

Nieuwe oogst 24-9-05



Van eierschijter tot culinair hoogstandje Chaamse Pel erkend als Slow Food

Het Chaamse Hoen is een kip met een gebruiksaanwijzing en ruimtevrager. Het kostte haar bijna de kop. Vijf jaar geleden kwam het ras nauwelijks nog voor. In Chaam waren er nog slechts twee stammen met daarnaast een nieuwe stam in Zeeland.

Een handvol liefhebbers trok zich hun lot aan en ontwikkelde een fokprogramma. De Chaamse Pel staat op het punt erkend te worden als vierde officiële Slow Food product van Nederland.



Fotorechten M. Bekken

Ad Taks Met een van zijn favoriete hanen (foto M. Bekken)

Ad Taks (47) uit Zundert is een van de mannen die het nodig vond het Chaamse Hoen te redden. Hij voelt zich verbonden met het buitengebied, is altijd in de sierhoenderwereld actief geweest en richtte de Stichting Chaamse Hoenderclub mee op. Dit om het echte Chaamse Hoen weer raszuiver terug te fokken en ook om er een eerlijk streekproduct met het kwaliteitslabel Chaamse Pel mee te creëren. Ad: “Het Chaamse Hoen is al bekend sinds het jaar veertien honderd. Het ras was eeuwenlang populair om zijn goede eieropbrengst en de lekkere smaak van het vlees. De kip had als bijnaam ‘eierschijter’. Het vlees smaakt een beetje als fazant en een beetje als kip. Zelfs Prins Maurits, Heer van Breda roemde het hoen als culinair hoogstandje. Niet vreemd dus dat de Chaamse Pel hoog op het wensenlijstje van topkoks staat. De Pel komt daadwerkelijk uit de Chaamse regio en is gefokt, gevoed en gehuisvest volgens strenge normen. De Chaamse Pel heeft dus altijd de herkomst uit het Brabantse Chaam en omstreken. Het Chaamse Hoen komt intussen op meer plaatsen in Nederland voor.

ZLTO

De Hoenderclub ging destijds niet over één nacht ijs. Met in het achterhoofd het idee om met het raszuiver maken van het Chaamse Hoen een bijdrage te leveren aan plattelandsvernieuwing zochten de liefhebbers contact met de ZLTO, de HAS en SEP Breda.

Er ontstond een klankbordgroep die de schouders zette onder het nieuwe project. Allerlei subgroepen werken intussen aan subdoelen, zoals de vermarkting via souvenirverkoop, het uitzetten van toeristische routes en het begeleiden van boeren die de kippen willen houden.



Ad Taks bij zijn kippen (Foto M.Bekken)

Taks: “Het is geen gemakkelijke kip. Ze vraagt veel ruimte, haar roots liggen duidelijk in de natuur. Overnachten doet ze het liefst in bomen. Het is typisch een kip die vroeger bij de keuterboer hoorde, een van de oudste nutrassen ook. Daarom zie ik er ook een goed perspectief in voor ondernemers met een boerderijwinkel. Met 150 tot 200 dieren kun je een prima productie maken, zowel in eieren als in vlees.”

Opbrengst

De verwachting is dat de Chaamse Pel snel zal groeien naar een opbrengst van ongeveer tien euro per kilogram. Vanzelfsprekend ligt de kostprijs ook hoger dan bij andere kippen. Taks waarschuwt ook voor overdreven enthousiasme: “De kleinschaligheid bij de fokkers moeten we bewaken, dat is ook van belang voor de afzet naar het

buitenland. Bovendien lenen de kenmerken van het ras zich niet voor het houden van echt grote aantallen. Het is meer een kip om erbij te houden, zoals gezegd, net als vroeger op de keuterboerderij.”

Slow Food Internationaal opereert de Slow Food Organisation, een wereldwijde organisatie die streekproducten kan erkennen als historisch en authentiek culinair streekproduct. In Nederland zijn tot nu slechts drie producten officieel erkend als Slow Food. De Oosterschelde Kreeft, de Goudse Oplegkaas (graskaas) en het Texelse Schapenkaas wisten de kwalificatie te bereiken.



Silvia Monasterolo, voorzitter van de Slow Food Foundation, keurt bij Ad Taks de Chaamse Pel , die genomineerd is als vierde product in Nederland voor erkenning als Slow Food-Product

(Foto M.Bekken)

De Stichting Chaamse Hoenderclub kreeg afgelopen dinsdag bezoek van de Italiaanse mevrouw Silvia Monasterolo, voorzitter van de Slow Food Foundation. Haar bevindingen resulteerden in een nominatie voor de Chaamse Pel om als vierde Slow Food product in Nederland een erkenning te krijgen.

Ad Taks:” We hebben er natuurlijk hard voor gewerkt, maar niemand had het voor mogelijk gehouden dat we in een relatief korte tijd dit resultaat zouden boeken. Voor ons een stimulans om op de ingeslagen weg door te gaan. Het karakter van onze Chaamse Hoen verdient het.”

Ps: Op vrijdag 23 september j.l. kwam het bericht uit Italië dat De Chaamse Pel officieel is geaccepteerd als Presidium van Slow Food Foundation. Daarmee is dit het vierde Nederlandse streekproduct wat door Slow Food Foundation wereldwijd is erkend.