

Een varken met blauw bloed

DUKE OF BERKSHIRE - LETTERLIJK : HERTOOG VAN BERKSHIRE - IS EEN VARKEN. HET VLEES IS DONKER, MALS EN SAPPIG, MET EEN FIJNE MARMERING EN HEEFT HEEL VEEL SMAAK. DE BESTE RESTAURANTS VAN HET LAND ZIJN ER TUK OP.

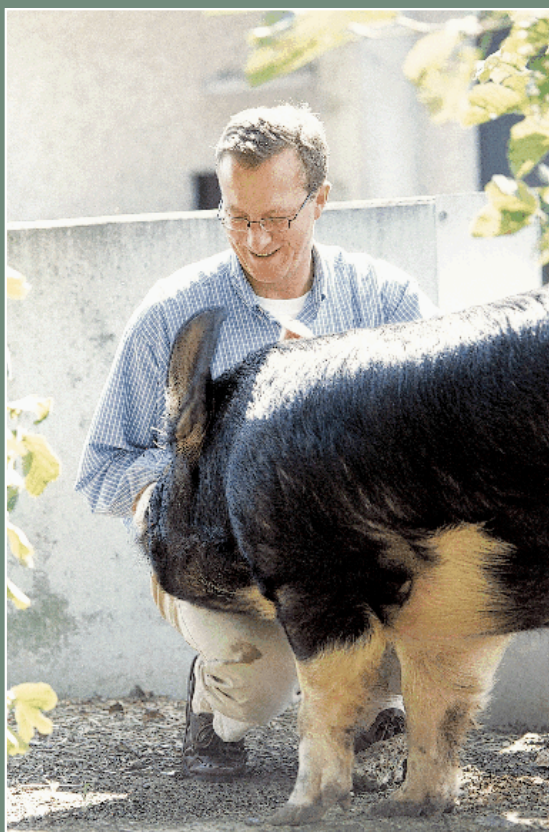
TEKST: MARC DECLERCQ | FOTOGRAFIE: KRIS VLEGELS

„Ik heb nooit geld gegeven aan dure hobby's. Sinds kort doe ik dat wel. Ik kweek en verkoop nu uitzonderlijk lekker varkensvlees." Het klinkt wat vreemd uit de mond van Stefaan Lambrecht van de firma Danis, de grootste varkensproducent van het land. „Danis heeft een gesloten systeem waarin de eigen biggen worden opgekweekt en met ons eigen voer worden afgemest. We maken gezonde varkens met mager, cholesterol-arm vlees van een hoge kwaliteit. Magere varkens munten echter niet uit door hun smaak. Ik wilde al lang een varken kweken

met een extreme vleeskwiteit. Wie ervan proeft, zou er ook ten volle van genieten."

Betere krulstaart

Stefaan Lambrecht ging op zoek naar geschikte varkensrassen. Hij kwam terecht bij het Duke of Berkshire-ras. Dat gebeurde via de Engelse afdeling van PIC, Pig Improvement Company, een specialist in de selectie en de genetische verbetering van varkensrassen waarmee Danis samenwerkt.



Het Berkshire-ras werd voor het eerst gekweekt in 1884 in Berkshire, ten zuidwesten van Oxford. Ze zijn groter dan de roze varkens uit onze boerderijen, hebben een zwarte kleur met witte pootjes, een witte snuit en een wit puntje aan hun staart. Ze zijn befaamd om hun fijne smaak, malsheid en vleeskwaliiteit.

Beest in boek

Fans van de Engelse schrijver PG Woodhouse herkennen in de Berkshire *The Empress of Blandings*, het varken dat een belangrijke rol speelt in zijn boeken. In Engeland zouden van het ras nog ongeveer 400 exemplaren over zijn, verspreid over een 20-tal boerderijen. Stefaan Lambrecht: „PIC had ook enkele Berkshires in bezit, maar zag er geen commerciële toekomst in. Varkensarts Kees Scheepens, die in Nederland voor PIC werkt, zag wel potentieel en haalde enkele Berkshires naar Nederland. Hij startte met een kleinschalige kweek op zijn boerderij in Best aan de rand van Eindhoven.”

„Samen met Kees hebben we twee jaar geleden enkele dieren aangekocht. We kweeken ze op een klein familiebedrijf in Ruiselede. De dieren krijgen een uitgelezen meergranenvoeding en worden met zorg en diervriendelijk



RECEPT

Ribkotelet van Berkshire-varkentje in cocotte gebakken

Voor 2 personen : 2 ribkoteletjes Berkshire met been en vet (ong. 250 g per stuk), 8 krielaardappeltjes gekookt en gepeld, 8 jonge ajuntjes (knolletjes met nog wat groen aan), 1 citroen à vif in partjes (het vel en het wit wegsnijden en partjes eruitsnijden), 8 blaadjes basilicum, 2 eetlepels water, 2 eetlepels licht bruine fond, 2 eetlepels boter, peper en zout

Bereiding :

De bereiding gebeurt in een gietijzeren pot met deksel, een cocotte-type Le Creuset. Na het aankleuren kunnen alle ingrediënten samen onder deksel in de oven garen. Zo blijven de smaken samen en vullen ze elkaar aan. Door de terugslaande damp blijven alle ingrediënten sappig en kunnen ze niet aanbranden. Alle ingrediënten moeten een plaats krijgen op de bodem van de pot. Er mag echter geen ruimte overblijven.

