

HELP DE  
HAAN: EET  
HEM OP!

# DE COMEBACK VAN DE *haan*

OVER SOEPKIPPEN EN LEGHANEN

HUH? EEN  
HAAN LEGT TOCH  
GEEN EI?!





Op De Lankerenhof van Chris en Marjanne Borren scharrelen niet alleen zesduizend jonge leghennen rond, maar ook ruim duizend hanen. Want wie eieren eet, moet ook hanenvlees eten, vinden Chris en Marjanne. In ieder geval één keer per jaar. "Niets wordt geboren om nog geen dag te leven." >

10  
KORTI  
BIJ G&W  
HEIDSWIN

DER  
K  
TES

ITE

T  
ORTJE

OSE  
ET  
JE  
MET  
HT

ZEL  
ROO  
RAY

AAK  
D  
U?

16  
dnu.nl





**V**anuit het weiland komen ze aan gespurt: honderden, nee,

duizenden kippen verdringen zich rond onze benen. Je kunt ze bijna horen keuvelen: 'Bezoek, bezoek, wat komen die hier doen?' Zesduizend paar kraaloogjes kijken ons onderzoekend aan. Vroeger was De Lankerenhof een zee van bruine veren. Tegenwoordig is het verendek gespikkeld: er lopen ook witte exemplaren tussen.

"Hanen", zegt Chris Borren. "De hennen van dit ras zijn bruin en de hanen zijn wit." Hanen? Op een eierbedrijf? Ja, een paar misschien voor het dekken. Maar zo veel? "Elke haan was vroeger een vleeskip", zegt Marjanne Borren. "Vroeger was het heel normaal dat er hanen rondliepen op een eierbedrijf. De hanen groeiden samen met de hennen op en gingen uiteindelijk de pan in. Kippen hadden in die tijd een zogenaamd 'dubbel doel': ze werden gehouden voor de eieren én voor het vlees. Maar na de Tweede Wereldoorlog moest op grote schaal zo goedkoop mogelijk voedsel worden geproduceerd. Om zo efficiënt mogelijk eieren en kippenvlees te produceren ontstond een tweedeling in kippenrassen. Zo zijn er tegenwoordig rassen die speciaal gefokt zijn voor de eieren en rassen die in korte tijd veel vlees aanzetten."

### EENDAGSKUIKENS

Maar worden de broertjes van de legkippen niet opgefokt voor de vleesconsumptie?

"Nee", antwoordt Chris. "De meeste legrassen zijn zo doorgefokt dat alle energie naar de eieren gaat en niet naar het vlees. Er zit dus weinig vlees aan een zogenaamde 'leghaan' in vergelijking met speciaal gefokte vleeskuikens, hoewel het wel heel lekker vlees is. Omdat er geen markt voor is, is het voor de kippenboer niet rendabel om ze op te fokken. Het kost veel ruimte, voer en dus geld. In de afgelopen decennia is in de productie van kippenvlees alleen gekeken naar hoe het zo goedkoop mogelijk geproduceerd kon worden. Met de megastallen vol plofkippen als gevolg. In dit plaatje legt de productie van leghanen het af tegen de vleeskip. Het klinkt hard, maar leghanen hadden net zo goed niet geboren kunnen worden en dus worden ze op dag één gedood, vrijwel direct nadat ze uit het ei komen. Jaarlijks worden in Nederland dertig mil-



**Op De Lankerenhof in Voorthuizen hebben Chris en Marjanne Borren legkippen, jonge opfokhennen en leghaantjes. De haantjes zijn onder de naam 'Haantje de Coq' te koop, de soepkippen onder de naam SouperHen. De haantjes zijn nog niet biologisch gecertificeerd, omdat er geen regelgeving is voor vlees van opfokhaantjes. [comebackvanhethaantje.nl](mailto:comebackvanhethaantje.nl) en [lankerenhof.nl](http://lankerenhof.nl)**

joen leghennen geboren, en dus ook dertig miljoen leghanen. De meeste van deze eendagskuikens eindigen als voer voor dierentuinen."

### FILOSOFIE

Dat ging Marjanne en Chris aan het hart. Chris: "Wij boeren biologisch uit overtuiging. We willen dat onze kippen het best mogelijke leven hebben met een natuurlijk dag-en-nachtritme en veel ruimte om te scharrelen. Het doet dan pijn om de helft van je kuikens op dag één te moeten afmaken. Niets wordt immers geboren om nog geen dag te leven. Het druist in tegen onze filosofie." En dus is de haan terug bij De Lankerenhof. Vier jaar geleden deden ze mee aan een pilot in samenwerking met Wageningen Universiteit om haantjes een andere bestemming te geven. Ze plaatsten een paar honderd hanen tussen de leghennen en lieten die in verschillende leeftijden slachten om ze aan chef-koks te laten proeven. "Het was zoeken naar de juiste slachtleeftijd", vertelt Marjanne. "Bij leghanen is het net als bij jongens. Eerst schieten ze de lucht in en worden hun armen en benen heel lang. Daarna komt er pas spiermassa op. Tot die tijd moet je dus wachten. Maar je moet ook weer niet te lang wachten, want zodra ze gaan puberen, zorgen hormonen voor een andere smaak. Al zoekende kwamen we



**‘Mensen die onze haantjes  
proeven, zeggen vaak dat  
het smaakt zoals kip vroeger  
smaakte’**



Tekst DORIEN DIJKHUIS Fotografie GIJS VERSTEEG



**‘Niets wordt geboren om  
nog geen dag te leven’**



erachter dat de beste leeftijd voor de slacht tien tot vijftien weken is.”

