



Slow Food Presidia

Slow Food is een internationale beweging die zich inzet voor het behoud van smaak en het recht op genieten van eerlijk eten en drinken. Zij is opgericht in Italië in 1986. Presidia zijn projecten waarin gewerkt wordt aan het behoud van traditionele streekproducten, en daarmee het behoud van gastronomische tradities, oude productietechnieken en cultuurlandschappen. Presidium-projecten worden gecoördineerd door de Slow Food Foundation for Biodiversity in Florence en zijn inmiddels over de hele wereld in gang gezet. Het Presidium van de Chaamse Pel bouwt voort op een lange traditie van vleeshoenderhouderij in Brabant en streeft er naar de kwaliteit van vroeger te evenaren. De Stichting beheert het collectieve handelsmerk "Chaamse Pel" en geeft dit in licentie aan primaire producenten, ambachtelijke poeliers en/of keurslagers zolang zij de eisen naleven. Ook geeft zij de genummerde pootringen uit.



Stichting Vrienden van de Chaamse Pel

Meer informatie over
Stichting Vrienden van de Chaamse Pel

www.chaamsepel.nl

Ook voor bestellingen, verkooppunten en restaurants

KvK nr. 18080943
Rabo rek.nr. 11.66.45.635
t.n.v. Stichting Chaamse Pel te Chaam



Overige informatie kunt u vinden op:
www.chaamshoen.nl
www.chaamshoenderhof.nl
www.slowfood.nl
www.slowfood.com

Tekst en foto's: Ad en Wilma Taks.
Ontwerp: C-plus reclame, Zundert.



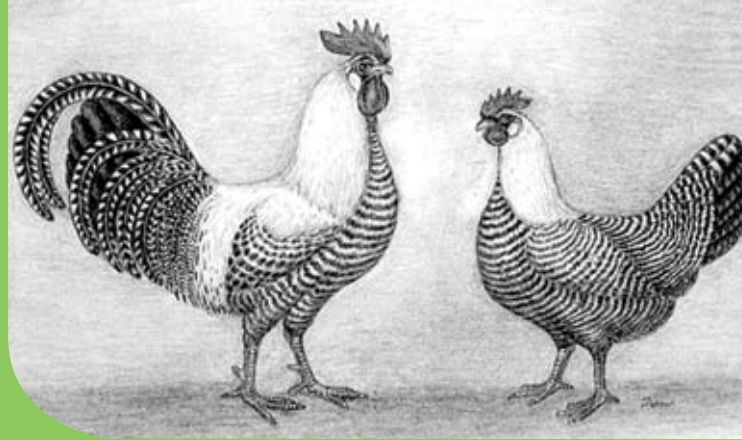
Chaamse Pel



Slow Food Presidium van het Chaams hoen

Een oud Nederlands nuthoent uit Midden en West Brabant

Het Chaams hoent, plaatselijk de "Kaamse Kiep" of "Kaamse Pel", werd tot begin vorige eeuw ten zuiden van Breda op vele boerenerven gehouden als nuthoent. Het Chaams hoent stond bekend als een zeer gehard ras, dat zich op de schrale Brabantse zandgronden goed wist te handhaven. Naast een hoge eierproductie stonden vooral de kapoenen (gecastreerde hanen) bekend om hun fijnvlezigheid en hun specifieke, overheerlijke vleessmaak. Het Chaams hoent raakte echter in de vergetelheid en werd eind vorige eeuw zelfs met uitsterven bedreigd. Door de inzet van steeds meer sympathisanten neemt de populariteit van dit ras gelukkig weer toe. Langzaam maar zeker kan men, vooral in Chaam en omstreken, dit fraaie landhoent weer in volle glorie aanschouwen.



Historie van het Chaams hoent

Thomas Ernst van Goor verwoordt in zijn "Beschrijving der stad en Lande" (1743); "Men roemt Chaam, Zundert en Rysbergen om de alomberoemde Kapoenen. Zoo, dat Maurits, Prins van Oranjen, Heer van Breda (1567-1625) dit landt, niet te onrecht, zyne Brabantsche Tempe pleegde te noemen." In zijn "Etat présent de la République des Provinces-Unies" uit 1730 vermeldt M. Janicon de uitzonderlijke gastronomische kwaliteit van de Chaamse Pel. "Deze Kapoenen ("Chapons") zijn er overheerlijk en in heel Holland beroemd." In geschriften uit de 19-de, begin 20-ste eeuw staat te lezen dat het Chaams hoent over geheel Midden & West Brabant was verspreid en daar ook algemeen voorkwam. Zo had de firma Bertram te Breda vanaf 1857 een gerenommeerde kapoenen mesterij en slachterij. Het Chaams hoent was in die tijd zo befaamd dat het regelmatig op de koninklijke menukaart stond. In 1881 bestelde koning Willem III voor op paleis Het Loo een grote foktoom Chaamse hoenders bij de firma Bertram.

Presidium voor de Chaamse Pel

In 2005 is samen met Slow Food een zogeheten Presidium opgericht. Het Presidium bestaat uit een groep lokale mesters die zich heeft vastgelegd op strenge productie-eisen. Elke producent mag maar een beperkt aantal (voorlopig 150) hoenders per jaar afmesten, de hoenders moeten voedergranen uit de streek te eten krijgen, ze moeten veel uitloopruimte hebben (8 m²) en ze mogen pas op een leeftijd vanaf 26 weken worden geslacht. Ter vergelijking: een kip uit de supermarkt groeit maar 6 weken. Geslachte hoenders die onder de handelsnaam Chaamse Pel worden aangeboden, moeten afkomstig zijn uit het historische herkomstgebied van Chaam en omstreken. Een geslachte Chaamse Pel is te herkennen aan de veren rond kop en stuit en de uniek genummerde pootring. Chaamse Pel is alleen van augustus tot en met december te koop, vanwege het natuurlijke groeiseizoen. Het Presidium wordt gecoördineerd door de stichting "Vrienden van de Chaamse Pel". Zij houdt toezicht op de naleving van de productie-eisen en zet zich in voor de promotie en afzet van de hoenders als authentiek, kleinschalig geproduceerd kwaliteitsproduct uit de streek.

