



Ad Taks, Klein Zundert:

'Nieuwe toekomst voor Chaams hoen'

De zwartwitte 'banding' maakt Chaamse hoenders heel herkenbaar.

Na bijna uitgestorven te zijn geweest maakt het Chaams hoen een nieuwe bloeiperiode door. Het Chaams hoen verschijnt weer in volle glorie op vele kleindiertentoonstellingen. Topkoks roemen de vleeskwaliteit van dit oude Nederlandse hoenderras. Bovendien is het Chaams Hoen in trek bij toeristen en recreanten die De Baronie bezoeken. Hobbyhouder Ad Taks in Klein Zundert is één van de mensen achter het succesverhaal van het Chaams hoen.

Fier paraderen de hanen over het gras. Moeiteloos pikt Ad Taks de dieren er uit die in zijn ogen de raskenmerken het best laten zien. „De zwarte banden op het verenpak maken het Chaams hoen heel herkenbaar”, zegt Taks. Zelf heeft hij vooral Chaamse hoenders van het kleurslag zilverband. Deze dieren hebben een zwartwit aftekening. Bij het kleurslag goudband wisselen zwarte en roodbruine banden elkaar af. Kenmerkend voor het Chaams hoen zijn ook de oranje ogen en de Nederlandse driekleur: een rode kam, witte oorlellen en (lei)blauwe poten.

Ad Taks is hobbypluimveehouder in Klein Zundert (N.Br.). Sinds hij op zijn trouwdag, 25 jaar geleden, tien broedeieren van zijn vrouw cadeau kreeg, is Taks een verwoed kippenfokker. Jarenlang fokte Taks hoofdzakelijk met Noord-Hollandse Blauwen. Tot hij aan het eind van de vorige eeuw geïnteresseerd raakte in het Chaams hoen. Een ras dat op dat moment vrijwel uitgestorven was. Samen met een paar collega's raakte Taks erg enthousiast over het oude kippenras dat in vroeger jaren juist in zijn regio veel voor bleek te komen. „Tot begin vorig eeuw was het Chaams hoen op vele boerenerven ten zui-

den van Breda aanwezig. Het Chaams hoen stond bekend als een gehard ras dat zich op de Brabantse zandgronden goed kon handhaven”, aldus Taks. Samen met zijn collega's zinde Taks op mogelijkheden om het Chaams hoen nieuwe kansen te geven.

„We concludeerden dat er meer moest gebeuren dan hobbyfokkers enthousiast maken voor het ras. Alleen fokken en meedoen aan keuringen en tentoonstellingen is een te smalle basis om een ras in stand te houden. We stelden vast dat het Chaams hoen een hernieuwde plek in de markt zou moeten veroveren. We zagen daarbij de Barnevelder kip als een mooi voorbeeld”, vertelt Taks die van geen ophouden weet als hij eenmaal over het Chaams hoen aan de praat is.

„Toen we er verder over nadachten was onze conclusie dat het mogelijk zou moeten zijn om een tweetal pijlers toe te voegen aan het bestaansrecht van het Chaams hoen. Enerzijds

de productie en afzet van exclusief vlees en anderzijds een rol van het Chaams hoen bij toerisme en recreatie in deze mooie streek.” Spittend in de historie van het Chaams hoen ontdekte Ad dat het ras in vroeger tijden al befaamd was vanwege de goede vleeskwaliteit. In de 19-de eeuw stond het Chaams hoen regelmatig op de menukaart van het koningshuis.

Overigens was ook de eierenproductie van het Chaams hoen vermaard. Vanwege hun goede leg werden de hennen 'eierschijters' genoemd. „De Norbertijner kloosterorde die vanaf de elfde eeuw in deze streek aanwezig was met onder meer een aantal boerderijen heeft veel invloed gehad op de raskenmerken van het Chaams hoen”, ontdekte Ad Taks. „Doordat de paters actief bezig waren met rasverbetering ontstond er een vitaal en gehard nutshoer met zowel een goede vleeskwaliteit als een uitstekende eierenproductie. Kortom een goede economische kip totdat in de twintigste eeuw alle inlandse rassen verdrongen werden door nieuwe kruisingen en lijnen waarmee veehouders meer konden verdienen.”

