



De goede kip heet voortaan hoen

Kemper Landhoen, Noord-Hollandse Blauwe, Chaamse Pel. Er scharrelen in Nederland steeds meer authentieke kwaliteitskippen met een naam. Een interessante ontwikkeling voor restaurants, die werken met het regionale product en verhaal. We wilden de verschillen proeven en ontdekten een aantal opmerkelijke details. De proevers besloten: **de goede kip heet voortaan hoen.**

DE PROEVERS:

SOENIL BAHADOER (chef-kok/eigenaar De Lindenhof, Nuenen)

CLAUDIA BREVET (gastvrouw/eigenaar Inter Scaldes, Kruiningen)

INGRID VAN EEGHEM (gastvrouw/eigenaar De Karpendonkse Hoeve, Eindhoven)

ANTOINE HERMANS (chef-kok Chocolat, Breda)

TON PINXTEN (Meesterkok en Meestergastronoom/eigenaar Landgoed Wolfslaar, Breda)

AD TAKS (voorzitter Stichting Vrienden van de Chaamse Pel)

RENZ VERSTEEG (Sterklasser Landgoed Lauswolt, Beetssterwaag)

Onze zeven proevers hebben er zin in. Middenin de december-drukte maken ze tijd voor de kipproeverij op Landgoed Wolfslaar. Ze gaan het Kemper Landhoen, de Noord-Hollandse Blauwe en het Chaamse Pel blind en 'neutraal' beoordelen op smaak, geur en mondgevoel. Allemaal hebben ze min of meer bevestigd dat ze de hernieuwde interesse in kip hebben herkend en groot is de verbazing dan ook als we moeten meedelen dat we niet aan de Noord-Hollandse Blauwe konden komen. „Niet te krijgen”, zegt Ton Pinxten teleurgesteld. „Daarom hebben we op het laatste moment moeten uitwijken naar het Franse Poule de Bresse.”

Jammer dat het uitgangspunt, kwaliteitskippen van Hollandse bodem, nu verlaten wordt, maar het kipproeven moet gewoon doorgaan. Het levert genoeg stof op voor een levendige discussie en een achtergrondverhaal (zie productverhaal volgende pagina's). De drie kippen komen in twee bereidingen ter tafel: gebraden in de oven en tot 50°C gepocheerd in bouillon. Chef-kok Maarten Camps heeft deze getrokken van de kippenvleugels, -nekjes en wat kruiden (foelie, tijm, kruidnagel en laurier). Vooral de gepocheerde kip oogst veel lof met betrekking tot de perfecte bereiding. „De cuisson is top”, zegt Soenil Bahadoer bewonderend. De anderen beamen dat en menen ook de verschillen in de gepocheerde variant gemakkelijker te kunnen proeven dan in de gebraden versie. Toch is er wat commentaar op de 'hoog afgesmaakte' bouillon, maar Camps meldt dat de smaak van de kip anders te veel in de bouillon getrokken zou zijn.

De proevers knikken, zwijgen en beoordelen bedachtzaam op sappigheid en structuur. Ze hebben vooralsnog geen idee welke kip welke naam heeft. Alleen Ad Taks denkt 'zijn' Chaamse Pel te kunnen herkennen. „We zijn een sappige, zachte kip gewend, maar het Chaamse hoen is massiever, vlezig. Minder vet dan de Bresse-kip bijvoorbeeld.”

Ad Taks blijkt kipkenner bij uitstek en heeft zijn Chaamse Pel inderdaad herkend. Maar alle kippen blijken van zeer goede kwaliteit en de beoordelingen ontlopen elkaar nauwelijks. Ze worden allemaal als stevig en sappig beoordeeld, maar de gepocheerde kip geeft opvallend meer sappigheid dan de gebraden.

CONCLUSIE

We hebben drie hoogkwalitatieve kippen geproefd. Het verschil tussen de Franse Bresse en de Hollandse Pel en Kemper is nihil. Er is wel een prijsverschil: het Kemper Landhoen is iets goedkoper (horecaprijs ca. €8,80 per kilo) ten opzichte van de Bresse-kip en het Chaamse Pel (horecaprijs ongeveer €10,50 per kilo). Daarmee zijn ze alledrie stukken duurder dan de goedkoopste industriekip (horecaprijs ongeveer €3,50).

