

DE BRESSE-GAULOISE

Ruim 400 jaar oud en nog springlevend

Tekst: Dirk de Jong



Koningin van het gevogelte, gevogelte voor koningen. Zo werd de Bresse al in 1825 genoemd door Brillat Savarin. Kip zoals kip bedoeld is, zal je zeggen. Het is de enige van de oude rassen die zich staande heeft weten te houden als 'product' in een wereld verven van genetische manipulatie en berekende kruisingen. En dat vooral dankzij de Bourgondische mens ofwel de lekkerbekken; wijn, kaas en kip, daar kan een mens oud mee worden! Leven van wat je hebt en wat in je eigen omgeving te krijgen is.

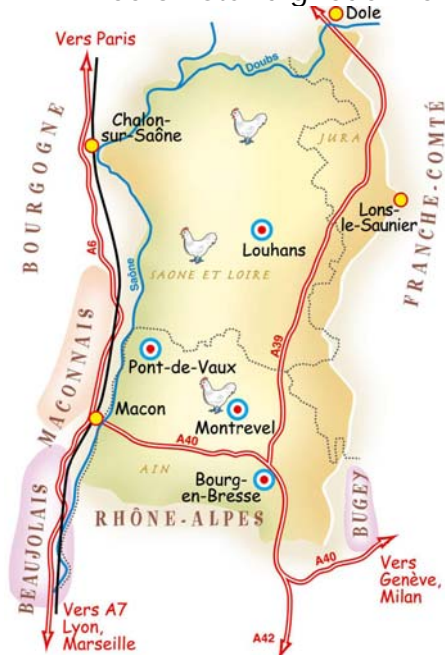
De filosofie

Rust is goed voor mens, dier en voedsel; daarom smaken drankjes of voedsel beter in de omgeving waar het gemaakt wordt. Het is echt niet alleen

het vakantie-gevoel! Bresse kippen groeien in vrijheid op, in een kruidige weide en ze krijgen ook de tijd om te groeien. Ze worden gevoerd met producten uit eigen streek, graan groeiend op dezelfde grond, hetzelfde water gebruikend. Ook geen nutteloos gesleep met levende wezens; de dieren worden vaak geslacht op het eigen bedrijf en hebben daardoor minder stress, wat weer een beter product oplevert. Om dit product, 'de Bresse kip' te beschermen, heeft men een AOC, zeg maar een kwaliteitsmerk, afgedwongen via de rechtbank. De Bresse is het eerste kippenras ter wereld dat zoiets voor elkaar kreeg. Nu wordt het op verschillende plaatsen gekopieerd.

De Geschiedenis

Al eeuwen en eeuwen worden kippen gehouden voor hun nuteigenschappen. De leefomstandigheden en het voedselaanbod van de streek bepaalden hoe die



kippen er uit kwamen te zien. De eerste op papier staande melding van het houden van kippen in de streek van Bourg-en-Bresse is van 12 november 1591. De Markies van Treffort krijgt van het volk uit dankbaarheid twee dozijn vette hanen. Honderden jaren stond dit landras in Frankrijk op een eenzame hoogte; het enige ras wat kon concurreren was de La Flèche. Let wel, we spreken hier van de tijd dat de Aziatische rassen nog niet in Europa waren doorgedrongen! Het voordeel van de Bresse en de La Flèche lag in het feit dat ze witvellig waren. In Frankrijk gebruikte men niet graag geelvellige en geelpotige dieren voor de keuken.

Een Bresse is een simpele boerenkip qua uiterlijk, gewoon een kip zoals iedereen die kent. Die eenvoud was bijna zijn ondergang; de enige garantie dat het een Bresse was die je kocht, waren deze kenmerken: enkele rode kam, blauwe poten en wit vel.



Een bout werd in die tijd verkocht met kop en poten er nog aan. Oneerlijke handelaren verkochten iedere slachtkip met deze uiterlijke kenmerken als Bresse, daar deze veel meer geld opbrachten dan andere rassen.

**Rechts en links onder: Bresse van Bourg, in Niort, Frankrijk.
Foto: Dirk de Jong**



In het oorspronggebied van de Bresse ontwikkelden zich 3 types hoenders, die allemaal een eigen kleur hadden en kleine verschillen vertoonden. De verschillen betroffen het gewicht, de vorm en kleur van de oren en de legkracht. Als eerste en oudste variëteit was daar de Bresse van Bourg, de '*grise*' ofwel de zilverpel; een goede legster én een zware bout, dus een echt dubbel-nutras en ook nog eens in een aparte kleur, want in Frankrijk waren niet veel rassen in gepelde kleurslagen.

