



Het Mangalicavarken is een **typisch Hongaars krulharig ras**, dat ook wel bekend is als **wolvarken**. Eind 19e eeuw telde de varkensstapel in het land van oorsprong nog ruim 6 miljoen Mangalica's, maar als een Spaanse hammenproducent in 1990 niet op zoek was gegaan naar **varkens met vette hammen**, was het wolvarken naar alle waarschijnlijkheid uitgestorven. Op de **Mangalichof in het Drentse Zuidwolde** wroeten nu ook Mangalicavarkens naar hartenlust in het gras en de groenten.



Smakelijk genieten

Uw HANOS-slager Van der Zee is met veel kennis, toewijding en enthousiasme steeds meer mooie en smakelijke producten van het Mangalica varkensvlees gaan maken. Zo verwerkt Van der Zee dit varkensvlees nu tot Boerenmetworst, een grove droge worst die minimaal 4 weken wordt gedroogd met een eindgewicht van circa 800 gram. Doordat mooie stukjes vlees van de schouder, de buik en het buikspek worden gebruikt, ontstaat een rijke, volle smaak met een mooie bite. De Bourgondische ham is een van de achterham op ambachtelijke en authentieke wijze bereide lekkernij. Dankzij het vetrandje en het intramusculaire vet heeft deze ham een heerlijk zachte smaak. Hij is bovendien volledig clean label.

De buik van het Mangalicavarken heeft overvloedig spek. Door de buik eerst op hoge temperatuur te braden en vervolgens op lage temperatuur langzaam te garen, ontstaat een zacht Buikspek met zeer veel smaak. Voor de gerookte variant wordt de buik eerst licht gepekeld en vervolgens koud gerookt. Dankzij de mooie vlees-vetverhouding ontstaat een smakelijk Ontbijtspek. Voor het gezouten Vet spek wordt het rugspek 2 weken in een mengsel van zeezout en rozemarijn gelegd, vervolgens in courante stukjes gesneden en verpakt met een laagje kruiden, bestaande uit laurierblad, jeneverbess en rozemarijn. Het smaakvolle en kwalitatief hoogstaande spek smelt in de mond.



Van der Zee
1e Bokslootweg 22
7821 AT Emmen
Postbus 2004
7801 CA Emmen

Telefoon 0591-637000
Fax 0591-637009
info@vanderzee.nl
www.vanderzee.nl

Foto's: Loek Carabin • Vormgeving: Zaza in Vorm - Stefan Kraaijenhagen • Realisatie: Busser&terHove Communicatie



Het bijzondere Mangalicavarken



Mangalica Varkensvlees Puur natuur met eigen karakter



Biologisch met smaak

Maarten Jansen is eigenaar van de Mangalica Hof in Zuidwolde. Een met eiken omzoomde boerderij met 50 hectare tellende weilanden. Op een deel daarvan scharrelen zijn Mangalicavarkens in alle rust en vrijheid rond. Maarten heeft een grote passie voor de biologisch-dynamische landbouw en voor het hieruit voortkomende biologische vlees. Hij wil echter niet alleen vlees verkopen omdat het biologisch is, maar vooral ook omdat het lekker is. Daarom besloot hij elk onderdeel van zijn productie in eigen hand te nemen en te zoeken naar een manier om biologisch vlees ook een onderscheidende smaak te geven. Zo ontstond het idee voor de Mangalica Hof en ging Maarten Jansen voor de verwaardiging van zijn Mangalica-varkens weloverwogen in zee met Van der Zee, uw HANOS-slager.

Fors, sterk, harig, stressbestendig en lekker vet

Varken in schaapskieren

Voor wat de Hongaren het Mangalitsa- en de Spanjaarden het Mangalicavarken noemen, werd het Sumadijavarken gekruist met de Bakonyer en Szalontaer. Dit varken was in Hongarije geliefd vanwege zijn geschiktheid voor de mesterij, zijn weerstand, zijn robuustheid en zijn gemakkelijke vetaanzet. Dankzij de harige vacht overleeft het wolvarken goed op de Hongaarse vlakten, waar het in de winter extreem koud is en 's zomers bloedheet. Dit varken is, in tegenstelling tot veel andere varkens, niet stressgevoelig. Een voordeel, want stress kan een negatieve invloed hebben op de vlees kwaliteit. Oorspronkelijk bestonden er vier kleurslagen: blond, zwaluwbuijk, zwart en wildkleur. De zwaluwbuijk ontstond door kruising van de blonde variëteit met de Kroatische Szeremseg. De raszuivere zwarte en wildkleur Mangalica's zijn inmiddels uitgestorven.



