



DE MECHELSE KOEKOEK

Tekst & foto's: Pieter Debruyne, tenzij anders vermeld

Heel veel mensen hebben al gehoord van de Mechelse koekoek en kennen hem van de supermarkt of uit het restaurant. Helaas niet als sierlijke imposante reus die waakzaam in de wei rondkijkt en waakt over zijn hennen. Tegenwoordig is de Mechelse terug serieus in trek bij kleinveeliefhebbers en als delicatessen. Heel wat mensen kiezen als nieuwe of eerste kippen voor de Mechelse. Dit is iets wat men zich nooit beklagt. Ik vind het een fantastisch ras met heel veel mogelijkheden en raak er steeds meer door gefascineerd.

Beschrijving

De Mechelse is een zeer imposant, rustig en vertrouwelijk dier. Mits af en toe eens met de dieren bezig te zijn kan je er gewoon bijgaan zonder dat ze weglopen of schichtig zijn. De bouw is die van een vleeshoen en hoort lang, groot, zwaar en breed te zijn met een goede, diepe gespierde borst en een lange horizontale rug. Bij een volgroeide haan is de richtlijn voor lengte van de rug tweemaal een normale mannenhand. De staart wordt zo goed als horizontaal met de ruglijn megedragen. Volwassenen hanen wegen meer dan 5kg en de hennen zijn meestal een kilo lichter. De vleugels zijn vrij klein en worden horizontaal en dicht tegen het lichaam gedragen.

De kop is breed, zwaar en stevig met oranje-rode ogen. De snavel is vrij kort, krachtig en wit van kleur. De kam is klein en rechtopstaand met vier tot zes regelmatig gevormde kamtanden. De kamhiel (het achterste einde van de kam) is horizontaal. De kinlellen zijn langwerpige en middelgroot. Zowel kam als kinlellen moeten vurig rood zijn.

De poten en tenen zijn wit- roze en middellang (in geen geval extreem lang) en staan goed gespreid, wat het dier een krachtige indruk geeft. Het beenwerk en dijnen zijn sterk gespierd en in evenredigheid met het gewicht van het dier. De tenen zijn dik en rond. De achterteen moet goed naar achteren gericht zijn.

De bevedering is eerder donsachtig en zorgt voor een goede isolatie. Typisch voor de Mechelse Koekoek is de bevedering op de poten en tenen. De buitenten zijn vol bevederd en op de andere staan een paar stoppels.

Bij de Kalkoenkop zijn er enkele verschillen. Het belangrijkste is ongetwijfeld de kleine drierijige kam en de keelwam. Ook zijn houding is iets meer afhellend en hij is iets hoger gesteld als de enkelkam. Dit komt door de vechtersinvloeden van de Brugse vechter.

Momenteel is de Mechelse erkend in koekoekkleur, koekoek goudhalzig, zilverkoekoek, wit, blauw en colombia. De koekoekkleur komt momenteel het meeste voor en deze zijn dikwijls het best van kwaliteit. Wit is serieus in opmars en de blauwe terug volop in opbouw.

