

Experiment reportage

Botjesporselein en huidcroutons – zo benut je de hele kip

Nederlanders eten de helft van een kip graag op, de rest verdwijnt in diervoeding of gaat naar Afrika. Kan dat anders? Voedselafval en vormgevers bedenken toepassingen voor ieder stukje kip.

tekst **Maarten van Gestel**
foto's **Joris van Gennip**

Durft iemand het maagelixer te proeven? Fermentatiespecialist Ivana Mik speurt de bliken van de achttien aanwezigen in het zaaltje af. “Of wordt het dan te funky?” In haar handen houdt Mik een grote plastic zak met daarin een donkerbruine vloeistof: het ‘elixir’ dat ze van kippenmagen heeft gebrouwen. Een gemiddeld persoon zou misschien terugdeinzen, maar de voedselafvalafgafers die hier verzameld zijn, proefden vijf minuten geleden ook al vrolijk het elixer van kippenmagen. Mik giet het maagsap leeg in een gigantische maatbeker, waarna ze een glaasje met pipetje aan de aanwezigen doorgeeft.

Wie het zaaltje in Pension Homeland in Amsterdam zonder voorkennis binnenstapt, zou denken dat ‘ie een vreemd ritueel aanschouwt. Kippenboer Johan Leenders druppelt kippenmaagsap op de rug van zijn hand, likt het op, knikt goedkeurend en geeft het glaasje door. Worstenmaker Samuel Levie herhaalt de handeling. “Dit is als een enorm sterke kippenbouillon, een soort Maggi 2.0”, oordeelt hij enthousiast. “Het smaakt naar de stukjes die in de pan achterblijven als je een kip roostert. Echt lekker.” Twee werknemers van maaltijdboxleverancier HelloFresh knikken ook goedkeurend. “Dit is smaakvoller dan onze eigen kippenjus”, zegt Charlotte Eichelsheim van het ingrediëntenteam. “Hier kunnen we misschien wat mee.”

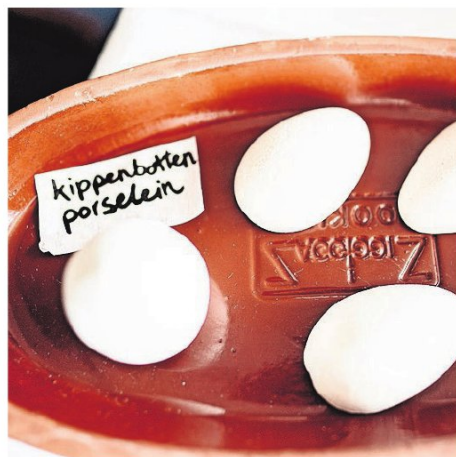
De discussie over duurzaam voedsel gaat vaak over vegetariërs en veganisten, maar stichting Low Food werkte de afgelopen maanden aan een project rondom kip. En dan vooral over de vraag: als we toch kip eten, hoe kunnen we er dan zoveel mogelijk van gebruiken? “De vraag naar kip zit hem vooral in de filet en de dijen”, vertelt projectleider Guus Nelissen in het zaaltje, bij de afsluitende presentatie eerder deze week. Zo’n 50 procent van de kip – zoals de vleugels, huid, lever, nek en het hart – worden ‘afgevaarderd’. Ze belanden in diervoeding of worden verscheept naar landen in Afrika en Azië.

“In een ideale situatie zouden we in Nederland meer delen van de kip gebruiken voor ons voedsel – dan hoeven we minder

kippen te slachten voor dezelfde hoeveelheid vlees.” Duurzamer, en kippenboeren zouden er ook beter aan verdienen. Kippenhuid- of hartjes voor menselijke consumptie leveren waarschijnlijk meer op dan voor hondenvoer. “Die opbrengsten zouden we bijvoorbeeld weer voor duurzame innovaties kunnen gebruiken”, oppert kippenboer Leenders. Zijn Oranjehoen-kip was proefkennijn voor het experiment, HelloFresh is aanwezig als grootste afnemer van die kip.

Het Low Food Lab-project, betaald door kennisinstituut Flevo Campus, laat chefkoks oplossingen bedenken voor ‘vastgeroeste vraagstukken’ uit de voedselwereld. Bijvoorbeeld, bij eerdere versies, of er niet prima brood te bakken valt van graan dat niet voor menselijke consumptie bestemd is. Of wat te doen met de restantpulp van sojabonen?

“Chefs weten hoe ze creatief met eten om kunnen gaan”, zegt Nelissen. Voor het ‘kip-lab’ kreeg chefkook Jerry Gontscharoff van Homeland de opdracht om met de onderbenutte kippendelen aan de slag te gaan, samen met ontwerper Billie van Katwijk en fermentatiespecialist Mik.



Op de tafel bij de eindpresentatie ligt een bonte verzameling eindresultaten. Naast de zakken ‘kipelixer’ liggen gedroogde kippenhuiden, die ogen als jachttrofeeën uit westernfilms. Daarnaast staat een schaal met ‘kipkruid’: een soort knapperige korrels gemaakt van kippenhuid. Verderop liggen kippenmaagjes opgediend – “gebakken in hun eigen vet, met kruiden” – die iedereen straks mag proeven. Het meest opvallend zijn de porseleinen halve kippeneieren. “Die heb ik gemaakt van veertig procent kippenbot”, zegt Van Katwijk droogjes. Normaal gesproken maakt ze porselein van de as van gecremeerde mensen – schalen of borrelplanken bijvoorbeeld – dus bottenporselein is voor haar niet vreemd. “Het proces is grofweg hetzelfde.”