Wie zou het levensverhaal van die laatste kip aan tafel willen vertellen? Het is te treurig voor woorden en beneemt de eetlust. Dat is ook de kern van het verhaal achter deze proeverij en de discussie aan tafel. Een pleidooi voor het zuivere (streek)product, waarmee juist het restaurant zich kan onderscheiden. Kippen met een verhaal zijn duurder, maar hebben ook een verhaal. Het zijn kippen die een goed leven hebben gehad, voldoende (buiten)ruimte, natuurlijk voedsel en een zo sereen mogelijke slacht. Ton Pinxten: „Wij – als koks en restaurateurs – moeten ophouden om kip kip te noemen. Het associeert met goedkoop, griep en enten. Nee, voortaan noemen we de kip bij zijn echte naam: hoen!”



Diervriendelijkheid is een belangrijk onderwerp voor Ingrid van Eeghem.



Antoine Hermans heeft Chocolat met een Bib op de culinaire kaart gezet.



Kip of hoen?



Wat zetten de proevers zelf op de kaart? De antwoorden variëren van 'Mechelse koekoek' (Soenil Bahadoer) en 'boerenscharrelkip uit Les Landes' (Claudia Brevet) tot 'als het maar een culinair streekproduct is' (Ton Pinxten).

Het nut van de hoen

Tijdens de proeverij blijkt dat de interesse in het mooie streekproduct, in ons geval het hoen, heel groot is. De chefs en gastvrouwen beamen dat juist de horeca het voortouw kan nemen en vaker moet kiezen voor het streekproduct. **We hangen daarom aan de lippen van Ad Taks, die een kort college geeft over kip en hoen.**

Eeuwenlang scharrelde allerlei hoenders over de boerenerven van Nederland. De hennen legden eieren en de hanen verdwenen in de pan. Sommige hoenderrassen zijn eeuwenoud, andere zijn begin deze eeuw ontstaan. Ze danken hun naam aan de plaats waar ze gehouden werden, zoals Assendelfters (vanaf de 16^e eeuw), Barnevelders (vanaf 1900) of Groninger Meeuwen (vanaf eind 19^e eeuw). Veel van die 'muthoenders' waren geharde dieren en stonden bekend om hun goede leg. Een aantal hoenders werd specifiek gefokt voor het fijne vlees, zoals de Noord-Hollandse Blauwe (vanaf 1900) en het Chaamse Hoentje (vanaf 1400). Ad Taks weet precies waarom dit hoen destijds zo populair was. „Het ras werd niet voor niets 'eierschijter' genoemd, de opbrengst is prachtig. Daarnaast was het het fijne vlees dat een beetje als fazant smaakt. Het ras was echt beroemd en stond zelfs op het culinaire lijstje van Koning Willem III.“

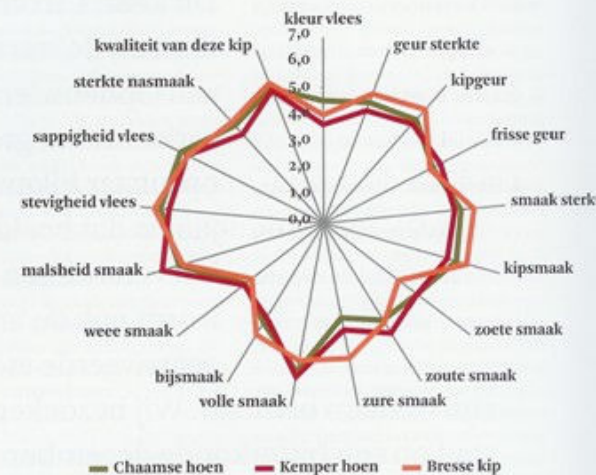
Koninklijke belangstelling of niet, de opmars van de goedkope, industriële kip, die volgens Taks al vanaf begin 20^e eeuw aan de gang is en in de zestiger jaren tot een explosie kwam, heeft (bijna) al die mooie nuttassen van de boerenerven geveegd. „In die tijd

