

€ 0,25 – Niet goed geld terug.

**Trouw**  
10-02-2015

# Smakelijke oplossing: haan terug op het menu

Jaarlijks worden in Nederland zo'n 45 miljoen haantjes vlak na hun geboorte vergast of verhakseld. Pluimveehouder Ruud Zanders brengt deze ongewenste broertjes van de leghennen terug in de stal en terug op de menukaart.

## MARIANNE WILSCHUT

Van schattig gepiep naar zacht getok tot uiteindelijk zelfs een enkele kukeleku. In de kippenstal van Ruud Zanders in het Limburgse Meijel is het leeftijdsverschil tussen de verschillende groepen haantjes die er verblijven niet alleen te zien, maar ook goed te horen. In het eerste verblijf zitten kuikens van een week of vier oud die net van het opfokbedrijf komen. De kachel blaast warme lucht hun kant uit. "Deze pullen hebben extra warmte nodig en moeten nog wat worden geholpen bij het vinden van de voer- en de drinkbak", legt Zanders uit.

De haantjes in het tweede verblijf zijn inmiddels zes weken oud en ogen al veel zelfstandiger. Bij sommige tekent zich al een rode kam en kinlel af. Nog een paar dagen en dan gaat het luik achterin de stal open en schuiven zij door naar het volgende verblijf waar de oudste haantjes leven. Die zijn, als ze zo'n twaalf weken oud zijn, klaar voor de slacht.

In de verblijven staan houten klimrekken, die vooral bij de wat oudere dieren populair zijn. Andere pikken wat aan de groene baaltjes luzerne die her en der in de stal staan. Dat eiwitrijke gewas is er neergezet zodat de dieren hun natuurlijke behoefte om te pikken niet op elkaar afreageren maar kwijt kunnen op het baaltje. Zanders: "Wij halen de snavelpuntjes er bij de dieren niet af, dus moet je naar alternatieven zoeken."

De haantjes hebben allemaal een wit-gelig verenkleed, een enkeling heeft daarop wat bruine vlekjes. De bruinige kip die op de gele slang zit die naar een van de drinkwaterbakken leidt, valt dan ook meteen op. "Soms glipt er weleens een hennetje tussendoor", zegt Zanders. "Vroeger was dat juist andersom, dan liep er in het opfokbedrijf van mijn vader heel af en toe een haantje rond dat aan het oplettend oog van de kuikenseksers was ontsnapt. Die aten we na een aantal weken op. Dat was verrekte lekker vlees."

Gold gebraden jonge haan vroeger als delicatessen, tegenwoordig kennen we het gerecht

nog vooral van oude uitdrukkingen zoals de gebraden haan uithangen. Haan komt vooral op ons bord als waterige kipfilet van de kiloknaller. Voor vleeskippen maakt het geslacht van het dier immers niet uit.

### **Gediplomeerde kuikenseksers**

Het onderscheid tussen leghennen en vleeskippen bestaat nog maar een paar decennia. Dankzij gediplomeerde kuikenseksers en fokkers die erin slaagden om haantjes en hennetjes verschillende verenkleden te geven, werd het mogelijk om de mannetjes en vrouwtjes als ze uit het ei kruipen van elkaar te onderscheiden en konden pluimveebedrijven zich gaan specialiseren in het produceren van eieren of vlees. Dat resulteerde in plofkippen die in zes weken tijd 2,5 kilo wegen, gewicht dat zich voornamelijk op de borst concentreert, en in leghennen die gedurende hun 1,5 jaar durende leven zo'n driehonderd eieren kunnen produceren.

"Het is de fokkers helaas nog niet gelukt om een haantje te kweken dat eieren legt", grapt Zanders. Dat betekent dat er voor elk leghennetje dat wordt geboren, ook een ongewenst broertje is. Jaarlijks worden er zo'n 45 miljoen nutteloze leghaantjes, ook de broertjes van biologische hennetjes, vergast of verhakseld. Die worden vernietigd of eindigen op het bord van dieren in de dierentuin. Zanders: "Economisch is dat een efficiënte oplossing, maar is het ook ethisch om een kuiken geboren te laten worden om het vervolgens op dezelfde dag te laten doden? Sommigen hebben daar geen moeite mee, maar steeds meer consumenten wel. Voor die groep bied ik het Hollands legHaantje als alternatief aan; dieren die minimaal even oud worden als biologische kippen, onder vergelijkbare omstandigheden leven en meer smaak hebben dan de plofkip omdat ze ouder zijn."

Zanders, zoon van een pluimveehouder en zelf ooit eigenaar van een internationaal bedrijf met miljoenen kippen, is ervan overtuigd dat grootschaligheid niet de juiste weg is voor de pluimveesector. "Dat besef kwam in 2007 toen mijn broer en ik faillissement aan moesten vragen. Dat kwam onder meer door de vogelgriep epidemie van 2003, die zijn we nooit echt goed te boven gekomen."

