

Exclusief voor Valk: eitjes van vrije, blije kippen

Smaakte het eitje extra lekker vandaag?
Dat kan kloppen! Alle Valk Exclusief hotels zijn overgestapt
op eieren van vrije uitloopkippen. In Barneveld
zorgen 18.000 dames elke dag voor kwaliteitseieren,
'exclusief' voor Van der Valk.

TEKST: GERDIEN BARNARD FOTO'S: PIETER WAGENAAR



'Bij ons
kunnen ze lekker
fladderen en
scharrelen'

*‘Bij regen of hitte
gaan de dames
gewoon de stal in.
Die keuze hebben ze’*

In een kippenhok kan het een hels kabaal zijn, maar als je het erf van familie Van de Vis oprijdt, is het opvallend rustig. De hennen lopen dan ook buiten in het gras, nemen hier en daar een stofbad en kakelen er gezellig op los. Ze lijken allemaal op elkaar deze bruine Lohmann kippen, al pik je de zonliefhebbers er zo tussenuit: hun kammen zijn al lekker bijgekleurd. Ze begroeten de gasten door nieuwsgierig naar het hek te komen van de boerderij. „Kippen zijn van oorsprong bosdieren”, zegt pluimveehouder Evert-Jan van de Vis „Die vinden het heerlijk dat ze kunnen fladderen en scharrelen in de buitenlucht. Wat niet wil zeggen dat ze nooit binnen zitten. Bij regen of hitte gaan de dames gewoon de stal in. Die keuzevrijheid hebben ze.”

Familiebedrijf

Jaarlijks gebruiken de 38 Valk Exclusief hotels in totaal zo'n drie miljoen verse kippeneieren. Denk aan de gekookte, gebakken en gepocheerde eieren bij het ontbijt en de lunchgerechten. Tot begin dit jaar waren dit scharreleieren. Door de enorme stappen die worden gezet op het gebied van duurzaamheid in de hotels, ontstond echter de wens om volledig over te stappen op eieren van vrije uitloopkippen. Nóg beter voor de kip, voor de smaak en dus voor alle restaurantgasten.

En waar anders dan in Barneveld viel het oog op legpluimveebedrijf Van de Vis. Een familiebedrijf bestaande uit vader Wim, moeder Linda, zoon Evert-Jan en zijn vrouw Marjan. Evert-Jan is de vierde generatie die vol liefde en overgave kippen houdt. Vanaf 1957 is de familie echt professioneel gaan werken.

Proef het verschil

Familie van de Vis heeft nu in totaal 73.000 hennen, waarvan er 18.000 exclusief voor het Van der Valk-concern elke dag een ei leggen. Deze worden ter plekke gesorteerd en verpakt. Twee keer per week worden ze naar het centrale distributiecentrum in Voorschoten gereden, waarna ze direct worden geleverd aan de Valk hotels. Kakelvers dus; alleen zelf rapen is sneller.



Marjan: „Wij vermarkten onze eieren al jaren zelf, omdat we graag zien waar ons product terecht komt. Zo weet de consument ook precies waar zijn ei vandaan komt en hoe wij met onze kippen omgaan.”

Proef je ook het verschil? „Absoluut! Onze eieren zijn kakelvers en het voer van onze kippen bevat minder tarwe en relatief veel mais. Vandaar ook die mooie oranje dooier.”

Vrijheid blijheid

Het verschil tussen scharrel- en vrije uitloopkippen zit 'm in de buitenlucht. De stallen zijn hetzelfde, alleen kunnen 'vrije' kippen de hele dag lekker rondlopen in het weiland tussen het gras en de planten. In de stal is bronwater beschikbaar en krijgen de hennen vijf keer per dag vers voer.

Wim: „Zodra het donker wordt, gaan de kippen uit zichzelf naar binnen en gaat de stal dicht. Ik hoef ze bijna nooit te roepen. Ze zijn 's nachts liever binnen, want daar zijn ze veilig voor de vossen.

Als de zon weer opkomt, leggen de meeste kippen een ei, verzamelen ze zich voor de poort en zijn ze klaar om de rest van de dag in alle vrijheid buiten te zijn.”

KOM GEZELLIG EVEN BUURTEN

In de buurt van Voorthuizen (gemeente Barneveld) en een vrije uitloop-ei meenemen voor thuis? Rij langs bij familie van de Vis en haal een voorraadje uit de eier-automaat. Behalve verse eieren koop je er ook andere zuivelproducten en verse sapjes voor onderweg. Uiteraard zie je de kippen in het gras rondlopen en hoor je ze vrolijk kakelen.

