



# AF EN TOE VLEES ETEN ÉN VRIENDELIJK ZIJN VOOR DIER EN KLIMAAT?

Dat kan! Ontdek het met De Herkomst,  
varkenshouderij in de stad.

# DE HERKOMST - CIRCULAIR VARKEN

## NET ZO KLIMAATNEUTRAAL ALS VLEESVERVANGERS

Bij De Herkomst produceren we duurzaam varkensvlees, waarvan de Co2 uitstoot gelijk is aan de productie van vleesvervangers.

*Hoe we dat voor elkaar krijgen?*

Onze varkens zijn 100% gevoed met GFT

reststromen uit de omgeving. Zo wordt er geen voedsel verspild. Er hoeft geen ontbossing of ver transport plaats te vinden voor het voer van onze varkens. Door met een zeldzaam erfgoed ras te werken, dat is verbannen uit de gangbare varkenshouderij, dragen we bij aan de biodiversiteit. Alle vervoer gebeurt met eigen vervoer op biogas. Klimaatneutraler wordt vlees niet!



## DIRK KOOLEN

Dirk Koolen is sociaal ondernemer en heeft in 2017 De Herkomst opgezet met 20 varkens in de Tuinen van West Amsterdam. Hij wil hiermee naar eigen zeggen de Nederlandse cultuur veranderen als het gaat om voedselverspilling en het eten van vlees. Niet door het te verbieden maar te koppelen aan de Nederlandse keuken.

## VLEESPAKKETTEN

Uit respect voor onze varkens verwaarden we graag het hele dier. Daarom bieden we naast onze pakketten ook ambachtelijke paté aan in onze winkel. Kijk voor de opties op [www.deherkomst.nl/](http://www.deherkomst.nl/) bestellen of scan de QR-code hieronder.



*Meer weten? Neem contact op met Dirk. Email; [dirk@deherkomst.nl](mailto:dirk@deherkomst.nl) of bel +31617328553.*

