

De recente geschiedenis van de Krombek- en de Witborsteend

Ruim dertig jaar geleden richtte een vos een massaslachting aan onder de Krombekeenden op de boerderij van de familie Zuurbier. Het abrupte einde door de vos luidde ook het einde in van de Krombek- en Witborsteenden in Noord-Holland, waarvan in Volendam in 1916 nog ruim 100.000 dieren geteld werden. Ondanks vele pogingen worden in Noord-Holland geen nieuwe dieren meer gevonden.

Een ware massaslachting richtte een vos aan onder de Krombekeenden op de boerderij van de familie Zuurbier. Slechts één blauwe Krombekeend overleefde. Tot dan waren de Krombekeenden, voor zover bekend, drie generaties door de familie Zuurbier en de schoonouders gehouden. Vroeger was het houden van Krombek- en Witborsteenden voor veel families een belangrijke bijtak. Met name de beschuit-industrie nam gretig aftrek van eieren en

bij schaarste werden deze vooraf gereserveerd. De boventallige dieren verhandelde Zuurbier als zelf slachtende poelier.

Drie fokkers

In Volendam werden in 1916 nog ruim 100.000 dieren geteld, maar sinds die slachtpartij dertig jaar geleden zijn er ondanks verschillende pogingen in Noord-Holland geen Krombekeenden gevonden. Vanuit een inventarisatie in 1976 door de



TWENTSE LANDGANS
KROMBEKEEND

SZH Fokcentrum
- Herinckhave -

SZH kent Van Helden als foktechnisch inspecteur drie fokkers en hun eenden: J. C. van der Zaan te Zegveld: 1 woerd en 5 eenden; P. Roodenburg te Overschie: 1 woerd en 4 eenden; P. Deelstra te Cornjum: 5 woerden en 11 eenden.

Bij Van der Zaan blijkt echter alleen de woerd nog aanwezig, maar die blijft bij zijn eigenaar. Van der Zaan en Zuurbier plaats-ten een aantal oproepen. Van Helden leverde een belangrijke bijdrage door een groot deel van de reacties op te volgen. Daartoe reisde hij zelfs af naar Frankrijk en Engeland, helaas zonder resultaat.

Zuurbier zocht op aanraden van Van Helden contact met de Friese veehouder Pieter Deelstra in Cornjum. Deelstra had voor de oorlog al Krombekken, maar dat koppel kwam uit Noord-Holland. Wat opvalt is dat alle fokkers die het uiteindelijke uitsterven hebben voorkomen, uit Krombek-/witborstfokkende families komen. Dit gold voor Deelstra, Van der Zaan en Zuurbier.

De opvang van 60.000 Witborsteenden



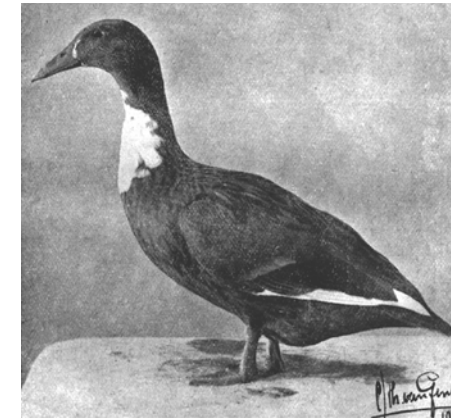
Ras van het jaar Ras van het jaar Ras van het jaar

Het eerste contact tussen Zuurbier en de Fries sprekende Deelstra verliep aanvankelijk moeizaam en tevergeefs. Na drie jaar proberen gaf Deelstra de telefoon door aan zijn vrouw, die net als mevrouw Zuurbier uit Haarlem bleek te komen. Dit contact leverde al spoedig een doosje eieren op, waarna de eerste kuikens werden geboren. Maar daarmee was het ras nog niet gered. Mevrouw Zuurbier weet nog dat de dieren bij Deelstra door afnemende vitaliteit deels 'lek' waren. Iets wat bij ingeteelde en minder vitale woorden nog steeds voorkomt.

