

NIEUWSBRIEF



Hoe kunnen we nou deze nieuwsbrief niet beginnen met de actualiteit rondom het Coronavirus? Het legt ons land stil en we houden allemaal ons hart vast hoe het zich zal ontwikkelen. Ik merk dat de grappen op social media verstommen. Maar het was ook wel begrijpelijk een gevoel van onbehagen weg te lachen met ongein. Een bruggetje naar onze varkens is niet eenvoudig te maken. Gelukkig hoeven we voor ons bedrijf niet met grote groepen samen te komen en is ons logistiek model gebaseerd op thuisbezorgen.

[Veilig: bestel ons vlees online, laat thuisbezorgen of haal op](#)

Varkenshouderij kun je niet stilzetten. Biggen worden geboren en varkens groeien door. Je kunt ze ook niet zwaarder dan zwaar laten worden vanwege het risico op vervetten. Vanavond gingen om 18.00 uur alle restaurants dicht voor tenminste drie weken, dus onze horeca gaat een lastige tijd tegemoet. Ondanks dit alles wordt er door Buitengewone Varkens gewoon geleverd aan consumenten en horeca waar je kunt afhalen of die thuisbezorgt. Hierbij is onze webshop een belangrijk hulpmiddel. Naast de hygiënenormen hebben wij extra voorzorgsmaatregelen genomen om ervoor te zorgen dat alle bestellingen veilig verwerkt en geleverd kunnen worden.



Netjes gesorteerd op kleur aan de trog op Zuylestein

Wij willen iedereen veel sterkte wensen de aankomende tijd: wellicht leidt het beperken van contacten tot verdiepende gesprekken met de familie en vrienden en gaan we wat vaker wandelen. Ook kunnen we klusjes in huis oppakken en achterstallige administratie doen? Probeer er je voordeel mee te doen! De locaties van Buitengewoon blijven gewoon open en de kans dat er veel volk tegelijk is, is klein. Kom dus gerust langs!



Ondanks de nattigheid komen er gewoon biggen!

Bestel dus ons vlees online en laat het veilig bezorgen.

Ga naar www.buitengewonevarkens.nl/bestellen en betaal met kortingscode of i-deal.

Alle vrijdagen en zaterdagen → € 5,00 via de **post**.

Diverse data → **gratis ophalen** bij Willem in Harfsen, Lempers in Linschoten, Johan in Amsterdam, Josse in De Bilt, Gludemans in Eerde, Boerderij Boterhuispolder in Leiden, Wijnkoperij in Den Haag, Stan in Haaften, Esther in Warnsveld, De Mikkelfhorst in Haren (Gr) en Jelle in Tweekelo.

NIEUWSBRIEF



Vanaf nu beschikbaar, zeep van ons varkensvet!

Nee, dit is geen soap, maar realiteit. En de timing is per ongeluk perfect: juist nu ons wordt verteld vaak en goed je handen te wassen. Het is niet meer bij iedereen bekend maar dierlijk vet (rugspek en reuzel) is bij uitstek geschikt om natuurlijke zepen mee te maken. Deze zepen waren er vanzelfsprekend zelfs eerder dan de synthetische. Al eerder probeerden wij zeep te maken met het activiteitencentrum van een zorginstelling, maar toen bleek het productieproces niet passend voor de cliënten.



Prachtige en lekker geurende zepen van Lotte

Zeepmaakster Lotte duikt voor elk zeepje het bos in om ingrediënten te verzamelen die nodig zijn om de zeep een speciale geur mee te geven. Het varkensvet waarvan onze varkens vanwege hun buitenleven wat meer hebben dan een gewoon varken, zorgt voor een natuurlijke behandeling van je huid. Check snel onze webshop www.buitengewonevarkens.nl/bestellen want de voorraad is beperkt (maar wordt weer aangevuld).

