

EEN CHAMPIGNONBEDRIJF TE OOSTENDE

Reeds van in de verre oudheid worden paddestoelen gegeten. Niet zozeer als delicatessen dan wel als een bijzonder voedzaam en vitaminerijk natuurprodukt. Het verbruik ervan was wel gebonden aan de streek en het jaargetij waarin ze voorkwamen. In bepaalde periodes weten we dat de paddestoel ook het symbool was van hekserij. Wie dan paddestoelen ging plukken riskeerde de brandstapel. Maar steeds weer zouden die lekkere natuurvruchten het halen op alle mogelijke vooroordelen. Reeds vanaf 1650 weten we dat er rond Parijs door meloentelers ook champignons gekweekt worden. De vraag was toen al veel groter dan het mogelijk aanbod uit de natuur. Heel het begin van die champignonenteelt moet berust hebben op toeval. Meloenkwekers ontdekten dat champignons vanzelf groeiden op afval van de meloenen. Nog later lei men het verband tussen paardemest en vochthoudende ruimtes in onderaardse gangen en grotten. Van danaf zou de teelt van champignons - cultuurvorm van paddestoelen - een steeds grotere opgang kennen. Van voedsel voor in het bos levende volkeren werd het een delicatessen. Vandaag meer begeerd dan ooit is de champignon een algemeen verbruikt voedingsprodukt geworden met heel veel verschillende toepassingsmogelijkheden en dit zowel in de gewone keuken, de feestkeuken als de restaurantskeuken.

Uniek in de kuststreek

Toen ene familie De Schrijver vanuit Afrika onder druk van de omstandigheden terug naar Europa diende te komen, meer bepaald naar hun vaderland België zagen ze het hier niet zo onmiddellijk zitten. Jean-Marie De Schrijver miste aanvankelijk de ruimte van de plantages in Zaïre. Alles was hier zo dicht bebouwd. Ginder had hij de vrijheid van de onmetelijke natuur gekend. Men kon er werken zonder te verstikken in bureaucratie, zonder zijn burens in de weg te lopen. De natuur was er bovendien gul en paradijselijk mooi. Wat moest hij hier doen? Ergens op een kantoortje gaan werken? Nee, hij dwaalde door het Vlaamse land, keek rond, las veel, studeerde, dacht na en zocht met zijn echtgenote Chantal Boudolf naar een nieuwe toekomst. Hij besloot champignonkweker te worden, trok naar het landbouwstudiecentrum te Beitem voor zijn opleiding, ging stages volgen bij bestaande champignonbedrijven en toen hij er alles dacht van af te weten besloot hij zijn eigen bedrijf te beginnen. Hij wist dat hygiëne in zo'n



Zicht op de kweekcellen.



Binnenzicht in een kweekcel.

bedrijf van fundamenteel belang is en ook dat het zeer arbeidsintensief is. Een bakteria van de verkeerde soort en heel de kweek kan voor maanden naar de vaantjes zijn. Daarenboven laten paddestoelen zich niet plukken wanneer het de kweker past. Paddestoelen dienen afgeplukt op het moment dat ze zich tot mooie witte vrucht hebben ontwikkeld. En dat ontwikkelen kan zich afspelen binnen de tijdspanne van nauwelijks een paar uur.

Uniek is het bedrijf alleszins ook omdat het, het enige is in de kuststreek. Op amper vijf kilometer van de zee. Nog nooit tevoren had iemand het hier gewaagd. Langsheen de Gistelsesteenweg, tussen Keignaert en Zoute Kreek bevindt zich nu het bloeiende champignonbedrijf van de familie De Schrijver. In het land van steenbakkerijen (er is er maar eentje meer

over) van tarwe, gerst, mais, suikerbieten en aardappelteelt, een land ook van koeien en varkens op de nog talrijke boerderijen in de omgeving.

Van de 62 bestaande champignonkwekerijen die zich voor wat West-Vlaanderen betreft vooral situeren in het Roeselaarse is het geen topbedrijf qua afmetingen, waarschijnlijk ook niet inzake opbrengst-hoeveelheid, er zullen allicht grote bedrijven bestaan. Het is wel een topbedrijf inzake kwaliteit.