Hij ging zich meer richten op dierenwelzijn. Van 2008 tot 2012 was hij directeur van Rondeel, destijds een nieuw stalconcept voor leghennen waarin veel oog is voor dierenwelzijn en milieu. "Na 4,5 jaar begon het ondernemersbloed toch te kriebelen en dacht ik 'wat ik voor een andere eigenaar kan, kan ik misschien ook voor mezelf'." Wekelijks verkoopt Zanders nu zo'n 400 tot 500 van zijn Hollandse legHaantjes via Pieter van Meel en Ruig & Zn., twee poeliers met wie hij samenwerkt. Die poeliers leveren rechtstreeks of via groothandel Sligro aan restaurants. Zanders: "Voor de horeca is het interessant, het verhaal van de hanen doet het leuk op de menukaart en het is lekker vlees."

Zanders is niet de enige leverancier van leghaantjes. Ook pluimveehouders Chris en Marjanne Borren van biologisch bedrijf de Lankerenhof uit Voorthuizen laten een gedeelte

van de haantjes samen met hun zusjes opgroeien en verkopen ze daarna onder de naam Haantje de Coq. Volgens Ferry Leenstra, pluimveeonderzoeker van de Wageningen Universiteit en gespecialiseerd in het leghaantjesdossier, lopen meer pluimveehouders zich warm om de leghaantjes terug in de stal te brengen. "Met name in de biologische sector is hier belangstelling voor", weet ze. "Door de publiciteit die Haantje de Coq en de Hollandse legHaantjes het afgelopen jaar hebben gekregen van onder meer culinaire tijdschriften, is de interesse van de consument aangewakkerd. Voor die bedrijven is het nu dan ook tijd voor de volgende stap: hoe bereik ik de particuliere consument?"

Vanuit het project Praktijktest Combikip ondersteunt Leenstra de bedrijven met leghaantjes bij die stap. Daarvoor hebben zij en haar collega Maurits Steverink met steun van het ministerie van economische zaken de site 'Comeback van het haantje' opgezet. Daar zijn onder meer recepten te vinden van Nel Schellekens, chef van restaurant de Gulle Waard. Leenstra: "Omdat het vlees bij de haantjes meer om de poten dan om de borst zit, is het handiger om de haantjes in hun geheel te eten. Professionele koks weten daar vaak wel raad mee, maar de gemiddelde consument niet altijd. Maar als je het dier op de juiste manier bereidt, bijvoorbeeld in een coq au vin, dan is het heerlijk!"

Een abonnementssysteem is volgens Leenstra ook een optie om de haantjes aan de man te brengen. "Dan ontvang je als consument eens in de zoveel tijd ook een haantje bij je wekelijkse doosje eieren." Zanders ziet dat idee wel zitten. "Ik voer die discussie ook weleens met vegetariërs. Eigenlijk zou je als consument van eieren, en Nederlanders eten gemiddeld zo'n 190 eieren per persoon per jaar, ook zo af en toe een haantje moeten eten om de dieren die een bijproduct zijn van jouw eieren, toch nut te geven."

### **Conventionele plofkip**

Maar ben je als milieubewuste consument ook goed bezig als je voor de gebraden haan gaat? "Voor het milieu is de conventionele plofkip nog altijd de beste oplossing", zegt Leenstra. "Die leeft maar zes weken en produceert daardoor minder stof, minder ammoniak en eet minder voer."

"Dat is waar", beaamt Zanders. "Maar plofkippen krijgen ook soja te eten en soja draagt weer bij aan de ontbossing van het Amazonegebied. Zestig procent van het voer dat wij onze haantjes geven, is afkomstig van Limburgse akkers. Daarnaast vind ik dat je het ethische aspect niet kunt uitvlakken. We moeten opeten wat we produceren."

[www.comebackvanhethaantje.nl](http://www.comebackvanhethaantje.nl)

### **Kijken in het ei**

Om het doden van eendagshaantjes te voorkomen, zijn er verschillende methodes in ontwikkeling om het geslacht van het kuiken al in het ei te kunnen bepalen. Zo krijgt het Leidse bedrijf In Ovo van bioloog Wouter Bruins (nummer 16 in Trouws Duurzame 100

van 2013) subsidie van het ministerie van economische zaken om zijn methode, waarbij met behulp van een punctie in het ei het geslacht van het kuiken wordt gedetermineerd, verder te ontwikkelen.

De Belgische onderzoeker Bart De Ketelaere bedacht een methode om met behulp van lichtgolven de haantjes en de hennetjes in het ei van elkaar te onderscheiden.

Toch kleven er volgens pluimvee-onderzoeker Ferry Leenstra van de Wageningen Universiteit aan al die methodes nadelen en zijn ze nog niet rijp voor de praktijk. "Voor de meeste methodes geldt dat zij vaak pas na negen dagen het geslacht kunnen determineren en dan kun je je weer afvragen hoe ethisch het is om zo'n embryo te aborteren. Bovendien moet het mogelijk zijn om zo'n test te automatiseren. In de eierenindustrie gaat het immers om honderdduizenden eieren per week."