

HISTORIES

VAN HET KEMPISCH KIEKEN

versie 2020 – © Kempens Hoen vzw



De Volkstelling te Bethlehem (1566) Gigapixel
door Pieter Bruegel
Koninklijke Musea voor Schone Kunsten van België

Inhoudsopgave

| | |
|---------------------------|---|
| 1. Levend Erfgoed..... | 3 |
| 2. Gepeld..... | 4 |
| 3. Kempisch kiekeken..... | 6 |
| 4. English Campine..... | 7 |
| 4. Terugkeer..... | 8 |



1. Levend Erfgoed

Levend erfgoed is een verzamelnaam voor alle rassen en variëteiten van planten en dieren die over verschillende generaties heen vorm kregen door menselijke of natuurlijke selectie of door beide mechanismen.

Zo ontstonden uit planten- of diersoorten verschillende rassen of variëteiten die vaak regionaal te groeperen zijn in een of meerdere populaties. Deze populaties vertonen karakteristieke eigenschappen die tot uiting komen in gelijklopende fenotypes.

Daarnaast zijn ze onderling nog genetisch divers genoeg om zich aan te passen aan cultuur- of klimaatveranderingen. Ze worden namelijk vele generaties achtereen in stand gehouden door genetische uitwisseling en/of massale selectie en niet door doorgedreven inteelt of kortstondige hybridisering.

Hun regionale verankering houdt enerzijds in dat ze het beste aangepast zijn aan het klimaat en geografische kenmerken van hun regio, alsook aan de beschikbare voeding ter plaatse. Dit zien we vaker in extensieve veeteelt. Het Schotse Hooglandrund met zijn dikke vacht en geblokte bouw is een goed voorbeeld hiervan.

Anderzijds kunnen deze rassen of variëteiten het gevolg zijn van speciale wensen van lokale of regionale kwekers en hun afzetmarkten waarbij de menselijke selectie de bovenhand haalt. Dit zien we vaker in de sierteelt. De edelroos Rosa Pascali van de Belgische kweker Louis Lens is hiervan een goed voorbeeld.

In de meeste gevallen worden rassen of variëteiten gekneed door zowel natuurlijke als menselijke selectie. Het overgrote deel van onze oude nutsdieren en -gewassen is zo ontstaan. Open bestoven groenterassen zoals de vroege Mechelse Bloemkool zijn hiervan een goed voorbeeld.

Levend erfgoed vormt zo een tastbaar kruispunt van de domeinen 'natuur & universum' en 'ambachten' uit het immateriële erfgoed. De mens ontwikkelt kennis en vaardigheden over het houden en kweken van planten en dieren. En die krijgen op hun buurt verder vorm door de lokale cultuur en het plaatselijke milieu. Net zoals antieke werktuigen of andere erfgoedobjecten zijn deze soorten getuigen van oude vaardigheden en kennis. Of het nu in de vorm is van voedsel, geneesmiddel, parfum of grondstof, ze verwijzen naar ouden en huidige levenswijzen, naar gebruiken of rituelen.

Historische rassen maken op die manier deel uit van folklore en bepalen tegelijkertijd het landschapsbeeld als klein landschapselement of als boegbeeld van een regio of land. Denk maar aan de Spaanse vechtstier die als bumpersticker menig auto siert of aan de hopranken als eyecatcher in de Westhoek.

En ook het oude Kempische hoen was zo een typisch voorbeeld van levend erfgoed waarbij

eenvoudige boeren eeuwenlang kippen hielden die ze selecteerden op een goede eierleg. De kippen werden voor het overige aan hun lot overgelaten en moesten zich zien te redden met wat de schrale Kempengrond op en rond de boerderij te bieden had. Zo ontstond een regionaal ras dat een grote zelfredzaamheid kent en voedsel op economische wijze omzet in een respectabele eierproductie. Dat het echt om een regionaal kippenras ging, bewijzen de vele getuigenissen over Kempische kiekens buiten hun oorsprongsgebied plots veel minder goede leggers werden. Of hoe regio en ras op elkaar afgestemd waren na tientallen generaties van kwekersselecties.

Daarnaast werd het oude Kempische hoen in binnen- en buitenland ook gewaardeerd omwille van haar mooi gebande veren en dus sierwaarde als om de smakelijkheid van haar verfijnde vlees. Er onstond daaruit een industrie waarbij de Kempische hanen gekapoeneerd werden en vetgemest in epinettes met een brij van karnemelk en grijze Brabantse boekweitmeel, volgens de 'méthode de la Campine'. In dat opzicht stuurde de marktvraag enerzijds de verdere vorm en inkleuring van het Kempische hoen alsook het ontstaan van een lokale kweekwijze met eigen gebruiken en ingrediënten.