Lachend en een beetje verbijsterd geeft Eichelsheim van HelloFresh de gedroogde kippenhuid rond, waarvan je volgens Van Katwijk best een kamerscherm zou kunnen maken, of die je ter versiering in een schoen zou kunnen verwerken.

HelloFresh’ aanwezigheid toont dat dit geen rareitienkabinet is met expressieve kunstprojecten rondom de kip. Het bedrijf koopt de hele Oranjehoen-kip van boer Leenders, en is aanwezig voor inspiratie om eventueel meer delen ervan te verwerken in zijn maaltijdboxen. Daar zouden ze zowel financieel als qua duurzaamheid mogelijk baat bij hebben.

“Nu doen we kipfilet in de box, binnenkort komen daar ook drumsticks en vleugels bij”, zegt Eichelsheim. Een volgende stap kan zijn om iets met de meer obscure onderdelen, zoals levers, hartjes en huid, te doen. Hoewel, erkent ze, de grote vraag is wat de consument hiervan vindt. Als een gemiddelde klant na een lange dag werken



FOTO COLOURBOX

Kippenhuid voor menselijke consumptie levert vast meer op dan voor hondenvoer

de maaltijdbox aantreft met daarin een bakje kippenhartjes en maagjes en instructies om dat te bereiden, kan dat ‘een afknapper’ zijn.

De proefsessie begint. Eichelsheim knikt instemmend over de kipkruid – gedroogde kippenhuid die als crouton op een salade kan dienen. Levie kijkt verguld na het eten van een gekruid kippenmaagje. “Echt heerlijk.” Ook het kipelixer – gemaakt door kippenhuid en enzymen op zestig graden te laten rusten – valt in de smaak. “Een paar druppels in de rijst en het smaakt naar kip”, zegt Annelien Leenders, die met haar zoon de Oranjehoenders fokt. “In de keuken zou dit top zijn”, zegt Levie. “In plaats van urenlang een bouillon laten trekken, gewoon



zoekers van luxe-restaurants? Eichelsheim oppert na het proeven het idee om de smakelijke kippenhartjes en maagjes in kipburgers te verwerken, maar is wel huiverig bij het idee dat HelloFresh dit groot op de verpakking etaleert. “Onze klant gaat daar denk ik niet voor open staan.”

Kippeneconoom Peter van Horne van de Wageningen Universiteit, niet betrokken en aanwezig bij dit initiatief, vindt het een ‘prachtig idee’ om meer van de kip te gebruiken. Hij legt uit dat er de afgelopen tien jaar al grote stappen zijn gezet. “Vroeger aten we alleen filet, nu ook dijvlees en pootvlees, omdat we daar de botten uit zijn gaan halen.” Vroeger werd dit vlees vaak naar landen als Ghana verscheept, waar het zo goedkoop was dat het tot faillissementen bij Ghanese kippenboeren leidde. “Het zou een volgende stap zijn om in Nederland ook de maagjes en hartjes en huiden te gaan gebruiken”, zegt Van Horne. Tegelijkertijd zegt hij sceptisch te zijn over de acceptatie bij consumenten. Er zijn volgens hem grenzen aan wat Nederlanders willen eten.

Bij HelloFresh weten ze dat uit ervaring, want op elk maaltijdpakket dat ze hun klanten die dag leveren, krijgen ze direct beoordelingen en feedback. Soms blijkt dat ze hun klanten overschatten. Zoals onlangs,

Voor de klant van HelloFresh kan een bakje kippenmaagjes ‘een afknapper’ zijn

toen ze een gerecht met veganistische tonijn leverden. “Dat scoorde heel erg laag. Onze klant was schijnbaar nog niet zo ver.”

Eichelsheim wil na deze laatste bijeenkomst binnen het bedrijf opperen om concrete stappen met de kipprestanten te zetten, maar dan wel zonder klanten af te schrikken. Het lijkt haar een goed idee om hun kippenjus ‘meer richting het elixer’ te sturen – wel met behoud van de originele naam. Ook wil ze voorstellen uit te zoeken of het bedrijf, stel dat het levertjes en maagjes in zijn kipburgers zou verwerken, dit op de verpakking moet vermelden. “Kippenlever in de titel zou een afknapper zijn, maar als het alleen op de ingrediëntenlijst hoeft, heeft het mogelijk wel potentie.”

een scheut hiervan erin doen.” Ook Gontscharoff ziet zichzelf dit wel gebruiken in de Homeland-keuken, als een soort kipvariant op vissaus. “Lekker om sauzen een boost te geven, of om aan een ragoutje toe te voegen.”

Maar staat de Nederlandse consument – niet de meest avontuurlijke ter wereld – wel open voor dit soort experimentele kipproducten? Voor restaurantzoekers is er wel potentie, klinkt het onder de aanwezigen. Chefkook Gontscharoff heeft een paar van zijn creaties al op vleesborrelplanken aan restaurantzoekers geserveerd – volgens hemzelf met succes. “Je wil ook een mooi verhaal bij je eten vertellen in je restaurant. Zoals dat je elk onderdeel van de kip wil gebruiken en serveren.”

Dit geldt ook voor het porselein van kippenbotten. Een aanwezige verwijst naar het Deense restaurant Noma, meermaals verkozen tot beste ter wereld, waar klanten hun eten soms in eendenschedeltjes geserveerd krijgen. Chef Joris Bijdendijk van restaurant Rijks zou al interesse hebben om met ontwerper Van Katwijk te praten. “Het lijkt me inderdaad interessant voor luxe restaurants”, zegt zij. “Dat je klanten kan vertellen dat ze eten van een bord gemaakt van kippenbotten.”

Maar hoe zit het met klanten in de supermarkt of bijvoorbeeld van HelloFresh – een veel grotere groep mensen dan de be-