Onder: Witte haan van Reginald Deyaert



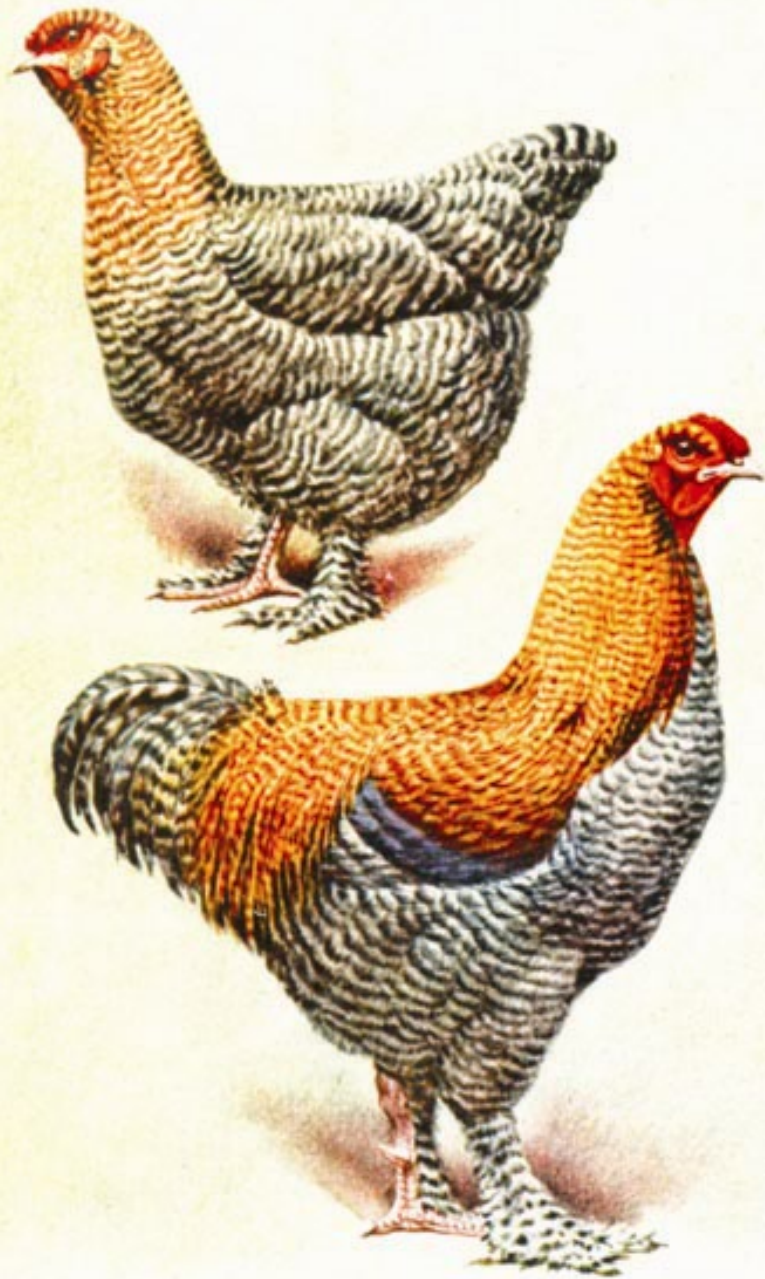
Als nutsdier is de Mechelse een van de interessantste hoenderrassen. De Mechelse combineert een vrij goede leg (140 tot 160 eieren per jaar) met een zeer goede vleesopbrengst.

Qua hok stelt de Mechelse geen specifieke eisen. De staartstuurveren van de hanen zijn echter enorm fragiel en raken rap beschadigd. Om serieuze beschadiging te voorkomen hebben ze zeker een voldoende grote opening nodig om het hok in en uit te komen. Een oppervlakte zoals normaal voorzien voor groot-hoenders is zeker voldoende. Het is een ras dat zeker niet rap over een omheining gaat vliegen. Jonge dieren zullen nog eens de vleugels openslaan en al fladderend een afsluiting proberen beklimmen. Op enkele uitschieters na lukt dit meestal niet. Een omheining van 1m20 zou zeker moeten volstaan om ze binnen te houden. De dieren hoeven geen reusachtige uitloop maar stellen het zeker op prijs om af en toe eens te zonnen, een zandbad te nemen en eens de benen te strekken.



Rechts onder: een fantastische kalkoenkophaan van Jan De Boitselier





**Links: Goudkoekoek
Kalkoenkop, tekening van
Rene Delin**

Geschiedenis

Verschillende eeuwen geleden had elke streek zijn eigen soort hoenders die volledig aangepast waren aan de plaatselijke omstandigheden. Zo sprak men in de buurt van het Mechelse in België al over koekoekkleurige landhoenders. Ze waren gerenommeerd om hun superieure vleeskwaliteit, koekoekkleur, witte poten en vel. Toen al noemde men deze hoenders de "Mechelse koekoek".

Via de Zoo van Antwerpen werden verschillende soorten Aziatische rassen ingevoerd. Door jarenlange selectie en inkruisen van Brahma, Cochin en Langshans heeft men de "Mechelse koekoek" gemaakt zoals hij nu is. De imposante lichaamsbouw heeft men gecombineerd met de superieure vleeskwaliteit en vruchtbaarheid van de Mechelse die er tot dan waren.

Vrij snel nam de "Mechelse koekoek" een belangrijke

plaats in op de Belgische markt van vleeshoenders. En enkele jaren later waren ze al bekend in onze buurlanden. Vooral voor de Duitse markt zijn er enkele jaren later nog kruisingen uitgevoerd met de forse Brugse vechter. Hieruit heeft men een tweede variëteit gecreëerd die men de Mechelse kalkoenkop noemde. Die naam heeft hij te danken aan zijn erwtenkam en keelwam die maken dat zijn hoofd veel lijkt op die van een kalkoen. Deze kalkoenkop is nog iets zwaarder als de enkelkam en heeft een meer aanvallende houding.