- Verwarm de oven voor op 220 °C. Kruid de ribkoteletjes met peper en zout. Kleur in de cocotte het vlees aan in licht bruine boter, 2 minuten per kant. Lepel er tijdens het aankleuren regelmatig wat braadboter over. Voeg de aardappeltjes en uiknolletjes toe.
- Zet het deksel op de cocotte en zet de pot in de warme oven. Laat 8 tot 10 minuten garen (8 minuten voor een rosébereiding). Neem het deksel weg. Voeg er de citroenpartjes en basilicum aan toe en schud de pot goed op.
- Neem vlees en groenten uit de pot en houd ze warm. Blus de pot met het water en de vleesfond. Laat alle gebakken vleessappen goed los koken en voeg wat boter toe.
- Haal de saus niet door een zeef. Citroen en basilicum blijven in de saus. Zo krijg je een heel natuurlijke jus.
- Leg de groenten in het midden van het bord en leg er de gesneden stukken vlees op.

Bistro Novo, Hugo Verrieststraat 12, 8800 Roeselare, tel. 051/24.14.77, www.bistronovo.be.

grootgebracht. Ze leven bij ons in een gesloten circuit, waardoor ziektekiemen van buiten weinig of geen kans krijgen. Het zijn zeer levendige dieren die met hun staart kwispelen als ze het naar hun zin hebben.

Het vlees lieten we eerst aan enkele topchefs proeven. Die waren meteen weg van de pure vleessmaak. Het wordt nu geserveerd in restaurants zoals *Bistro Novo*, *Comme Chez Soi*, *De Karmeliet* en *'t Laurierblad*. Horecagroothandel ISPC verkoopt het."

Wat maakt het vlees nu zo bijzonder? Door de korte vezels heeft het een erg fijne structuur, zodat het wegsmelt in de mond. Het vlees heeft een donkere kleur met een fijne smaak die als zoet wordt omschreven.

„Een nadeel van Berkshire-varkens was het vetgehalte. Een kotelet had een grote band vet en een kleine kern vlees", zegt Stefaan Lambrecht. „Met PIC en Kees Scheepens hebben we gewerkt aan de verdere veredeling. Het dier ontwikkelt nu meer vlees en minder vet. Het vetgehalte is nu

Wat je proeft, heeft nog maar weinig met varkensvlees te maken

slechts 2 tot 3 %. Door de fijne marmering heeft het vlees een fijne smaak, maar het is ook sappiger. Het krimpt bijna niet als je het bakt. Je mag het gerust twee dagen in de koelkast laten liggen zonder dat er een druppel vocht uit komt. Alle vocht blijft in het vlees zelf. Daarom mag het ook niet worden doorgebakken. Even om en om grillen in de pan, zonder boter te gebruiken, dat is voldoende. Het vlees mag rosé zijn, dan is de smaak optimaal. Als kruiding is wat peper en een beetje zeezout genoeg. Het vlees heeft van zichzelf al een wat hoger zoutgehalte."

Dubbel duur

De productie is vandaag nog beperkt. „We houden het klein", zegt Stefaan Lambrecht. „Het is niet de bedoeling om grote hoeveelheden af te zetten. Het vlees wordt verkocht via een horecagroothandel en tot nu toe nog maar bij enkele slagers. Het kost dan ook het dubbele van het gewone varkensvlees. Dat heeft te maken met de exclusieve kweek, de duurdere voeding en de genen van het dier. Maar wat je proeft, heeft nog maar weinig met varkensvlees te maken. Het is gewoon een andere vleeskwiteit."

Info : www.dukeofberkshire.be. ■



ARRANGEMENT VLAANDEREN VAKANTIELAND

Origineel verblijf in het groen

Gasthoeve Babillie is volledig gerestaureerd.

Elke kamer beschikt over een badkamer met ligbad of douche, apart toilet, tv, telefoon, internetaansluiting en minibar. Gastvrouw Hilde Filez richtte het (rookvrije) huis zorg-

vuldig in met ook kunst en antiek. De hoeve heeft een groot zongericht terras en ligt pal aan het natuurreservaat De Kleiputten en langs het GR-wandelpad 128 Vlaanderen-West. Het centrum van Roeselare ligt op 5 km. Ieper en Brugge bevinden zich 20 km verder.

Logies per persoon : € 45 per nacht. Toeslag 1 nacht : € 7.

Toeslag single : € 28. Driegangenmaaltijd van € 20 tot € 50.

3 = 2 bij aankomst op donderdag. Te reserveren bij Gasthoeve

Babillie, Babilliestraat 4, 8800 Rumbeke, 051/22.83.70, www.gasthoevebabillie.com. Arrangement nr. 82, blz. 40 in de brochure *Vlaanderen Vakantieland*.



UIT IN ARDOOIE

Ardoorie en Koolskamp vormen samen een gemeente. Bezoek in Koolskamp de St.-Martinuskerk, die in 1527 werd omgebouwd tot laatgotische hallenkerk. Tot de kerkschatten behoren de 16de-de eeuwse torenmonstrans, de 18de-eeuwse communiebank en de kerkmeestersbank (17de eeuw). Pronkstukken zijn de twee praalgraven van de heren van Lichtervelde.

In de Kasteelstraat in Ardoorie staat het voormalig Kasteel de Jonghe d'Ardoie, met vlakbij het provinciaal domein 't Veld, een 44 ha groot natuur- en bosgebied. In de Pittemstraat vind je de beschermde Rysseledenmolen (1855), die als koren-molen werd gebruikt. Op het Marktplaatsje van Ardoorie ontdek je een uitstekend bewaarde 19de-eeuwse brouwerswoning met biermakerij en een vrij intacte mouterij.

Info : gemeente Ardoorie, Polenplein 15, 8850 Ardoorie, tel. 051/74.40.40.