Dan was er de Bresse van Beny-Marbox, die alleen in de witte kleurslag voorkwam en volgens zeggen door selectie uit de zilverpel was ontstaan. Deze zware Bresse was het meest lijkend op de huidige industrie-Bresse. (Zie foto onder, genomen in Niort, Frankrijk, door Dirk de Jong)



De zwarte kleurslag, de Bresse van Louhans, was de lichtste van de drie, maar wel degene die de zwaarste en meeste eieren kon leggen. Veel later is er ook nog een vierde variëteit ontstaan; de blauwe Bresse. (niet erkend in Nederland)



Links: Bresse van Louhans.

Foto met dank aan www.raskippen.be

Wat karakter betreft waren de Bresse echte landhoenders, die 's nachts graag hoog in een boom sliepen.

Volgens de geschiedenis was de Bresse een vrijbuiters die tot ver van huis zijn voedsel zocht. Naast de bekendheid als vleeshoender was het vroeger ook een geroemde producent van grote witte eieren.

Het is de Bresse niet altijd voor de wind gegaan. In de periode rond 1900 was het ras door de vele kruisingen bijna verloren gegaan. Gelukkig zijn er altijd mensen geweest die het oorspronkelijke ras trouw zijn gebleven. In 1904 is er een nieuwe standaard opgesteld en is men aan de wederopbouw begonnen. De 'merknaam' Bresse is sinds 22 december 1936 beschermd en alleen kippen die aan de strenge reglementering voldoen mogen Bresse heten. Voldoen ze niet aan de regels of komen ze van buiten het gebied, dan is de naam van de zelfde kip ineens Gauloise! (Niet te verwarren met de Gauloise Dorée; dat is een ander, nóg ouder Frans ras, wat enkel voorkomt in de patrijkskleur)

Streng reglement

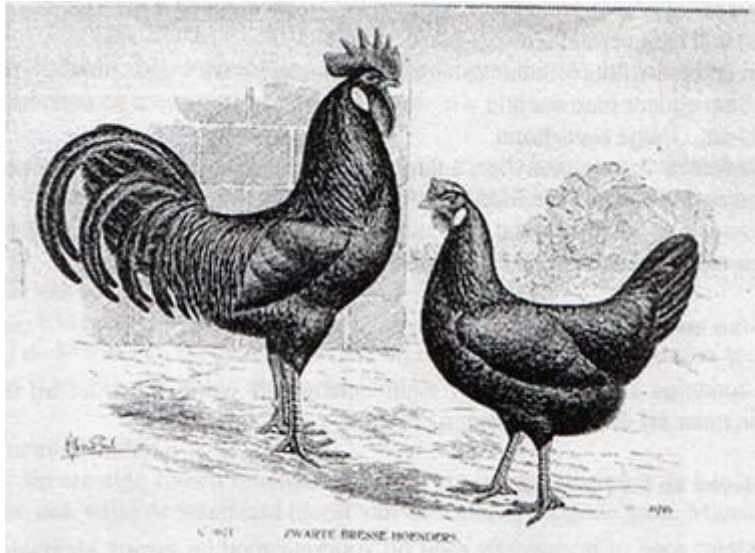
Men moet aan een groot aantal voorschriften voldoen om zijn Bressekip daadwerkelijk Bresse te mogen noemen. Want een Bresse is alleen een Bresse als er Bresse opstaat, met de Appellation Controlé er op. Schrik niet; de verkoopprijzen van je producten maken het weer goed! Je moet beschikken over minimaal 5000 m² grond in het gebied Bresse en Bourg. Per kip 10 m². Een diploma behaald hebben op de speciale land- en tuinbouwschool in Bresse. Daarna moet je de kuikens betrekken bij het speciale Bresse vermeerderingsbedrijf 'Centre de Sélection de la Volaille de Bresse'. Je voer moet je betrekken bij de daarvoor aangewezen fouragebedrijven. Altijd en overal de controleurs van het AC toelaten en je aan de regels van verzorgen houden.



