

Ondernemers willen met oervarkensras alternatief bieden voor buitenlandse charcuterie

Met het Menapische varkensras grijpt de West-Vlaamse varkenshouder Ruben Brabant terug naar de Romeinse tijden. Het oervarken, dat gevoederd wordt met resten uit de humane agrovoedingsindustrie, bereikt in een jaar een slachtrijs gewicht en zou smaakvoller vlees aanmaken. De ambassadeurs van het vleesconcept zijn de beenhouwers die tot de belangrijkste klanten behoren. Daarnaast wil Menapii met langgerijpte beenhammen ook een alternatief bieden voor ingevoerde Spaanse en Italiaanse charcuterie.

🕒 2 NOVEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 2 NOVEMBER 2023 18:10

Jerom Rozendaal

Lees meer over:

varken

korte keten



Op een landbouwsite in de West-Vlaamse gemeente Pittem ligt het bedrijf Menapii, verscholen tussen de bedrijven Porca, Deltaporc (zeugenbedrijven), @Yourfeed (veevoer) en 4Pigs (vleesvarkens). Al deze bedrijven hebben dezelfde eigenaars: Ruben Brabant en vennoot Peter Kerkhof. Brabant begon in loondienst bij varkenshouder Ludo Dobbels en later richtte hij met Kerkhof AGS op en bouwde een veevoedertak, stallenbouwtak en handelstak uit. In 2013 namen zij het bedrijf van Dobbels over. Tijdens de hoogtijdagen telde het gesloten varkensbedrijf van Brabant, dat verdeeld was over twee locaties, 4.000 zeugen. Inmiddels is de omvang teruggebracht naar 1.500 zeugen.

Vlaamse hammen voor Romeinse keizers

In 2015 sloeg Brabant met Menapii de weg van de korte keten in. Het bedrijf ontleent zijn naam aan het Menapische varkenras, een ras dat rond de eeuwwisseling in Vlaanderen rondscharrelde en vernoemd is naar de Menapiërs, een Keltische stam. Wim De Clercq, archeoloog van de universiteit van Gent, kwam aanzetten met het ras, vertelde de ondernemer. “Tijdens opgravingen bij Oudenburg had hij verwijzingen teruggevonden naar dit varken waarvan gedroogde hammen als lekkernij naar Rome werden vervoerd.”

Daarmee was het verhaal voor een nieuw vleesconcept eigenlijk al geschreven, aldus Brabant. Volgens hem heeft de Vlaamse varkenshouderij te lang gestreefd naar massaproductie en dat is op termijn niet houdbaar. “Wij zijn een karkasmarkt met varkensbedrijven gespecialiseerd in de kweek van makkelijk versnijdbare, magere varkens. Deze karkassen worden in het buitenland, bijvoorbeeld Duitsland, versneden en doorverkocht naar andere landen. Op deze manier wordt er in Duitsland meerwaarde gecreëerd en niet hier.”

Met Menapii wil hij deze trend ombuigen. Om het ras uit Romeinse tijden nieuw leven in te blazen, moest hij met bestaande rassen terugkruisen. Daarbij werkte hij onder andere samen met het Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen (KBIN) in Brussel dat botten van het Menapische varken in zijn archief heeft. “Gedurende het terugkruisen zijn er steeds botten opgestuurd naar het KBIN voor onderzoek en zo zijn we

uiteindelijk terechtgekomen bij het oerras”, zegt Brabant die de befaamde beenhouwer Hendrik Dierendonck als partner bij zijn bedrijf betrok. Later werd ook Bertjan Olivier aan het team toegevoegd. Hij staat in voor de ontwikkeling van het concept.



Trage groei, circulaire voeding en buitenloop

Met het ras blazen de ondernemers ook de traditionele teelt nieuw leven in, gebaseerd op een trage groei met vrije uitloop en aangepast voeder. Voor de voeding doet het bedrijf een beroep op resten uit de agrovoedingsindustrie, zoals bierdrاف, schroot en bietenpulp. Dit past volgens Olivier – meer nog dan het concept bio – bij het duurzame concept dat ze voor ogen hebben “In de biovarkenshouderij kun je de dieren voeden met biologische geteelde mais of soja. Wij maken hier bewust geen gebruik van om de klimaatimpact zo klein mogelijk te houden.”

Het resultaat van de trage groei en circulaire voeding is volgens de ondernemer een krachtige volle smaak, goed doorspekt met een stevige textuur. Bovendien is het varken, dat na een jaar ongeveer 150 kilo weegt, en op dat gewicht het bedrijf verlaat, vetter dan het gangbare ras dat in de retail verkocht wordt. “Het vlees van het Menapische varken is hierdoor meer afgestemd op de wensen van de horeca”, concludeert Olivier. Tot zijn takenpakket behoort onder andere het uitbreiden van een verkoopnetwerk van beenhouwers.

Beenhouwers zijn een belangrijke ambassadeur van het vleesconcept en het nieuwe oude ras, dat zo’n 15 procent duurder is dan concurrerend vlees van Duroc-kruisingen. Brabant: “In tegenstelling tot het rundvee waar al eerder verschillende rassen in de schappen lagen, heeft varkensvlees lange tijd een anoniem bestaan geleid. We zien nu dat slagers steeds meer op zoek zijn naar unieke, smakvolle rassen waarmee ze zich kunnen onderscheiden van de horeca.”