De goede snavelkleur

Op een noodkreet van Van der Zaan en Zuurbier in de bladen 'Avicultura' en 'De Boerderij' reageerde Jan Bonenkamp als één van de eersten die zich wil inzetten voor het behoud van het laatste restant Krombekeenden. In eerste instantie blijkt hij al te fokken met dieren uit de Zuurbierstam. Als het contact met Zuurbier zich versterkt, laat hij Bonenkamp zelf dieren uitzoeken. Bonenkamp ontpopt zich als een enthousiast fokker die tot op vandaag Krombekken houdt en wel op de eertijds gangbare wijze van vrije uitloop. Op de Ornithophilia van 1987 won hij in een veld van 1700 gedomesticeerde watervogels met een uitmuntende krombekeend de hoogste prijs.

Ook Sytze Bottema, werkzaam bij het Biologisch-Archeologisch Instituut te Groningen en verbonden aan de SZH, zet zich in voor het voortbestaan. Bottema zag in de zuivere fok geen toekomst meer en kruiste zijn blauwe, van de familie Zuurbier afkomstige dieren, met een koppel blauwe Zweedse eenden voor maximale bloedversing. Dankzij de recessief verervende donkerwildkleuraftekening, kromme snavel en



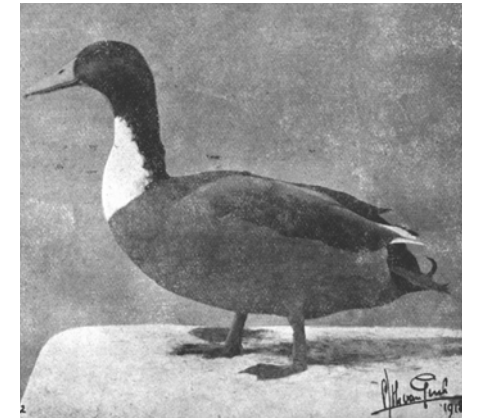
Witborsteend (Van Gink, 1918)

snavelkleur beantwoordde het gros van de derde generatie weer aan het gewenste type. Wat met deze dieren gebeurd is, is momenteel onbekend.

Begin jaren tachtig meldde Ane Visser zich ook bij Zuurbier. Visser fokte dan al met dieren van Wybinga (Deelstra) uit Zwaagwesteinde en E. J. Boerma uit Kloosterburen. Ook Visser betrok materiaal van Deelstra, wat dankzij de gezamenlijke taal vlotter verliep. Visser speelde een belangrijke rol in de instandhouding van met name de Witborstkrombekken. Om de vitaliteit te versterken, kruiste hij Khaki Campbelleenden in, waardoor hij de juiste snavelkleur wist vast te leggen. Vrijwel alle hedendaagse Witborstkrombekken zijn terug te voeren op zijn fokkerij. Momenteel heeft Visser thuis nog steeds fraaie Witborstkrombekken die hij regelmatig showt. Met Visser is de stap snel gemaakt naar Jan Vogel. Beiden waren docent aan de praktijkschool in Barneveld.

Praktijkschool Barneveld

Het is Jan Vogel die dankzij de Praktijkschool de fokkerij in een stroomversnelling



Witborstwoerd (Van Gink, 1918)

heeft gebracht. Krombek- en Witborsteenden werden er gehuisvest en de nakomelingen werden breed uitgezet bij nieuwe fokkers en kinderboerderijen. Jan Vogel toonde zich een enthousiast fokker. Door inkruising van witte Khaki Campbelleenden wist hij de witte Krombek, die sinds de inzending op de Avicultura door Baron van Heemstra in 1928 niet meer voor lijkt te komen, in 1991 weer erkend te krijgen.

In de jaren daarop werden de fokkerij-inspanningen van Jan Vogel meerdere keren beloond met het hoogste predicaat Uitmuntend, wat hem ook de SZH-medaille opleverde. Zijn poging om de blauwdonkerwildkleur ook weer erkend te krijgen, strandde. De praktijkschool, tegenwoordig bekend als PTC+, werd in 1993 erkend als het eerste fokcentrum voor Krombek- en Witborsteenden. Pas in 2011 volgt een tweede fokcentrum.