Voorkomen

Alle variëteiten hebben een vrij grote, enkele kam die bij de hen naar een zijde omvalt; grote donkere ogen en vooral blauwe poten. In Frankrijk is de bijnaam van de Bresse: '*des pattes bleues*'. Volgens de Franse standaard is het type van de Bresse identiek bij alle 4 de variëteiten: iets meer dan middelmatig van

grootte, gestrekt type, elegant en levendig en met een bijzonder fijn beendergestel, maar toch dusdanig van bouw dat vooral de kenmerken van zowel legkip als vleeskip behouden blijven. De oren zijn wit; bij de zilverpel en witte kleurslag iets blauwachtig bij de hennen en met wat rood doormengd bij de hanen. De ogen zijn donker. Ook de tekening van de zilverpel wordt in grote lijnen omschreven. Het gewicht van de haan is 2,5 tot 3 kg en van de hen 2 tot 2,5 kg. Ringmaat: Haan 18 mm en hen 16 mm, al wordt ook 20 mm en 18 mm gebruikt. Er zijn echter nog maar erg weinig van deze oorspronkelijke Bresse-Gauloise hoenders te vinden in Frankrijk. De huidige witte industrie-Bresse is beslist zwaarder van bouw en heeft eigenlijk weinig van doen met de originele witte Bresse.



In de oude Nederlandse Pluimveestandaard van 1946 stond het ras ook omschreven:

"Eigenschappen: de Bresse is onovertroffen als vleeshoer. Het vlees is buitengewoon kortdradig, mals en blank. Hoewel vrij klein van stuk, leveren ze een uitmuntend gebrad en laten ze zich goed mesten.

Merwaardig genoeg paren zij een zeer goede legkracht aan voortreffelijk vlees.

Vooraf de eieren der zwarten

zijn zeer groot, namelijk tot 70 gram en meer. Zelfs de gepelden, welke in eiggrootheid nog na de witten komen, leggen nog eieren van gemiddeld 54 gram. De eierschaal is wit van kleur; het beenderstelsel is zeer fijn. Sommige hennen van dit ras zijn niet zo betrouwbaar als broedster, doch wel goede moeders. Een deel der hennen wordt nimmer broeds. De dieren ontwikkelen vrij snel. De hennen zijn vroeg legrijp. De kuikens zijn gehard en bevederen vlug."

Linksboven: Tekening van Van Gink, 1924. Archief Franse Hoenderclub.

Rechtsonder: Nederlandse Bresse, 2006. Foto: Aviculture Europe

Daarna was het ras een tijdje uit de standaard verdwenen, maar is later weer opnieuw opgenomen. De omschrijving van de Bresse in de huidige Nederlandse standaard wijkt iets af van die in de Franse standaard. Ten eerste de naam; die moet zijn Bresse-Gauloise. Waar Frankrijk spreekt van een hoer met gestrekte bouw, noemt de Nederlandse standaard-



omschrijving de dieren 'iets gedrongen van bouw'. Het verlangde standaardgewicht is in Nederland 250 gram lichter bij zowel haan als hen, en de de poten zijn blijkbaar dunner, gezien de ringgrootte: Haan 16 mm, hen 15 mm. De omschrijving van de kleurslag zilverpel wijkt iets af van van de 'doorsnee' zilverpel tekening, maar ook van de Franse omschrijving. Het ras is echter zo zelden aanwezig op shows, dat er qua tekening meestal wel iets door de vingers gezien zal worden. Verder zouden de dieren volgens de Nederlandse standaard rode tot roodbruine ogen moeten hebben, maar de Franse standaard verlangt de oogkleur zo donker mogelijk; rood is daar een ernstige fout. Waarbij opgemerkt moet worden dat de industrie-Bresse meestal wél rode ogen heeft.

In België is het ras erkend in zilverpel, zwart, wit, en blauw. Men hanteert de Franse standaardgewichten en als ringmaat 16 mm voor de haan en 15 mm voor de hen.

In Duitsland is het ras niet in de standaard opgenomen, al zijn er wel enkele fokkers van het ras. In Engeland werd het ras al geïmporteerd in 1895 en in ieder geval nog geshowd in de dertiger jaren. Momenteel is het ras daar niet meer in de standaard opgenomen.

Rechts: Nederlandse Bresse haan, 2006.

Eigenaar: Piet van de Sar.

Links onder: Witte Bresse hoenders in Nederland bij Wim de Haan.

Foto's: Aviculture Europe

Georges Blanc, legendarische voorzitter van het *Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse* hanteert de regels strikt en staat niet toe dat er elders kippen gefokt worden onder de naam



'Bresse'. Ook niet in de USA en Canada, waar men dan nu maar de *Blue Foot*, of *Poulet Bleu* heeft gecreëerd als eigen versie van Frankrijk's mythische Poulet de Bresse. Want een markt voor dit zo bijzondere kippenras (lees: kippenvlees) is er wel! Ook in andere landen heeft men 'namaak-Bresses', zelfs in Nederland waar ze Poulet Den Dungen heten. Dit is natuurlijk een beetje raar. We spreken dan niet meer van een 'ras' maar van een 'product', want het gaat dan

alleen nog maar om de zo speciale manier van opgroeien en afmesten.

