

NATUURLIJK VARKENS

Eerlijk, duurzaam, lokaal en lekker

Nieuwsbrief nr.3 december 2015

Het is de laatste week van december 2015. Het nieuwe jaar 2016 nadert met rasse schreden en over een paar dagen luiden we een nieuw jaar in. Met het afsluiten van het succesvolle jaar 2015 willen we via deze nieuwsbrief al onze Gasconne liefhebbers in kennis stellen van ons project en bij deze alvast een heel voorspoedig, gelukkig en gezond 2016 wensen!

We mogen terugkijken op een erg succesvol 2015 waarin veel gebeurd is. Om te beginnen is daar natuurlijk de langverwachte uitbreiding met 19 biggen en de weg ernaar toe. Herman onze "Beer" was er in ieder geval klaar voor en met een zeer goed resultaat heeft hij de eerste zeug bezwangerd, met als resultaat 10 biggen. Toch moest Herman in de herkansing wat hij overigens niet erg vond en ook de 2^e zeug heeft bezwangerd met als resultaat 9 biggen, een totaal van 19 biggen van 2 zeugen. Zowaar een resultaat waar Herman en de zeugen trots op kunnen zijn.



En zo'n groot resultaat vraagt natuurlijk om ook uitbreiding van bosgebied en voedsel, het liefst in de vorm van eikels. Deze puzzel viel ook al snel in elkaar omdat de natuur gevensgezind was door dit jaar zoveel eikels aan te bieden, met als gevolg dat deze niet aan te slepen waren. Een actie op touw gezet om mensen aan te sporen voor een kleine vergoeding eikels aan te leveren resulteerde in zoveel respons, dat de telefoon roodgloeiend stond en de "eikelberg" zich ophoopte. Vanuit het hele land en zelfs uit België kwamen telefoontjes van mensen die hun gezochte dan wel gespaarde eikels aan wilden leveren.

Het vlees

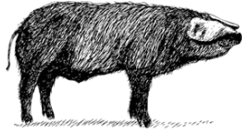
Een goed stuk vlees verkrijg je door zoveel mogelijk natuurlijk voedsel en daar streven wij ook naar, een zo natuurlijk mogelijk product, de naam zegt het al, Natuurlijk Varkens. Eikels zijn daarin een onmiskenbare bron van kwalitatief goed voedsel wat onze varkens ook in hun



Foto gemaakt door Gert van de Bosch

oorspronkelijke habitat eten en wat een geweldig feestmaal voor ze is. Dit resulteert dan weer in het uiteindelijke product, een mooi stuk rood vlees, waarin je de rood bruine kleur van eikels terugziet, doordrenkt met oliën uit de eikels van de eikenboom.

Men zegt dat een goed eikeljaar een voorbode is van een strenge winter doordat ook de eikenboom zich goed wil voorplanten en zich voorbereid op een strenge winter door veel eikels te laten vallen. De winter mag wat dat



NATUURLIJK VARKENS

Eerlijk, duurzaam, lokaal en lekker

betreft wel opschieten anders gaat deze oude wijsheid niet op. De temperaturen zijn onnatuurlijk hoog en alle warmterecords worden gebroken.

Dit weer liet onze biggen niet om te smullen van alle ingezamelde en natuurlijke in het bos verkregen voedsel. De zeugen en de biggen schrokken er lustig op los, zo erg zelfs dat de slager zeer te spreken was over het eerste stukje vlees, eigenlijk mocht het zelfs wel een pondje minder. Dit was het resultaat van 1 zeug die naar de slacht is gegaan, een tweede volgt in januari. Natuurlijk niet zomaar een slager maar een slager die landelijke bekendheid heeft verkregen door vele prijzen in de wacht te slepen met het bereiden van een goed stuk vlees, met dank aan slagerij van Broekhuizen (www.slagerijvanbroekhuizen.nl).