Naast de verkoop aan beenhouwers heeft het bedrijf ook een online verkoopkanaal waar onder andere vleespakketten verkocht worden. Een ander product in het (online) assortiment is de beenham, die minimaal 28 maanden rijpt en waarmee de ondernemers een Vlaams alternatief willen bieden voor de klassieke Iberico- en Mangalica-hammen. “Ook hiervoor is een vetlaag belangrijk, omdat die vetlaag een langzaam rijpingsprocedure mogelijk maakt”, aldus Olivier. Hij werkt intussen ook aan de introductie van andere gedroogde charcuterieproducten, zoals Coppa (gedroogde spiering) en Guanciale (wangspek).

Concurrentie met Spanje

Met deze producten wil Menapii extra meerwaarde creëren. In het verlengde van de versmarkt, is ook de Belgische charcuterie met paté, bloedworst en bijvoorbeeld kookwaar voornamelijk gericht op snelheid en massa. “Minder hoogwaardige charcuterie dus”, vindt Brabant. “Wij hebben in België geen

traditie van traag drogende en gerijpte charcuterie zoals in Italië en Spanje. Dat is jammer, want dat kunnen wij net zo goed.”

Inmiddels telt de zeugenstapel 120 dieren en worden er jaarlijks zo’n 1.000 tot 1.500 vleesvarkens op de markt gebracht. “Het gaat om zo’n 20 varkens per week. Een beenhouwer die een karkas per week afneemt, kan daarom zeggen dat hij vijf procent van het bestaande Menapii-vlees verkoopt”, aldus Olivier. Deze exclusiviteit bepaalt volgens hem mee het succes van de formule. “We willen voorkomen dat er een overschot ontstaat en de varkenshouder plotseling weer prijsnemer is.”

“De overheid wil terug naar kleinschalige, extensievere bedrijven met het liefst veel korteketenverkoop. Met het huidige stikstofakkoord maken ze dat juist onmogelijk

Ruben Brabant - Zaakvoerder Menapii

Alhoewel de ontwikkeling van Menapii, dat sinds 2021 effectief vlees vermarkt, zeer voorspoedig verloopt, hebben de ondernemers toch twijfels over de toekomst. Reden hiervoor is het stikstofakkoord. “Hiermee wordt aangestuurd op ammoniakemissiearme stalsystemen in de varkenshouderij waarbij buitenloop eigenlijk geen optie is. In dat geval komt ons bedrijfsmodel en -concept in het gevaar”, vertelt Brabant die wijst op een tegenstrijdigheid in het overheidsbeleid. “De overheid wil terug naar kleinschalige, extensievere bedrijven met het liefst veel korteketenverkoop. Met het huidige stikstofakkoord maken ze dat juist onmogelijk.”

Door eenzijdig te focussen op stikstof gaat de politiek voorbij aan bijvoorbeeld zaken als dierenwelzijn. “Luchtwassers zijn misschien wel goed voor een verminderde ammoniakuitstoot, maar voor het binnenklimaat en het dierenwelzijn zeker niet”, aldus Brabant die in VILT eerder al pleitte voor een “holistische benadering” in het landbouwbeleid.



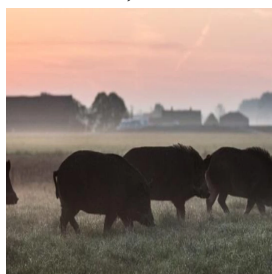
Stal van de toekomst

Als stallenbouwer ziet hij meer in toekomst in de snelle verwijdering van de mest: “Eigenlijk weten we al een tijdje redelijk goed dat ammoniak een functie is van verblijftijd in de put. Als je kan zorgen dat mest snel wordt afgevoerd, dan heb je al een groot deel van de ammoniakvorming aan de bron vermeden. Een varken kan je leren om naar een varkenstoilet te gaan en we zijn al perfect in staat om de dikke en de dunne fractie te scheiden. De dikke fractie is waardevolle mest, daar kan je mee werken voor compostering of om op het land te brengen. En die dunne fractie kunnen we technisch verwerken, dat proces staat zeer goed op punt.”

Ook deze theorie brengt hij in de kraamstal voor de Menapische zeugen in de praktijk. De plaats waar de varkens hun behoefte doen is met een wand gescheiden van de ligplaats waar de moederdieren de biggen voeden op stro. Met acht biggen heeft het Menapische varken minder nakomelingen dan een gangbaar varken. “Maar hier staat tegenover dat er nauwelijks biggen worden doodgelegd. Ook is het couperen van staartjes niet nodig”, vertelt Brabant.

De varkenshouder spreekt tot slot over een onzekere toekomst voor de varkenshouderij. Door veelvuldige economische crises en de bijkomende politieke onzekerheden vermoedt hij dat Vlaanderen op weg is naar een sterke verkleining van de sector. “Op termijn kan zo ook de

zelfvoorzienendheid in gedrang kan komen. Welke overlater stimuleert zijn kinderen om het varkensbedrijf over te nemen? Dat doet toch niemand op dit moment”, besluit de ondernemer in mineur.



Uitgelicht

"Stikstofakkoord is een opeenstapeling van gemiste kansen"

Opinie

Door het sluiten van het stikstofakkoord heeft de Vlaamse regering vooral haar eigen hachje gered. Boer en natuur blijven in de kou staan. Dat schrijft Bertjan Olivier,

Menapi...

🕒 14 MAART 2023

[Lees meer](#)

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra