

Nieuws | Extra | **Kook.nl**

RSS

**Zoek
 nieuw**

< [vorige](#) | [overzicht](#) | [voorpagina](#) | [volgende](#) >

Waar is de soepkip gebleven?

Gepubliceerd op 16 december 2006, 07:00

Laatst bijgewerkt op 15 december 2006, 09:56



Hardnekkig vooroordeel. Goedkope supermarktsoup is slechte soep en wie hem koopt heeft een slechte smaak. Maar opnieuw blijkt het tegendeel uit een steekproefje.

Ik kocht vier glazen potjes met kippenbouillon en stukjes kip. De duurste, van Maggi stond me het minst aan. Nare geur. En voor een derde van de prijs van het Maggi-stinkertje met maar liefst drie smaakversterkers vond ik bij Lidl een potje kippensoep dat bekoorde. Was ik luier dan ik al ben – of had ik mijn handen in het gips – dan zou ik met deze kippensoep van Larco in Someren goed kunnen overleven. Hij wordt volgens informatie op de website van Larco (www.larco.nl) getrokken van 'moederkippen'. Die zijn kennelijk zo taai dat ze maar liefst acht uur lang gekookt moeten worden. Maar prima spulletje.

De ietsje duurdere, nog altijd goedkope kippensoep in hetzelfde glazen potje maar dan van California is ook niet slecht. Die van Struik, dubbeltjes duurder, is minder goed. In Maggi zit kippengruis. In de twee goedkoopste soepen zit prima spiervlees van poten en vleugels, maar Struik doet er gekookte Legoblokjes in. Vierkante stukjes kippenborstfilet met de structuur van Brinta. Tanden heb je er niet voor nodig.

Een dringende huishoudeconomische reden om zelf kippensoep te maken is er niet. Te meer een culinaire. Eigen werk naar eigen smaak en zonder smaakversterkers en kunstmatige aroma's waar de industrie verslaafd aan is. Ook de 'ambachtelijke' soep uit Someren is opgedirkt met hulpstoffen.

Maar nu de kwestie. Hoe kom je aan een echte soepkip?

Het fabriekskippensoepensteekproefje was een ingeving uit armoë; het is moeilijk aan een echte soepkip komen. Supermarkten hebben ze niet. Alloctonenslagers soms. En poeliers hier en daar op markten. Zeker op markten waar ook Surinamers inkopen doen. Surinamers vragen om 'harde kip' en dan bedoelen ze een reusachtige soepkip.

Hoe kan dat nou, haast nergens in Nederland soepkippen te koop? Wat gebeurt er dan met de tientallen miljoenen (!) legkippen die jaarlijks worden afgedankt na anderhalf jaar trouwe dienst? Die gaan naar België. Ook de kippen die buiten hebben mogen lopen en zogenoemde graseieren legden.

Graskippen en biologische legkippen krijgen het meest gevarieerde voer en er zijn culinairen die beweren dat je dat kunt proeven. Aan de soep? Mij best, maar waar

Zoek
 Gevaar

Kerst



Kwar



Kijk t



Laats

Over
 Antil
 data
 Gep
 wor
 min
 Kan:
 (6)
 Kam
 aant
 Afg
 Just
 Eps

Adver

**Vakan
 Grati:**
 water

Vacati
 Werke
 de TE

Wonin
 Dé wo
 Hollan

Nieuw



Rubrieken[Stad & Streek](#)[Binnenland](#)[Buitenland](#)[Sport](#)[Cultuur](#)[Economie](#)[Media](#)[Jongeren](#)[Ombudsman](#)[Opinieplein](#)[Extra](#)[Dossiers](#)[Video](#)[Meer...](#)

zijn die kippen dan? Ze verdwijnen samen met de andere, ook legkooikippen, naar Belgische slachthuizen. De Belgen betalen -lach niet- tussen de 8 tot hooguit 40 cent per kilo voor de kippen. Geslacht, brengen ze weer meer op, maar ze blijven spotgoedkoop. En hooglijk gewaardeerd tot helemaal in Nigeria.

Van 'onze' soepkippen gaan er veel via België naar Afrika. En maar een paar komen er terug voor in de Hollandse potjes kant en klare kippensoep, voor de marktpoelier en voor Nederlanders met allochtoon culinaire achtergrond. Fransen die nog zelf koken -het wordt daar ook minder- kopen graag forse soepkippen, voor de vol-au-vent. En daar speelt wonderlijk chauvinisme een rol. Veel Fransen zweren bij Franse waar. België kan nog net. Uit Nederland, dat kan niks wezen. Maar de Nederlandse soepkip wordt in België gewoon van zijn nationaliteit ontdaan zodat de Fransen hem (haar) toch lekker vinden. Zo worden ginder ook wel Nederlandse lammeren omgekat tot echte Franse.

De soepste kip is de hele zware, tot wel drie kilo, die Surinamers harde kip noemen. Het zijn vaak ouderdieren, kippen en hanen die dienden voor de productie van bevruchte eieren voor de broedmachines. Alle soepkippen hebben aanzienlijk langer geleefd dan plofkippen, zes weken oud, smaken naar niks, die we in Nederland gewend zijn te eten.

De soepkip, 75 weken geleefd, veel rijker van smaak, verdient herwaardering. De kip van vroeger. En hoe het moet? Grote drukpan lenen, van zolder halen of nieuw kopen. Kip er in, water er bij, wat zout -onzin, dat laurierblaadje- en op een laag pitje laten staan tot aan de feestdagen.

Snel naar[Winterwandeling](#)[Sportverkiezing](#)[Fotoalbums](#)[Weblogs](#)[Abonneren](#)[Trouwmagazine](#)[Toverlicht](#)[Spaanders](#)[Gezichten van](#)[Noord-Holland](#)[Boek De Hout](#)[SMS Eredivisie](#)[F1 Teammanager](#)[Coach v/h Jaar](#)[Spellen](#)[Woonalert](#)**Weer**

wo	do	vr
4 8	6 9	5 8
NW 3	NW 2	NW 2

[Weeroverzicht](#)[Van de jonge t](#)[Meer fo](#)**RSS**[Laats](#)[RSS](#)[Wat is](#)**Wouter Klootwijk**[Extra](#) | [Kook.nl](#) | [Reageer hier!](#)[Link](#) | [Stuur dit artikel door](#) | [Printen](#) | [Bewaar dit artikel](#)**Reacties**

Er zijn nog geen reacties op dit artikel.

[Reageer op dit artikel](#)

U bent niet ingelogd. U moet geregistreerd zijn om te kunnen reageren op deze site. Lees eerst de [spelregels](#) voor reacties op artikelen.

Nieuwsgierig? Klik snel naar [cz.nl](#)



Nieuws | [Service](#) | [Abonneren](#) | [Archief](#) | [Banen](#) | [Auto's](#) | [Woningen](#) | [Vakantie](#) | [Voordeelbezor](#)
(c) 2006 Noordhollands Dagblad | [Privacy](#) | [Contact](#) | [Adverteren](#) | [Colof](#)