In 1993 ging de Gedomesticeerde Watervogelvereniging in gesprek met de Stichting Zeldzame Huisdierrassen om af te stemmen of er nog Witborsteenden in Nederland waren. Dit resulteerde in het opstellen



H.F. Cnossen

Krombekeenden

van een informatiepakket door de SZH. Hans van der Zaan startte opnieuw een SOS-campagne. Uit de inventarisatie van 1993 bleek dat twintig fokkers actief fokten met de Kombekeend en dat drie fokkers gezamenlijk over tien Witborsteenden beschikken.

In de jaren daarop werd het standaardgewicht ter discussie gesteld. De standaard van 1991 ging uit van een gewicht van 2,5 tot 3 kg. Dit heette later een schatting te zijn geweest, want dieren met dit gewicht kunnen nauwelijks vliegen. Na weging van verschillende dieren volgde al snel aan aanpassing van het gewicht naar 1,5 tot 1,8 kg.

In 1995 werd de snavelkleur besproken. Een belangrijk deel van de eenden blijkt een bruin- of vleeskleurige snavel te hebben, terwijl de recessieve blauwe snavel als ras-kenmerk wordt beschouwd. Daarom werd in navolging van de Witborststandaard van 1922 gesteld dat de snavelkeur bij de woerden gelijkmatig blauwgrijs en bij de eenden donkergrijs of dof zwart moet zijn.

In 1996 werd met oog op de nauwe verwantschap een oproep gedaan in het blad 'Anas Domesticus' van de Gedomesticeerde Watervogelvereniging om een stamboek voor Krombek- en Witborsteenden op te zetten, inclusief de vraag hoe dit in een computerprogramma verwerkt kon worden. Ruim tien jaar, na de SOS-oproep in 1993 werd in 2006 weer het SOS-signaal gegeven. Van de Witborsteenden bleken slechts nog vijf tot tien dieren over te zijn.

Huidige populatie

In 2009 startte Mariano Zamarano een nieuwe inventarisatie. Hierdoor weten we dat in 2010 de internationale Krombekken-populatie kwantitatief 338 dieren telde en die van de Witborsteend 58 dieren. Nog steeds alle reden voor zorg. Dit omdat vrijwel alle dieren vanwege de Deelstra-basis in hoge mate aan elkaar verwant waren, maar ook omdat een deel van de populatie rasvreemde kenmerken vertoonde.

Zamarano kwam te weten dat tachtig jaar



H.F. Cnossen

geleden Krombekken vanuit Artis naar de dierentuin van Berlijn waren gegaan. Berlijn heeft nu geen Krombekken meer, maar enkele nazaten worden momenteel weer ingezet binnen de fokkerij.

Als genoemd is de situatie voor de Witborsteenden nog zorgelijker dan bij de Krombekken. Midden jaren negentig meldde de Simon Bark uit Jisp zich met een onbekende populatie van zestig Witborsteenden. Met nakomelingen hiervan heeft Jos van der Laan uit Wormerveer ruim een decennium gefokt. Afgelopen jaar heeft hij het stokje overgedragen aan onder meer Arnold Vrugteman. Ook de watervogelkeurmeesters Toon Selten en Jogchum Ypma hebben een bijdrage geleverd aan de fokkerij. Daarnaast heeft alleen Reijer Meijsen uit Oostzaan en PTC+ in Barneveld (nakomelingen van Bark en Bottema) nog witborsteenden. Het aantal fokkers is de laatste jaren met gemiddeld vijftien stabiel, waarbij de nieuwe generatie fokkers goede contacten onderhouden met de basisfokkers uit de

vorige eeuw. Tijdens de laatste Noordshow in Zuidlaren en de Championsshow in Nieuwegein waren beide groepen aanwezig.

Op de Championsshow waren 23 Krombekken en 6 Witborsten en op de Noordshow 17 Krombekken en 7 Witborsten ingezonden door Jorick ten Brincke, PTC+ Dierverzorging (Jan Harteman), Gert Lubbers, Reijer Meijsen, Edgar de Poel, Ane Visser en Arnold Vrugteman. Andere fokkers zijn momenteel Doede de Jong, Oetzen van der Galien, Roelof Jan Breman en Mariano Zamarano.

