

## Workshop 'het verwerken en vermarkten van pluimvee'

**Vroeger was kip een duur stukje vlees. Maar door de massa-productie is het nu goedkoop geworden. Tijdens de workshop 'het verwerken en vermarkten van pluimvee' onderzochten we welke gevolgen dit heeft voor de mogelijkheden om het pluimvee van toen in de markt van nu te zetten.**

De beste manier van een ras behouden is het te benutten. Steeds meer pluimveefokkers willen hun overvloedige dieren als een goed vleesproduct vermarkten, maar daarbij ondervinden zij meer knelpunten dan hen lief is. Slow Food Nederland en ZeldzaamLEKKER van de SZH streven beide naar het op de kaart zetten van oorspronkelijke rassen. Dit leidde tot een workshop 'het verwerken en vermarkten van kleine aantallen pluimvee'. De locatie was snel gevonden: vof De Walnoothoeve(n), ZeldzaamLEKKER-bedrijf van Geert en Joke van der Kaa, die kleinschalig pluimvee verwerken en vermarkten.

### Keuringsdienst van Waarde

Onze gastheer introduceerde het onderwerp met een filmpje over zijn bedrijf en daarna met een aflevering van het tv-programma 'Keuringsdienst van Waarde' waarin het kleinschalig slachten en verwerken van kippen naast de methode van grote bedrijven wordt gezet. Opvallend is het verschil in omgaan met de dieren.



Chaams Hoen

Bij kleine slachterijen kan meer rekening gehouden worden met het gedrag van het dier, zodat er minder stress en onrust is bij de dieren. Na de film was er gelegenheid om, gehuld in steriele pakken, te zien hoe geslacht wordt op de Walnoothoeve.

### Gesloten methode slachten

Het gevogelte wordt hier volgens de traditionele 'gesloten slachtmethode' geslacht en verwerkt. Het dier moet op de juiste manier beetgepakt worden (fixeren), zodat het niet onnodig pijn lijdt of er paniek



Fixeren van de kip

ontstaat. Dan wordt de kip/haan snel verdoofd door een elektrisch schokje. Het verbloeden gebeurt door het doorsnijden van de halsslagader door een messteekje in de bek. Om het plukken te vergemakkelijken wordt het karkas vier minuten in een broeibak met warm water van ongeveer 54 graden gedaan. De slagpennen en de veren rond de cloaca worden met de hand verwijderd. Daarna wordt het darmstelsel verwijderd via de cloaca. Het plukken gebeurt met de plukmachine en de laatste veren worden met de hand



*In de broeibak*



*Verwijderen van de darmen*



*Napluk met de hand*

geplukt. En dan wordt de kip zonder de veren enkele dagen in de koeling gelegd zodat het vlees kan 'besterven'. Door deze methode blijven de karkassen beter en langer houdbaar en zorgen enzymen voor een malse vleessmaak. Na de koeling volgt het verder verwerken van het karkas, zoals het ontdoen van kop en poten, losmaken nek en krop en het in één keer verwijderen van de rest van de inwendige organen.

### **Inventarisatie knelpunten**

Op de hoogte van de gang van zaken in

een kleine slachterij was het tijd om de goede kwaliteit te proeven van het aldus verwerkte kippenvlees (confit de poulet en kippenvlees verwerkt volgens een recept van een kok van het Rijks). Daarna bespraken we wat de (on)mogelijkheden zijn om kippen van fokkers te verwerken via kleine slachterijen en af te zetten bij een publiek dat duurzaam geproduceerd voedsel en kwaliteit belangrijk vindt.

Het ligt voor de hand de dieren bij een kleinschalige slachterij in de buurt te laten verwerken, maar het eerste knelpunt is dan dat er daar nog maar zeven van zijn en daarvan staan er al een paar op punt van omvallen. Daar is een reden voor. De keuringskosten zijn voor kleinschalige slachterijen relatief gezien veel hoger dan voor grote slachtbedrijven, omdat kosten per bedrijf in rekening gebracht worden en niet per dier.

Dat heeft alles te maken met het feit dat er in Nederland geen rekening gehouden wordt met kleinschalige bedrijven in de regelgeving. In Spanje en Frankrijk wordt wel rekening gehouden met kleinschalige ondernemers met streekproducten. Nederland voldoet dus niet aan het beleid kleinschaligheid te bevorderen. De grote bedrijven steken veel geld en energie in lobby bij de politiek en overheid.

### **Duur en moeilijk te vinden**

Zo wordt kleinschalig verwerkte kip een duur stukje vlees. Restaurants hebben dat er doorgaans niet voor over, omdat de menuprijs dan te hoog wordt voor de klant. Een ander knelpunt is dat vraag en aanbod elkaar niet vinden. Restaurants hebben hun eigen acties, maar vinden het aanbod van de poeliers niet. Kip is geen seizoensproduct, zoals wild. Dan wordt

het vermarkten lastiger. De knelpunten worden enerzijds veroorzaakt door het feit dat regelgeving niet afgestemd is op kleinschalige bedrijven en anderzijds doordat producent en afnemer elkaar niet op het juiste moment vinden.

### **Aandacht vragen**

Delicatessezaken, de alliantie van chefskoks van Slow Food en kritische consumenten hebben wel degelijk belangstelling voor kwaliteitsvlees. Maar kwaliteit is duur.

Enerzijds is lobby bij de politiek nodig om in de regelgeving streekproducten en kleinschalig geproduceerde producten kansen te geven. En anderzijds moeten we vraag en aanbod bij elkaar zien te krijgen. Dit is een niet eenvoudig en langzaam proces. Daarom wordt voorgesteld om als start met elkaar een dag te organiseren met proeverij voor pers, politieke sleutelfiguren en ambassadeurs die stof kunnen doen opwaaien om zo politiek en publieke opinie in beweging te krijgen.

Ook is het een idee hier aandacht voor te vragen op de dag van de biodiversiteit in november. •

*Kip volgens recept van kok van het Rijks*