Na de erkenning van de standaard in 1898 werd de eerste fokkersvereniging opgericht die zich richtte tot beroeps- en tentoonstellingsfokkers. Helaas was door de oorlog, kuikenziekte en opkomst van goedkopere kippenrassen de populariteit van de Mechelse serieus gekrenkt. Dankzij enkele trouwe fokkers, die met een heel nauwe basis terug gingen fokken, is men er in geslaagd om de Mechelse in vrij korte tijd opnieuw op hoog niveau te brengen. Hierop werd dan in 1979 de huidige "speciaalclub voor het Mechels hoen" opgericht met een steeds groeiend ledenaantal. Door een overeenkomst van de speciaalclub met

Belki N.V., die deze dieren nu op grote schaal kweken, is de Mechelse koekoek nu terug te vinden in verschillende warenhuizen in België en Nederland.



Links: Tekening van Delin

De koekoekkleur

Wanneer ze geboren worden, zijn de Mechelse kuikens donkergrijs tot zwart, met op de kop een citroengele tot geelachtige vlek. De haantjes zijn iets bleker en hebben op de kop en dikwijls ook op het achterlijf een gelige plek. Wanneer de dieren eenmaal hun definitieve verenkleed hebben, moeten ze voldoen aan de volgende beschrijving.

Hanen

De veren van Mechelse hanen hebben een blauwgrijze grondkleur die drie- tot viermaal licht boogvormig overdwars wordt onderbroken door een donkere, blauwgrijze tot grijszwarte tekening die minder scherp begrensd is dan bij de hennen.

Hennen

Bij de hennen gelden dezelfde eigenschappen als bij de hanen, alleen zijn hennen donkerder. De veren vertonen donkere dwarsbanden op een vuilwitte grondkleur die kan overgaan in een lichte, blauwgrijze kleur. De tekening is licht verdoezeld, maar zonder vertroebeld te zijn. Aan het uiteinde van elke veer bevindt zich een donkerder kleur met een groenachtige glans. De donskleur is bijna zonder tekening.

De kleurverschillen tussen hanen en hennen ontstaan door de geslachtsgebonden Koekoekfactor. Die zorgt er voor dat onze dieren, die eigenlijk zwarte dieren zijn, voorzien worden van witte banden. Doordat hanen de koekoekfactor tweemaal in zich dragen, hebben ze grotere witte banden, die er voor zorgt dat ze bleker zijn dan hennen. Bij een goede koekoektekening zijn de veren regelmatig getekend over het hele lichaam. De bleke, wittere gedeelten moeten helder afgetekend zijn ten opzichte van de donkere. De kleur mag in geen geval flauw zijn of verwaterd overkomen.

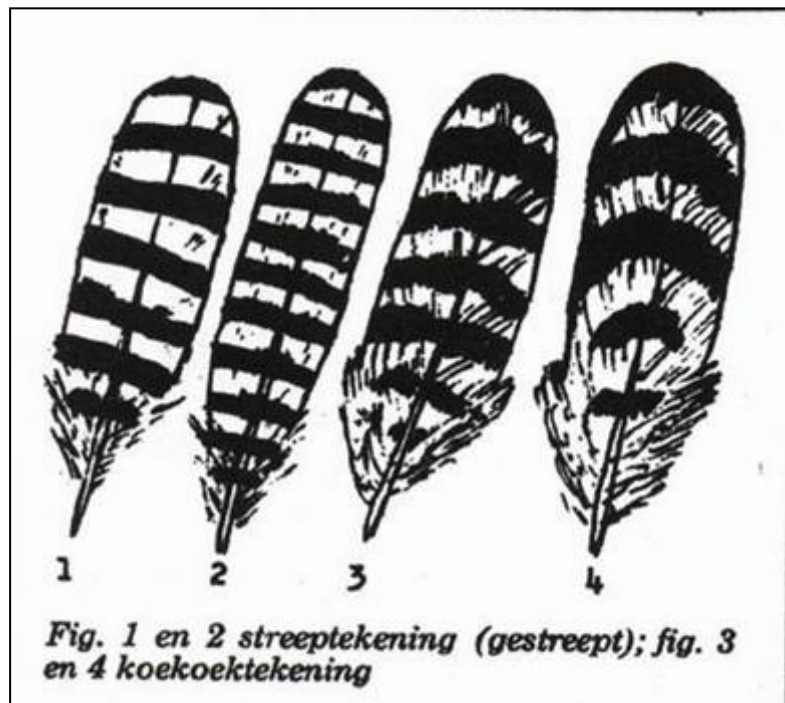
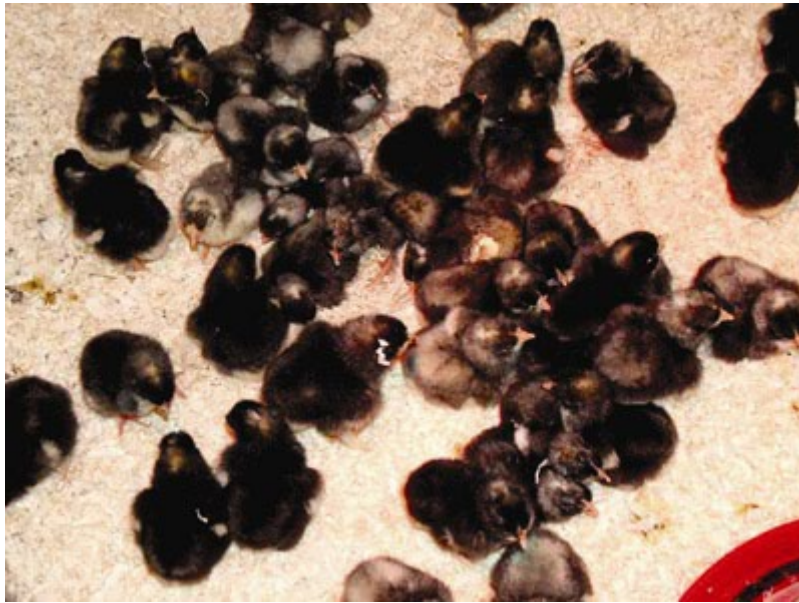


