

Gastronomie Chefs Duurzaamheid Producenten 6 min



Kippenelixer, pâté en croûte, levermousse en kaantjes

Low Food Lab onderzoekt wat voor lekkers je kunt maken van incurante stukken kip

Door Moniek de Jongh op zondag 13 augustus 2023



Proeverij van Oranjevoen: van gerookte dashiworst (!) tot kippenelixer

REDACTIONEEL

‘Kip, het meest veelzijdige stukje vlees’, was jarenlang de reclameslogan van de Nederlandse pluimveesector. Gemiddeld eten we in Nederland zo’n 20 kilo kip per jaar. Maar zo veelzijdig zijn we helemaal niet. We kiezen massaal voor borst- en dijfilets, terwijl we de andere delen - zo’n 70% van het gewicht van een hele kip - links laten liggen. Zonde! Low Food Lab Chicken ging op zoek naar out-of-the-box gastronomische oplossingen en onderzocht samen met Oranjevoen hoe we de hele kip beter kunnen verwaarden. Food Inspiration’s redacteur Moniek de Jongh schoof aan bij de afsluitende proeverij.

Kippenboer Johan Leenders ziet met lede ogen aan hoe er voor een deel van zijn met zorg gefokte Oranjevoen simpelweg geen interesse is. Denk aan de poten en de vleugels, het vet, de organen, het vel, de klauwen, hanenkammen en lellen. Zo’n 60% van de reststromen wordt zelfs noodgedwongen afgewaardeerd. Vaak worden deze geëxporteerd naar Afrika of gebruikt in diervoeder. “Afwarding betekent dat het economisch eigenlijk weinig meer waard is. De prijs die je voor een filet kunt krijgen, bepaalt momenteel effectief de waarde van de hele kip”, vat Matthijs Knippenberg, inkoper dierlijke eiwitten van maaltijdboxleverancier HelloFresh het probleem in onze keten kort samen. “Terwijl, als de andere delen beter worden gewaardeerd, er minder kippen hoeven te worden geslacht. Moreel is het eigenlijk het enige juiste om te doen.” Om die reden heeft HelloFresh - een van de grootste afnemers van Oranjevoen - zich geëngageerd, om niet alleen de premium delen, maar de hele kip van Leenders te kopen. Ze hebben er dan ook direct belang bij om oplossingen te vinden voor het beter verwaarden van de hele kip.

HelloFresh neemt de verantwoordelijkheid om werk te maken van betere verwaarding, maar creëert daarbij een spanningsveld voor zichzelf. “We willen soms sneller dan we kunnen, maar de consument is vrij conservatief in zijn voedselkeuzes en fluit ons vanzelf terug als we te snel gaan”, legt Charlotte Eichelsheim, team lead ingredients bij HelloFresh uit. “We zijn nu bezig om recepten te ontwikkelen met drumsticks en vleugels zodat we die aan onze box kunnen toevoegen, naast de kippendij en de kipfilet. We hebben een heerlijke kipburger ontwikkeld, waarin we meer dan alleen het premium filet vlees kunnen verwerken. En we hebben kippenjus ontwikkeld, die we maken met het karkas van de kip. Maar als we de consument afstoten door ineens organenvlees aan te bieden, dan winnen we niks.”

Verrassende oplossingen

Als de consument terughoudend is, kan de gastronomie wellicht optreden als aanjager. Gasten vertrouwen op de culinaire expertise van een chef. En dus was daar het Low Food Lab Chicken, een project van Flevo Campus en Stichting Low Food. Onder leiding van Jerrey Gontscharrof, chef van Pension Homeland in Amsterdam, ging de afgelopen maanden een groep professionals aan de slag met de reststromen van de Oranjevoen. Naast chefs waren dat ook een conceptueel ontwerper en een fermentatiespecialist. Zij creëerden met de minder gangbare delen onder meer een gefermenteerd kippenelixer, kippensambal, verschillende bouillons, porselein van kippenbotten, kippenvet-zeep en allerlei soorten charcuterie. Tijdens de presentatie konden we het eindresultaat zien en proeven. Voor kippenboer Johan Leenders zijn de resultaten van het lab een eyeopener. “Het

Speciaal voor jou



De stormachtige start van Neder in Alkmaar



Van akkerbouwbedrijf naar restaurant De Dyck met groene



De stormachtige start van Neder in Alkmaar

Meer Redactioneel



Nieuwe hotels in de Michelinids en The Unbound gaat verder als Basecamp

11 augustus 2023 | 2 min



Start-up van de maand FreshTable produceert halal en veganvriendelijke maaltijden

11 augustus 2023 | 3 min



Restaurant Parkheuvel** komt naar Amsterdam en Okura opent pastry pop-up

10 augustus 2023 | 3 min



Een pleidooi voor de professie van gastvrijheid: “Wij zijn de bezorgers van geluk”

10 augustus 2023 | 7 min

Best gelezen artikelen

is fenomenaal om te zien wat talentvolle mensen uit verschillende disciplines met mijn product maken.”

