



Haantjes worden normaal gesproken geaborteerd, maar op de Lankerenhof kunnen ze samen met hun zusjes opgroeien.



*Chris en Marjanne Borren:
"Verder gaan dan biologisch boeren blijft pionieren."*

Chris en Marjanne Borren blijven pionieren op weg naar een gesloten kringloop 'Als je een eitje eet, denk dan ook aan het hennetje en het haantje'

Op biologische pluimveehouderij De Lankerenhof in Voorthuizen leiden de leghennen een gezond en gelukkig leven in zo natuurlijk mogelijke omstandigheden. Agrarisch ondernemers Chris en Marjanne Borren weten deze maatschappelijke waarde ook in economisch resultaat om te zetten. Met een duidelijke visie, een flinke portie enthousiasme en oog voor nieuwe kansen in de markt, werken ze samen met andere partijen in de FoodValley regio aan een betere toekomst voor milieu, mens en dier.

TEKST ALICE VAN SCHUPPEN FOTO'S SJEF PRINS

Chris en Marjanne besloten zich eind jaren negentig toe te leggen op het biologisch houden van pluimvee. De varkens waren al verdwenen van de boerderij, die in 1923 als gemengd bedrijf door de opa van Chris werd opgestart en ook de koeien moesten nu plaats maken voor kippen. Na een aantal jaren in maatschap met Chris' ouders, namen Chris en Marjanne het bedrijf in januari 2003 over. "Twee maanden later kwam de vogelpest", schetst Chris de onfortuinlijke start. Hoe vervelend ook, het maakte hun keuze

voor biologisch, duurzaam en maatschappelijk verantwoord boeren alleen maar overtuigender.

Waar in de pluimveehouderij het proces steeds meer centraal was komen te staan in de bedrijfsvoering, stelden Chris en Marjanne het dier weer voorop. Dat vormde het uitgangspunt voor het ontwerp van de nieuwe stallen. "Niet hoe de boer het handig vindt, maar hoe een kip het wil hebben", vat Marjanne het kortweg samen. De agrarisch

ondernemers maakten zelf het ontwerp, waarbij ook Wageningen UR betrokken was. In het project Houden van hennen, waaraan de Lankerenhof deelnam, ontwikkelde Wageningen UR nieuwe concepten voor een duurzame pluimveehouderij, zoals de Rondeelstal en de Plantage. "Prachtig, maar niet te betalen", zegt Marjanne. "Wij hebben deze kennis gecombineerd met onze eigen ervaring en met systemen die al voorradig waren. Zo is het voor ons uiteindelijk een financieel haalbaar plan geworden."

Boerenhart

Het contact met Wageningen UR is er nog steeds. “Na de bouw van de nieuwe stallen heeft Wageningen UR hier onderzoek gedaan en zo nu en dan bezoeken ze ons bedrijf met een excursie”, zegt Chris. “Het lijntje blijft kort.” Samenwerking met andere partijen maakt de Lankerenhof sterker, daarvan zijn Chris en Marjanne overtuigd. Ze nemen ook deel aan Coöperatie Boerenhart, waarin boeren uit de regio hun streekproducten gezamenlijk aanbieden aan horeca, groothandel en winkels.

De Lankerenhof telt nu 12.000 leghennen en 6000 opfokhennen, die opgroeien tot leggen. Ze komen als jonge kuikens al op het bedrijf en worden dus niet, zoals gebruikelijk, ergens anders grootgebracht. Opgroeien op het bedrijf zelf vermindert stress bij de kippen, net als het daglicht dat ruim de stallen invalt. De kippen kunnen naar buiten om te scharrelen tussen hoogstam fruitbomen, afwisselende beplanting en langs houtwallen. Ze krijgen ruwvoer dat zo veel mogelijk uit de nabije omgeving wordt betrokken en zijn vrij van medicijnen en antibiotica. Per dag produceren de leghennen op de Lankerenhof tussen de 10.000 en 11.000 eieren.