Fig. 1 en 2 streeptekening (gestreept); fig. 3 en 4 koekoektekening

zijn ten opzichte van de donkere. De kleur mag in geen geval flauw zijn of verwaterd overkomen.

Een fout die heel regelmatig voorkomt bij hennen, is dat ze te weinig tekening vertonen op schedel, hals en staart. Die fout wegfokken is alleen mogelijk met bleke maar correct getekende hanen.

Een ander probleem is het zwarte pigment in de snavel. Ook hier is het belangrijk om met vrij bleke hanen te werken. Een haan die zwart in de snavel heeft, zal bij de hennen heel veel zwart in de snavel veroorzaken en in het algemeen donkere dieren voortbrengen.



Ten slotte is het ook van belang enige aandacht te besteden aan de roest-bruine aanslag op de sierveren bij de hanen. Dit is iets wat we bij nagenoeg iedere oude haan terugvinden, dus is enige tolerantie niet misplaatst.

Links: Bij deze groep kuikens zie je al duidelijk echt donkere en blekere dieren.

Fokken

De Mechelse is een leuk ras om te fokken en de kuikens opkweken kan zonder bijzondere zorgen. De juiste temperatuur en het dag- nachtritme is voor de jonge kuikens van groot belang. Een normaal opfokmeel bevat alles wat de jonge dieren nodig hebben. Groenvoer en gehakte brandnetel mogen in beperkte mate na enkele dagen bijgevoerd worden. Rond 6 à 7 weken kunnen de jonge kuikens, naargelang de temperatuur 's nachts en overdag, naar onverwarmde buitenhokken. Vanaf de achtste week moet de voeding van de dieren in de gaten gehouden worden, als men de dieren niet door de poten wil zien zakken. Voldoende beweging en een gepast rantsoen is heel belangrijk. Het is niet de bedoeling om de dieren mager te houden. Ze moeten voldoende krijgen voor hun groei en om een gepaste spiermassa te ontwikkelen.





Boven: halfwas dieren op stap in de wei
Links: jonge hennen van Steven Polfliet. Rechts: groep jonge kuikens buiten

Let op voor coccidiose en luizen bij de jonge dieren. Hierdoor kunnen de dieren gehinderd worden in hun ontwikkeling.

Vanaf de 4de à 5de maand moeten de hanen en hennen gescheiden worden om vechtpartijen tussen de hanen te vermijden en ervoor te zorgen dat de hennen niet beschadigd raken door de hanen.

Een van de moeilijkste zaken bij het fokken van de Mechelse is de bevruchting. De laatste jaren zijn vanuit de speciaalclub verschillende initiatieven genomen om hieraan te werken door onverwante bloedlijnen te kruisen en dit met positief resultaat.

Het is vanzelfsprekend dat met te vette dieren niet op een behoorlijke manier gefokt kan worden. Aangezien de Mechelse echt graag eet moet de eigenaar sterk op de voeding letten. Een goede kwalitatieve voeding, liefst in meelvorm en streng gerantsoeneerd, doet wonderen. Zo is men er bijna zeker van dat een goed rantsoen van de fokdieren bestaat uit 100 à 150 gr. Af en toe kan de haan wel een extraatje krijgen als beloning of stimulans voor goede prestaties. Een vitaminekuur, wat biergist en wat haver kunnen een positieve uitwerking hebben op de resultaten. Tegenwoordig zijn de foktoomvoerders zo volledig samengesteld dat men dit evenwicht niet verbreekt door overdaad aan dergelijke toevoegingen. Het is evident dat in elk kippenhok grit en vers drinkwater niet mag ontbreken.



