

JOSHUA EN AMY

Varkens in vrijheid



Bij De Varkenshoederij in Mechelen draait alles om het welzijn van de Kuusje, oftewel varkens op z'n Limburgs. Eigenaren en koppel Joshua en Amy hechten veel waarde aan een vrij en gelukkig leven voor hun dieren en doen er dan ook alles aan om ze dat te geven.

TEKST LAURA VAN HORIK
BEELD KUUUSJ

Joshua begon De Varkenshoederij zes jaar terug, waarna Amy zich er niet veel later bij aansloot. Van big tot bord doen de twee alles in eigen beheer, vertelt Amy. "De biggetjes worden bij ons geboren en grootgebracht. Van het voeren tot aan de slacht en van de slacht tot aan de verkoop in onze slagerij; we doen het allemaal zelf. Ook hebben we verschillende faciliteiten en arrangementen. Zo organiseren we safari's op de boerderij om mensen mee te kunnen nemen in het hele proces. Ook hebben we een zorgtak. Jongeren die niet volledig kunnen meedraaien in de maatschappij, kunnen ons op de boerderij komen helpen. Bijvoorbeeld door eigen groente te verbouwen in de moestuin."

Bewustwording

Het doel van Joshua en Amy is om mensen bewust te maken van het vlees dat ze eten. Volgens Amy hebben mensen vaak namelijk geen idee wat het verhaal achter het stukje vlees op hun bord is. "We willen dat mensen beseffen dat het niet goed is om elke dag vlees te eten, dat dat best wat minder kan. En dat mensen, áls ze vlees eten, nadenken over waar het dier vandaan komt en hoe het heeft geleefd. Heeft een



dier zonder stress en vrij in de natuur kunnen leven, is het vlees heel anders dan wanneer een dier een leven vol stress heeft gehad en nooit daglicht heeft gezien. We hopen dat mensen zich daarvan bewuster worden."

Vrijheid

De varkens van Joshua en Amy groeien volledig in natuurlijke vrijheid op. Ze wonen in de bossen, op akkers en in weilanden. Verder kunnen ze zich gemakkelijk van perceel naar perceel verplaatsen. "We vinden het belangrijk dat elk dier z'n natuurlijke gedrag kan blijven vertonen", vertelt Amy. "Een varken scharrelt van nature namelijk niet het hele jaar door op één stuk weiland, maar gaat van perceel naar perceel om telkens weer nieuw voedsel te kunnen vinden. Voedsel als noten, zaden en vruchten. We werken samen met de natuur. De bodem bemesten we bijvoorbeeld op een natuurlijke manier. Van die vruchtbare grond hebben ook andere boeren in de omgeving profijt."

Spiermassa

Doordat de varkens gezonde voeding binnenkrijgen en op een natuurlijke manier gehouden worden, is het vlees volgens Amy van hogere kwaliteit. "Onze varkens hebben veel spiermassa. Ze wandelen, klimmen en stoeien de hele dag. Dat maakt het vlees sterker. Een varken dat alleen in de stal

is verbleven en nooit heeft bewogen, heeft veel minder doorbloeding. Het buikspek waarvan speklapjes worden gemaakt, is bijvoorbeeld veel krachtiger van structuur en verliest minder vocht bij het braden, indien een varken zijn hele leven goed heeft kunnen bewegen."

Beter leven

Het welzijn van hun varkens staat bij Joshua en Amy dus hoog in het vaandel. Dat verdienen ze, vindt Amy. "Varkens zijn hartstikke slimme dieren. Ze zijn aanhankelijk en lief, houden echt van een aai of een knuffel. Juist daarom moeten deze dieren een beter leven krijgen. Natuurlijk gaan ze uiteindelijk naar de slacht, maar ik vind het belangrijk dat de dieren daarvoor liefde en vrijheid gekend hebben. Ook willen we dat het slachten zelf op een zo diervriendelijk en eertlijk mogelijke manier gebeurt, zonder dat de dieren stress ervaren."

Duurzaam

Joshua en Amy breiden hun bedrijf steeds verder uit. Zo zijn ze momenteel bezig met het ontwikkelen van eigen voedsel voor hun varkens. "De varkens kunnen niet al het voedsel van buiten halen, dus moeten we ze extra voeding geven om te kunnen groeien en gezond te blijven. Inmiddels zijn we bezig met het produceren van duurzaam voedsel.

We gebruiken bijvoorbeeld een afvalproduct dat overblijft na het maken van kaas. Normaal gesproken wordt dat weggegooid, maar er zitten hartstikke veel eiwitten in die goed zijn voor de varkens. Ook afval van bijvoorbeeld brood kunnen we gebruiken voor de dieren."

Samenwerking

Hoewel met het ontstaan van het bedrijf al een droom is verwezenlijkt, komen er volgens Amy nog elke dag nieuwe dromen bij. "Het lijkt ons mooi om in de toekomst alleen nog maar zelfvoorzienend bezig te zijn. Dat we bijvoorbeeld ook de groente kunnen verkopen die we hebben gekweekt in onze moestuin. Als we het in ieder geval maar met de mensen om ons heen kunnen doen. We werken bijvoorbeeld veel samen met horecagelegenheden in de streek. Dat stukje samenwerking is voor ons van groot belang. Ondertussen maken we mensen natuurlijk nog steeds bewust van het vlees dat ze eten. Dat blijft het uiteindelijke doel."

WAAROM BRENGT HPNL DIT ONDER DE AANDACHT?

Wij willen onze lezers zo breed mogelijk van nuttige informatie voorzien en op die manier de samenleving transparanter maken. Dat behoort tot onze doelstelling. Wij helpen daarbij. Onafhankelijk en objectief. Helpt u ons? Wij helpen u.