Bij het ontstaan van de moderne Campine speelde bodem en klimaat veel minder een rol. Engelse kwekers bedachten namelijk een nieuwe rol voor het Kempische hoen en wilden er naast een leghoer ook een interessanter vleeshoer van maken. Hiervoor verscheepten ze zowel Kempische als Braekels naar het Verenigd Koninkrijk en versmolten ze de twee zusterrassen tot een Kempische met meer gewicht, maar met behoud van heel veel oorspronkelijke kenmerken. Deze verbeterde versie is dus veel meer ontstaan vanuit een marktgerichte vraag. En daarnaast selecteerden de Engelse kwekers enkel de hennenederige exemplaren. Het resultaat, de moderne Campine.

In 2013 werd begonnen met de herinvoer van Campines naar de Kempen. Het doel van dit project is om de Campines als erfgenamen van het Kempisch hoen te laten herwortelen in hun oorspronkelijk verspreidingsgebied. Door ze opnieuw generatie na generatie te selecteren op hun productiviteit en andere typische kenmerken wordt er gestreefd om opnieuw die unieke band tussen ras en regio te verwezenlijken.

2. Gepeld

De Engelsen gaven het oude Kempische hoen de titel 'The Everyday Layer', maar dat was natuurlijk niet letterlijk te nemen. Het Kempisch hoen haalde als alledaglegger echter wel aantallen die heel veel andere rassen deden verbleken. Het potentieel van deze gepelde kippen was dan ook enorm, een potentieel dat ze van oorsprong deelden met andere gepelde rassen uit de ruime regio.

Zo raakte het [Hollands hoen](#) bekend als 'Dutch Everyday Layer' en vinden we in Duitsland de [Westfaalse Doodlegger](#) die zijn naam dankt aan het feit dat de hennen zullen blijven leggen

ook al moeten ze daarvoor op hun reserves teren. En wie weet er nog dat het gerenommeerde dubbeldoelras [Bresse Gauloise](#) aanvankelijk in een zilvergepelde uitvoering bestond?

Andere leden van deze gepelde familie zijn de [Oost-Friese Meeuw](#), de [Groninger Meeuw](#), de [Brakel](#), het [Assendelfts hoen](#), het [Zottegems hoen](#) en de recent teruggekweekte [Chaamse hoenders](#) en de [Poules de Hergnies](#). Deze rassen legden niet alleen uitzonderlijk goed, maar werden – ondanks hun lagere gewichtsklasse – evenzeer geprezen als erg smakelijk vleeshoen. Zo is er een feestelijk menu gekend uit 1757 voor de Franse koning Louis XV met tussen de voorgerechten een '[marinade de Campines](#)'.

Een ander voorbeeld vinden we bij het Chaams hoen waarvan de Nederlandse koning Willem III zo'n fan was dat hij er vanaf 1881 geregeld enkele van bestelde. Ook zijn verre voorvader Maurits, prins van Oranje en heer van Breda (1567 – 1625) roemde in zijn tijd trouwens al het Chaams hoen.

Andere eigenschappen die al deze landrassen delen zijn gehardheid en zelfredzaamheid. Ze houden er bijvoorbeeld van om zelf hun kostje bijeen te scharrelen in de ruime omgeving. Verder zijn ze eerder schuw van aard en zijn het erg goede vliegers. Voor een leek is het daarom niet evident om de verschillende rassen van elkaar te onderscheiden. Heel af en toe hoor je zelfs zeggen dat het een ras is met verschillende lokale variëteiten. Dat is allicht een brug te ver, maar het bijvoorbeeld wel interessant zijn om de verschillende rassen een keer verzameld te zien.

Dat ze sterk onderling verbonden zijn, blijkt ook uit de ontstaangeschiedenis van de verschillende rassen. Zo wordt bijvoorbeeld het Chaams hoen gezien als een grotere versie van het oude Kempische hoen en is het Kempische hoen dan weer een kleinere versie van de Brakel. Of er is ook het idee dat alle gepelde rassen afstammen van de Oost-Friese Meeuw die op zijn beurt met Nederlandse koopvaarders zou zijn meegekomen vanuit Perzië. Verder bestaat de mythe dat de Brakel een afstammeling is van de Gallina Turcica beschreven door de ornitholoog Ulysses Aldrovandi in 1600. En een andere theorie is dat de Brakel een variëteit is van het Bressehoen dat door de soldaten van Karel de Stoute in de streek van Aalst werd binnengebracht.