Rechts: label van de Poule Den Dungen, een Brabantse variant van de Poule de Bresse, gecreëerd door een historicus, een notaris en twee gemeenteambtenaren van Den Dungen.





**Links: Bressefokker Raymond Aldolphy, Frankrijk, met een van zijn kapoenen.
Foto: Ad Taks**

Wat maakt de Bresse vroeger en nu zo bijzonder

Het kan niet alleen het ras zijn wat de Bresse zo bijzonder maakt. Van de vroegere vrijbuiters die in drie kleurslagen voorkwam is er in het gebied van Bourg-en-Bresse nu alleen een zware witte kip over, die achter een hekje van 1 meter hoog gehouden kan worden. Toch is het geen gewone mestkip. Er zijn wel degelijk speciale factoren aanwezig; ze groeien snel maar het blijven normale hoenders en zakken niet na 3 maanden door hun poten, zoals de 'gewone' mestkippen. Naast het snelle groeien zijn het ook nog steeds goede en vroegrijpe legsters van grote eieren. Bij de Nederlandse Franse Hoender Club hoort men af en toe dat er 'echte' witte Bresses in Nederland zijn. Zo had een familie uit Zevenhoven rond 1995

tijdens hun vakantie broedeieren losgekregen bij een Bressefokker. Nakomelingen van deze dieren gingen o.a. naar keurmeester Tesselaar, die er zelf ook nog mee verder fokte en verbaasd was over de vitaliteit en legkracht. In 1999 was het de heer Jac. Kuipers uit Hengelo (G), die samen met zijn dochter - een afgestudeerde pluimveedeskundige - een 20 tal broedeieren los kreeg op het speciale Bresse vermeerderingsbedrijf in Saint Etienne du Bois. Deze dieren werden geboren na de langste dag (21 juni) wat normaal kleinere en minder presterende dieren oplevert in onze hobby. Ze legden hun eerste ei op een leeftijd van 4 maanden; voor een vleeskip of mestkip een bijzondere prestatie! De overtollige hanen smaakten goed, maar niet bijzonder. Is het dan toch de lucht of het water, die de smaak brengen?

Wij zullen eens wat 'geheimen' van het planklaar maken van het Bresse hoen onthullen.

Rechts: het afmesten (Frankrijk) Foto: Ad Taks

Het bijzondere zit in het afmesten, want niet alleen het ras, maar ook de behandeling en verzorging maakt de Bresse bijzonder. Een periode van vrije uitloop op een kruidige weide, die vaak om en om door schapen of koeien en kippen wordt beweid. Daarna een periode van ophokken, waar ze gevoerd worden met graan en melk. De tijd die ze mogen groeien bepaalt dan in welke gradatie ze vallen. Als eerste is daar de *Poulet*, die wordt 2 weken afgemest en wordt op een leeftijd van minstens 4 maanden geslacht en weegt dan minimaal 1,2 kg schoon. Dan volgt de *Poularde*, die wordt 4 weken



afgemest en op een leeftijd van minimaal 5 maanden geslacht met een minimum gewicht van 1,8 kg schoon. Als laatste is er het paradepaardje, de *Chapon*; 4 weken afgemest, geslacht op een leeftijd van minimaal 8 maanden met een minimum gewicht van 3 kg schoon.



Er zijn vier merktekens, die de consument de weg moeten wijzen naar de echte Bresse. Als eerste is daar de speciale ring die door de fokker wordt omgedaan om de linkerpoot; zo is altijd te achterhalen waar de bout vandaan komt. Dan is er het etiket met AOC en het driekleurige zegel. Bij de Poularde en de Chapon is er ook nog een zegel in de vorm van een loodje. De Bressebout wordt nog altijd aangeboden mét kop en poten.



