

Varkensboerin lanceert ‘duoburger’ met helft minder vlees

nieuws

Varkenshoudster Mieke Verniest van de Zwalmhoeve heeft iets innovatief ontwikkeld: de duoburger. Deze nieuwe burger bevat een combinatie van 50 procent zelfgekteekt Vlaams Ardennenvarkensvlees en 50 procent peulvruchten. Een ideale proteïnebron voor flexitariërs: mensen die minder vlees willen eten maar de smaak ervan niet willen missen.

11 FEBRUARI 2025

VILT-redactie

Lees meer over:

[eiwitshift](#)

[peulvrucht](#)

[varken](#)

[vlees](#)

[vleesvervanger](#)



Hybride vleesproduct

De fonkelnieuwe duoburger werd maandag aan het publiek voorgesteld in het Gentse restaurant Resto Leo. De lancering gebeurde niet toevallig tijdens de Week van de Peulvrucht want de burger bevat naast varkensvlees, ook een mengeling van spliterwten, wortelen, gember en kurkuma. Volgens varkensboerin Mieke Verniest biedt de combinatie de perfecte balans. “Peulvruchten hebben een eerder ziltige smaak. Je hebt de helft varkensvlees nodig om de burger heerlijk sappig en smaakvol te maken. Door de combinatie is de burger niet alleen lekker, maar ook gezond”, vertelt de Oost-Vlaamse.



Peulvruchten bevatten essentiële voedingsstoffen zoals ijzer en B-vitamines en dragen bij aan een evenwichtige voeding. “In onze hoefwinkel krijgen we regelmatig de vraag naar plantaardige eiwitten en van jonge gezinnen die op zoek zijn naar gezonde en lekkere producten om hun kinderen meer groenten te laten eten. Daar zijn we mee aan de slag gegaan. De duoburger met varkensvlees en spliterwten werd na een proefstest gekozen tot meest smaakvolle burger.”

Peulvruchten werken bovendien cholesterolverlagend en zijn gunstig voor de darmflora. Oudere mensen die omwille van gezondheidsredenen minder vlees willen eten zijn ook fan van de burger, zo stelt Verniest. Hoewel plantaardige eiwitten aan populariteit winnen, is de varkensboerin ervan overtuigd dat mensen altijd vlees zullen blijven eten. “Misschien kan de duoburger vegetariërs zelfs wel overtuigen om terug vlees te eten”, grapt ze.



Lokaal product

Het vlees van de duoburger komt rechtstreeks van varkens op de Zwalmbeekhoeve. Verniest kweekt er het Vlaams Ardennenvarken, een eigen varkensras dat afkomstig is van een kruising van Deense zeug en Brits Duroc-varken. De dieren krijgen zelfgeteelde winterveldbonen als alternatief plantaardige eiwit voor soja bovenop algen en zeewier voor een betere omega-3-balans in het varkensvlees.

De Duoburger is de laatste nieuwe aanwinst in het assortiment van De Zwalmbeekhoeve. “We bieden al verschillende soorten hamburgers aan, zoals de Ardense hamburger, kaasburger en de Italiaanse hamburger. We willen iedereen aanspreken in onze hoewwinkel, er is voor ieder wat wils. Hoe groter het assortiment, hoe groter de doelgroepen”, klinkt het.

DIVERSI-PEUL

Het project DIVERSI-PEUL, waarbinnen de duoburger is ontwikkeld, heeft als doel de teelt en verwerking van peulvruchten in hoeveslagerijen te stimuleren. Door de productie van peulvruchten te bevorderen, kan de afhankelijkheid van geïmporteerde eiwitbronnen worden verminderd, wat gunstig is voor de lokale landbouw. Bovendien verbeteren peulvruchten de bodemkwaliteit door stikstofbinding, waardoor minder kunstmest nodig is en de ecologische voetafdruk van de landbouwsector verkleind wordt.

In Vlaanderen worden diverse peulvruchten geteeld, waaronder veldbonen, spliterwtten, witte en rode bonen, linzen en kikkererwtten. Peulvruchten hebben ook agrarische voordelen zoals een verbeterde bodemstructuur en minder gebruik van kunstmest. Het initiatief krijgt dan ook steun van de Boerenbond, maar ook ILVO (het instituut voor landbouw-, visserij- en voedingsbedrijven), EROV (Economische Raad voor Oost-Vlaanderen) en de provincie Oost-Vlaanderen zetten hun schouders eronder.



Uitgelicht

Meer peulvruchten op Vlaamse velden: teelt breidt gestaag uit

nieuws

Van 10 tot 16 februari is het de week van de Peulvrucht, een campagne die peulvruchten zoals kikkererwtten en linzen onder de aandacht brengt. In 2024 werd 323 hectare aan nieu...

10 FEBRUARI 2025

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving / Belga

Beeld: Mieke Verniest

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

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 linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

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

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

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra