

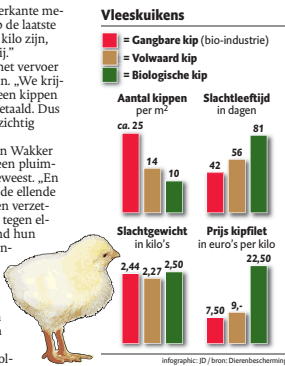
Vleeskuikens

Achter elk kilootje kipfilet gaat veel leed schuil, stellen dierenbeschermers. Wakker Dier startte afgelopen week een campagne om aandacht te vragen voor kip, 'het meest mishandelde stukje vlees'. De consument spreekt schande van de bio-industrie, maar vindt de biologische kip te duur. Hij vult met zijn rechterhand een enquête in over scharrelvlees, zijn linkerhand vult de kar bij de kiloknaller.

door Tanja Kits en Monique Prins
foto's GPD inzetje ANP

Een kleine zes weken, meer krijgt een kuiken in de bio-industrie niet om uit te groeien tot een vleeskomp van ruim twee kilo. Dat is twee keer zo snel als normaal. Het is een kleuter in een volwassen lichaam, zo stelt Wakker Dier, dat zich inzet voor verbetering van het welzijn van dieren. Een kip leeft volgens dierenactiegroepen op één A4-tje ruimte, zakt door haar poten van het overgewicht, breekt poten of vleugels bij het ruwe vervoer en wordt zo slecht verdoofd, dat ze nog bij bewustzijn is op het moment dat haar nek wordt doorgesneden. Nietes zegt de pluimveesector. Welles zegt Wakker Dier. Vleeskuikenhouder Jan Brok vindt ruimtegebrek in de stal een kulargument. „We voldoen aan de Europese richtlijn van maximaal 42 kilo op een vierkante meter. Dat zijn inder-

daad 21 kippen op de vierkante meter. Maar dat is alleen op de laatste dag. Zodra kippen twee kilo zijn, gaan ze naar de slachterij.” Brok ontkent dat er bij het vervoer veel botbreuken ontstaan. „We krijgen van de slachterij alleen kippen zonder botbreuken uitbetaald. Dus reken maar dat we voorzichtig zijn.” Sjoerd van de Wouw van Wakker Dier is gisteren nog bij een pluimveehouder op bezoek geweest. „En daar hebben we precies de ellende gezien waar we ons tegen verzetten. Kippen zitten dicht tegen elkaar aan gepropt, puffend hun laatste uren uit. En uit onderzoek naar kuikenveegmachines blijkt dat daarbij ieder uur 1.500 kuikens ernstige kneuzingen, breuken en bloedingen oplopen aan vleugels, poten en rug.” Wakker Dier gebruikt vol-



gens de vleeskuikenhouder Brok (die zelf een stal runt met 50.000 kippen) argumenten die niet meer gelden. „Zogenaamde dood-groei, kippen die zo snel groeien dat hun hart het begeeft, dat speelde tien jaar geleden. Het komt nauwelijks meer voor. Inmiddels gebruiken we rassen die snel kunnen groeien zonder hartproblemen. Bovendien is de samenstelling van het voer aangepast.” Die andere rassen zorgen volgens Wakker Dier echter niet voor verbetering in het dierenwelzijn. „Sterker nog, de nieuwe rassen worden gefokt op het feit dat ze nog sneller groeien: vijf weken in plaats van zes. Dat is de schaduwzijde van koploper zijn in de bio-industrie. We bedenken hier in Nederland van alles om de productie rendabeler te maken. We zijn er meesters in om de temperatuur zo te regelen dat je nog meer kippen op een vierkante meter

kunt houden. Goed voor de prijs, slecht voor de kip.” Wakker Dier verzet zich in zijn persiflage op de spot van het Productschap Pluimvee en Eieren (‘kip’, het meest veelzijdige stukje vlees’) ook tegen het gebruik van Europese subsidie. „Na de vogelpest in 2005/2006 zakte de consumptie van kippenvlees in. De Europese Unie heeft 2,9 miljoen euro gegeven om dat weer op te krikken. Terwijl dit kabinet juist in zijn milieudoelstellingen heeft vastgelegd dat de consumptie van dierlijke eiwitten naar beneden moet. Het is absurd beleid om de bio-industrie waar we juist vanaf moeten, te subsidiëren.” Wakker Dier hoopt het koopgedrag te veranderen maar erkent dat dit lastig is. Nederlanders geven binnen Europa nagenoeg het minste geld uit aan voedsel, alleen Britten gaan ons voor. „Als je voor een paar euro een kilo kipfilet

koopt, weet je dat er iets niet klopt. Van dat geld moet de boer, voerproducent, vervoerder, slachter en winkelier worden bekostigd. Dan weet je dat de kip de prijs heeft betaald.” Mocht de consument morgen alleen nog biologische kippen willen, dan is Brok de eerste om op de biologische toer te gaan, zegt hij. „Het is een puur economisch verhaal. Voorlopig kiest de consument nog het goedkope stuk kip in de supermarkt. Snel gaar, weinig calorieën, makkelijk te bereiden.” Zou hij niet liever nu al overgaan op biologisch? „Nee, ik kijk alleen wat het meest rendabel is. En dat is de gangbare kip.” Een opbloei van de biologische sector door de actie van Wakker Dier is niet te verwachten, zegt Nelleke Blok, voorzitter van de werkgroep Biologisch Pluimvee: „Misschien een korte opleving, maar dat ebt snel weer weg. Men-

