

Laat de klant de keus

Herman Kemper is trots op zijn product, maar dringt de **Kemperkip** niet op. „Nederland doet het goed: kip uit alle systemen is hier te koop. De keus is aan de consument.“

Alle alternatieven liggen in de winkel, stelt Herman Kemper vast. „We moeten de consumenten bewust maken van wat ze kunnen kopen. Wakker Dier is bezig om van kip een slecht product te maken. En dat is een slechte zaak. We hebben nu vier productiesystemen en we moeten niet over de rug van een sector zeggen: dit is goed of dit is slecht. We moeten gewoon uitleggen hoe het vlees geproduceerd wordt. De consument kan dan kiezen.“

Herman Kemper nam in 1989 de voerfabriek over die zijn grootvader in 1923 was begonnen. „Als een van de kleinste voerfabrieken van Nederland werd het steeds moeilijker. Via via kwam ik in contact met een grossier die mij vroeg om kippen te maken die buiten liepen en vlees produceren met de smaak van vroeger. En zo is het Kemperkip-verhaal begonnen.“ Herman zocht kleinere bedrijven in een straal rond Doetinchem. Eind jaren tachtig werden de eerste kuikens opgezet. In 1990 volgden de eerste langzaam groeiende vleeskuikens. Met vallen en opstaan bouwde Herman het Kemperkip-concept op. „Een paar keer verkeerde beslissingen, maar daar leer je ook weer van.“

Kip van weleer

Begin jaren negentig ging Herman Kemper in de buurtschap IJzevoorde bij Doetinchem in de Achterhoek aan de slag met een 'ouderwets' kip. Zijn ideaal: samen met kleinschalige boeren de consument weer te laten genieten van de smaakvolle, stevige kip van weleer. Dit ideaal is werkelijkheid geworden. Kemper brengt twee soorten op de markt: De Kemper Maïs-Scharrelkip en het biologische Kemper Landhoen. Stuk voor stuk natuurlijke producten met stevig vlees en meer smaak. Goed voor de beleving die vroeger zo gewoon was.



Herman Kemper: „De consument zal moeten bepalen wat hij belangrijk vindt en waar hij geld voor overheeft; voor dierenwelzijn, smaak of milieu“

Herman Kemper: „We werken met 20 à 25 bedrijven door heel Nederland. Elk bedrijf produceert óf de Maïs-Scharrelkip óf het Kemper Landhoen.“ Herman regelt de eendagskuikens; kuikens van een traaggroeiend ras met een goede vleesbezetting. „Ik heb een veevoedkundige achtergrond en maak de samenstelling van het voer; bepaalde grondstoffen maken het vlees bitter of juist zoet. Het voer laat ik elders maken: per soort kuiken twee locaties. We hebben een bulkwagen waarmee een medewerker het voer naar de bedrijven brengt. Met Dierenartsenpraktijk De Achterhoek heb ik de afspraak

dat zij alle verplichte entingen, onderzoeken en diagnoses uitvoeren. Hier aan de Turfweg is het crisiscentrum: planning, verkoop, service, voer. Dat werkt prima“, vertelt Herman.

Slachterij werkt handmatig

In 1998 nam Herman een slachterij in Uden over. „Een slachterij die gespecialiseerd was in handmatig/semi-ambachtelijk slachten. Smaak, vleesstructuur en houdbaarheid kun je beïnvloeden door de manier van slachten. We slachten 500 dieren per uur en laten de kippen besterven. Ik wil helemaal niet afgeven op andere slachterijen; het is gewoon een andere manier, niet beter en niet slechter. Onze productiemethode is duurder en daardoor het vlees ook. Onze kip smaakt anders en het is aan de consument welke keuze die maakt.“ Momenteel slacht Kemperkip in Uden 10.000 kuikens per week op dinsdag en vrijdag. „We hebben het slachten van vroeger commercieel gemaakt. Bij ons worden bijvoorbeeld de ingewanden uit de kip gelepeld. De darm blijft intact en kan niet besmeuren. Dat is handwerk dat in de huidige slachterijwereld niet mogelijk is.“

De Kemper Maïs-Scharrelkip heeft twee sterren van de Dierenbescherming; door de trage groeiensnelheid van dit originele scharrelras en de natuurlijke leefomstandighe-



MONIQUE VAN LOON-VAN DUJINHOVEN

Rob Juijn: „Wij hebben altijd 160 zeugen gehad. Uitbreiden was hier in het Aadal niet mogelijk en daar ben ik ook niet de mens voor”

Bentheimer varkens ingeruild voor Kemperkippen

Op het Erf is de boerderij van Rob en Nanda Juijn in het Brabantse Heeswijk-Dinther. Bezoekers kunnen daar het landschap beleven zoals het er vroeger uitzag. Knotbomen, een boomgaard, heggen, Brandrode runderen en Bonte Bentheimer varkens. „Ik zag een bericht van Herman Kemper dat hij nog vleeskuikenbedrijven zocht. Wij hebben altijd 160 zeugen gehad. Uitbreiden was hier in het Aadal niet mogelijk en daar ben ik ook niet de mens voor”, vertelt Rob. Familie Juijn bouwde een varkensstal om tot vleeskuikenstal. Een nieuwe vloer, met een gedeelte met vloerverwarming voor de opvang van de kuikens, en luiken voor de uitloop. Ramen zaten er al in de varkensstal. Een boomgaard was al gepland.