Grotere kleurdiversiteit

In 2010 werd de blauwdonkerwildkleur bij de Krombekeend weer erkend. Hiermee is de inspanning van Jan Vogel om deze kleur weer erkend te krijgen in 1992 een belangrijke opmaat gebleken. Dit jaar is de blauwe Witborstkrombek weer erkend en is Fokcentrum Herinckhave als tweede SZH erkend fokcentrum aangewezen.

Wellicht dat de grotere kleurdiversiteit meer fokkers aantrekt. Voor de fokkerij is deze spreiding bittere noodzaak en de diverse kleuren mendelen zich wel weer uit. Want de fokkers van toen en nu, en recent de bezoekers van de Dag van het Levend Erfgoed, weten de bout nog steeds te waarderen.

Dankzij de tijdelijke podiumpositie als SZH Dier van het Jaar 2011, melden zich opnieuw liefhebbers. Vooral de kinderboerderijen pakken hun verantwoordelijkheden op. Het fokkerijregistratiesysteem, waar in 1996 al om werd gevraagd, is dankzij de SZH in de maak.

En de fokkers die het ras gered hebben? Mevrouw Zuurbier meldt momenteel over tientallen eenden te beschikken. Maar ook de dochter van Pieter Deelstra fokt met de Krombekken. ●

Tekst: Miriam van Straten

ZeldzaamLEKKER recept

Tagliatelle met Drentse lamsham

Over een paar maanden is het zover: dan krijgt ZeldzaamLEKKER het officiële startschot met de lancering van een nieuwe website: www.zeldzaamlekker.nl. Schrijf het op, maar klik er nog niet op, want de website is nu nog leeg. De komende tijd wordt deze gevuld met verhalen achter ZeldzaamLEKKER-producten, -rassen, -dierhouders, -verwerkers en -verkopers, uiteraard inclusief interessante adresjes waar al dit lekkers te verkrijgen én te bezichtigen is. Om alvast (letterlijk) een voorproefje te geven, volgen in de komende nummers van Zeldzaam Huisdier recepten om zelf mee aan de slag te gaan.

Eén van de pioniers in de ontwikkeling van ZeldzaamLEKKER is Marianne Duinkerken met haar Drentse heideschapen-salami, die inmiddels in binnen- en buitenland naam en faam verworven heeft. Maar laten we vooral de Drentse lamsham niet vergeten. Tijdens ons jaarlijkse familiefest hebben we tapas gemaakt van ZeldzaamLEKKER-producten, zoals Drentse lamsham. Mijn moeder verkondigde nog nooit zo'n lekkere ham geproefd te hebben, mijn zwager vond het sterwaardig. Kijk, dat zijn nog eens complimenten. En dat lag niet aan het recept, het is in een handomdraai klaar. Het verkrijgen van de ham duurt iets langer, maar een bezoekje aan Marianne en de schapen maakt de beleving compleet. Voor het adres, kijk op www.herdervanballoo.nl.



Marianne Duinkerken met haar Drentse heideschapen

Ingrediënten

500 gram tagliatelle
250 gram Drentse lamsham
250 gram rode druiven
1 bosje lente-uitjes
1 volle hand gehakte walnoten
½ potje zwarte olijven in schijfjes
Olijfolie
Snuffje peper en zout
Bruschetta-kruidenmix
Enkele druppels limoensap

Bereiding

Breng een pan water met een snuffje zout en een scheutje olijfolie aan de kook en kook de tagliatelle al dente. Hak de druiven doormidden, snijd de lente-uitjes in stukjes en de ham in stukken en bak zacht en kort aan in een scheutje olijfolie met wat peper en zout. Voeg de walnoten en olijven toe. Meng het geheel met de tagliatelle, een beetje Bruschetta-kruidenmix (niet te veel, de ham doet de rest!) en wat limoensap. Smullen maar!