nieuws

Haanburgers vallen bij dierenbeschermers in de smaak

nieuws

In de leghennenhouderij zijn de haantjes niet nuttig zodat ze vergast en vervolgens verwerkt worden in diervoeding voor honden, katten en dierentuinen. Het Nederlandse bedrijf Kipster, naar eigen zeggen de meest diervriendelijke kippenboerderij ter wereld, heeft daar wat op gevonden. De haantjes worden niet gedood als kuiken, maar opgekweekt en na een viertal maanden geslacht zodat van hun vlees ‘Hollandse haanburgers’ gemaakt kunnen worden. De eerste 30.000 stuks zijn vanaf deze week te koop bij Lidl in Nederland. Dierenrechtenorganisatie Wakker Dier, die anders fel tekeer gaat tegen de vee-industrie, zond een radiospot uit met onvervalste reclame hiervoor.

20 FEBRUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:
pluimveehouderij
dierenwelzijn



In de leghennenhouderij zijn de haantjes niet nuttig zodat ze vergast en vervolgens verwerkt worden in diervoeding voor honden, katten en dierentuinen. Het Nederlandse bedrijf Kipster, naar eigen zeggen de meest diervriendelijke kippenboerderij ter wereld, heeft daar wat op gevonden. De haantjes worden niet gedood als kuiken, maar opgekweekt en na een viertal maanden geslacht zodat van hun vlees ‘Hollandse haanburgers’ gemaakt kunnen worden. De eerste 30.000 stuks zijn vanaf deze week te koop bij Lidl in Nederland. Dierenrechtenorganisatie Wakker Dier, die anders fel tekeer gaat tegen de vee-industrie, zond een radiospot uit met onvervalste reclame hiervoor.

Deze week liggen bij Lidl in Nederland de eerste 'haanburgers' in de rekken: hamburgers gemaakt van hanenvlees. “Klinkt niet bepaald diervriendelijk, maar dat is het wél”, schrijft Het Belang van Limburg, “want op deze manier worden mannelijke eendagskuikens gered van de vergassingsdood.” Haantjes zijn normaliter geen lang leven beschoren. “Ze leggen nu eenmaal geen eieren en ze afmesten is economisch niet rendabel”, zegt Wouter Wytynck, pluimveespecialist van Boerenbond. “Daarom worden ze op een diervriendelijke manier verwerkt tot voeding voor honden, katten en dierentuinen.”

In ons land zou het om 15 miljoen kuikentjes gaan, zo becijferde Animal Rights. “10 miljoen zal iets dichter bij de waarheid zitten”, zegt Wytynck, maar het blijft een groot aantal. In het verleden hebben dierenrechtenorganisaties aangeklaagd dat de haantjes gruwelijk verhakseld worden, maar dat gebeurt al lang niet meer in onze contreien. “De sector vindt die shredder-techniek ethisch niet verantwoord”, zegt Landsbond-voorzitter Danny Coulier. “Haantjes worden vergast met CO2, in installaties die onder controle staan van het Voedselagentschap.”

Het Nederlandse leghennenbedrijf Kipster bedacht dat de haantjes beter af zijn wanneer ze het leven van een braadkip kunnen leiden. Na 15 tot 17 weken gaan ze naar het slachthuis en eindigen ze als ‘Hollandse Haanburgers’. “Uitstel van executie”, oordeelt

Coulier, “maar blijkbaar heeft de consument minder moeite met het slachten van een opgeschoten haan dan met het vergassen van een schattig, donzig kuikentje.” De grootste verandering kan komen van een techniek om al in het ei het geslacht van het kuiken te kunnen bepalen. Daar wordt in Nederland, maar ook bij ons – aan de KU Leuven meer bepaald – aan gewerkt.
In Belgische filialen van Lidl is de haanburger vooralsnog niet te vinden. “We vinden geen Belgische leverancier. Invoeren kan niet want daarvoor is de productie in Nederland nog te beperkt”, zegt Isabelle Colbrandt van Lidl België in de krant. De zoektocht kan nog wel een tijdje duren, vreest Wouter Wytynck. “Voor de smaak moet je het niet laten. Maar haantjes uit de legindustrie moet je wel langer vetmesten voor een lagere opbrengst. Daar kan je dus economisch vragen bij stellen. Tenzij de vraag dermate groot is dat er alsnog een rendabel circuit ontstaat.” Het hangt dus af van de bereidheid van de consument om er meer voor te betalen. Haanburgers kosten 12,45 euro per kilo, terwijl de exemplaren gemaakt van braadkippen voor ongeveer 9,5 euro per kilo de deur uit gaan.
Het Nederlandse Kipster dat op het idee van haanburgers kwam, is een buitenbeentje in de sector. De vier ondernemers verlaten de platgetreden paden en opteerden voor een futuristische bouwwijze van de stal, een uitloop die met een net overdekt is, een gevarieerde beplanting van de binnentuin, het gebruik van reststromen van bakkerijen als kippenvoeder, dagelijkse rondleidingen van bezoekers, enz. Net omdat ze het zo anders aanpakken, krijgen de initiatiefnemers – onder wie een duurzaamheidsdeskundige en communicatiestrateeg – veel krediet van milieu- en dierenrechtenorganisaties. Wakker Dier bekostigde zelfs een radiospot om duidelijk te maken dat het Kipster-ei het eerste is waarvoor er geen haantjes vergast worden. Het keurmerk Beter Leven kende drie sterren toe aan Kipster, het hoogst haalbare.

Bron: Het Belang van Limburg / eigen verslaggeving

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada