

Inhoud

Inleiding	9
Het KI-station	11
Het vermeerderingsbedrijf	19
Het gesloten bedrijf	32
De megastal	38
De biologische boerderij	42
De wetenschap	46
De politiek	50
Varkens in Nood	61
De transportverzamelplaats	65
Het transport	69
De dood	77
De zeugenslachterij	84
De karbonade	92
Het paradijs	99
De nabespreking	104
Verklarende woordenlijst	107
Gebruikte literatuur	109

Inleiding

Ik was slordig als kind. Ik morste jam aan tafel, ik klierde met klei en met plakkaatverf, ik gooide bekers en glazen omver.

‘Je bent een varken!’ riep mijn moeder geregeld uit.

Dat vond ik niet erg. Ik noemde mijzelf voortaan Big. Big had een onafscheidelijke kameraad. Dat was de Modder, die de schuld droeg van alle rommel die ik maakte.

Er was ook een grammatica, een Biggentaal, waarvan ik het meeste ben vergeten, behalve de eerste persoon enkelvoud: het Iksta. Daarmee bedoelde ik mijzelf en alles wat dat met zich meebracht: rotzooi, vanzelfsprekend.

Big is na mijn twaalfde opgeheven, maar mijn belangstelling voor varkens is gebleven.

Toen ik tien jaar geleden werd uitgenodigd om ambassadeur van Varkens in Nood te worden, heb ik gretig toegezegd. En heb ik, op de vraag of ik een boek over varkens wilde schrijven, meteen *ja!* gezegd.

Een schrijnend verhaal zou het worden, waarin de misstanden in het leven van het varken meedogenloos aan de orde zouden komen.

Zo’n boek is het niet geworden. Want er gloort hoop.

Sinds mijn rondgang langs alle stations, van de conceptie tot de boterham met worst, weet ik dat niet ieder aspect van elk varkensleven een hel is. En dat er in Nederland hier en daar serieus naar wordt gestreefd het varken met eerbied te benaderen.

Dat lukt niet altijd.

Soms ligt dat aan de werknemers in de varkensbranche. Die misdragen zich nog wel eens, uit lomphheid, winstbejag, onnadenkendheid en hoogmoed, misschien zelfs uit wreedheid.

In de supermarkt worden ook vonnissen gevelde. Als de consument goedkoop vlees van de kiloknaller koopt, maakt hij het onmogelijk voor een varkensboer om zijn dieren stro te gunnen.

De supermarkten zelf geven hoog op over hun eigen goede bedoelingen, maar doen onbekommerd de karbonade in de aanbieding voor een prijs waarvoor je nog geen bloemkool kunt kopen. En dan is er de politieke onwil. Er zijn controlerende instanties zoals de Algemene Inspectie Dienst en de Voedsel en Waren Autoriteit, maar die worden beperkt in de uitoefening van hun functie.

Hoe dat zit, staat in dit boek.

Samen met een deskundige assistente, die ik Leontien zal noemen omdat assistentes nu eenmaal zo heten, heb ik vijf boerderijen, een KI-station, een transportverzamelplaats voor varkens, een transportbedrijf en drie slachterijen bezocht. Ik heb met politici gepraat, met dierenartsen en met actievoerders. Ik heb duizenden varkens gezien en aangeraakt, ik heb biggetjes op mijn arm gedragen, ik heb onafzienbare rijen varkens een voor een zien sterven.

Leontien heeft mij overal vergezeld en mij bijgestaan met haar kennis. Zij heeft diermanagement gestudeerd aan de Hogeschool in Leeuwarden. Zij heeft de verslagen van wetenschappelijke onderzoeken die ik nodig had voor mij opgezocht en aangereikt. Ze heeft mij verbeterd wanneer ik onjuistheden opschreef en mij gewaarschuwd wanneer ik mij liet inpakken door woordvoerders. Haar ben ik vanzelfsprekend dankbaar.

Maar ik ben ook erkentelijk voor de gastvrijheid die mij op alle plaatsen die ik bezocht ten deel viel, voor de troost van de voorlichter in een van de slachterijen, die mijn verdriet om al dat sterven begreep, voor de openhartigheid van alle mensen die ik heb gesproken.

Dit boek gaat over mijn bevindingen.

Yvonne Kroonenberg

Het KI-station

Het leven begint met een bevruchting.

Daar gaat het om in het Varkens Activiteitscentrum in Harfsen, want de activiteiten waarvan sprake is, behelzen er eigenlijk maar één: spermaproductie ten behoeve van kunstmatige inseminatie van zeugen.

