

LANKERENHOF STREEFT MET NIEUWE PRODUCTEN
NAAR OPTIMALE VERWAARDING

EEN HAANTJE VOOR ELKE HEN

Met liefde voor het boerenpak, kennis en samenwerking ontwikkelen Chris en Marjanne Borren een nieuw stalconcept, merken, producten en recepten voor hun eieren. Van 100% Veluwe pasta en eierlikeur tot soepkippen, paté en nu ook jonge haantjes.

TEKST BERNARD FABER | FOTO'S LANKERENHOF & BERNARD FABER

Niemand staat er bij stil, maar voor elke kip wordt ook een haantje geboren. Als eendagskuikens eindigen ze als diervoeding. Vroeger werden ze wel opgefokt en als jonge vleeskip gegeten. Wie kent niet het beroemde recept 'coq au vin'? Helaas is het hoofdingrediënt al jaren niet meer verkrijgbaar en zijn we mede door de industrialisering van de landbouw niets anders meer gewend dan erg

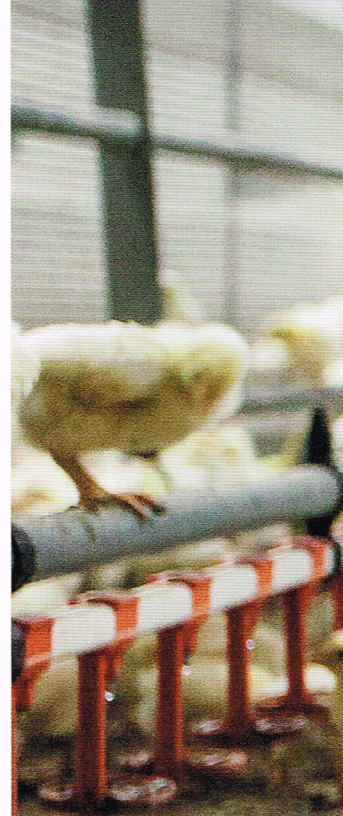
neutraal smakende kipfilets van snel gegroeide vleeskippen. Maar er is een project om gebraden haantjes weer op het menu te krijgen: 'De

comeback van het haantje'. Chris en Marjanne Borren van de Lankerenhof in Voorthuizen nemen deel in het project. In 1999 namen ze de familieboerderij van de familie Borren over. Ze schakelden om naar biologisch en gingen alleen nog legkippen houden. "We hebben het met vallen en opstaan geleerd," vertelt Marjanne.

De nationale culinaire
pers is alvast lovend

"Er werd nog helemaal niet gekeken naar het gedrag van kippen. Zelfs de biologische normen gaan niet uit van het natuurlijke gedrag van de kip. Er was dus ook maar weinig bekend over stalmanagement. Het uitgangspunt was en is eigenlijk nog steeds dat de kip zich maar moet aanpassen aan de stal. In onze ogen moet je dat juist andersom doen."

Na de vogelpestepidemie in 2003 kwam er wel een kentering. Toen bleek er in Wageningen toch heel wat kennis te zijn over het gedrag van kippen en in welke omstandigheden ze het beste floreren. "Voor ons was dat een mooie ondersteuning. We hebben het dan onder andere over ruimte, inrichting en licht." De naar voren gekomen wetenschappelijke inzichten en hun eigen ervaring gebruikten de Borrens in 2006 en 2007 bij de bouw van een nieuwe stal. In het nieuwe onderkomen krijgen de legkippen veel meer daglicht





dan gebruikelijk. In cijfers uitgedrukt 150 lux en als de zon schijnt, loopt dat op tot wel 400 lux. Ter vergelijking: gebruikelijk in stallen is slechts 10-15 lux. De kippen van Lankerenhof zijn ook vaak buiten aan het scharrelen, waar het natuurlijk nog veel lichter is. Omdat ze van nature tachtig procent van de tijd naar voer zoeken hebben de kippen in de nieuwe stal bovendien twee maal zoveel scharrelruimte als roosterruimte. Terwijl er volgens de bio-norm in de stal op elke vierkante meter roosterruimte slecht een halve vierkante meter scharrelruimte hoeft te zijn. Voor hun baanbrekende, op het natuurlijke gedrag van kippen gebaseerde, stalontwerp kregen de Borrens in 2007 de Ekoland Innovatieprijs uitgereikt en daar zijn ze nog steeds trots op. Om het de kippen nog meer naar de zin te maken, hebben de Borren's in de uitlopen (4 m²/kip) ruim een kilometer aan houtwallen aangeplant. Want kippen zijn van oorsprong dieren van de bosrand. Het zijn allemaal struiken die van nature in deze omgeving groeien. Verder lopen er kippen in de oude hoogstamboomgaard en zijn er knotwilgen aangeplant, het snoeihout wordt versnipperd en in de uitlopen gestrooid. Om de kippen te beschermen tegen roofvogels experimenteren ze met de aanplant van Miscanthus (olifantsgras). Van het maaisel wordt strooisel voor de stal gemaakt. Zo creëren ze stap voor stap, zowel binnen als buiten, een omgeving waarin de kippen zich helemaal thuis voelen.