Mobi-hog 2.0 gepresenteerd op AgriFoodTech2019

Het was een lang gekoesterde wens om een onderkomen voor varkens te maken dat van alle

gemakken is voorzien. De Mobi-hog 1.0 is gemaakt van een zeecontainer. Er kunnen 20 varkens in overnachten en er kan 4.000 kilo voer in. De voerbakken zitten er aan vast. Het stroomapparaat staat erin maar het is er nooit van gekomen het watervat in de container te monteren. Allergrootste nadeel is dat we deze container alleen met groot materieel kunnen verplaatsen.

Met deze voor- en nadelen zijn twee studenten van de Avans Hogeschool in Den Bosch, Thijs van der Plas en Bas Jansen, aan de slag gegaan. Via een programma van eisen, afwegen van verschillende materialen op basis van eigenschappen en kosten, hebben ze een ontwerp gemaakt en gebouwd. Erg bijzonder is dat de silo met een capaciteit van 2.500 kg tijdens transport naar binnen kan klappen, zodat het geheel in onze eigen veetrailer past.



Thijs poseert trots voor de Mobi-hog 2.0

Binnenkort gaan we Mobi-hog 2.0 daadwerkelijk gebruiken bij Van der Valk in De Bilt. Er kunnen 10 varkens tegelijk eten aan de silo en een watercontainer met twee drinknippels is geïntegreerd in het ontwerp. Een zonnepaneel zorgt voor de stroomvoorziening van het schrikdraadapparaat en het pompje dat het watervat op peil houdt met grondwater. Het is de bedoeling vanuit dit ontwerp een nog lichtere variant te bouwen. De Mobi-hog 2.0 stelt ons in staat binnen een halve dag een locatie te bouwen en bevolken met biggen. Dat maakt ons slagvaardig op locaties waar de varkens regelmatig moeten worden verplaatst om bijvoorbeeld onkruid te lijf te gaan.

NIEUWSBRIEF



En door! Varkens gaan ook in 2020 de overlast van ganzen in Houten te lijf

In seizoen 2019 heeft een koppel van onze varkens succesvol het broedsucces van ganzen beperkt nabij de Rondweg in Houten. In het evaluatierapport dat we samen met de gemeente Houten en de provincie Utrecht hebben opgesteld, wordt genoemd dat we de volgende fase in kunnen. Dit betekent dat de varkens een veel groter gebied krijgen en niet meer wekelijks door vrijwilligers langs de nesten geleid worden, maar continu zelf op zoek kunnen naar nesten. Ook bekijken we of ze overmatig woekereend riet kunnen aanpakken.

Op 21 februari brachten we 10 biggen vanuit onze locatie De Locht in Wijbosch naar Houten en daar zijn inmiddels de eerste broedende ganzen gesignaleerd.



Nog even voer uit de trog in afwachting van eieren...

Happy to Deliver to: Pig & Rye - Tilburg

Autodidact Luc Martin is chef, bakker en trotse eigenaar van Pig & Rye. Zijn motivatie: creëren tot het beste is bereikt. Dat doet hij door zichzelf af te vragen: hoe kan ik smaak naar een hoger level tillen? De ingrediënten daarvoor zijn de beste kwaliteit graan, de beste varkens en de beste sfeer voor zijn gasten.

Luc vertelt aan onze salesmedewerker Suzanne: "Mijn droom is een eigen boerderij te realiseren met vee, graan, groenten en kruiden met een bakkerij en restaurant op één locatie". Buitengewone Varkens is graag bereid die droom samen met Luc te realiseren. Om alvast goed kennis met elkaar te maken heeft Luc Martin onlangs twee van onze varkens van kop tot staart verwerkt in overheerlijk maaltijden. Dit vanuit onze gezamenlijke passie "No Waste".



Onze Bonte Bentheimer ham en Mangalitsa worstje

Kom kennis maken met deze blijde en enthousiaste klant en proef waartoe Pig & Rye in staat is. Bezoek de Nieuwlandstraat 28 in Tilburg voor ontbijt of lunch en ontmoet Luc, zijn gastvrouwen en -heren en geniet! Voor openingstijden en meer bezoek www.pigandrye.nl.

Stan Gloudemans & Josse Haarhuis
Buitengewone
Varkensboeren

Blijf ons volgen op Instagram:

<https://www.instagram.com/pigme.nl/>