In de Josper griloven bereide filet en kaantjes van het Mangalicavarken onder een korst van groene kruiden en panko met een saus van mosterdschuim (Herman Arends)

Mangalica Kruidenham met een salade van Roseval aardappelen, mini-asperges, Chioggia bietjes en Drentse metworst (Herman Arends)



Lokaal voer voor smaakvol vlees

Natuurlijke kringloop

Mangalicavarkens zijn bij uitstek geschikt voor het Nederlandse klimaat. In tegenstelling tot andere varkens hebben ze een fijn gekrulde, wollen vacht. Deze wol vormt een prima bescherming tegen wind en sneeuw, maar ook tegen felle zon. Van alle varkensrassen zijn Mangalicavarkens bovendien het beste in staat lokaal verbouwd voer om te zetten in smaakvol, gemarmerd vlees. Het belangrijkste daarvoor is dat de varkens buiten hun eigen voer bij elkaar kunnen scharrelen en letterlijk leven op de voedergewassen die in de directe omgeving worden verbouwd. Gewassen, waaronder veel groenvoer en graan, die passen bij hun natuur en die zij omzetten in compost. Deze wordt als mest over het land verspreid, waardoor de natuurlijke kringloop met een gewenste, rijke vegetatie zijn beslag krijgt.



Perfect te combineren, mals en licht verteerbaar

Vlees met karakter

Bij de Mangalica Hof wordt het rijk van rode klaver voorziene natuurgras tot wel vier meter hoog opgetast. De varkens graven hierin gangen als ze vroetend op zoek gaan naar het eveneens gevoerde groenteafval, waaronder bijvoorbeeld tot oranje snuiten leidende pompoenen. Mangalica's hebben een zeer selectief eetgedrag, want ze eten de groenten alleen als deze de juiste ontbindings- of verteringsgraad hebben. Zij zoeken als het ware hun eigen aroma. De varkens voelen zich hierdoor prettiger en hun vlees krijgt uiteindelijk meer karakter. Mangalica varkensvlees is mals, sappig en fijn van draad. Het type en de kwaliteit van deze natuurlijke voeding stimuleren de vleesaanzet, maar hebben een nog grotere invloed op de vetkwaliteit. Deze vetkwaliteit met veel onverzadigde vetzuren is het meest bepalend voor de onderscheidende, aangename smaak.

De recepten en de bereidingen in deze brochure over het Mangalica varkensvlees zijn van Herman Arends, chef-kok van Restaurant de Baander in het Drentse Dalen

Mangalica nekstuk (procureur) uit de Josper griloven met shiitakes en sugarsnaps (Herman Arends)



Hoge vetkwaliteit met veel onverzadigde vetzuren

Kobe beef of pork

De Mangalicavarkens leven langer dan reguliere varkens en bereiken met gemiddeld zo'n 100 kilogram ook een hoger slachtgewicht. De rasinvloeden komen niet alleen tot uiting in de fijne botstructuur, het dunne vel en de typische beharing, maar vooral ook in de vleesstructuur. De marmering door het intramusculaire vet, die in tegenstelling tot het aangevassen vet na bereiding niet meer zichtbaar is, draagt in belangrijke mate bij aan de lekkere smaak van dit vlees. Het vlees van de Mangalicavarkens heeft bovendien een gunstig vetzurenpatroon met veel onverzadigde vetten. Mede hierdoor is het van nature zeer zachte spek uitstekend verteerbaar. Mangalicavarkens worden tegenwoordig in meerdere landen, waaronder de VS en Engeland, gehouden. Het vlees van de Mangalica wordt hier, met een verwijzing naar het superieure Japanse rundvlees, ook wel 'Kobe beef of pork' genoemd.

Zeer smaakvol dankzij intramusculaire vet

Mooi streekproduct

Herman Arends, de chef-kok van Restaurant de Baander in het Drentse Dalen, is superenthousiast. Over het vlees van het Mangalicavarken, maar tevens over zijn nieuwe Josper. „Deze combinatie van grill en oven in één apparaat is de ideale bereidingsmethode voor dit type vlees,“ heeft Herman ervaren. De Josper werkt voor 100% op houtskool, kent verschillende grillniveaus, maar biedt dankzij het design van een gesloten barbecue d.m.v. een luchtstroomstelsel de mogelijkheid om de temperatuur te beheersen. „Je krijgt het vlees egaal bruin en lekker crispy, waarna je het voor de juiste cuisson kunt doorgraren,“ aldus chef Arends. „De vetrand die aan dit vlees zit, schroei je in de Josper mooi weg.“ Het Mangalicavlees spreekt Herman Arends niet alleen als liefhebber van de goede smaak aan.

„De varkens worden gehouden in Zuidwolde. Het Mangalicavlees is hier dus een streekproduct en dat waarderen onze gasten,“ weet de chef. „Wij ontvangen veel toeristen en die worden heel graag vergast op producten die uit de buurt komen.“