De Romeinen zouden die voorheen tot in de lage landen hebben gebracht. Al lees je ook wel eens dat de troepen van Julius Caesar de Campine of Brakel meenamen naar hun thuisland en dat die van daaruit de weg vond naar het Egypte van Cleopatra. Hieruit zou dan de [Fayoumi](#) zijn voortgekomen, of was het omgekeerd. De zilverpeltekening van de Poule de Bresse Gauloise grise vindt dan misschien weer haar oorsprong bij de invoer van Kempische kippen. Veel speculatie dus over over verbanden die nu niet meer te staven zijn, maar die wel duiden op de verregaande geschiedenis van deze gepelde rassen.

Over het verleden van de hedendaagse Campines moet men echter niet speculeren aangezien het zo'n jong ras is en de opstart ervan goed gedocumenteerd werd. In grote lijnen

werden die hier al aangebracht, maar voor meer achtergrondinfo zijn volgende pagina's zeker de moeite waard:

<http://archive.org/details/catalogueofsilve00phip>

<http://archive.org/details/textbookcatalogo00phip>

<http://archive.org/details/campinehistory00gate>

<http://archive.org/details/cu31924003118621>

<https://archive.org/details/wrightsbookofpo00wrig>

<http://www.la-basse-cour-du-nord.fr/campine.html>

3. Kempisch kieken

“In de uitgestrekte heidestreek, dweers door de Antwerpsche en Limburgsche gouwen, ja dweers door Hollands Brabant, rond de lieve hoeven der Kempen en onder de schaduw der onmetelijke mastbosschen, vindt men eene hoendersoort waarvan de grenslooze vlakten onmisbaar schijnen, die het wijd open veld voor hen moeten zien, en kwijnen en sterven wanneer de grootste vrijloop niet gegeven wordt.”

August Van Speybroeck, 1895

Zoals hierboven te lezen staat, kende het oude Kempische hoen een verspreidingsgebied dat de grootste delen van het oude Brabant omvatte, zijnde de huidige provincies Antwerpen (BE), Noord-Brabant (NL) en de noordelijke helften van beide Limburgen (NL & BE). Het lijkt een open deur intrappen, maar dit gebied komt natuurlijk overeen met de geografische afbakening van het Kempenland. Om maar te zeggen dat het Kempens kieken wel degelijk een streekras was.

De naam ‘De Kempen’ is trouwens een vervorming van het Latijnse Campinia of Campina, hetgeen ‘open ruimte’ betekent (campus = vlakte). In het Frans wordt de streek overigens nog steeds la Campine genoemd en in het Engels the Campine. En het is net die open ruimte waarin het Kempisch hoen zo goed gedijt.

Het oude type Campine had een uitstekende reputatie als leghoen en kreeg daarom in Engeland de prestigieuze titel ‘The Everyday Layer’. Bovendien stond het ook al eeuwen te boek om haar verfijnde vlees dat zelfs aan wild deed denken.

De term Campine was bovendien zo alom bekend dat het niet alleen verwees naar het Kempisch kieken, maar dat ook heel veel andere gepelde rassen ermee aangeduid werden. Van de Braekel over het Chaamse tot het Hollandse hoen, allemaal werden ze als types van de Campine beschouwd.

In het chauvinistische Frankrijk plaatsten ze de Campine zelfs op het hoogste schavot naast hun nationale trots la poule de Bresse: “Sous le rapport de poules, la Campine est à la Belgique ce que sont la Bresse, le Maine et le Pays de Caux à la France. Cette poule,

vulgairement sous le nom de poule de Campine, vantée pour la qualité de sa chair et l'abondance de ses produits" (1872)

Deze kwaliteiten leidden tot een groeiende interesse bij Engelse en later Amerikaanse kwekers. Helaas waren zij vaak ontgoocheld door de enorme variatie in het verenkleed en de moeite die gedaan moest worden om én mooi gepelde hanen en kippen te bekommen én om de gegeerde kwaliteiten te behouden. Op 5 december 1896 werd een club ter verdediging van het Kempisch hoen opgericht in Antwerpen door oa de heren Moons, de Coen, Breydel en Sas. Zo kreeg het ras haar eigen standaard kreeg, maar dat verhielp niet dat er ontevredenheid was bij Engelstalige kwekers.

4. English Campine

Engelse kwekers zetten rond 1900 zelf stappen gezet om het oude type Campine naar hun hand te zetten en een voorttrekkersrol daarin was weggelegd voor Rev. E. Lewis Jones die erg overtuigd was van het economische potentieel ervan. Een doorbraak bleef echter uit tot 1904 toen een hennevederige haan gekweekt werd uit broedeieren verkregen bij Oscar Thomaes uit Ronse. Deze hennevederige eigenschap bleek het antwoord te zijn op de teruglopende populariteit van de Campine in Angelsaksisch gebied.