“Chefs waren direct erg enthousiast over de smaak. De hanen groeien langzaam, ze hebben veel beweging en krijgen biologisch voer. Dat alles zorgt voor een goede vleeskwiteit en -structuur. Als ze geslacht worden, zijn ze kleiner dan de gewone vleeskuikens, maar ze hebben stevig vlees. Mensen die het proeven, zeggen vaak dat het smaakt zoals kip vroeger smaakte.”

#### **TWEEHONDERD EIEREN**

De hanen volgen ons de stal in. Ze verdringen elkaar voor een plekje op of rond onze laarzen. Als de camera tevoorschijn komt, zijn ze helemaal niet meer te houden. Het gekakel zwelt aan en ze klimmen zelfs op elkaars rug om het beter te kunnen zien. De fotograaf waadt door een zee van witte veren. Hij past wel op om zijn voeten op te tillen.

Ik realiseer me ineens: ik ben gek op eieren, maar als ik eieren eet, moet ik ook hanenvlees eten. “Eigenlijk wel”, zegt Chris. “In Nederland eten we gemiddeld zo’n tweehonderd eieren per persoon per jaar. Dat is inclusief de eieren die we verwerken in pannenkoeken, koekjes, mayonaise, enzovoort. Een kip legt ongeveer driehonderd eieren in haar leven. Voor elke kip wordt er een haan

»





**'Iedere achttien maanden zou je eigenlijk een haan moeten eten én een soepkip, een uitgelegde legghen'**



**'Als je vlees wilt eten, weet je dat je er een dier voor moet doden, maar dat betekent niet dat het geen goed leven gehad mag hebben'**

**Gezond eten begint bij de oorsprong van ons voedsel: de makers. gezondNU bezoekt in heel Nederland, en soms daarbuiten, deze mensen met een hartstocht voor (h)eerlijk eten. Ken je zelf een maker van passievol eten? Mail [redactie@gezondnu.nl](mailto:redactie@gezondnu.nl) o.v.v. passie voor eten.**

geboren. Na driehonderd eieren, dus iedere achttien maanden zou je eigenlijk een haan moeten eten én een soepkip, een uitgelegde legghen."

De stal is ruim en licht. "Alleen kippen die goed in hun vel zitten, produceren goede eieren en alleen als hanen zich goed voelen, levert dat het beste vlees op", zegt Chris. Vandaar dat ze bij De Lankerenhof kijken naar de wensen van een kip. In samenwerking met Wageningen University deden ze verschillende onderzoeken naar de beste leefomgeving. Daaruit bleek dat kippen voor eten, slapen, eieren leggen en scharrelen verschillende plekken hebben. Chris: "Van oorsprong zijn het dieren die aan de rand van het bos leven. Ze vinden het bijvoorbeeld heerlijk om onder de beschutting van bomen en struiken te scharrelen of een stofbad te nemen. Om te rusten zitten ze graag hoog en droog in een boom, veilig voor roofdieren."

#### PIKORDE

Met die gegevens in hun achterhoofd vernieuwden Marjanne en Chris jaren geleden de stallen. De zijwanden bestaan voor het grootste deel uit lichtdoorlatende materialen. "Daglicht is erg belangrijk voor een kip", zegt Marjanne. "Het is goed voor de gezondheid en voor de natuurlijke weerstand, het maakt ze actiever, maar het zorgt tegelijkertijd voor rust, doordat ze beter kunnen zien wat er gebeurt." "Zo licht zie je het niet snel op een pluimveebedrijf", zegt Chris. "Veel boeren houden de stallen zo donker mogelijk om 'pikkerij' tegen te gaan. Ze zijn bang dat de kippen door het daglicht zo actief worden dat ze gaan vechten en elkaar de veren uitpikken. Maar dat heeft een andere reden: de kippenmaatschappij is hiërarchisch

van aard. Je kent het woord 'pikorde' vast wel? Dat woord is afkomstig uit de kippenwereld. De plaats die een kip heeft in de pikorde bepaalt wanneer ze mag eten. Kippen kunnen honderden soortgenoten herkennen en hun rang op de maatschappelijke ladder onthouden. Als de stal te donker is, herkennen ze elkaar niet goed meer. Dan blijven ze strijd leveren om hun plek in de pikorde. Daglicht voorkomt dus juist pikkerij. Het zorgt ervoor dat ze zich natuurlijk gedragen."

#### GOED LEVEN

Wanneer we de stal verlaten, stroomt de zee van hanen achter ons aan het weiland in. De uitloopruimte is beplant met lage struiken en bomen om in en onder te schuilen voor roofvogels. In het zand kunnen ze stofbaden nemen. Na een tijdje verliezen de hanen hun interesse. Ze waaieren uiteen tussen de struiken. Chris kijkt ze na. "We eten steeds meer eieren in Nederland", zegt hij. "De cholesterolmythe is doorgeprikt en er zijn steeds meer diëten waarin eiwitten worden aangeraden. Dat is goed nieuws voor ons als eierboeren, maar niet voor de haantjes. Ik hoop dat mensen ook meer haantjes gaan eten. Dan kunnen wij alle broertjes van onze leghennen op laten groeien en gaan er misschien ook meer pluimveehouders mee aan de slag, omdat ze zien dat het wat oplevert. Voor ons voelt het goed om ook hanen te hebben. 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, de uitgediende leghennen én de hanen. Met de haantjes hebben we de cirkel weer een stukje verder gesloten." 🐔