Bijzonder is dat op de Lankerenhof ook vleeshaantjes worden grootgebracht. “Normaal gesproken worden haantjes geaborteerd, omdat ze langzamer groeien dan vleeskippen en dus geen bestemming hebben in de vleesproductie”, legt Marjanne uit. Het betekent dat de helft van alle kuikens, ook van de legrassen, meteen wordt gedood. “Je kunt je afvragen of dat ethisch verantwoord is. Hier kunnen ze samen met hun zusjes opgroeien”, zegt Marjanne. Als Haantje de Coq zijn ze hard op weg een culinaire topper te worden. Het is vooral de bekendheid van het product, dat lang van de menukaart is weggeweest, waar in geïnvesteerd moet worden. Met de herontdekking van het haantje als vleesproduct loopt de Lankerenhof zelfs voor op de regelgeving. Dat heeft ook nadelen. “Een biologisch certificaat voor de haantjes is er nog niet.”

Waarde

Om zich volledig op de productie te kunnen toelagen, werkt de Lankerenhof samen met logistieke partner Eicom uit Barneveld. Dit bedrijf zorgt voor het sorteren en verpakken van de eieren, de distributie en de administratie. Eicom en de Lankerenhof zijn samen eigenaars van Veluws Ei bv, die de producten van de Lankerenhof onder de merknaam Bleieren op de markt brengt. “Het vermarkten doen we zelf”, zegt Marjanne. Een goede beslissing, vindt Henk van Hamersveld, directeur van Eicom: “Wij weten alles van eieren, maar Marjanne kan met hart en ziel over de kippen praten.” Dit enthousiasme en de beleving van de manier waarop de Lankerenhof met zorg en aandacht voor dier en omgeving produceert, is bepalend voor de waarde van de Bleieren. Van Hamersveld: “De trend is dat herkomst en betrouwbaarheid van voedsel steeds belangrijker wordt. Klanten betrekken hun producten het liefst van de boer zelf.”

Maar biologisch produceren volgens de daarvoor geldende normen is voor Chris en Marjanne niet genoeg. De Lankerenhof wil meer stappen maken op weg naar een gesloten kringloop. “We moeten weer toe naar een situatie waarin we mensen in hun eigen omgeving van voeding voorzien”, vinden de ondernemers. Het probleem is dat veel biologische producenten toch weer de neiging hebben om grootschaliger te produceren om rendabel te kunnen zijn. “Dat is funest, zo komen we weer in een negatieve prijsdynamiek terecht. Bovendien raakt het evenwicht tussen mens en dier verder verstoord.”

De filosofie van Chris en Marjanne is om maximaal waarde toe te voegen aan de producten. Niet alleen maakt het gezonde leven de kippen op de Lankerenhof productiever, ook wordt alles binnen het bedrijf optimaal benut. Eieren met een mindere schaalmaat eindigen in de biologische eierpasta en eierliker die ook onder de merknaam Bleieren op de markt worden gebracht. Met hulp van het netwerk en de logistieke stroom van Eicom. Marjanne: “Alleen op deze manier loont het om kleinere partijen op de markt te brengen.”

Bewustwording

Verder gaan dan biologisch boeren blijft pionieren, benadrukken de ondernemers. De kippen worden sinds kort na hun productieve leven onder de naam SouperHen als soepkip verkocht. Uiteindelijk draait alles om bewustwording, vatten Chris en Marjanne de toekomst samen. Het op de kaart zetten van de omgeving als FoodValley regio draagt daar ook aan bij. Marjanne: “We moeten het verantwoord produceren en consumeren meer voorleven en overbrengen aan de bevolking.” Om in termen van de Lankerenhof te spreken: “Als je een eitje eet, denk dan ook aan het hennetje en het haantje.”



De leghennen op de Lankerenhof produceren per dag tussen de 10.000 en 11.000 eieren.

BIJZONDERE BOEREN

Vallei Business brengt met ingang van deze editie een serie waarin de agrarische sector in de regio belicht wordt middels een aantal portretten van bijzondere boeren uit de branche. In deze editie wordt afgetrapt met Chris en Marjanne Borren van pluimveehouderij De Lankerenhof in Voorthuizen.