De rest is geschiedenis want de Silver en Golden Campines zoals we die vandaag kennen, zijn altijd hennevederig. Door te selecteren op die hennevederigheid was het namelijk erg gemakkelijk om telkens mooi getekende exemplaren te verkrijgen vanuit een kruising. Bij het oude, Belgische type Campine met het witte zadelbehang was één kruising hiervoor niet voldoende en dus veel omslachtiger volgens de Britten.

De 'new and improved' Campines uit Engeland maakten nadien de oversteek naar Ierland, de VS, Australië, Nieuw-Zeeland, en Zuid-Afrika. Daar zijn ze nu nog steeds te vinden, al is hun status er ook kritiek.

Het ironische aan dit verhaal is dat een haan uit Ronse ervoor zorgde dat tot op heden deze gepelde kippen bekend staan als Campines, dus zijnde kippen afkomstig uit de Kempen in de provincie Antwerpen, Noord-België. Ronse ligt namelijk midden in het toenmalige verspreidingsgebied van het Brakelhoen, het zusterras van het Kempisch hoen. De eigenaar van de haan – Oscar Thomaes – was in die tijd bovendien de voorzitter van de Speciaalclub voor het Braekelhoen.

De verschillen tussen de twee rassen zijn alom bekend. Het Kempisch hoen moest overleven op arme zandgronden en was daardoor actiever en kleiner. De Brakel leefde op rijke Vlaamse leemgronden en was vleziger en legde over het algemeen grotere eieren.

Verdere verschillen tussen de twee 'variëteiten' waren/zijn:

- de Brakel woog tussen de 2,5 en 3kg, het Kempisch hoen bereikte amper het gewicht van 2kg
- het kamweefsel is grover gekorreld bij de Brakel dan bij de Kempische
- de kamhiel volgt de koplijn bij de Brakel maar wijkt duidelijk af van de schedel bij de Kempische
- de kam van de Kempische kip is kleiner en valt niet noodzakelijk naar een kant
- het achterlijf bij de Brakel is meer ontwikkeld en dieper dan bij de Kempische
- de silhouet van de Brakel kan in een vierkant worden ingeschreven terwijl dit van de Kempische driehoekig is
- de staart van de Brakel is meer gespreid, deze van de Kempische meer gesloten en smaller
- het Kempische hoen had een fijnere en mooiere peltekening waarbij de verhouding zwart tov wit nog groter was.

Wat belangrijker was dan die verschillen was het feit dat de twee rassen zo nauw verbonden waren door een gemeenschappelijke oorsprong dat ze nauwelijks van elkaar te onderscheiden waren.

Uiteindelijk waren het ironisch genoeg de Engelsen die het meest verdienden aan de export van Campines. Hun nieuwe, hennevederige type bleek namelijk zo succesvol in de VS dat vanaf circa 1912 het leeuwendeel van de Campines die naar de States verscheept werden afkomstig waren van Engelse kweeklijnen die uitsluitend 'improved' of 'English Campines' aanboden. Zelfs de Belgische kwekers van het oude type Kempisch hoen kwamen er nauwelijks meer aan te pas. Sommigen van hen starten bovendien zelf met lijnen van het Engelse type aan de grote vraag vanuit Amerika te kunnen voldoen.

Bij het ontstaan van de Campine zag zijn toekomst er dus hoopvol uit, zeker met vanaf 1914 de toelating tot de American Standard of Perfection door de APA (American Poultry Association). En de Campine wist enkele malen te winnen van de befaamde Leghorn in eiercompetities, maar honderd jaar later is de Campine een van de zovele bedreigde huisdierrassen.

4. Terugkeer

In 2013 werden de eerste Campines teruggehaald naar de Kempen. Enkele kwekers ondernamen het plan om niet alleen de Campine terug te halen als erfgenaam van het oude Kempische kieken, maar ook om de naam en faam van dat kieken terug te halen. De Campine moest dus opnieuw gaan dienen als nutsdier in de Kempen, aangepast aan de streek. En bovendien zou er werk gemaakt moeten worden om de Campine weer op het menu te krijgen, enerzijds door te selecteren op de allerbeste leggers en anderzijds door het smakelijk hoentje en seizoensproduct te promoten.

Enkele jaren later telde dit project al meer dan honderd kwekers, werd een nieuwe vzw

opgericht genaamd Kempens Hoen vzw, en was de Campine te vinden bij allerlei boeren en toeristische locaties in de Kempen.