Rechts: Haan van Steven Polfliet



Een foktoom Mechelsen bestaat uit ongeveer 5 à 6 dieren. Als er te veel hennen bij de haan zitten dan zijn er altijd hennen die niet bevrucht worden. Een iets blekere haan is dikwijls zeer interessant voor de fok.

Links: lekker genieten van die buitenlucht

Mechelse beoordelen

Zoals alle rassen heeft ook de Mechelse een aantal aandachtspunten of veel voorkomende

problemen. Het belangrijkste aan een dier is natuurlijk het type. Het totaalbeeld moet kloppen met wat de standaard vraagt en zeker het gewicht en volume moet voldoende aanwezig zijn. Door zijn enorme groei of door erfelijke aanleg gebeurt het dikwijls dat de dieren ten opzichte van kleinere rassen kromme of gebogen tenen hebben. Bij jonge dieren kan een vitaminepreparaat of mineralenmengsel dit wat tegenhouden. Heel belangrijk is ook, dat bij het broeden steeds de juiste temperatuur aangehouden wordt. Het spreekt voor zich dat dergelijke dieren als fokdier niet gebruikt worden. Een tweede probleem dat mogelijks ook aan de groei te wijten is, zijn problemen met de bevedering. De staartstuurveren van de hanen zijn heel rap beschadigd. Waarschijnlijk gebruikt de groei van de dieren een groot deel van de vitamines, die ook nodig zijn voor de ontwikkeling van de veren.



De speciaalclub

Iedereen die interesse heeft in de Mechelse en/of zin heeft om ze te houden kan terecht bij de speciaalclub voor de Mechelse koekoek. Driemaandelijks ontvang je een tijdschrift boordevol informatie over de Mechelse koekoek. Zo krijgt ieder lid gratis de kans zijn jonge dieren te laten keuren en bespreken op de jongdierendag. Als stimulans sponsort de club ook op verschillende tentoonstellingen en clubkampioenschap met verschillende extra prijzen.

Geïnteresseerden of mensen die lid willen worden van de club of meer informatie willen verwijs ik graag naar de website van onze speciaalclub <http://www.mechelsekoekoek.com>

Hier is heel veel informatie terug te vinden en steeds een ruim aanbod zoekertjes. Mensen mogen natuurlijk altijd contact opnemen met mij of andere leden van de club.

Groeten,

Pieter Debruyne

Pieter.debruyne@pandora.be

Bronnen:

- Tijdschriftarchief van de speciaalclub
- Bespreking van het Mechels hoen ter keuring, door Jacques Rousseau



Witte hen - Foto Jeroen Debruyne

Kalkoenkop hen van Steven Polfliet



Kalkoenkop
haan van Steven
Polfliet



Recept: Gebraden Mechelse Koekoek

Voor de volledigheid van dit relaas over de Mechelse koekoek kan ik niet anders dan de culinaire mogelijkheden van de Mechelse even aan te tonen aan de hand van dit heerlijke recept.

Benodigdheden (4 personen)

- 1 Mechelse Koekoek
- peper & zout
- boter
- 200gr zilveruitjes
- water
- 1 bos asperges
- 1/4 bruine fond
- 1/4 liter room
- het sap van 1 citroen
- 1 eigeel

Kleur de kip aan alle kanten en bak haar een half uur in een oven van 150 graden gaar. Besprenkel regelmatig met het braadvocht. Voeg er na 3/4 van het bakproces de gepelde en voorgekookte zilveruitjes aan toe en bak ze verder mee gaar. Let erop de niets aanbrandt, de zilveruitjes zijn nodig als garnituur. Schil intussen de asperges en kook ze in water met zout. Snijd de asperges in gelijke delen. Haal de gebakken kip uit de oven en verdeel haar in 4 gelijke delen. Haal de zilveruitjes uit de braadpan en houd ze eveneens warm. Ontvet de braadpan, zet deze terug op het vuur en blus met water. Voeg aan dit kookvocht de bruine fond toe, laat tot de helft inkoken, voeg er room bij en kruid met peper en zout. Bind de saus met een roux of met opgelost maïszetmeel. Werk af met citroensap en eigeel en haal de saus tenslotte door een zeef. Schik de asperges en de zilveruitjes samen met de kip op een bord en giet er de saus over. Serveer met gepersileerde nieuwe aardappeltjes.