Tweehonderd mannetjesvarkens, beren, zijn hier gehuisvest in verschillende afdelingen.

Maar voor ik met Willie Wissink, hoofd productie, mee mag om hen te zien, bezoeken wij de brandschone verwerkingslokalen, waar het sperma in stalen kasten wordt bewaard en de computerstaten worden bijgehouden.

Niets hier wijst op de aanwezigheid van varkens. Er hangt geen mestgeur, er staan geen klompen, geen bezems. Alleen computers.

Ik probeer een vraag te bedenken. Iets over dierenliefde.

‘Hebben de beren namen?’ vraag ik.

Willie Wissink haalt zijn schouders op.

‘Ze hebben nummers.’

Ik kijk teleurgesteld.

‘Ik heb wel één naam voor je: N-Blas,’ biedt hij aan, ‘de n staat voor Nederlands Landras en Blas is een naam met een b. Het moest een b zijn, omdat de naam van zijn vader met een b begon. Maar verder hebben wij er niets over te vertellen. De namen worden door de fokkerij aangeleverd en het zijn nummers met een letter ervoor.’

Hij laat de staten zien en legt uit wat ze betekenen: E0599 uit stal A, hok 12, heeft zevenenhalve dag niet gedekt. Er was kennelijk iets met de kwaliteit van zijn sperma, want gewoonlijk dekken de beren één tot twee keer per week. Liever niet vaker, want dan wordt het zaad dunner. Maar soms is het druk. Op maandagen vooral.

Dan zijn er vierduizend zakjes nodig, op dinsdag vijftienhonderd. Woensdag is het al rustiger en daarna is er vrijwel geen vraag.

Onthouden varkens zich de tweede helft van de week van geslachtsgemeenschap?

‘Vijf dagen nadat de biggen zijn afgespeend — dat betekent dat ze bij de moeder worden weggehaald — worden de zeugen weer berig. Alleen jonge zeugen zijn nog wel eens onregelmatig. Die luisteren meer naar de natuur. Maar de ervaren zeugen laten zich goed berekenen. De boer zorgt dat de dag van inseminatie niet in het weekend valt. Dat kun je uitrekenen. Biggetjes blijven een week of vier bij de moeder. Op donderdag worden ze dan gespeend.’

Vier weken. Dat is een korte jeugd.

Ik informeer naar de aandacht voor de natuurlijke behoeften. Of is een varken hier vooral een geldvarken?

Willie Wissink neemt mijn vraag ernstig.

‘Wij zorgen zo goed mogelijk voor onze dieren. Alles wat je geeft, krijg je terug.’

‘Wat geef je?’

‘Wij houden ons nauwgezet aan de voorschriften. Een

Artikel 4a van het Varkensbesluit, zoals dat is vastgelegd in 1994 (gewijzigd in 2005)

1. onverminderd artikel 3, tweede lid, wordt een beer op zodanige wijze gehuisvest, dat hij zich kan omdraaien en andere varkens kan horen en ruiken.
2. de beschikbare oppervlakte in een stal bestemd voor een beer bedraagt tenminste
 - a. voor een beer jonger dan 12 maanden: 4 m²
 - b. voor een beer van 12 maanden of ouder en jonger dan 18 maanden: 5 m²
 - c. voor een beer van 18 maanden of ouder: 6 m²
 - d. in geval de stal tevens voor het dekken wordt gebruikt: 10 m²

beer moet ruimte hebben. Wij proberen onze varkens zo veel mogelijk een natuurlijk leven te laten leiden.’

Hoe ziet zo’n leven er uit?’

‘Op maandag om 04.00 uur begint de werkweek. Dan geven wij eerst voer. Dat is een speciale berenkorrel uit Lochem, samengesteld uit graan, eiwit en soja. Dat voer heeft een positieve invloed op het sperma.’

Het sperma, het sperma, maar wat is het dagelijkse berenleven?

‘Slapen, eten, drinken en knorren. En dekken.’

Op een houten bokje. Een beer krijgt nooit een zeug te zien.

‘Dat hoeft ook niet. Hij dekt omdat hij een andere beer ruikt, die hem voor is geweest. Daar reageert hij op. Beren zijn geen vrienden.’

Ik wil nu wel eens een varken zien, een levende beer.

‘Ho ho,’ maant de productieleider.

We hebben nog niet alles gezien. Hij opent een grote stalen kast waarin gekleurde zakjes hangen. Daarin wordt het sperma bij een temperatuur van 17 graden boven nul bewaard.

