

# Kosjere scharrelkip

Slagerij Marcus verkoopt vanaf komende week scharrelkip. Een historische gebeurtenis, want diervriendelijk kosjer vlees bestond hier nog niet.

JIGAL KRANT

**D**uizend kippen worden er wekelijks ritueel geslacht voor de Nederlandse kosjere markt. Dat waren tot dusver uitsluitend plofkippen, al spreekt Luuk Koole van Slagerij Marcus liever van 'industriële kippen'. Het zijn kippen die zo snel worden vetgemest, dat ze geregeld door hun eigen poten zakken. Wie graag kosjer vlees eet, moest eventuele wensen met betrekking tot diervriendelijkheid laten va-



ren. Maar vanaf komende week valt er wat te kiezen in de enige kosjere slagerij van Nederland. In de vitrines in de winkel in de Amsterdamse Waalstraat krijgen de plofkippen gezelschap van diervriendelijk gehouden scharrelkippen. „Het wordt fiftyfifty,” vertelt Koole, „we gaan dinsdag vijfhonderd scharrelkippen slachten, afkomstig van een kleinschalige hoeve in de Belgische Ardennen. Daar krijgen de kippen de ruimte en kunnen ze lekker rondscharrelen.”

De bedrijfsleider van Marcus was altijd in de veronderstelling dat de kosjere markt

in Nederland te klein was voor een tweede, diervriendelijke en dus duurere slachtlijn. Maar een groeiend aantal klanten toonde belangstelling voor dierenwelzijn.

In een aflevering van de televisieserie *De Kosjere Hamvraag*, die werd uitgezonden door de Joodse Omroep, voerde ik actie voor kosjere scharrelkip. Luuk Koole belofde daarin de mogelijkheden van een nieuwe slachtlijn te onderzoeken, als ik als maker van het televisieprogramma vijftig handtekeningen wist te verzamelen van klanten die zich bereid verklaarden extra te betalen voor kosjere scharrelkip. Binnen een week hadden 106 vaste klanten hun handtekening gezet. Dat was maart 2012.

## Dierenwelzijn

„Het heeft zo lang geduurd, omdat het niet gemakkelijk was om in de buurt van onze Belgische slachterij een hoeve te vinden die een relatief klein aantal kippen kan leveren voor een goede prijs. Bovendien is er veel tijd gaan zitten in onze pogingen een Beter Leven-keurmerk van de Dierenbescherming te krijgen. Maar daar waren ze onverbiddelijk. Het keurmerk wordt alleen verstrekt als de dieren verdoofd worden geslacht.” Bewijs dat de kosjere scharrelkippen ook daadwerkelijk een relaxt leven hebben geleid, kan Luuk Koole dus niet leveren. Zijn klanten zullen hem op zijn blauwe ogen moeten geloven. „Het is een kip die één ster zou hebben gekregen van de Dierenbescherming. Echte biologische kippen zouden onbetaalbaar zijn. Kosjer vlees is sowieso al een stuk duurder.”

Het succes van Marcus' historische stap hangt af van de vraag of zijn klanten geld overhebben voor een goed geweten. „We beginnen met een kortingsactie. De eerste week zal de scharrelkip slechts 50 cent duurder zijn, daarna moet je denken aan twee tot drie euro extra per poularde.” Dat is een forse prijsverhoging, maar wat is de prijs van een kip? We zijn gewend geraakt aan spotprijzen die alleen mogelijk zijn bij de gratie van dierenleed. Zodra slachtdieren niet langer behandeld worden als dingen, maar als levende wezens, bereiken de kosten een realistischer niveau.

„Wow!” Rabbijn Evers reageert enthousiast bij het horen van het nieuws. „Ik ben blij dat we het dierenwelzijn, dat zo door de Tora benadrukt wordt, eindelijk gestalte kunnen geven in onze dagelijkse praktijk.” Maar gaat de rabbijn ook het goede voorbeeld geven? Na overleg met de rebbetsen: „Mijn vrouw heeft moeite met de stijgende prijzen, maar ook voor haar geeft het dierenwelzijn de doorslag. Ja dus.”

## Levensstandaard

Voor Menachem Sebbag, de charismatische rabbijn van de Amsterdamse modern-orthodoxe sjoel (AMOS), zal door de komst van de kosjere scharrelkip niet veel veranderen. „Wij eten al erg weinig vlees thuis. Het industriële, grootschalige karakter van de vleesindustrie staat ons tegen. Maar dit is fantastisch nieuws. Als het aan mij lag was al het kosjere vlees biologisch. Ik zal de komende sjabbat in sjoel zeker over het belang van diervriendelijk vlees spreken.”

Ook kosjere cateraar Roland Vos is blij met de scharrelkip. „Kijk, een komkommer hoeft van mij echt niet vertroeteld te worden. Maar de levensstandaard van de slachtkippen gaat me aan het hart. Natuurlijk ben ik afhankelijk van mijn klanten, die moeten bereid zijn extra te betalen. Ik bespreek volgende week een nieuwe partij. Ik ga het gelijk voorstellen.”

Daniel Bar-On van restaurant H'Baron staat minder te springen. Zijn menukaart telt twee kipgerechten: kippensoep en Chinese kip met noodles en wokgroente. „De kans is klein dat ik daarvoor scharrelkip ga gebruiken. Ik zie er geen markt in. De klanten kiezen uiteindelijk toch voor hun portemonnee.”

Wat betekent een beter leven eigenlijk voor de smaak? Luuk Koole: „Het vlees is iets minder zacht, want deze kippen worden twee tot drie weken ouder en krijgen meer beweging, maar zijn daardoor ook smaakvoller. Maar ook ik ben benieuwd, ik heb ze nog niet geproefd.” ■

**Kosjere scharrelkip is vanaf 30 oktober te koop voor de introductieprijs van € 7,98 per kilo bij Slagerij Marcus en in de koeling bij de verschillende kosjere verkooppunten.**