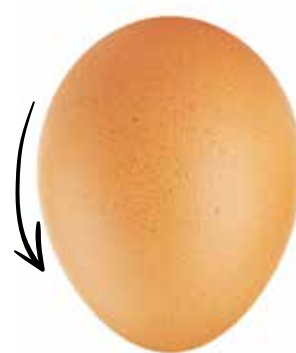
Info en adres: www.verseeieren.nl



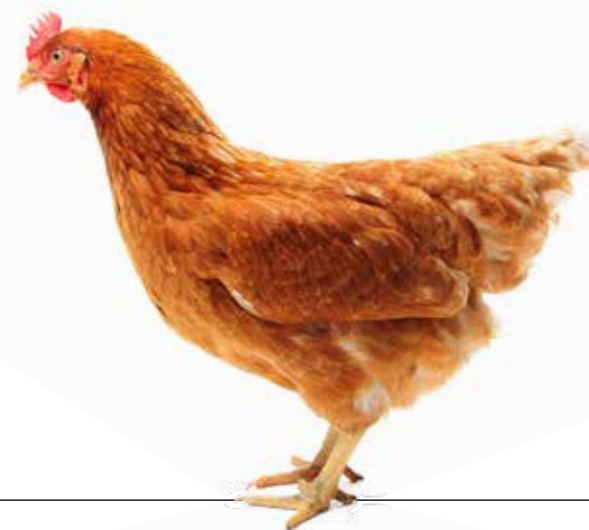
WAT ZIJN DAT EIGENLIJK, VRIJE-UITLOOPKIPPEN?

- Deze kippen kunnen overdag naar buiten, in tegenstelling tot scharrelkippen. Buiten is er gras en staan er planten en bomen. Per kip is er minimaal 4 m² aan buitenruimte. Ze kunnen te allen tijde ook de stal in.
- In de stal is strooisel aanwezig en zijn er voldoende zitstokken en legnesten. Daarnaast schijnt er daglicht naar binnen. Eén m² wordt gedeeld met 9 kippen.
- De hennen kunnen zowel binnen als buiten een stofbad nemen en in de stal is ook ander afleidingsmateriaal aanwezig.
- Je herkent een ei van vrije-uitloopkippen aan het eerste cijfer op het ei. Code '1' staat voor vrije uitloop.

WIST JE DAT ...



- de kleur van de oorrel van de kip de kleur van het ei bepaalt? De smaak van witte en bruine eieren is echter identiek.
- naarmate de kip ouder wordt, zij minder eieren legt? Het gewicht per ei gaat daarentegen omhoog.
- je eieren niet in de koelkast hoeft te bewaren? Eieren blijven daarbuiten maanden goed, zeker als je ze in een koelere gang of kelder bewaart. De tdt-datum op dozen is slechts een (verplichte) indicatie.
- je eieren het best met de puntige kant naar beneden kunt bewaren? Dan blijven ze langer vers; in de spitse kant zit een luchtbel met daarop de dooier. Door de puntige kant naar beneden te zetten, blijft de dooier mooi in het midden.
- een vers ei zinkt in een glas water? Een handige test, want oude eieren blijven drijven.
- eieren op kamertemperatuur minder snel barsten bij het koken?
- oudere eieren makkelijker te pellen zijn? Verse eieren pellen gaat vaak wat lastig (maar zijn wel lekkerder!). Na het koken laten schrikken met koud water kan helpen.
- een hardgekookt ei slechts 75 calorieën bevat?



Healthy omelet

Behalve eieren heb je altijd wel een tomaatje over en een zak tuinerwtjes in de vriezer. Kijk wat er nog meer in huis is en maak deze aantekende boerenomelet.

Ingrediënten:

- 2-3 eieren
- roomboter of olijfolie
- handje doperwten
- 1 tomaat in stukjes
- 1 bosuutje in stukjes
- verse peterselie
- peper en zout
- evt. handje babyspinazie
- evt. Parmezaan of feta
- evt. in dunne plakjes gesneden avocado

Bereiding:

Laat de doperwten ontdooien. Kluts de eieren met peper, zout en verse peterselie. Verwarm een koekenpan, voeg boter of olie toe en bak hierin de eieren met de doperwten en de stukjes tomaat. Roer of duw een paar keer met een spatel door het eimengsel zodat gestold ei plaatsmaakt voor nog vloeibaar ei. Daardoor wordt de omelet luchtiger. Houd het vuur laag en leg eventueel een deksel op de pan om de bovenkant beter te laten stollen. Let wel op dat de omelet smeug blijft.

Stort op een groot bord, vul de omelet eventueel met babyspinazie en plakjes avocado, klap 'm dubbel en strooi er bosui over en eventueel Parmezaan of feta. Lekker met een salade.