begon het opmesten binnen zes weken in kleine hokjes. Toen kreeg je de kippen die na zes weken door hun poten zakten en goedkoop massaal in supermarkten werden verkocht.“ Ad Taks weet dat slechts een handjevol oude rassen de competitie met de 'fabriekskip' heeft overleefd door de inzet van liefhebbers en hoenderclubs. Hij noemt het Mechels Hoentje uit België, het in onze proeverij gepresenteerde Franse Poule de Bresse en natuurlijk het Chaamse Pel, waarvoor hij zichzelf sterk maakt. Taks roemt ook Herman Kemper die eind jaren negentig in de Achterhoek aan de slag ging met de 'ouderwetse' kip en met zijn biologische Kempker Landhoen een Hollandse concurrent werd van de Bresse-kip. Net als ons is hij verbaasd over het niet kunnen krijgen van de Noord-Hollandse Blauwe, die tot 1965 op flinke schaal gefokt werd en de laatste jaren in beperkte culinaire kring beroemd geworden is. Betekent dit dat de initiatieven te kleinschalig zijn en niet gedragen worden?

Ad Taks behoort tot de liefhebbers die eind 2000 een fokprogramma voor het Chaamse Pel hebben ontwikkeld en antwoordt vanuit dit perspectief. „Wij zijn nu vijf jaar bezig en niet over één nacht

ijs gegaan. Het Chaamse Pel is geen gemakkelijke kip, vraagt veel ruimte en overnacht het liefst in de boom. Het is een van de oudste nuttassen en hoort echt bij het keuteerboertje van vroeger. Wat ik zeggen wil: zo'n ras leent zich enerzijds niet voor het houden van grote aantallen en anderzijds ligt de kostprijs hoger. Maar we groeien, de interesse is groot. We hadden niet kunnen vermoeden dat we al zo snel als historisch en authentiek streekproduct erkend zouden worden door Slow Food. Het ras was eind vorige eeuw bijna uitgestorven, zeg maar verdronken door de industrie-kip, nu zijn we zijn het vierde product in Nederland dat die erkenning krijgt.“

Als proevers begrijpen wij dat wel. Het Pel mag zich in de proeverij dan niet echt onderscheiden hebben; wij waren diep onder de indruk van haar glanzende veren en bleke lichaam, dat ons op een schaal werd getoond. Logisch dat het gesprek (weer) op dierenwelzijn uitkwam. Goede restaurants kunnen daarin het goede voorbeeld geven, zo werd gezegd. Goede restaurants hebben een cultuurhistorisch culinair verhaal. Het verhaal van het hoen, dat de mens ten nutte is. Goede gastheren en -vrouwen kunnen uitleggen waarom zo'n hoen wat duurder is, dat je zoveel meer koopt dan een gerecht op één moment. Toch? Ingrid van Eeghem: „Het is allemaal waar, maar het blijft een dilemma, elke dag weer. Je hebt de gast, er is het geld. Je kunt het niet altijd uitleggen, maar je doet je best.“



Op deze grafiek is goed te zien dat de verschillen in kleur, geur, malsheid, smaak en stevigheid elkaar nauwelijks ontlopen.

PRESIDIUM CHAAMSE PEL

Het Chaamse Pel is officieel geregistreerd als 'presidium' van Slow Food. Daarmee is ze na Oosterschelde kreeft, Goudse oplegkaas (graskaas) en Texelse schapenkaas het vierde product dat deze prestigieuze erkenning in de wacht sleept. Het betekent dat een groep uit Chaam en omstreken afkomstige producenten een beperkt (voorlopig 150) aantal hoenders per jaar mag afmesten. De hoenders eten voedergranen uit de streek, hebben veel uitloopruimte en worden na zeventien tot 26 weken geslacht na elektrische verdoving. De dieren bloeden leeg en blijven 'gesloten'. De Pel is te herkennen aan een speciale voetring en de veren rond stuit en kop, en is alleen te koop van juni tot en met december.

MET DANK AAN CHEF-KOK MAARTEN CAMPS EN GASTHEREN EDWIN RABEN EN TON PINXTEN VOOR DE PLEZIERIGE ONTVANGST IN DE SALON PRIVÉ VAN WOLFLAAR RESTAURANT.