Vlees van het bot bijten

Om de uitmuntende vleeskwaliteit van het Chaams hoen onder de aandacht van topkoks te brengen organiseerde de inmiddels opgerichte Chaamse Hoenderclub enkele jaren geleden een proeverij. Naast vlees van het Chaams hoen kregen de proevers vlees voorgeschoteld van de bekende Franse Poule de Bresse en de Nederlandse Kemper kip. De liefhebbers waren lovend over de kwaliteit van het Chaams hoen. „Het vlees is heel anders dan dat van moderne vleeskippen in de grootschalige houderij. De kleur lijkt op die van rosé kalfsvlees en het vlees is stevig. Je moet het van het bot bijten.

”Via de Stichting Zeldzame Huisdieren (SZH) kwam de Chaamse Hoenderclub in contact met de Slow Food-organisatie; een in Italië ontstane beweging die zich sterk maakt voor smaak en oorspronkelijkheid van voedsel. „Samen met Slow Food hebben we een zogenoemd Presidium opgericht. Het Presidium voor de Chaamse Pel bestaat uit een groep producenten die zich heeft gebonden aan strenge productie-eisen”, vertelt Taks. De coördinatie van het presidium is ondergebracht bij de Stichting Vrienden van de Chaamse Pel onder voorzitterschap van Ad Taks. De eisen waar de producenten van de Chaamse Pel zich aan houden, hebben onder meer betrekking op de leefruimte met buitenuitloop en het voer dat de kippen krijgen. Dit moet grotendeels bestaan uit voedergranen uit de streek. Slachten van de dieren gebeurt tussen de 17 en 26 weken leeftijd. Producenten van de Chaamse Pel mogen niet meer dan 200 dieren per jaar afmesten. Vanwege de seizoensgebonden productie is Chaamse Pel alleen van juni tot en met december te koop.



▲ Hobbypluimveehouder Ad Taks is één van de drijvende krachten achter de herrijzenis van het Chaams hoen.

Ad Taks verkoopt zelf jaarlijks tussen de 75 en 100 gemeste hanen als Chaamse Pel. „Voor mij zijn dat neveninkomsten met een mooi verhaal.” Hobbyhouder Taks slacht zijn kippen zelf en verkoopt de meeste dieren rechtstreeks vanuit huis aan horecabedrijven die Chaamse Pel als exclusief product op de kaart hebben staan. „Eigenlijk heb ik hier een bedrijfje zoals keuterboertjes rond 1900 hadden”, lacht Taks.

Vanwege de exclusiviteit van Chaamse Pel kunnen de producenten een flinke prijs vragen voor hun kippen. In de winkel kost Chaamse Pel 10 tot 13 euro per kg. Toch verwacht Taks niet dat het Chaams hoen voor commerciële houders die er van moeten leven, ooit weer interessant wordt. „De houderij-eisen die we met Slow Food hebben afgesproken zijn moeilijk te combineren met een grootschalige houderij. Dat laatste is ook niet toegestaan trouwens. Maar voor boeren die het houden van het Chaams hoen kunnen combineren met andere bedrijfsactiviteiten kan het leveren van Chaamse Pel een leuke bijverdienste zijn.”

Berrie Klein Swormink

▼ Dieren die voldoen aan de voorwaarden van de Chaamse Pel krijgen een aparte pootring.



Meer weten

Wie meer wil weten over het Chaams hoen kan terecht op www.chaamshoenderhof.nl. En op www.chaamshoen.nl, de site van de Chaamse Hoenderclub. Op www.chaamsepel.nl staat informatie over de culinaire kwaliteiten van het Chaams hoen en het afmesten van hoenders onder de merknaam Chaamse Pel.