



Mechelse Koekoek

Topkip van eigen kweek

Zeg niet zomaar kip tegen een Mechelse Koekoek. **kook** bezocht de boerderij van familie Tonglet in Namèche. Daar ontdekten we wat de Mechelse Koekoek zo bijzonder maakt.



De graankorrels bevatten alle nodige mineralen en voedingsstoffen.

De familie Tonglet kweekt de Mechelse Koekoek sinds mei 2021. Dat doen ze in samenwerking met de Aalsterse firma Belki, de pluimveeslachterij die sinds 1992 de Mechelse Koekoek promoot. Belki ondersteunt de telers onder andere met de kweek van de hoenders.

Een stukje geschiedenis

In de eerste helft van de 19de eeuw waren er in België verschillende soorten kippen die volledig aangepast waren aan de plaatselijke omstandigheden. Zo was er ook in de streek rond Mechelen sprake van kippen met een kleuring zoals die van een Koekoekvogel. Die 'Vlaamse Koekoek'-kippen waren hoenders met witte loopbenen zonder veren.

Vanaf 1850 voerde België via de Antwerpse zoo Aziatische kippenrassen in. Dat waren reuzekippen met bevederde loopbenen. Die werden uitgezet in proefboerderijen in Klein-Brabant, waar de Aziatische rassen op grote schaal gekruist werden met de inheemse koekoekkleurige landhoenders zoals de Vlaamse Koekoek. Wat de kwekers vaststelden, was dat kippen van deze nieuwe soort bijna even groot werden als de Aziatische hoenders, maar wel met vlees van onberispelijke kwaliteit, net zo goed als de inlandse landhoenders. Zo ontstond dus een kwalitatief superieure vleeskip: de Mechelse Koekoek.



Antoine en zijn familie kweken de Mechelse Koekoek sinds mei 2021.



De veders op hun poten danken ze aan hun Aziatische voorouders.

*Je kan deze
delicatesse best
serveren met een
lekkere vleessaas.*

In de jaren 70 stierf de Mechelse Koekoek bijna uit. Gelukkig werd de 'Speciaalclub voor Mechelse Koekoek' opgericht. Deze club stelde in 1992 samen met de firma Belki een stamboom op met de resterende Mechelse Koekoeken. Die stamboom zou de toekomst veiligstellen voor het ras. De samenwerking tussen de Speciaalclub en Belki bestaat vandaag nog steeds. De dieren worden nu op grotere schaal gekweekt en je vindt ze ook bij de Spar winkels.



Culinair erfgoed

De Mechelse Koekoek behoort tot Belgisch culinair erfgoed en heeft een kleine ecologische voetafdruk. Het vlees is mals en sappig met fijne vezels. Voor de fijnproevers: de bovenbil is het sappigste stukje.



Vanuit de stal kunnen ze overdag steeds buiten scharrelen.



Op stal

De Mechelse Koekoek heeft enkele typische kenmerken: een zwarte donsachtige bevinding met wit-grijze accenten, en veren op hun poten en tenen. De hanen en hennen worden apart gehouden in de stal. Vanuit de stal kunnen ze overdag steeds buiten scharrelen.

De familie Tonglet geeft de dieren een mix van graanmengelingen, geperst tot korrels. Anders kiezen de kippen er de graantjes uit die ze het lekkerst vinden. Maar via deze methode krijgen ze dus sowieso alle mineralen en noodzakelijke voedingsstoffen binnen. De Mechelse Koekoeken worden minstens 81 dagen oud voordat ze worden geslacht, da's twee keer zo oud als een reguliere kip.

Mechelse Koekoek met knolseldercrème, champignons en kroketten

4 personen • 40 min
+ oven: 1 u 25 min

1 Mechelse Koekoek
1 el kippenkruiden
2 tenen look
½ bosje dragon
½ bosje krulpeterselie
½ knolselder
200 g Boni mascarpone
500 g Spar kastanjechampignons
½ bosje bieslook
1 zakje waterkers
100 g Spar veldsla
1 kg Spar verse aardappelkrokette
Spar boter
Boni olijfolie

1. Pel de look en pers fijn. Snipper de dragonblaadjes en krulpeterselie fijn. Meng de look en groene kruiden met 50 g zachte boter. Kruid met zout. Smeer de binnenkant van de Mechelse Koekoek ermee in en leg in een ovenschotel.
2. Warm de oven voor op 180°C.
3. Meng 50 ml olijfolie met de kippenkruiden en strijk de buitenkant van de Mechelse Koekoek ermee in. Kruid met zwarte peper.
4. Zet de ovenschotel in de oven en bak 1 u 25 min.
5. Schil de knolselder en snij in blokjes. Stoom 10 min. Mix met de mascarpone tot een gladde crème. Kruid met zwarte peper en zout.
6. Snij de kastanjechampignons in 4. Snipper de bieslook fijn.
7. Smelt wat boter in een bakpan. Bak de champignons mooi bruin. Roer de bieslook erdoor. Kruid met zwarte peper en zout.
8. Bak de krokette.
9. Meng de waterkers met de veldsla. Besprenkel met wat olijfolie en kruid met zwarte peper en zout.
10. Snij de Mechelse Koekoek in stukken en verdeel over de borden. Verdeel de mascarponecrème en kastanjechampignons erover. Serveer met krokette en slaatje.



Het krokante vel
zit boordevol smaak.