Kippenelixer

De ontdekking van de dag was wat mij betreft de kippenelixer, een experiment van fermentatiespecialist Ivana Mik. Door enzymen los te laten op de incurante delen wist ze een sterk geconcentreerde ‘saus’ te maken, bomvol umami. Een soort kippenbouillon op steroids. Mik liet zich inspireren door garums, gefermenteerde vissaus, die steeds vaker worden toegepast. De kippenelixer maakte zij met behulp van enzymen die de eiwitten en aminozuren helpen afbreken. Mik was zelf verbaasd over de snelheid waarmee de enzymen ‘alle vel en ingewanden hebben verteerd en opgelost’. Met een pipetje druppelde ze voorzichtig een beetje elixer op de bovenkant van mijn hand om te proeven. De intensiteit van de smaak was echt verbluffend. Hoewel er nog geen doorontwikkeld receptuur ligt, er moet nog volop getweakt en getest worden, is dit zonder twijfel een product met veel potentie. Mik liet de aanwezigen verschillende versies van het concentraat proeven, die nogal verschillen in intensiteit, kleur en helderheid.

Gerookte dashiworst

Maar daar blijft het tijdens de proeverij niet bij. Chef Jerrey Gontscharoff maakte onder meer een koji-cured salami en een gerookte dashiworst. “Charcuterie, worst en paté in het bijzonder, zijn perfecte producten om incurante delen in te verwerken. Hier op de kaart hebben we als voorgerecht altijd *Homeland* huisgemaakte charcuterie staan. Daar kan ik dit zo bij serveren.” De gerookte dashiworst proeven we als topping op een dashi-kippenbouillon en beiden smaken heerlijk.

Kaantjes, maagjes en lever

De proeverij voert verder. We proeven een soort hartig ‘spekkruij’ van kippenhuid, wat een beetje doet denken aan kaantjes, wat een goede pasta- of saladetopping kan zijn. Er zijn canapés met kippenlevermousse en er gaat een schaal rond met gekonfijte kippenmaagjes. In Frankrijk is dat een bekende delicatessen die vaak als salade de gésiers op de kaart staat.

Bone china

Naast de eetbare oplossingen ging conceptueel designer Billie van Katwijk op een heel andere manier kijken naar de ingrediënten. Zij maakte van de botten bone china en de gelooide kippenhuid transformeerde ze tot een soort kippenleer. Ook was er zeep, gemaakt van het kippenvet. Producten die qua verwaarding en productievolume waarschijnlijk lastig rendabel gemaakt kunnen worden, maar wel leuke voorbeelden van waarde. Experimenten met bone china zijn overigens niet uniek. Tijdens [het bezoek van Food Inspiration aan Blue Hill** at Stone Barns](#) in Amerika zagen we dat hier ook volop werd geëxperimenteerd met bone china voor een bijzondere *fine dining experience*. Dit is ook [te koop in de webshop](#), maar met een prijskaartje van \$200 voor een kopje is dat niet echt een oplossing voor de massa.

PIG 05049

Het project deed me denken aan een experiment van de Rotterdamse ontwerper Christien Meindertsma die in 2007 het boek *PIG 05049* uitbracht. Met het boek won ze in 2008 de Dutch Design Award en in 2009 de Index Award in de categorie Play. PIG 05049 is het resultaat van drie jaar onderzoek en had als doel het traceren en in kaart brengen van alle producten gemaakt van één commercieel varken. 05049’ was een echt varken dat werd gefokt en geslacht op een commerciële boerderij in Nederland. Natuurlijk belandt een deel van het varken op het bord, maar Meindertsma was geschokt toen ze ontdekte dat ze uiteindelijk 185 producten kon documenteren waar het dier aan had bijgedragen, waaronder verbazingwekkend veel non-food artikelen zoals cosmetica, sigaretten en wasmiddel. Ook de vierkantsverwaarding van het varken kent dus nog ruimte voor verbetering, want uiteindelijk is ‘opeten’ het beste.

Over Low Food Lab

De resultaten van de Low Food Labs zijn *open source* en bedoeld om zoveel mogelijk mensen te inspireren. Begin september worden de resultaten en ook de recepturen [op de website van Low Food](#) beschikbaar gemaakt. Eerdere labs gingen onder meer over eendenkroos, oergranen en okara (een restproduct van soja).

Deel artikel      



Relevante artikelen

Bekijk alle artikelen  





Restaurant Parkheuvel** komt naar Amsterdam en Okura opent pastry pop-up

Menu van de dag | Kort culinair nieuws

Restaurants Chefs

10 augustus 2023 | 3 min



Een pleidooi voor de professie van gastvrijheid: "Wij zijn de bezorgers van geluk"

Drie grootse gastvrouwen over de romantiek van het vak, groei en magie

Gastronomie Hospitality

10 augustus 2023 | 7 min



Kook Atelier Op Oost heropent en Ron Blaauw start nieuwe zaak

Menu van de dag | Kort culinair nieuws

Restaurants Chefs

3 augustus 2023 | 3 min



food inspiration

Het inspiratieplatform voor professionals in food & hospitality

© 2023 Food Inspiration

Meer informatie

- Home
- Contact
- Over ons
- Voorwaarden
- Disclaimer
- Privacy policy

Contact

info@foodinspiration.com
+31 318 49 31 32

Adres

Nieuwe Kazernelaan 2 D-41
6711 JC Ede

Volg ons