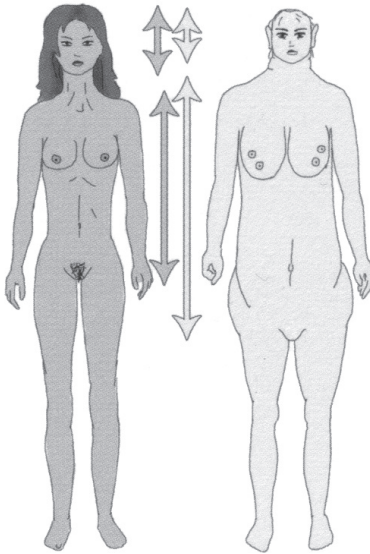
De kleuren verwijzen naar de dagen van de week waarop het zaad is geproduceerd: woensdag en zaterdag zijn blauw, maandag en donderdag rood, dinsdag en vrijdag groen.

‘Er zijn ook kleurloze zakjes. Die zijn geleverd door beren die vruchtbare zeugen voortbrengen. Ze zijn bestemd voor de fokkerij, voor de zeugen die nieuwe zeugen moeten baren. De gekleurde zijn voor zeugen die vleesvarkens produceren.’

Vleesvarkens.

Er bestaat een illustratie van een mens met de afmetingen van een vleesvarken, zoals dat in de loop der tijd is gefokt, met onder andere extra ribben omwille van de spareribs.

We willen meer karbonades en dikke ham. De vorm van



De vergelijking tussen een wild zwijn en een productievarken:

- Een productievarken is vier keer zo dik.
- Productievarkens hebben meer ribben, vanwege de spareribs, en meer tepels, vanwege het grote aantal biggen.
- Een wild zwijn heeft een topsnelheid van 65 kilometer per uur; een volwassen productievarken komt nauwelijks vooruit.
- Bij een productievarken is het vet vrijwel weggefokt. Het kan daardoor slecht tegen kou.
- Een productievarken kan ook niet tegen warmte. Het heeft een te korte neus voor een toereikende warmteregulering.

het varken dient de mens. Dat overkomt meer dieren. Een teckel heeft ook nog maar weinig gemeen met de wolf van wie hij afstamt.

Voor we de stallen in mogen, moeten Leontien en ik onder de douche en krijgen we bedrijfskleding aan, een polo-

shirt, sokken, een overall en klompen. Varkensboeren zijn als de dood voor infecties.

De beren in Harfsen hebben het tamelijk goed. Ze hebben stro om in te snuffelen en ze hebben een buitenverblijfje. Ze kunnen elkaar zien en ruiken. Dat is heel wat.

Lang geleden, toen ik nog maar pas bij Varkens in Nood zat, heb ik een varkensbedrijf gezien waar het ondraaglijk naar ammoniak stonk, waar de beesten in het halfduister op beton zaten en niets te doen hadden dan wachten op eten en op de dood. De eigenaar van dat bedrijf was trots op zijn boerderij, want het was er proper en warm. Dat varkens intelligente dieren zijn, die een bezigheid nodig hebben, was toen geen gangbare visie. Nu ook niet overal. Er zijn nog steeds veel stallen waar varkens in kale hokken zitten, met als enige afleiding elkanders staart. Uit die hoek heb ik geen uitnodiging ontvangen om vooral eens te komen kijken.

De varkens op een KI-station zijn beren, wat een heel verschil maakt in leefomstandigheden. Bovendien is er een onderzoek geweest dat aantoonde dat stro en extra ruimte een positieve invloed hebben op de kwaliteit van het sperma. Het ruikt in deze stallen wel naar varkens, naar stro en een beetje naar mest, maar het is geen onaangename geur.

Hoe lang leven deze dieren?

‘50 procent van de populatie wordt ieder jaar vervangen. De kwaliteit van het sperma loopt op den duur terug. Maar er zijn beren die wel vier jaar hier blijven.’

Varkens kunnen vijftien jaar worden. Maar vergeleken bij het korte leven van vleesvarkens is vier jaar lang. Vleesvarkens worden niet ouder dan zes maanden. Een vleesvarken is nooit feestvarken.

We komen bij de plaats waar de dekkingen worden verricht, een stal met een gang erlangs, zodat de beren zonder strijd aangevoerd en weer weggeleid kunnen worden.

Willie Wissink laat het dekbankje zien en vertelt hoe

het werk wordt uitgevoerd. Ik dacht altijd dat het een tamelijk klinische aangelegenheid was. Dat het zaad in een koker werd opgevangen, zonder tussenkomst van de mens. Ongeveer zoals koeien worden gemolken door een machine.

Zo gaat het niet in de berenhouderij.

