

De Mechelse Koekoek

Le Coucou de Malines

Der “Mechelner Kuckuck”





De Mechelse Koekoek



Gastronomie met Hoofdletter

De echte gastronomen kunnen u bevestigen dat de Mechelse Koekoek haar plaats verdient tussen de betere vleeshoenders, tevens behoort deze kip tot het Belgisch culinair erfgoed.

Wat u moet weten over dit lekkere kippenras :

- In 1992 werd er door Belki en de Speciaalclub voor Mechelse Koekoek met de overblijvende echte Mechelse Koekoeken een stamboomdierenbestand opgezet dewelke de genetische basis vormde voor de toekomst.
- Typische kenmerken zijn de zwart met witgrijsachtige kleur (koekoek), de bevedering op de poten en tenen, de donsachtige bevedering en het fijne vlees.
- Deze authentieke Mechelse Koekoeknahrungen (daterend uit 1898) worden gecertificeerd door de Speciaalclub voor Mechelse Koekoek.

• De Mechelse Koekoek is een scharrelkip en traaggroeiend. (min. 10 wk oud). De Mechelse Koekoek wordt gekweekt met een samengesteld graanvoeder, 100% plantaardig. In haar laatste weken krijgt de Koekoek extra boekweit en melkpoeder wat het Koekoekvlees bijzonder smakvol maakt.

• Overeenkomstig de E.E.G. verordening nr. 1538/91 is er door de Vlaamse Gemeenschap per opzetronde een controle op de hoedanigheid van het houderijssysteem en op de exacte veevoedersamenstelling.

• Het vlees is fijn van vezel, mals en sappig. Daarenboven is het zeer vetarm waardoor het zich leent tot uiteenlopende bereidingen op een hoog culinair niveau.

Smakelijk.

De Mechelse Koekoek kraait opnieuw !



(www.mechelsekoekoek.com)



Le Coucou de Malines



La haute gastronomie belge

Les grands gastronomes vous l'affirmeront volontiers : Le Coucou de Malines mérite sa place d'honneur entre les meilleures volailles du monde entier ! Le patrimoine culinaire Belge en est fier avec raison !

A savoir sur une des meilleures volailles au monde :

- En 1992 Belki et le Club spécial pour le Coucou de Malines ont reconstitué une lignée de réproducteurs pure au départ de quelques Coucous.
- Ils ont ainsi obtenu des réproducteurs Coucou de Malines qui correspondaient parfaitement au standard du Coucou de Malines. La production à plus grande échelle pouvait enfin commencer.
- Les caractéristiques de la race Coucou de Malines sont la couleur coucou, un plumage noir à bandes blanches ou gris clair, les pattes couvertes de plumes, le duvet et la chair fine et tendre.

- Ces descendants authentiques Coucou de Malines (date de 1898) reçoivent leurs certificats du Club spécial du Coucou de Malines. (www.mechelsekoekoek.com)

- Le Coucou de Malines est un poulet fermier à croissance lente qui est élevé avec une nourriture de grains composés, 100% végétal. La finition au "petit lait" et au sarrasin donne au Coucou une saveur et une texture d'antan.

- Conforme à l'ordonnance C.E.E. no. 1538/91 la région Wallone contrôle par mise la qualité du système d'élevage et la composition exacte de la nourriture.

- La chair du Coucou de Malines est très fine de structure, tendre et pleine de jus. De plusla chair est vraiment peu grasse, ce qui permet les préparations variées d'un haut niveau culinaire. Bon appétit.

Le Coucou de Malines chante de nouveau !





Der “Mechelner Kuckuck”



Gastronomie vom Feinsten

Die echten Gastronomen können ihnen bestätigen, dass der Mechelner Kuckuck seinen Platz zwischen den besseren Fleischhühnern verdient. Dieses Huhn gehört außerdem zum kulinarischen Erbgut Belgiens.

Was sollten Sie über diese schmackhafte Hühnerrasse wissen :

- Im Jahr 1992 wurde von Belki und dem Spezialclub für den Mechelner Kuckuck mit den verbleibenden Hühnern der Rasse Mechelner Kuckuck ein Stammbaumbestand gegründet, der die genetische Basis für die Zukunft darstellte.
- Die typischen Merkmale sind die Farbe (schwarz mit weiß-grauen Abzeichen, wie ein Kuckuck), die befiederten Pfoten und Klauen, die flaumige Befiederung und das feine Fleisch.
- Diese authentischen Nachkommen des Mechelner Kuckucks (datierend aus 1898) werden vom Spezialclub für den Mechelner Kuckuck zertifiziert. (www.mechelsekoekoek.com)

• Der Mechelner Kuckuck ist ein langsam wachsendes Freilandhuhn (mind. 10 Wochen alt).

Der Mechelner Kuckuck wird mit einem zusammen gesetzten Getreidefutter aufgezogen, welches zu 100% pflanzlich.

In den letzten Wochen bekommt der Kuckuck zusätzlich Buchweizen und Milchpulver, was sein Fleisch besonders schmackhaft macht.

• Entsprechend der E.E.G.-Verordnung Nr. 1538/91 gibt es von de Flämischen Gemeinschaft pro Ansatzrunde eine Kontrolle der Eigenschaft des Haltungssystems und der genauen Viehfutterzusammensetzung.

• Das Fleisch ist feinfasrig, zart und saftig. Darüber hinaus ist es sehr fettarm. Es eignet sich darum zu verschiedenen Zubereitungen auf hohem kulinarischem Niveau.

Guten Appetit !

Der Mechelner Kuckuck kräht wieder !



Binnen de familiale groep Joosen-Luyckx (veevoeders en bloem) maken de twee zusterondernemingen BELKI (pluimveeslachterij) en Joosen-Luyckx AQUA-BIO (kaviaar) door hun kennis en vakmanschap topproducten.

Wij zijn er fier op en hopen dat u de culinaire geneugten ervan waardeert.

Dans le groupe familiale Joosen-Luyckx (aliments de bétail et farine), les deux sociétés sœurs BELKI (abattoir de volaille) et Joosen-Luyckx AQUA-BIO (caviar) produisent par leur savoir-faire des produits culinaires de haute de gamme. On est fière et espérons que vous pouvez les savourer.

Die zwei Schwesternunternehmen BELKI (Geflügelschlachterei) und Joosen-Luyckx AQUA-BIO (Kaviar) produzieren innerhalb der Firmengruppe Joosen-Luyckx (Mischfutter und Mehl) durch ihr Wissen und ihr Fachmännisches Können Spitzenprodukte. Wir sind stolz darauf und hoffen, dass Sie die kulinarischen Genüsse davon schätzen.



Belki nv - Wijngaardveld 50 - 9300 Aalst - Belgium
Tel + 32 (0)53 77 13 36 - Fax + 32 (0)53 78 60 85 - info@belki.be - www.belki.be



Royal Belgian Caviar - NV Joosen-Luyckx Aqua Bio - Oude Kaai 26 - 2300 Turnhout - Belgium
Tel +32 (0) 14 41 38 94 - Fax +32 (0) 14 42 09 24 - info@royalbelgiancaviar.be - www.royalbelgiancaviar.be