

Het haantje weer op de kaart

Mannelijke kuikens van legkippen leven niet langer dan één dag. Om die verspilling tegen te gaan, wordt geprobeerd het vlees van deze haantjes weer op tafel te krijgen. Met succes, maar voorlopig is dat een nichemarkt.

Misschien is het beter te voorkomen dat deze haantjes het levenslicht zien.

TEKST RENÉ DIDDE FOTO HH / MARCEL VAN DEN BERGH

Jaarlijks worden in Nederland 45 miljoen eendagshaantjes gedood, de piepjonge mannelijke kuikens van leghennen. De vrouwelijke kuikens gaan uiteindelijk eieren leggen; de haantjes zijn niets waard. Na hun ultrakorte leven van nog geen dag worden de diertjes vergast – dat geldt als pijnloos – en verhandeld als voer voor diertuindieren en ooievaarskolonies. Ook valkeniers, slangenbezitters en zelfs katten-

liefhebbers voeren de eendagshaantjes aan hun hobby- of huisdier.

Dat vergassen leidt in heel Europa tot commotie. Vooral in Duitsland klinkt veel kritiek op deze handelwijze, maar ook in de Tweede Kamer komt met enige regelmaat de vraag aan de orde of je een dierenleven na één dag mag beëindigen. Een kwestie die ook speelt bij nutteloze mannetjes als stierkalfjes en geitenbokjes. >





‘De haantjes vonden aftrek
voor coq au vin’

De vroege dood van de haantjes is van de laatste decennia. Tot de jaren vijftig van de vorige eeuw leefde het haantje zeven weken omdat zich dan pas de geslachtskenmerken openbaarden en de kippenboer kon zien of hij een leghen of haantje in de stal had. De haantjes, die al die weken voer en zorg kregen, werden nog wat langer opgefokt en daarna opgegeten.

LENGTE VLEUGENVEERTJES

Midden vorige eeuw werd het seksen van eendagskuikens geïntroduceerd bij legkippen; het op jonge leeftijd bepalen van het geslacht van de kuikens. 'Inmiddels is dat zo ver ontwikkeld dat medewerkers van de grote broedbedrijven binnen een dag in één oogopslag het geslacht kunnen bepalen, bijvoorbeeld aan het verschil in lengte van de vleugelveertjes, of het verschil in donskleur tussen haantjes en hennetjes. Die eigenschappen zijn ingekruist in belangrijke legrassen als witte leghorn en rhode island red', zegt Ferry Leenstra van Wageningen Livestock Research.

Daarmee was het nog niet direct gedaan met de nutteloze leghaan. Tot in de jaren tachtig van de vorige eeuw werden de haantjes opgefokt en voor het grootste deel geëxporteerd naar mediterrane landen, vooral Italië. 'Consumenten in Zuid-Europese landen, Italië voorop, hebben meer geld over voor een duurdere, doch smakelijke kip', zegt Leenstra, die al veertig jaar in het kippenonderzoek zit. 'De haantjes vonden vanwege hun volle smaak en stevige bite aftrek voor stoofschotels, waaronder coq au vin, een traditie die in Nederland al eerder verloren ging.' Maar net als elders in Europa koos ook Italië uiteindelijk voor snel te bereiden kippenvlees.

Fokbedrijven zijn steeds meer kippen gaan leveren die gespecialiseerd zijn in hetzij veel eieren leggen, hetzij veel vlees aanzetten,



FOTO THEO TANGELDER

Eendagshaantjes, mannelijke kuikens van leghennen, worden afgevoerd om te worden vergast of verhandeld als dierentuinvvoer.

voor de verkoop als filets, bouten en drumsticks. 'De consument ziet de laatste twintig jaar liever een snel bereide kipfilet of gewokte kippenblokjes op zijn bord. We hebben het kluiven verleerd', zegt Leenstra. Bij de vleesrassen vindt overigens geen seksdiscriminatie plaats; zowel hennen als hanen worden opgefokt. De kipfilet op ons bord kan dus evengoed van een haantje afkomstig zijn. 'Op hun slachtleeftijd is het verschil in smaak en bite tussen hanen en hennen niet waarneembaar', aldus Leenstra. 'Dat ontstaat met de leeftijd.' Voor de leghaantjes echter, die het qua vleesproductie afleggen tegen de zware vleeskuikens, resteert al ruim twintig jaar geen beter lot dan voer voor dierentuindieren. Maar inmiddels gloort er hoop. Het leghaantje staat, mede dankzij Leenstra, soms weer op de kaart van restaurants en ligt in de koeling bij

enkele poeliers en biologische winkels. Het opfokken van het leghaantje voor vlees past in de opmars van Nederlandse toprestaurants en de aandacht voor culinaire curiosa, vergeten recepten en eerlijke producten.

PERSCAMPAGNE

Leenstra deed onderzoek naar de foktechnische en economische mogelijkheden van de leghaan, en bracht partners in de keten bij elkaar in workshops. 'We hebben slachterijen en poeliers geïnteresseerd en pluimveehouders geholpen om het haantje in de markt te zetten.' Inmiddels is een perscampagne gaande, inclusief recepten. Voorlopig is het nog een nichemarkt. Pluimveebedrijf De Lankerenhof in Voorthuizen bijvoorbeeld levert biologische haantjes onder de merknaam Haantje de Coq aan de landelijke keten van biologische eetwinkels Estafette-Odin. Deeltijd pluimveehouder Ruud Zanders uit Venray verhandelt wekelijks zo'n duizend voorheen nutteloze haantjes die hij gedurende veertien weken opfokt. Bij retailers en in de horeca lijkt het haantje aan te slaan, zegt hij. 'Onder de merknaam Leghaantje worden ze aan Sligro en aan diverse restaurants in het hogere segment verhandeld', aldus Zanders, tevens lector Gezonde pluimveehouderij aan Aeres Hogeschool (voorheen CAH Viltum, Dronten).