De medewerkers moeten steriele handschoenen aan en met hun vuist de vagina nadoen. Het varken moet op de bok in positie worden gebracht, de kurkentrekkervormige penis komt tevoorschijn, de hand sluit zich om de schacht en door de druk te vergroten of juist te verminderen, wordt de ejaculatie opgewekt.

‘Eerst komt een tapioca-achtige massa naar buiten,’ vertelt Willie Wissink, ‘dat is het voorvocht. Daarna is er eerst dun sperma, dan dik. En dat tot drie keer toe in één dekking.’

Ik wist niet dat een varken zo’n ruim bemeten seksueel leven had.

‘Zo vaak als een haan en zo lang als een varken,’ voegt Willie Wissink er aan toe, ‘dat zeggen mannen wel eens.’

We zwijgen even.

‘Wil je het zien?’ biedt hij plotseling aan. Ik knik.

‘Maar ik laat hem het werk eh... niet helemaal afmaken!’ waarschuwt hij.

‘Halen we een beer hierheen?’ vraag ik.

‘Nee, we doen het op stal.’

‘Met wie?’

‘N-Blas!’ antwoordt Willie Wissink spontaan, maar dan bedenkt hij zich. Je kunt niet zomaar een varken kiezen. Dan ligt het hele schema aan scherven.

Het wordt Eo599.

We gaan met zijn tweeën zijn box in, Leontien blijft achter het hek toekijken. De productie leider zet een melk-krukje naast de dekbank, trekt steriele handschoenen aan en houdt een beker gereed om het vocht op te vangen.

Het grote varken onderzoekt de bok, snuift opgewon-

den en beklimt de houten zeug. Zijn enorme scrotum steekt onder zijn billen uit. Al spoedig verschijnt de penis en de mensenhand sluit zich geroutineerd eromheen. De beer rilt, maakt enkele paarbewegingen en rilt opnieuw. Een dikke, eiwitachtige massa valt op de hand. Dan komt het eerste sperma. Tegen de afspraak in, vangt Willie Wis-sink het op in de beker. Nu we eenmaal bezig zijn, gaan we door.

‘Wil je hem aanraken?’

Ik steek een voorzichtige wijsvinger uit naar de natte penis. Hij voelt warm en glad.

De dekking is nog lang niet voltooid. Het enorme varken is geconcentreerd aan het werk. In zijn mondhoeken staat schuim.

De meeste mannetjesvarkens worden gecastreerd, omdat aan hun vlees een berengeur zou kunnen hangen. Die ruik je pas als het vlees wordt verhit. Volgens sommigen is het een bijzonder indringende en onaangename stank, maar lang niet iedereen ruikt hem. Hij wordt veroorzaakt door drie stoffen, androstenon, skatol en ook een beetje indol. Androstenon is een geslachtshormoon dat naar urine ruikt, skatol ruikt naar poep en komt ook bij vrouwelijke varkens voor maar in veel lagere concentratie. Als varkens in hun eigen uitwerpselen liggen doordat er geen aparte mestplek is, hebben ze meer skatol in hun vet. Indol is een stof die vrijkomt bij de spijsvertering.

Er zouden nog meer stoffen kunnen zijn die berengeur veroorzaken, maar die zijn nog niet bepaald door de onderzoekers.

Alle Nederlanders die betrokken zijn bij de varkenshouderij, tot de supermarktketens aan toe, wijzen naar de Duitsers, wanneer er sprake is van een verbod op castratie. Duitsers, zeggen ze, willen volstrekt geen berengeur in hun *Schweinefleisch* ontwaren.

Nederland exporteert veel varkensvlees naar Duitsland, vandaar dat alle manlijke biggen hier worden gecastreerd.

Behalve de fokberen. Wat gebeurt er eigenlijk met hun vlees als ze ten slotte worden geslacht? Ik stel de vraag hardop.

Willie Wissink kijkt kort op.

‘Daar wordt alleen nog diervoeder van gemaakt,’ antwoordt hij, ‘en frikadellen en kroketten.’

Dat is in feite ook diervoeder.

De beer is klaar en in het bekertje zit de opbrengst. Die was eigenlijk niet de bedoeling en we weten niet goed wat we ermee aan moeten.

In het laboratorium zit nog een medewerker. Die lijkt te schrikken als wij ons met het bekertje melden. Het is zonde om het sperma weg te gooien, maar het productieschema voorziet niet in spontane lozingen.

Ik weet niet wat er uiteindelijk mee gebeurt. Wel weet ik dat Eo599 zijn aanschouwelijk onderwijs niet voor niets heeft gegeven. Hij heeft het varkensleven dichterbij gebracht.