Ik weet niet of dit nog wordt gedaan maar vroeger werden de

bouten na de slacht in katoenen zakjes genaaid, die doordrenkt waren met melk. Dat inwikkelen werd vroeger ook gedaan om de bewaartijd te verlengen; er was toen geen koeling of vrieskist zo als nu. Men verwijderde na het plukken alleen de darmen, zoals een jager geschoten wild ontweidt. De bouten werden dan - als een mummie, heel strak, zodat er bijna geen lucht meer in de bout zat - ingewikkeld in katoenen lappen. Op deze manier behandeld konden de bouten op een koele plaats wel 6 weken bewaard blijven. Of deze lappen ook in melk werden gedrenkt weet ik eigenlijk niet, ook niet hoelang een bout in het met melk doordrenkte katoenen zakje moest zitten. Men deed dit zodat de melkzuren in het vetlaagje van de kip kon dringen; bij het braden smelt het vetlaagje en maakt het vlees heerlijk mals. Het truckje van marinieren in melk wordt wel eens meer toegepast maar volgens mij niet op deze manier. Nu ik er over na zit te denken, kan je misschien verschillende soorten melk gaan gebruiken om andere smaken aan je kip te geven. Ik kan me indenken dat geiten- of schapenmelk een heel andere smaak geeft dan bijvoorbeeld paardenmelk. Als ik nu wellicht een kok op een goed idee heb gebracht, mag hij mij altijd uitnodigen om eens te komen proeven!

Rechts: Zilverpel Bresse haan.

Foto en eigenaar: Mandy Goossens

Bresse nu

Op dit moment 2006 zijn er in Nederland in het hobbycircuit 2 soorten Bresse. Er zijn mensen die de nakomelingen van de nut-Bresse uit Frankrijk houden en er zijn de Bresse-Gauloise, die al jaren bij liefhebbers en tentoonstellingsfokkers worden gehouden. Misschien zijn deze 2 'soorten' Bresse



ook alweer met elkaar verweven; een ras blijft namelijk altijd in beweging. De witte Bresse zien we in Nederland bij uitzondering op de shows, waarbij het type soms toch wat richting 'nut-Bresse' gaat. We moeten wel weten dat nu, in 2007, de witte Bresse die in Frankrijk gehouden wordt voor het vlees, nog maar weinig overeenkomst heeft met het oude ras wat zo bekend is geworden! De zilverpel Bresse is ook zeldzaam, maar heeft toch wat meer aanhangers en showkwaliteit. Op de foto's ziet u o.a. de dieren van Mandy



Goossens, en dit zijn beslist rastypische Bresse-Gauloises. Hoewel de zwarte Bresse in Nederland erkend is, zien we ze niet op de shows en het is ons ook niet bekend of er fokkers van deze kleurslag zijn; daarvoor zal men waarschijnlijk naar België of Frankrijk moeten.

Rechts boven en links: Zilverpel Bresse. Er is behoorlijk wat variatie in de pelling bij de hennen. De hen die u aankijkt is het beste getekend.
Foto: Mandy Goossens.

Onder: Kuikens van de zilverpel Bresse. Foto: Mandy Goossens



Aard:

De witte Bresse is een rustige kip in het hok, maar ook de zilverpel is zeker geen schuwe kip te noemen, al hangt dat voor een groot deel af hoe men er mee omgaat. Een fokker vertelde ons het volgende over de fokkerij van de zilverpellen: "Ik wilde een kip die geen veren aan de poten heeft, niet compleet wit is, een fatsoenlijk ei legt en als het nodig mocht zijn ook een aardig fileetje in de pan legt. Ik ben aan dit ras gekomen via familie, zij hebben de witte Bresse



en hadden al contacten met mensen die de zilverpel hadden. Ik ben destijds begonnen met 3 henen en 1 haan, onverwant.

Links: Opgroeïende zilverpel Bresse kuikens.

Foto: Mandy Goossens.

Momenteel heb ik 4 hennen en 2 hanen als fokdieren; een toom en een koppel. De bevruchting en uitkomst van

de eieren is zeer goed en de kuikens groeien gemakkelijk op. Om kuikens te krijgen is dit niet zo'n moeilijk ras, maar als je de kleurslag en standaard in het oog moet houden wordt het wat moeilijker.... Op de eerste show waar ik met deze dieren heen ging, kreeg ik voornamelijk de opmerking dat het Brakels zouden zijn of in ieder geval een kruising daarvan. Dat krijg je met onbekende rassen! Over het algemeen krijgen ze nu een positieve beoordeling. Het eindpredikaat is nog wel nooit F geweest, maar dat kan nog komen".

Tot slot

We weten het allemaal; een goede naam krijgen gaat nog wel, maar een goede naam houden dat is andere koek. Het is dan ook heel speciaal dat een ras wat 400 jaar geleden een goede naam had als vleesproducent, die goede naam nog steeds heeft.

Staat daarom misschien zijn beeltenis op bijna elke kerktoeren, als een monument voor bewezen diensten vroeger en nu?

Rechts: Een paar Bresse-Gauloise in de sneeuw.

Foto Mandy Goossens

