

HET HAANTJE STAAT EN MOET WEER OP DE KAART

CULINAIRE COMEBACK



Vers uit het ei wordt hij al gedood, eeuwig zonde. Chefs en pluimveehouders zetten het haantje daarom (weer) op de kaart. “Als je dit proeft, weet je hoe kip hoort te smaken.”

Tekst Dorien Dijkhuis ✱ Foto's True Food Projects, Gasterij de Gulle Waard

Bij biologisch legpluimveebedrijf De Lankerenhof in Voorthuizen lopen sinds een paar jaar weer hanen tussen de kippen. Hanen? Op een eierenbedrijf? “Vroeger was dat heel normaal”, weet eigenaar Chris Borren. “Je had hennen voor de eieren en hanen voor de slacht. Kippen hadden in die tijd een dubbel doel: ze werden gehouden voor de eieren en voor het vlees.” Na de Tweede Wereldoorlog moest er echter op grote schaal zo goedkoop mogelijk voedsel worden geproduceerd. Om zo efficiënt mogelijk eieren en kippenvlees te produceren, ontstond er een tweedeling in kippenrassen. “Zo hebben we tegen-

woordig rassen die speciaal gefokt zijn voor de eieren en rassen die in korte tijd veel vlees aanzetten.” Een hen legt eieren, een haan niet. Op een pluimveebedrijf heb je er dus maar weinig aan. Opfokken zou kunnen, maar aan een zogenaamde leghaan zit vergeleken met een speciaal gefokt vleeskuiken te weinig vlees. De hanen maakten daarom plaats voor gespecialiseerde en snelgroeiende vleeskuikens. De afzetmarkt voor leghanen verdween daardoor. En dat betekent geen rendement. “Het klinkt hard, maar leghanen hadden net zo goed niet geboren hoeven worden. Ze worden op dag één gedood, vrijwel direct

nadat ze uit het ei komen.” Dat zijn een heleboel kuikens: voor elke hen wordt een haantje geboren. Nederland telt ongeveer 30 miljoen leghennen. Dat betekent dat er dus ook ongeveer 30 miljoen leghanen zijn. Deze eendagskuikens eindigen vooral als diepvriesvoer in dierentuinen.

Smaak van fazant Dat gegeven stuitte Borren tegen de borst. “We boeren biologisch uit overtuiging. Het doet dan pijn om de helft van je kuikens af te maken. Het is bovendien een potentieel kwalitatief goed product dat je weggooit. Het druist in tegen onze filosofie.”



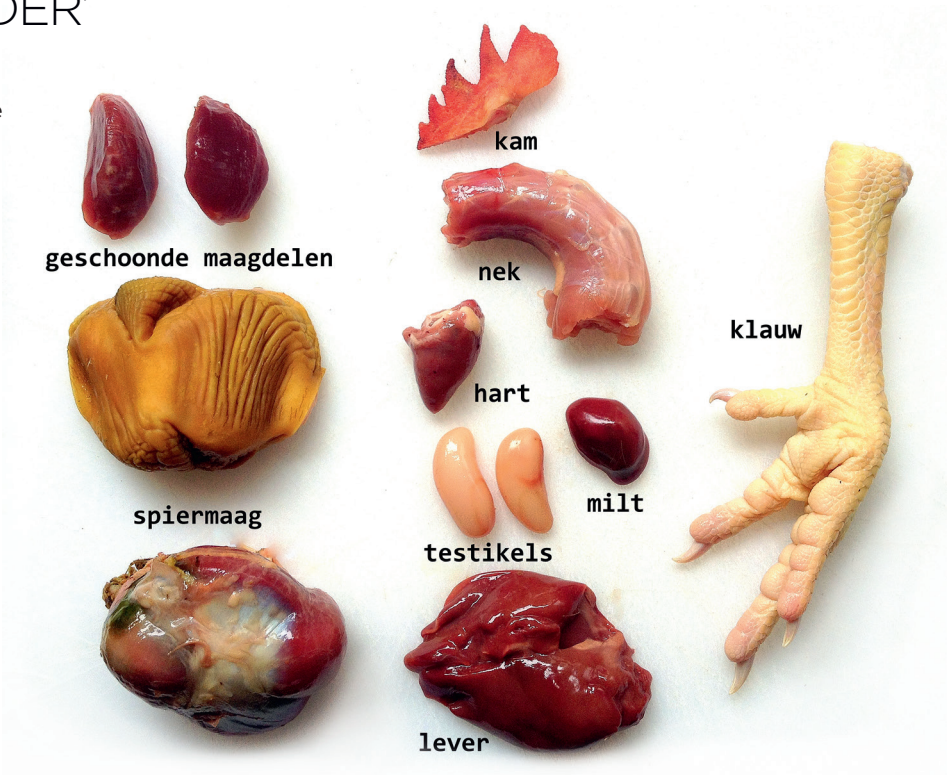
HANENVLEES IS KRUIDIGER EN HEEFT MEER BITE, HET IS BIJNA FAZANT



‘PLATGEDRUKT DOOR EEN STEEN KRIJGT DE HAAN DE VORM VAN EEN KIKKER OF VLINDER’

