

Europees onderzoek naar de diversiteit van landbouwhuisdieren

De Europese Unie is de laatste tijd veel in het nieuws met alle aandacht voor de eurocrisis en het duo Angela en Nicolas. Gelukkig valt er over de EU ook veel goeds te melden.

Dankzij de ruime financiering vanuit Brussel is er afgelopen tien jaar een geweldige vooruitgang geboekt in het internationale dna-onderzoek aan rassen van landbouwhuisdieren. Als klap op de vuurpijl draaide van 2007 tot 2011 het project GlobalDiv, dat werd gecoördineerd door Paolo Ajmone-Marsan uit het Italiaanse Piacenza.

De doelstelling van het GlobalDiv-project was om het onderzoek naar de diversiteit van landbouwhuisdieren te tillen naar een mondiaal niveau. Zijn we daarin geslaagd?

De huidige diversiteit van huisdieren wordt deels bepaald door hun wilde voorouders. Europese runderen stammen af van oerossen in Zuidwest-Azië, maar het is nog niet duidelijk in hoeverre de Europese oeros een rol heeft gespeeld. Deze leefde tot 1627, maar er zijn weinig eigentijdse afbeeldingen bekend. Onderstaande 16e eeuwse gravure van Philip Galle werd ontdekt door Rolf Zeegers uit Amsterdam in de collectie van Boijmans Van Beuningen en laat zien hoe een oeros in een valkuil wordt gedreven



Zeker. Zo hebben we samen een aantal brede overzichtsartikelen geschreven over verschillende aspecten van genetische diversiteit en het behoud van rassen. Zware kost, maar met een uitgesproken visie op ons vakgebied.

Een andere activiteit was de zogenoemde meta-analyse: het combineren van datasets van verschillende laboratoria die allemaal afzonderlijk de rassen uit hun eigen streek hebben bestudeerd. Dit werkte het beste bij runderen, omdat bij deze diersoort de

meeste onderzoekers dezelfde genetisch merkers gebruikten. Dit resulteerde in een gezamenlijke publicatie van een consortium van 84 onderzoekers over een moleculaire classificatie van honderden Europese runderrassen. Hetzelfde consortium was trouwens ook betrokken bij het werk aan het runder-Y-chromosoom waarover we in een vorig nummer van Zeldzaam Huisdier (36-4) hebben verteld.

In Brussel zien ze graag dat je een project ook naar buiten brengt. Dus dat deden we! We schreven negentien nummers bij elkaar van de GlobalDiv Newsletter. Voor jonge onderzoekers uit de hele wereld organiseerden wij drie keer een Summer School; het waren niet de eersten de besten die daar kwamen lesgeven. Verder schreven we samen met de FAO een handleiding voor het moleculaire onderzoek aan de 'animal genetic resources'.

Steeds wijzer

Maar hebben de zeldzame huisdieren daar ook iets aan? Natuurlijk wel, maar verwacht geen simpele antwoorden op moeilijke vragen. Wel worden we steeds wijzer. Tot nu toe werkten wij met zogenoemde neutrale genetische merkers: variatie in het dna waarmee we wel individuen van elkaar onderscheiden, maar die niets zeggen over de eigenschappen van het dier, zoals uiterlijk, gezondheid en productiviteit. Met deze merkers kunnen we prima rassen met elkaar vergelijken en ook de geschiedenis van de huisdieren reconstrueren vanaf de



Het GlobalDiv-project besteedde veel aandacht aan fundamentele vraagstukken over diversiteit en rasvorming. Het Friese paard is een van de rassen die door het streven naar 'genetische zuiverheid' in de problemen zijn gekomen

eerste domesticatie tot en met het ontstaan van de huidige rassen. We hadden even gehoopt dat die merkers ons ook kunnen vertellen welke rassen het meest waardevol zijn om in stand te houden, maar dat idee laten wij nu varen. We moeten eerst meer te weten komen over de adaptive variation in het dna, die wel iets zegt over de eigenschappen van een ras. Ook dat lukt steeds beter, maar we zijn er voorlopig nog wel even zoet mee.

Het meest boeiende deel van het project waren de diepgaande discussies. Wanneer mag je spreken van een apart ras (Google op GlobalDiv crossbreeding)? Waarom zou je überhaupt een ras willen bewaren als je bij de meeste rassen in het dna een behoorlijk deel terugvindt van de totale diversiteit van de soort? Wat moeten we met de beladen term 'genetische zuiverheid', iets wat we in het dna helemaal niet terugvinden? In hoeverre is het toelaatbaar dat fokdoelen en inteelt de gezondheid en welzijn van het dier bedreigen (Google: GlobalDiv black horse)? De discussie duurt voort, maar natuurlijk willen we allemaal dat onze zeldzame huisdieren ook gezond zijn. ●

ZeldzaamLEKKER recept

Hachee van Fries Roodbont

Een van de eerste netwerkprojecten was in 2008 Fries Roodbont als Culinaire ervaring. Het project is afgesloten, en de samenwerking krijgt in maart als kroon op het werk een officiële erkenning van Stichting Streekeigen producten Nederland (SPN). De hele levenscyclus is via een protocol vastgelegd. De stiertjes die geboren zijn bij onder andere Petra Beerda in IJlst zogen eerst vijf maanden bij de moeder en daarna worden ze opgefokt door de Heidepleats in Sint Nicolaasga. De eigenaar Jan Geuvert Hoogkamp doet de distributie naar de restaurants. De Heidepleats heeft ook een wijngaard en daar wordt de melk van de Fries roodbonte koeien verwerkt tot een speciale kaas. Ook de befaamde Fryslân Burger met Beerenburgketchup valt onder dit streekproduct label.

Voor wie thuis ook heerlijk wil genieten van een eerlijk product, hier het recept voor de Hachee van Fries roodbont (met een knipoog naar Beppe Hinke ;-).

Ingrediënten

400 g riblappen van Fries Roodbont
5 g zout
80 g roomboter
400 g uien (sipels)
½ liter water
2 eetlepels suiker
2 eetlepels cranberryjam
100 ml whisky Frysk Hynder
3 laurierblaadjes
4 kruidnagels



Bereiding

De riblappen van Friesroodbont in stukken van ongeveer 2 cm snijden en met zout en peper bestrooien. De boter bruin laten worden en het vlees aan alle kanten bruin bakken. Dan de suiker over het vlees strooien. Nog even doorbakken voor een mooie bruine kleur omdat de suiker caramelizeert. De uien in grove snippers snijden en met het vlees meebakken. Zo nu en dan omscheppen. Dan het water, de kruiden en de whisky van Frysk Hynder toevoegen (eigenlijk lekkerder om zo op te drinken, maar het ruikt wel heerlijk in de pan). Als het gerecht kookt kan het vuur op laag gezet worden en mag het met het deksel op de pan nog anderhalf uur sudderen. Het vocht binden met glad aangemengde bloem.

Lit it jo smeitsje!

