

# Zwalmbeekhoeve lokt mensenmassa met eigen varkenras, duoburgers en mooiste boerin

Reportage

Voor het eerst waren er meer mensen dan varkens op de Zwalmbeekhoeve in Munkzwalm. Voor de Dag van de Landbouw hadden boerenkoppel Mieke Verniest en Luc De Reu, hun dochters Elena, Louise en Leonie en Els Desmet meerdere activiteiten in petto, gaande van lekkere burgers tot leerrijke rondleidingen. Vooral hun duoburger, een mix van zelfgekweekte peulvruchten en vlees van hun Vlaamse Ardennenvarken, viel in de smaak.

15 SEPTEMBER 2025

Ruben De Keyzer

Lees meer over:

varken

bedrijfsbezoek

imago

Dag van de Landbouw

innovatie

lokaal

eiwitshift



Drie parkeerweides bleken zelfs niet genoeg om de ruime groep geïnteresseerden te ontvangen. Ondanks de twijfelachtige kans op neerslag, kwamen bezoekers uit een ruime regio naar de Zwalmbeekhoeve om te proeven van het befaamde Vlaamse Ardennenvarken, een zelfgekweekt varkensras gecombineerd uit een Britse Duroc en een Zweedse zeug. De slagerij draaide overuren om een breed pallet aan lokale lekkernijen aan de man te brengen.



De grill draaide overuren vanwege het succes van de duoburger: een mix van varkensvlees en zelf geteelde peulvruchten.

## Een boontje voor de duoburger

Nieuw op het menu was de duoburger, een jaar geleden ontsproten uit het hoofd van Verniest, samen met het Leaderproject Diversipeul. In deze hamburger wordt het Vlaamse Ardennenvlees gecombineerd met peulvruchten zoals gele erwt en wortel, gekweekt op de eigen hoeve, gekruid met gember en kurkuma. Het project lijkt een voorbode van de hybride gehaktbereidingen die enkele maanden later in supermarkten zijn gelanceerd, maar met een belangrijk verschil. Waar de hybridebereidingen in de supermarkt doorgaans geblend worden tot een product dat visueel oogt als ‘gewoon’ gehakt, kiest de duoburger er bewust voor om de groentjes niet te ‘verstoppert’. De lokaal geteelde peulvruchten bevinden zich in hun originele vorm en textuur in het gehakt, en zijn zo duidelijk visueel te onderscheiden. “Een bewuste keuze om transparant te zijn naar de consument toe.” zegt Nele Lauwers, consultant verdienmodellen bij Boerenbond. “Zo ziet men precies welke ingrediënten er zijn gebruikt.”

In het barbecuekraam voor de slagerij draait de grill overuren. “Iedereen is laaiend enthousiast als ze hem proberen”, zegt Mieke Verniest. “Mensen komen naar onze hoeveslagerij speciaal voor deze burgers. Ze zijn bijvoorbeeld populair bij mensen die op hun cholesterol moeten letten, of ouders die hun kinderen groentjes willen leren eten.”



In de vernieuwde kraamstal konden bezoekers op babybiggenbezoek.

## Varkens kijken

De échte sterren van de boerderij zijn de varkens zelf, met de beer Maurice op kop. Wie het gewicht van dit logge dier kan raden, maakt kans op een smakelijk pakket van de boerderij. Maurice bewijst dat je maar zo dik bent als je je voelt, want de schattingen van bezoekers variëren tussen de 200 en 400 kilo. De beer wordt vooral gebruikt om bronst bij de zeugen uit te lokken, met oog op kunstmatige inseminatie. Het resultaat daarvan konden bezoekers - mits het nemen van de nodige hygiënemaatregelen - gadeslaan in de vernieuwde kraamstal. Piétrains wordt er grootgebracht voor de groothandel, maar het unicum van deze boerderij is het Vlaamse Ardennenvarken, dat gehouden wordt voor de eigen slagerij.