Hij zei dan ook direct ja toen hij 4 jaar geleden door de Wageningen Universiteit werd gevraagd deel te nemen aan een pilot om haantjes op te fokken voor consumptie. Hieraan werkten ook chefs mee. Op De Lankerenhof plaatste de pluimveehouder enkele honderden haantjes tussen de leghennen. Ze werden op verschillende leeftijden geslacht. Eén van de deelnemende chefs was Nel Schellekens van Gasterij de Gulle Waard in Winterswijk (sluit december 2016). Zij kreeg ze in verschillende leeftijden en groottes op haar werkbank. De eerste haantjes waren heel klein, maar over de smaak was ze direct erg enthousiast. “Het vlees is veel kruidiger dan gewone kip, zeker als je het vergelijkt met de snel opgefokte poussins of piepkuikens die vaak uit Frankrijk komen. Hanenvlees heeft ook meer bite. De smaak en structuur neigen naar fazant.” Het was zoeken naar de beste slachtleef-tijd. De hanen moesten groot genoeg worden om vlees aan te zetten, maar mochten niet gaan puberen: hormonen geven een andere smaak aan het vlees. Al testend en proevend bleek de beste slachtleeftijd tussen de 10 en 15 weken.

Michelinmannetjes Wat kun je als chef met haan? Volgens Schellekens ben je gek als je er niet mee werkt. “Als je zo’n haantje proeft, weet je pas hoe kip



echt hoort te smaken. Smeer ze in met olie en schuif ze de oven in. In de oven poppen ze zich op als Michelinmannetjes. Het vel wordt superknapperig, maar knapt niet. Daardoor blijft alle smaak erin.



Braiseren hoeft niet meer, dat doet het vlees vanzelf. Het is gewoon een waanzinnig mooi product.” Ook driesterrenchef Jacob Jan Boerma van restaurant De Leest in Vaassen was tijdens de pilot enthousiast over de smaak. Hij vond alleen dat er te weinig vlees aan de hanen zat. Borren: “De haantjes blijven klein in vergelijking met vleeskuikens. Panklaar wegen ze tussen de 800 en 900 gram. De beste manier van serveren is in z’n geheel of als halve haan. Sterrenchefs willen dat niet, omdat ze hun gasten niet willen laten kluiven.”

Volgens Schellekens is het een perfect product voor chefs die het hele dier willen gebruiken, het past in de trend van-neus-tot-staart. En uitbenen kan wel degelijk. “Je kunt de onderdelen, zoals de bouten, dijen en organen, apart klaarmaken en samenbrengen in verschillende gangen of in één gerecht. Vooral aan de poten zit veel vlees. De nekjes, maagjes en hartjes kun je konfijten. Van de lever en nieren maak je paté. Van de overblijfselen trek je fantastische bouillon. Ik gebruik het hele beest, ook het zogenaamde vijfde kwartier, het slachtafval (*foto vorige pagina, red.*). Ik frituur bijvoorbeeld de kammen.”

Haan in hooi Jonnie Boer maakte vorig jaar tijdens Chefs Revolution hotdogs met opfokhaantjes. Die waren heerlijk, hoewel Schellekens het jammer vond dat het knapperige vel door deze bereiding verloren ging. Maar de aandacht die ervoor was, geeft volgens haar aan dat de haan bij de nieuwe generatie chefs leeft. “Haan leent zich voor out-of-the-box-denken. Ik vul hem weleens met in bier gedrenkt hooi en schuif

‘JE KUNT HET HELE DIER GEBRUIKEN, DE KAMMEN FRITUUR IK BIJVOORBEELD’

hem dan in de oven. Of ik maak er de echte coq au vin van. Wat is immers een coq au vin zonder coq? Maar van de grill of de barbecue is hij ook heel lekker, bijvoorbeeld platgedrukt onder een steen zodat hij de vorm van een kikker of vlinder krijgt. De mogelijkheden zijn eindeloos.”

Borren is blij met de comeback van het haantje. Er lopen nu ruim 1.000 heren op zijn bedrijf rond. “Natuurlijk, uiteindelijk worden ze geslacht. Als je vlees wilt eten weet je dat je er een dier voor moet doden. Maar dat betekent nog niet dat het geen goed leven gehad mag hebben. Wij willen dat alles op ons bedrijf waarde heeft: de legkippen, maar ook de hanen. Met de haantjes hebben we de cirkel weer een stukje verder gesloten. Hopelijk groeit de vraag. Dan kunnen we alle haantjes laten opgroeien.”

HAANTJE DE COQ

De haantjes zijn onder de naam Haantje de Coq te koop via [Lankerenhof.nl](https://lankerenhof.nl). Ze zijn nog niet biologisch gecertificeerd omdat er geen regelgeving is voor vlees van opfokhaantjes. Daarom mag het keurmerk niet gebruikt worden. Ze groeien echter op met de biologische leghennen en krijgen hetzelfde biologische voer. Ga voor meer info en receptinspiratie naar [Comebackvanhethaantje.nl](https://comebackvanhethaantje.nl).