Nadat de nieuwe stal was gerealiseerd wilden ze de eieren zelf vermarkten en hun eigen verhaal vertellen aan de consument. Ze doen dat in samenwerking met logistieke partner Eicom. De eieren worden via verschillende kanalen aangeboden onder de merknaam 'Bleieren'. Van een deel van de eieren worden specialiteiten gemaakt zoals eierlikeur en Italiaanse pasta, die regionaal worden gedistribueerd. Zo hebben ze ervaring opgebouwd met het in de markt zetten van een eigen merk en noviteiten. Die ervaring gebruiken ze enthousiast in het haantjesproject dat in 2012 is gestart. Chris legt uit: "Vanuit het toenmalige ministerie voor LNV kwam een verzoek voor een onderzoek naar eendagshaantjes. Ze wilden laten onderzoeken of er mogelijkheden zijn om iets anders met die haantjes te doen. De WUR heeft dat opgepakt, het onderzoek is uitgevoerd door Ferry Leenstra samen met ketenmanager Maurits Steverink. Maurits kende ons en wist dat wij interesse hadden om iets met de haantjes te doen. Dat was het begin van ons project 'Haantje de Coq'." Het experiment startte met 300 haantjes. Het doel was om te kijken hoe ze groeien. Na acht weken zijn een aantal haantjes geslacht en aan een paar koks gegeven om mee te werken. Daaruit bleek dat acht weken groeitijd te weinig was. Volgens de koks waren het 'allemaal botten en weinig vlees'. Het restant van de haantjes is na 12 weken geslacht, deze waren veel beter. In het vroege voorjaar van 2014 hebben de Bor-

"Zelfs de biologische normen gaan niet uit van het natuurlijke gedrag van de kip."



ren's voor de eerste keer voor zichzelf geslacht. Het ging om 1.000 haantjes die in drie fases zijn geslacht: na 12 weken, drie dagen later en na 13 weken. Het gemiddelde levende gewicht bedroeg 1.500 gram, panklaar wogen de haantjes 850 gram. Chris: "Op dertien weken is om verschillende redenen de beste tijd om ze te slachten. Na dertien weken worden de hennen geënt en dan zou je de haantjes dus ook moeten enten om ziekten te voorkomen. Bovendien beginnen ze na dertien weken te puberen, het vlees wordt dan harder en de smaak verandert." In totaal zijn er in 2014 2.500 haantjes opgefokt, geslacht en verkocht. In 2015 worden dat er 3.000.

"Na dertien weken
beginnen de haantjes
te puberen."

De afzet van de haantjes is nu nog regionaal en via Willem & Drees en OKvlees, maar binnenkort liggen ze ook in het diepvriesvak bij Estafette. "De natuurwinkels gaan ze verkopen omdat ze het mooi vinden dat wij iets met de haantjes doen," vertelt Marjanne. "We hopen dat de klanten met dit verhaal ook overtuigd raken en vooral dat ze de smaak en textuur van het vlees zullen leren waarderen, want die is wel iets krachtiger dan die van de zachte filets die de meeste mensen gewend zijn." De nationale culinaire pers waaronder bekende en kritische voedseljournalisten als Mac van Dinther en Wouter Klootwijk, is alvast lovend.

Hoewel de haantjes biologisch zijn opgefokt, kunnen ze niet als biologisch worden verkocht omdat er voor haantjes geen regels zijn voorzien in de EU-wetgeving. Dat geldt ook voor jonge leghennen totdat ze eieren gaan leggen. Nederland heeft voor de leghennen aanvullende nationale regelgeving in het leven geroepen.

Marjanne: "Er ligt nu een voorstel om de haantjes gedurende drie jaar onder de Nederlandse opfokregelgeving voor hennen te laten vallen. Daarna is hopelijk de EU-regelgeving aangepast." In de toekomst zouden ze graag alle haantjes die voor de Lankerenhof uit een ei kruipen, willen opfokken. "Voor elke hen ook een haantje, dat is ons ideaal." Ook pluimveehouder Ruud Zanders van het Pluimhuis heeft deelgenomen aan het onderzoek van WUR. Zanders brengt samen met Holland

Poelier zijn gangbare haantjes op de markt onder de naam 'Hollands Haantje'. Deze haantjes verblijven tot ongeveer vijf weken samen met de hennetjes op verschillende opfokbedrijven. Vervolgens worden ze op het

Pluimhuis gehouden totdat ze tien tot twaalf weken oud zijn. Zie ook www.comebackvanhethaantje.nl.

Behalve de haantjes proberen de Borrens ook de legkippen te verwaarden. "Na 78-80 weken moeten we de hennen vervangen," licht Marjanne toe. "Voor de soep zijn ze perfect. Wij laten de kippen slachten en panklaar maken en verkopen ze onder de merknaam 'Souper-Hen'. We kunnen ook filets van deze kippen leveren. De filets zijn wat kleiner en het vlees is steviger omdat het veel minder vocht bevat, maar de smaak is prima." Een nieuw product is paté van de lever van haantjes en het vlees van leghennen. "De eerste partij hebben we laten proeven op een grote ledenbijeenkomst van de Rabobank en de reacties waren positief. We kregen zelfs geen enkele negatief commentaar. Dat is dus veelbelovend."

www.comebackvanhethaantje.nl
www.lankerenhof.nl