## Schoonste boerin

Dat de Zwalmbeekhoeve ooit een begrip zou worden in de streek, leek jaren geleden nog ondenkbaar. “We hebben echt wel slechte jaren gehad in de varkenssector”, zegt Verniest. “In 2017 heb ik meegedaan aan de wedstrijd van de Schoonste Boerin en zo is de bal aan het rollen gegaan”, zegt ze. “Via de wedstrijd kwam ik in contact met Beneo.”, zegt Verniest. “Zij zochten boerderijen die een meerwaarde aan hun bedrijf wilden geven via een hoeveslagerij. Onder deze impuls zijn we toen ook met het Vlaamse Ardennenvarken begonnen. Zo konden wij een extra inkomen genereren in deze moeilijke jaren. De verkiezing heeft dus wel wat deuren geopend.”



Durocbeer Maurice is de ster van de Zwalmbeekhoeve, maar daar ligt hij zelf niet wakker van.



De bezoeker die het gewicht van Maurice juist kan raden, wint een mooie prijs. De gokjes variëren tussen de 200 en 400 kilo.

Bij de nieuwe hoeveslagerij hoorde ook een nieuw product. “Beneo stelde dat het voer van je dieren bepalend kan zijn voor de smaak van het vlees”, zegt Verniest. “Van daaruit heb ik de kans gekregen om dit nieuwe varkensras te kweken, een Britse Duroc gekruist met een Deense zeug. Ze worden gevoerd met zelf geteelde maïs, gerst, winterveldbonen en soja, maar ook algen en zeewier. Dankzij die laatste ingrediënten bevat ons vlees veel Omega 3. En nee, onze varkens zullen hierdoor niet naar vis smaken”, grapt de boerin. Ook de kwaliteiten van de Duroc zijn aanwezig in het Vlaams Ardennenvarken. “Het vlees is mooi vetdooraderd, wat bijdraagt aan de smaak.”



De Zwalmbeekhoeve was ook het decor van een lokaalmarktje met collega-boeren.

## Liefde voor lokaal

Dat de varkens smaakvol zijn, wordt beaamd door de aanwezige bezoekers. Verniest en haar familie zijn overdonderd door de grote opkomst. “Ik heb geen idee hoeveel mensen hier zijn, maar het is ongelooflijk”, zegt ze. “We wisten niet goed wat te verwachten want het was onze eerste deelname. Eigenlijk wilde ik eerder al meedoen aan de Dag van de Landbouw, in het jaar dat ik de verkiezing won van Schoonste Boerin, maar alle bezoeken aan varkensbedrijven zijn toen geannuleerd uit voorzorg voor de varkenspest. Vandaag kan het bezoek doorgaan dankzij veiligheidsmaatregelen zoals ontsmettingsmatjes en dubbele omheiningen rond de zeugen, zodat bezoekers er niet te dichtbij kunnen.”

Ook andere lokale handelaars pikten een graantje mee. Een producent van hoeve-ijs zorgde voor een zoete afsluiter bij het varkensvlees, een lokale wijnboer zorgde voor de drank en ook een pompoenteler en een lokale kunstenaar tekenden present. Borden met wist-je-datjes maakten de mensen gewijs in het bedrijf. Ook gedeputeerde van de provincie Oost-Vlaanderen Joke Schauvliege kwam over de vloer en at een hapje mee.

Uitgelicht

## Dag van de Landbouw: 83% van de Vlamingen wil dat ons land zelfvoorzienend is op vlak van voedsel

nieuws

Met de focus op lokale voeding is de 43ste Dag van de Landbouw zondag officieel afgetrapt in Ninove. Boerenbondvoorzitter Lode Ceyskens had goed nieuws voor de Vlaamse land- e...

14 SEPTEMBER 2025

[Lees meer](#)



**Bron:** Eigen berichtgeving

**Beeld:** VILT

**VILT vzw**

Bd Simon Bolivar 17  
1030 Schaerbeek

**Contact**

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)