Harrold Kleefman uit Lutten houdt sinds een jaar Pure Graze-vleesvarkens

Radicaal anders varkens houden

ILONA LESSCHER

De prijs per kilo is goed, maar het aantal dat hij wekelijks afzet moet nog wat hoger. Harrold Kleefman uit Lutten kan aan zijn 'blije' Pure Graze-varkens een boterham verdienen wanneer hij er honderd zou houden en er wekelijks een stuk of vier afzet.

Zeven jaar geleden had Harrold Kleefman nog een berenfokkerij. Nu houdt hij zestig Pure Graze-varkens.

Foto's: Nieuwe Oogst

Voorzien van twee emmers met brok lopen we achter de bedrijfsgebouwen het land in. In eerste instantie ontneemt het gras het zicht op de varkens, maar drie 'tuinhuizen' - geïmporteerd uit Denemarken - verraden waar de varkens zitten. Wanneer de varkens Kleefman in beeld krijgen, komen ze in beweging. Ze weten welke traktatie hen te wachten staat.

'Wanneer ik nu de draad verzet, beginnen ze direct aan het nieuwe gras', zegt Kleefman als hij de emmers heeft leeggekieperd. Hij voegt de daad bij het woord en dartel komen de varkens aangespurt. Vol enthousiasme storten ze zich op het kruidenrijke mengsel - het Pure Graze Saladebuffet - waaruit de weide bestaat. 'Best lastig om het perceel groen te houden. Je moet regelmatig bij- en overzaaien.' De varkens trekken de zode los en zetten het land goed op de kop. 'Hoe droger het weer, hoe mooier het blijft.'

WORSTELEN MET VRUCHTWISSELING

De helft van het 15 hectare grote bedrijf ligt in gras. 2 hectare - opgedeeld in negen percelen - is gedurende een jaar in gebruik voor de varkens. Hoe hij daar een goede vruchtwisseling op los laat, die vraag houdt Kleefman bezig. 'Je moet je land voortdurend omtrekken om met je roulatie uit te komen. En het land is nu nog vrij van wormen, maar hoe dat over een tijdje is...' Berustend haalt Kleefman zijn schouders op. De tijd zal het leren.

Kleefman houdt alweer ruim een jaar Pure Graze-varkens. Met de twintig biggen van 25 kilo die volgende week komen, komt het totaal op zestig. 'We zochten iets waaraan je met een klein aantal dieren toch iets overhoudt. Je moet iets doen wat een ander niet kan of wil.'

Varkens buiten achter een draadje houden was even wennen. 'Radicaal anders dan wanneer je ze binnen houdt. Maar Kleefman is er blij mee. De varkens zijn actiever; ze rennen en spelen meer. 'Slimmer dan binnenvarkens en nergens meer bang voor.'

In eerste instantie mestte Kleefman biggen uit de eigen zuivere Pietrain-fokkerij. 'Maar buiten worden de beren te snel geslachtsrijp en kunnen stinkers worden.' Om dat te voorkomen ruimde Kleefman de zeugen op. De laatste verlieten vorige week het bedrijf. Nu koopt hij twintig zeugjes (Topigs 50 x Pietrain) per keer, die uiteenlopen in leeftijd en ontwikkeling om spreiding te krijgen.

> 'De logistiek van het afleveren is nog steeds puzzelen'

Na ongeveer 5,5 maand zijn de eerste vleesvarkens klaar voor de slager. Gemiddeld brengt Kleefman wekelijks twee tot drie dieren naar slachterij Kosse in Ommen. Van daar vindt het vlees zijn afzet op de Veluwe en in Amsterdam. Kenmerkend voor het vlees van Pure Graze-varkens is de compacte en stevige structuur. Het mes glijdt er minder vanzelfsprekend doorheen.

Pure Graze

Pure Graze maakte in eerste instantie naam met rundvlees. Ruim een jaar geleden breidde Ado Bloemendal - eigenaar van het merk - het concept uit met varkens, kippen, lammeren, kaas en vleeswaren. Op dit moment zijn er vijftig veehouders die het bedrijfssysteem 'natuurlijk werken' van Pure Graze hanteren. Onder hen één varkenshouder: Harrold Kleefman. 'Onze deelnemers zijn geen doorsnee veehouders', zegt Ado Bloemendal. Pure Graze is op dit moment in overleg met de verwerkende industrie voor het wegzetten van Pure Graze in licenties. 'We staan op het punt op de consumentenmarkt door te breken.'

Hoeveel en wat voor varkens er geleverd moeten worden, gaat via de fax. 'Ik zoek ze dan zo goed mogelijk uit, maar dat blijft nog wel eens puzzelen. Wanneer ik vanaf volgende week op zestig dieren zit, gaat dat makkelijker.' En wanneer hij zo'n honderd dieren zou hebben, dan zat er ook echt een boterham in.

TWEE UUR PER DAG

Vreemd is het niet dat het vlees van de varkens steviger is. Ze hebben namelijk royaal de ruimte en maken daar ook goed gebruik van. Kleefman steekt dagelijks zo'n twee uur arbeid in zijn varkens. Tijd gaat er vooral zitten in het bijhouden van de omheining en het strippen van het gras onder de stroomdraden.

In het land staan bakken voor de brok en de maïs. Hoeveel hij daarvan geeft, is vooral een kwestie van fingerspitzengefühl. De omstandigheden buiten wisselen sterk over het jaar en daar moet je met je voergift op inspelen, vertelt Kleefman. 'Warmte en kou, regen wisselen elkaar af. De ene keer is het gras smakelijker dan de andere keer. Je moet goed naar je varkens kijken en sturen met het voer.'

Het krachtvoer komt van Jan Bruins & zn uit Hardenberg en bestaat voor zo'n 80 procent uit lokale grondstoffen. 'Dat percentage moet nog wel wat hoger', vindt Kleefman. Over groei, voederconversie en voerkosten valt nog weinig te zeggen. Daarvoor is de tijd dat Kleefman zijn Pure Graze-varkens op deze manier houdt te kort.

PRACHTIG GEZICHT

De bonte varkens van Kleefman bieden een vermakelijke aanblik. 'Dat vindt de buurt ook', zegt Kleefman. Regionale afzet voor de Pure Graze-varkens is er echter niet. 'De consument in onze regio heeft dat wat het meer kost dan gangbaar varkensvlees er niet voor over.'

De consument in Lutten en omstreken gemiddeld genomen te nuchter voor vlees met een verhaal. De keerzijde is dat er relatief nog veel zelfslachtende slagers zitten, die toch net een ander stukje varkensvlees in de vitrine hebben dan het voorverpakte varkensvlees uit de supermarkt.

Het buitenleven doet de varkens goed. Sinds hij de varkens buiten heeft, heeft hij nog geen medicijnen gebruikt.