Voor de slager is het natuurlijk ook een bijzonder experiment, want welke slager in Nederland heeft het Gasconne varken als product aangeleverd gekregen om daar een kwalitatief zeer goed stuk vlees van te bereiden? De slager heeft het vlees dan ook met grote passie en ambacht bereid en klaargemaakt, en het resultaat mag er zijn. Het overtrof ieders verwachtingen en we mogen wel spreken over een primeur in Nederland, de Nederlandse Gasconne karbonade en casselerrrib en alles wat er te bereiden valt vindt zijn oorsprong in Heino en omgeving. Veel van het geslachte Gasconne varken is bereid met kruiden, gepekeld in wit zeezout en gedompeld in witte wijn. Een gedeelte daarvan is gerookt of hangt nu nog een geruime tijd te drogen.



Hoe gaan we verder

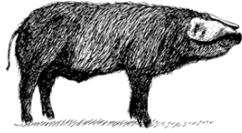
Als je zoveel jonge biggen geworpen krijgt vraagt dat natuurlijk om uitbreiding van bossen en landgoed. Hier zijn we in geslaagd door in overleg te gaan met een landgoed eigenaar die grote stukken bos in zijn beheer heeft, waar de natuur vrij spel heeft gehad. Dit met resultaat dat de bossen overwoekerd zijn door de Japanse kers. Wat de natuurlijke vorming van een goed heterogeen bos tegen gaat. Het Gasconne varken staat erom bekend dat hij hier wel



Foto gemaakt door Gert van de Bosch

raad mee weet door dit soort bos om te toveren tot een stuk bos waar nieuwe aangroei weer vrij spel krijgt zonder overwoekerd te worden. De varkens vreten alle onkruid en overwoekerende struiken weg, waardoor het bos weer omgewoeld en opgeschoond wordt tot een vers, fris en heterogeen bos waarin nieuwe plantgroei en dieren weer vrij spel krijgen. Zo is de natuurlijke cirkel weer rond en helpen dier en natuur en een klein beetje mens elkaar om tot het

beste resultaat voor iedereen te komen. Grote stukken bos zijn afgezet door ons en de jonge biggen zijn vrij gelaten in deze omgeving om hun natuurlijke werk te doen.



NATUURLIJK VARKENS

Eerlijk, duurzaam, lokaal en lekker

We zijn zeer verheugd met deze stukken bos, belangeloos aangeboden door geïnteresseerden die de waarde van ons project weten in te schatten en waarbij het resultaat voor de eigenaar van grote waarde is. Namelijk een opgeschoond bos ontdaan van alle wildgroei en op een natuurlijke manier vorm gegeven. Hier kan geen mens tegenaan, behalve als we daar ook een project aan koppelen en laat dat nou voor het nieuwe jaar een volgende uitdaging voor ons zijn. Mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt samen laten werken met dier en natuur... hierover later meer in een volgende nieuwsbrief.

Tot zover het einde van een succesvol jaar waarbij we uitkijken naar vele nieuwe projecten. Uitbreiding van werk, uitbreiding van biggen, meer bosgrond met als uiteindelijk doel het hoogwaardige stukje Gasconne vlees waar wij en alle liefhebbers van een eerlijk en natuurlijk stukje vlees trots op zijn. Zo zijn wij trots op ons resultaat, trots op onze varkens en trots op alle vrijwilligers in welke vorm dan ook, die bijdragen aan dit geweldige resultaat.



Foto gemaakt door Gert van de Bosch

We zien u graag in het nieuwe jaar en houden u op de hoogte middels de sociale media, Twitter, Facebook en periodieke nieuwsbrieven.

Wij willen iedereen via deze weg een geweldig en gezond 2016 toewensen namens ons maar ook namens onze Gasconne varkens.

Tekst: Anne Lenters

Telefoon: 06-37479894 --- E-mail: info@natuurlijkvarkens.nl --- www.natuurlijkvarkens.nl