GESLACHTSTEST

'We zijn blij met de comeback van het haantje', zegt Niels Dorland, woordvoerder van de Dierenbescherming. 'Wij geloven echter niet dat de hele legkippensector haantjes gaat opfokken.' De Dierenbescherming steunt daarom een intentieverklaring uit 2014 om het doden van eendagshaantjes tegen te gaan door al in het ei te kijken of er een haantje uitkomt. 'Wij verwachten meer van de geslachtstest.'

‘Leghaantjes eindigen nu als dierentuinvvoer’



Leghaantjes opfokken voor vleesconsumptie is dan ook niet de enige oplossing voor het probleem van de 45 miljoen vergaste haantjes. De fokker kan ook ingrijpen in de embryonale fase. Leenstra stond zelf enkele jaren geleden aan de wieg van een methode waarbij een gen dat algen kan doen oplichten, werd ingebouwd op het mannelijk geslachtschromosoom van de legkippen. Onderzoekers van Wageningen University & Research leerden de techniek bij het Roslin Instituut in Schotland. ‘Je weet dan door aanstralen van het ei met blauw licht direct na de leg van het ei, of een embryo een haantje dan wel een hennetje is.’ Technisch kan het, maar de methode is nooit in de praktijk uitgetoetst.

Leenstra: ‘Ondanks het positieve advies van de Commissie Biotechnologie bij Dieren was de weerstand tegen het oplichtende ei in de Tweede Kamer groot, vanwege genetische modificatie. Het plan staat dus voorlopig in de ijskast.’ Een alternatief is de geslachtstest voor eieren die in Duitsland is ontwikkeld. ‘Daar bepaalt men na elf dagen, dus ongeveer halverwege het broedproces, of er een haantje in wording is. Medewerkers van broederijen kunnen die eieren verwijderen waarna ze worden vermalen tot bijvoorbeeld diervoer’, legt Leenstra uit.

Volgens haar is deze werkwijze nog niet klaar voor de praktijk. ‘Er zijn nog veel vragen over de automatisering, de hygiëne en de veiligheid. Zo moet er een gaatje in het ei worden geboord om een monster te nemen, waarbij een risico op bacteriële besmetting ontstaat.’ In Nederland is het Leidse technologiebedrijf In Ovo bezig met de ontwikkeling van dit ‘kijken in het ei’.

Ook de pluimveesector verwacht veel van de geslachtstest. Bij AVINED in Zeist, de opvolger van het productschap voor pluimvee en eieren, noemt Alex Spieker de test ‘kans-

rijk’. ‘Die methode spreekt pluimveehouders het meeste aan.’ Het afmesten van de haantjes is wel een interessante niche, denkt hij. ‘In het weekend nemen mensen meer tijd om te koken, dus dat zou best eens een keer een haantje kunnen zijn. Maar we tikken niet zomaar drie haantjes per Nederlander per jaar weg om het probleem op te lossen.’

Bovendien wijst Spieker op de logistieke problemen op de moderne pluimveehouderijen om na 17 weken de hennen, die dan eieren gaan leggen, van de haantjes te scheiden. ‘Hoe meer dierbewegingen, hoe duurder en hoe meer kans op besmettelijke ziekten.’ Ook slachterijen moeten aanpassen, verwacht hij, om de grote leghaantjes te verwerken.

MARKT VERSCHUIFT

De markt zal langzaam gaan verschuiven, verwacht Spieker. AVINED vermoedt dat het opfokken van de haantjes maximaal twintig procent van de hoeveelheid eendagshaantjes voor zijn rekening kan nemen. ‘Zeg maar grofweg de markt voor biologische kip, die nu twintig procent bedraagt. Die nemen de opgefokte haantjes erbij. De resterende tachtig procent neemt hun toevlucht tot de geslachtstest.’

Een belangrijke vraag is dus of de consument zich laat verleiden tot het kluiven aan het haantje om de nichemarkt verder te verstevigen. ‘Het is verrekke lekker vlees’, herinnert Zanders zich van vroeger thuis. Ook Leenstra denkt opgetogen terug aan vroeger. ‘Haantjesvlees kreeg je op je verjaardag.’ Ze denkt dat uitgebreid kokkerellen weer in de mode is, zeker in de weekenden, met vrienden aan tafel. ‘Ik maak bijvoorbeeld haantjesvlees dat gestoofd is in in bier geweekt hooi. Heel erg lekker.’ ■

www.comebackvanhethaantje.nl
www.wur.nl/eendagshaantjes

DUBBELDOELKIP

Naast de mogelijkheden voor het opfokken van leghaantjes, onderzocht Ferry Leenstra de introductiekansen voor een ‘dubbeldoelkip’ die zowel goed eieren legt als veel vlees levert. Dat zou een eind kunnen maken aan de vernietiging van eendagshaantjes; die kunnen dan dienen voor vleesproductie. Nu worden daarvoor vooral snelgroeiende vleesrassen gebruikt, vaak aangeduid als ‘plofkip’. Uit haar onderzoek blijkt dat de dubbeldoelkip de pluimveehouder met hogere kosten opzadelt in vergelijking met het apart opfokken van leghaantjes. De dubbeldoelkip moet op twee vlakken presteren en dat kost te veel energie. De kip is zwaarder dan de conventionele legghen. Daardoor verbruikt ze meer voer terwijl ze waarschijnlijk wat minder eieren legt. Die inefficiëntie wordt niet goedgemaakt door het vlees dat de haantjes leveren, zo blijkt uit Leenstra’s berekeningen.



FOTO: ISTOCK