sen zeggen dat ze voor diervriendelijke landbouw zijn, maar als ze in de winkel staan, kiezen ze toch voor het goedkoopste stukje vlees.” De biologische pluimveesector heeft slechts een marktaandeel van 2 procent. „En daar zit al jaren geen rek in.” Welwillende consumenten schrijven vaak van de prijs van biologisch

kippenvlees. „Sowieso eten we absurd veel vlees. Dat moet anders”, zegt Sjoerd van de Wouw. „Verder zou de overheid ter overbrugging tijdelijk een subsidie op biologisch kippenvlees moeten geven. Omdat het zo kleinschalig is, zijn de extra kosten van biologische kip niet laag te brengen. Het is, om een flauwe woordspelling te gebruiken, een kip-of-ei-verhaal.”



Kipfileed

Hoe ouder de kip, hoe voller de smaak

Behalve goedkoop is de industrie kip vooral smaakloos. Vinden althans veel smaakmeesters. Johannes van Dam noemt het 'namaakvlees'. En Wouter Klootwijk bedacht de naam 'plofkip' voor het dier uit de intensieve kippenhouderij. De kip wordt pas smakelijk na toevoeging van veel kruiden. Niet voor niets is de gemarineerde kipfilet erg populair. Klootwijk keek ooit toe bij een proeverij waar smaakmeesters verschillende soorten kip gingen testen. Van de fabriekskip tot aan de veel geroemde Franse bressekip aan toe. „Wat bleek? De plofkip van zes weken kwam er niet eens zo slecht uit qua smaak. Eigenlijk konden ze het verschil niet zo proeven.” Toch gelooft Klootwijk dat er verschil is in de smaak van kip. „Maar dat heeft dan vooral met leeftijd te maken. Een kip van drie maanden oud is gewoon lekkerder dan eentje van zes weken.” Johannes van Dam onderschrijft dat in zijn boek *De dikke*

Van Dam. „Hoe ouder de kip, hoe voller de smaak. Honderd dagen is een mooie leeftijd. Minder dan vijftig dagen levert een relatief flauw kippetje op.” Hij beschrijft verder hoe de kip door massaproductie van zondagse lekkernij is vervallen tot een door-deweeks product. „Dat is jammer, want er is in principe niets mis mee. In principe, want de meeste kippen die op de markt komen, lijken wel van namaakvlees, van soja-eiwit gemaakt. Dat een kip een scharrelkip heet, zegt niet erg veel. Het is vooral het ras dat de kip tot een goede of slechte kip maakt. Kippen uit de bio-industrie zijn van speciaal ontwikkelde rassen die met zo weinig mogelijk voer zo snel mogelijk vlees leveren. Dat is dan ook per definitie waterig, smaakloos vlees.”



Adopteer een kip

Wie een kip een dierwaardiger bestaan gunt, kan er een adopteren. Het heeft meer een symbolische waarde, want de geadopteerde kip blijft gewoon eigendom van de boer. Het is een initiatief om mensen bewust te maken van de leefomstandigheden van de gemiddelde Nederlandse kip. De adoptatiekippen bevinden zich, in tegenstelling tot de legbatterijkippen, op een biologisch dynamische boerderij. Er staan webcams op gericht, zodat een 'adoptieouder' zijn aanwinst thuis achter de computer kan bewonderen. Bovendien kan hij of zij elke maand een doosje eieren ophalen bij een biologische winkel in de buurt.

www.adoptereenkip.nl

Van scharrelkip tot Omega Balans-kip

Handige hulpmiddelen bij het maken van een bewuste keuze in de supermarkt zijn het etiket en de keurmerken. ● **Scharrelkip** van de scharrelslager met het keurmerk van PROduCERT komt van kippen die (beperkte) uitloop hebben naar buiten. 'Boeren'-scharrelkippen, zoals Label Rouge, kunnen ook naar buiten (twee vierkante meter per kip), worden iets ouder en hebben iets meer ruimte. De meeste scharrelkippen komen uit Frankrijk. ● **Biologische kippen** zijn herkenbaar aan de naam 'biologisch' en/of het EKO-keurmerk. Bio+ is een biologische merknaam. Biologisch-dynamische kip draagt het Demeter-keurmerk. Biologische vleeskuikens hebben vier vierkante meter buitenruimte per kip. ● **Op de Volwaard-kip** staat het 'Beter Leven' beeldmerk van de Dierenbescherming. Qua dierenwelzijn zit Volwaard-kip bijna op het niveau van de scharrelkip. ● **Bij een maiskip** is de kip alleen gevoerd met plantaardig voer, hoofdzakelijk maïs. Daardoor kan het vlees wat geler kleuren. ● **Omega Balans-kip** is 'gewone' kip. Alleen het voer is anders. De kuikens krijgen speciaal voer om de gehaltes aan omega 3- en 6-vetzuren in het vlees gunstig te beïnvloeden.