„Nu hebben we al vier rondes Kemperkippen gehad. Het bevalt prima. We houden 3.400 kuikens. Ik vang ze op in het gedeelte van 13 bij 10 meter met vloerverwarming.” Op 2 weken leeftijd krijgen ze er een stuk stal bij. De temperatuur bij de ontvangst van de Kemperkuikens is lager dan bij de reguliere vleeskuikens: 32°C bij opzet en dan elke dag 1°C minder tot 18°C. De bevederling wordt hiermee gestimuleerd.

Het Kemper Landhoen is een biologisch vleeskuiken. Dit houdt in dat de koppelgrootte maximaal 4.800 dieren is. Buitenuitloop is verplicht: 4 m² per kuiken. Juijn heeft hiervoor 1,4 hectare nodig. „Vanaf 5 weken mogen de kuikens naar buiten. Dat is natuurlijk ook afhankelijk van het weer. En ook van het koppel. De kuikens gaan veel onder de heg en de beplanting zitten en lopen een eind de boomgaard in. Dit koppel is minder buiten vanwege de winterperiode”, vertelt Rob. Het Kemper Landhoen wordt op 10 à 11 weken geslacht en weegt dan 2.700 à 2.800 gram. De gemiddelde uitval is 1,5 tot 2 procent. De kuikens hebben de hele dag voer en water. Juijn heeft hiervoor voertonnen en rondrinkers geïnstalleerd. Het biologische voer wordt via Herman Kemper geleverd door Van Gorp Diervoeders. Dierenartspraktijk Aadal verzorgt de verplichte entingen en onderzoeken. Regelmatig komt er een partij driesterrenvles terug van Uden naar Heeswijk-Dinther voor huisverkoop. „Vooral oudere mensen die de smaak van vroeger willen, kopen de kip.”

Het kippen houden bevalt Rob prima: „We willen het concept nog wat verder uitbreiden zodat we hier een goede boterham kunnen verdienen.”

den, waarin niets wordt geforceerd, duurt de groeiperiode ongeveer drie weken langer dan normaal. Het voer bestaat voor minimaal 70 procent uit granen, waarvan ruim twee derde mais. De kuikens krijgen onbeperkt voer en drinkwater.

Het Kemper Landhoen is een biologisch vleeskuiken: driesterrenvles. Deze kuikens krijgen plantaardig voer met minimaal 98 procent biologische grondstoffen en minimaal 65 procent granen. De dieren beschikken onbeperkt over voer en water uit de open drinkwatervoorziening. Het Kemper Landhoen vindt zijn weg naar de Groene Weg-slagerijen, biologische en gewone slagerijen, poeliers, slaggers, horeca en bijvoorbeeld Sligro en Hanos. In de supermarkten ligt de kip niet onder de eigen naam, maar onder de merknaam Bio-Plus in de vitrine.

Pluimveehouders nodig

Kemper: „Ons marktaandeel in de productie van biologische kip in Nederland is ongeveer 70 procent. Nederland doet het goed: kippenvles uit alle systemen is hier te koop. Nu is er de discussie over de Kip van Morgen. Daar hoort natuurlijk een kostenplaatje bij en de grootwinkelbedrijven zullen daarvoor extra moeten betalen. De consument zal moeten bepalen wat hij

belangrijk vindt en waar hij geld voor overheeft; voor dierenwelzijn, smaak of milieu. Het is wel belangrijk om de consument goed voor te lichten.”

De EU-wetgeving voor biologisch betekent voor biologische kip een norm van 4.800 dieren per stal en 10 dieren per vierkante meter. De stal is dus maximaal 480 m² groot. Voor 4.800 kippen is een uitloop van bijna twee hectare nodig. Bovendien moet het perceel voldoen aan de biologische voorwaarden. Omschakelen van de grond van gangbaar naar biologisch duurt een jaar. „In die tijd kun je maisscharrelkippen houden,”

aldus Herman Kemper. De maisscharrelkippen mogen met 13 kuikens op een vierkante meter en hebben 1 m² uitloop per kip nodig.

Kemper zoekt nog bedrijven. „Van 300 tot 500 m². Die zijn er niet meer zoveel. Al onze pluimveehouders hebben een baan of doen er iets bij naast de kuikens. Het is een gemakkelijke manier van werken. De laatste twee jaar heb ik meer kippenvles kunnen verkopen dan we konden produceren. Dat is natuurlijk geweldig, maar we willen de Kemperkip zelf produceren, dat is onze kracht.”

Monique van Loon-van Duijnhoven AgriContent