

bezeten van eten.



## LEGHAANTJES? EET ZE OP!

Duizenden leghaantjes redden ze de afgelopen twee jaar van de vergasser, Marjanne en Chris Borren van biologische pluimveehouderij De Lankerenhof. Ze laten de hanen met hun zusjes opgroeien en buiten scharrelen. Tót de haantjes zo'n 13 weken zijn. Dan gaan ze naar de slachterij en vervolgens richting horeca en consument onder de naam Haantje de Coq. Een lekkernij die een comeback beleeft.

**WAAROM ETEN WE GEEN HAANTJES MEER?** Marjanne: 'Tot de Tweede Wereldoorlog stonden ze bij elk gezin op het menu. Boeren hadden toen alleen dubbeldoelkippen: hennen zorgden voor de eieren en hanen voor het vlees. Na de oorlog veranderde dat en moest de voedselproductie zo goedkoop mogelijk gebeuren. Vroeger, bijvoorbeeld, hoefden kippen maar 200 eieren per jaar te leggen, tegenwoordig zijn dat er 300. Dat was het startschot waarop pluimveehouders begonnen te selecteren op rassen die goed leggen en op rassen waaraan veel vlees zit. Ze zien er nog wel hetzelfde uit, maar een legkip is ècht anders dan een vleeskip, doordat ze worden gefokt in verschillende ketens waarin ze zijn geoptimaliseerd voor het doel dat ze dienen. Van vleeskippen eten we zowel de hennen als de hanen. In de reguliere pluimveehouderij worden die binnen zes weken geslacht en op die leeftijd is er geen smaakverschil tussen haan of hen. We eten dus nog wel hanen, maar weten dat niet. De leghaan, het broertje van de leghen, is een droeviger lot beschoren: vergassen.'

**WAAROM IS DE LEGHAAN DE PINEUT?** 'Hij kan natuurlijk geen eieren leggen en groeit minder snel dan een vleeskip waardoor hij meer voer nodig heeft en langer op stal moet blijven. Dat kost geld. Ook heeft een hen geen haan nodig om eieren te kunnen leggen, die hoeft pas op de propfen te komen als er eieren bevrucht moeten worden. Omdat voor honderden kippen maar een paar hanen nodig zijn, is het gros van de hanen overbodig!'

**WAT GEBEURT ER MET DE HAANTJES?** 'Voor de duidelijkheid: kippen worden niet op een boerderij geboren, maar

bij een broederij. Hier worden de eieren 21 dagen bebroed in verwarmde cellen die nest-identiek zijn. Uit de helft van de eieren komen hanen. De selectie vindt direct na de geboorte plaats bij de broeder. Hennen gaan rechtsaf richting stal en hanen linksaf de vergasser in en daarna als diervoer over de toonbank. Ook worden deze eendagskuikens gebruikt als medium voor medicijnen: als een leeuw bijvoorbeeld medicijnen moet slikken, wordt het pilletje verstopt in een eendagskuiken.'

**WAAROM REDDEN JULLIE LEGHAANTJES?** 'Alles wat onze boerderij voortbrengt, moet ook kunnen leven, vinden wij, dus het doden van die haantjes was ons al lang een doorn in het oog. En we waren niet de enigen, ook het Ministerie van Landbouw vroeg zich af of het niet op een andere manier kon. In overleg met hen zijn we toen, samen met nog een andere pluimveehouder, een project begonnen om de haantjes af te mesten.'

**EN... HEEFT DE LEGHAAN FANS?** 'Ja, er is veel vraag naar. De leghaan groeit langzaam, krijgt veel beweging en eet biologisch voer. En het vlees smaakt ècht anders dan 'gewoon' kippenvlees: krachtiger... Een beetje wild, volgens chef Nel Schellekens van de Gulle Waard in Winterswijk, fan van Haantje de Coq vanaf het eerste uur.'

**TOEKOMSTPLANNEN?** Zodra er een geschikte locatie is gevonden, komen er nog meer stallen bij voor leghaantjes. Haantje de Coq proeven? [Je kunt ze online bestellen bij willemendrees.nl en okvlees.nl](http://Je kunt ze online bestellen bij willemendrees.nl en okvlees.nl). [Op lankerenhof.nl staan nog meer verkoopadressen.](http://Op lankerenhof.nl staan nog meer verkoopadressen.)