

DOOR **ANK VAN LIER** - De Nederlands kalkoenhoud-
derij is, ten opzichte van de varkens- en kippen-
branche, een relatief kleine sector: ons land telt
zo'n 35 kalkoembedrijven met in totaal circa
750.000 kalkoenplaatsen. 'Het aantal bedrijven is
de afgelopen jaren teruggelopen, maar het ge-
middelde kalkoembedrijf is wel groter geworden.
Hierdoor is het totaal aantal kalkoenen in ons
land gelijk gebleven', vertelt kalkoenhoud-
der Peter van de Pas, die een kalkoembedrijf runt in
het Limburgse Kessel.

Tot 2004 werden de meeste Nederlandse kal-
koenen ook in Nederland geslacht en verkocht.
In dat jaar verdween echter de laatste kal-
koenslachterij uit ons land, waardoor ook de
promotie van het kalkoenvlees op een laag pitje
kwam te staan. 'De slachterijen waren namelijk
behoorlijk actief wat betreft het promoten van
kalkoenvlees', vertelt Jo Evers. Hij heeft een kal-
koembedrijf in Roggel en is daarnaast voorzitter
van de BAV, de coöperatieve vereniging ter be-
vordering van de afzet van vleeskalkoenen en
kalkoenvlees. Hierbij zijn bijna alle kalkoenhou-
ders in ons land aangesloten. 'Sinds Plukon, de
laatste Nederlandse slachterij, de deuren sloot, is
de consumptie van kalkoenvlees gedaald van
twee kilo per persoon per jaar naar nog maar één
kilo. Dat is weinig, vooral als je het vergelijkt met
onze buurlanden.'

Eigen regie

De lage consumptie heeft volgens Peter van de
Pas onder meer te maken met het feit dat het in
Duitsland en België veel beter is gesteld met de
verkrijgbaarheid van kalkoenvlees. 'Loop je in
Duitsland een supermarkt binnen, dan liggen de
schappen vol met kalkoenvlees. In Nederland
mag je blij zijn als je in een hoekje een verdwaald
pakketje kalkoenvlees vindt. En ook slagers heb-
ben doorgaans weinig kalkoenproducten in hun
assortiment.'

Ook het feit dat Nederlanders de kalkoen
vaak associëren met kerst speelt de kalkoensec-
tor parten. 'Daarnaast denken veel mensen dat
kalkoenvlees erg droog is. Anderen kennen het
vlees niet eens. Er is dus nog veel te winnen.'

De kalkoenhouders beseffen ook dat de weg
van kostprijsverlaging, waar tot nu toe vooral op
werd ingezet, eindig is. 'Daarmee winnen we de
concurrentieslag met het buitenland op termijn
niet', zegt Evers. 'Meer regie over de afzet van
ons product en een toename van de consumptie
in eigen land zijn een must. Nu wordt bijna alles
geëxporteerd, terwijl afzet in eigen land veel
gunstiger is. Je raakt niet in problemen als de
grenzen dichtgaan voor bepaalde producten,
ook zijn minder transportbewegingen nodig.
Daarbij heeft de Nederlandse kalkoensector de
afgelopen jaren flinke stappen gezet op het ge-
bied van diergezondheid en -welzijn. Dat er in
ons land vooral Franse kalkoen in de schappen
ligt, is dan ook behoorlijk frustrerend!'

Tijd rijp voor promotie

De kalkoenhouders, georganiseerd in de BAV
(Bevordering Afzet van Vleeskalkoenen, red.),
besloten vier jaar geleden de mogelijkheden te
gaan bekijken om de promotie van kalkoenvlees
eigenhandig op te pakken. Om de consumptie te
stimuleren en de beschikbaarheid te verbeteren,
maar ook omdat de consument nu een heleboel
mist, geeft Evers aan. 'Kalkoenvlees is één van de
lekkerste, gezondste en magerste vleessoorten.
Het bevat minder vet dan kip en is heel veelzij-
dig. Er zijn twee soorten kalkoenvlees: de kal-
koenborst bestaat uit witvlees, de poten zijn
roodvlees. Hier kun je vrijwel alle producten van
maken: filet, gyros, shoarma, schnitzels, snij-
vlees voor op de boterham, gevulde kalkoen of
kalkoenvlees voor de barbecue. Bijna alles is mo-
gelijk!'

In eerste instantie raakten de kalkoenhou-



De vier G's van kalkoenvlees

- **Gemak**
Kalkoenvlees is gemakkelijk en snel te bereiden.
- **Gezondheid**
Kalkoen is rijk aan eiwitten, mager en voedzaam. Ook bevat kalkoenvlees veel vitamine D, ijzer, foliumzuur, vitamines B, B1, B6, zink en kalium.
- **Goed gedrag**
Nederlandse kalkoenhouders produceren duurzame, eerlijke en pure producten met respect voor dier en omgeving.
- **Genieten**
Kalkoenvlees, zowel de witte als de rode variant, staat garant voor smaakvol genieten. De diversiteit aan bereidingen is groot. Zo is kalkoenvlees heerlijk op de barbecue, bij asperges, als ingrediënt voor een kalkoen-wildschotel of natuurlijk als de bekende kerstkalkoen.



Het feit dat Nederlanders de kalkoen vaak associëren met kerst, speelt de kalkoensector parten.