Het bedrijf te Zandvoorde (fusiegemeente van Oostende) werd volgens de meest moderne technieken terzake gebouwd. Het bestaat uit zes zogenaamde kweekcellen.

Bezoek aan een kweekcel

Dat champignonenteelt alvast geen ama-

teurswerk is werd ons vlug duidelijk toen Xavier De Schrijver, dat is de oudste zoon die nu samen met zijn vader in de zaak staat ons rondleidde doorheen het bedrijf.

Teneinde ons een beeld te geven van de kweek (per teelt moet men rekenen op 12 weken) gingen we een kijkje nemen in cel nummer 1. Daar was men begonnen met een nieuwe teelt, men zat er in de eerste week.

We hadden er echt geen idee van. Maar het was even om dood te vallen. Nadat hij de zware metalen deur had geopend die de kweekruimte moet afsluiten van de buitenwereld stonden we in een heet walmende, ontzettend vochtige lucht. Doorheen onze brilleglazen zagen we gewoon niets meer. Bij een temperatuur van + 55° en maximale vochtigheidsgraad ook niet zo verwonderlijk.

Wat hier de bedoeling van is?

Xavier: Kijk dat is een eerste fase in de teelt van 12 weken. Champignons worden niet gekweekt op aarde of zo doch wel op een bed van paardemest. Daarzonder doe je het niet. Die paardemest, er is per cel zo'n 25 ton nodig is afkomstig van gespecialiseerde bedrijven alwaar die mest reeds behandeld werd. Maar ook op het bedrijf zelf wordt de paardemest nog eens gepasteuriseerd, en dit bij temperaturen van 50 à 60° celsius. Dat gebeurt om alle vreemde schimmels en bacteriën te doden. Nadien laat men de mest uitzweten. Iets dat een twee weken duurt. Dat is het begin dus van de kweekcyclus.

In cel 2 is men reeds middenin de volgende fase. De temperatuur ligt hier rond de 27° en dat is koud in vergelijking met daarstraks. De schimmelgroei is hier reeds op volle gang. Er wordt weinig geventileerd de lucht is vochtig, een vreemd stille ruimte. Vooraleer we dit heiligdom van de paddestoelen mogen betreden dienen we onze schoenzolen te ontsmetten. Hier mogen absoluut geen schimmels of bacteriën die vreemd zijn aan de kweek binnengebracht. Bijna uit het niets groeien hier de zaadjes uit tot schimmel om uiteindelijk als paddestoelvrucht tevoorschijn te komen.

Hoe maakt men nu van schimmels paddestoelen?

Xavier: Dat maakt men niet, dat is een natuurlijk proces. Er worden namelijk zaadjes binnengebracht in die kweekcellen en die worden uitgestrooid. Die zaadjes zijn vastgeënt op graankorreltjes. Precies rond die graankorrel met dat zaadje gaat de schimmel zich vastzetten en ontstaat er uiteindelijk na een paar weken de champignon.

In een volgende kweekcel, het is hier nog amper 16° en in vergelijking met cel één dus bitter koud staan de champignons nu haast plukrijp. Ook die temperatuurschokken spelen een zeer grote rol bij de teelt. En door meer of minder ventilatie,



lekkere verse champignons.

door temperatuursmanipulatie is de telser ook in staat de pluktijd enigszins te beïnvloeden. Niet helemaal!

Over plukken en verbruik

Een champignonteler probeert inderdaad zoveel mogelijk de pluktijd zelf te bepalen. De praktijk wijst echter uit dat dit soms lukt maar lang niet altijd. Het moment waarop de champignons plukrijp worden is meestal een kwestie van uren. Men spreekt dan ook van een «vlucht». En dat kan zowel middenin de nacht zijn als 's morgens om 10.00 uur of 's avonds om 18.00 uur dat men de champignons moet afplukken.

Een deskundig en uitermate arbeidsintensief werk. Ervaren plukkers kunnen wel tot 10 kg champignons afplukken in één uur. Maar het is een delicaat werkje. Wie

De kwekerij is gelegen in de Oostendse Polder.



niet handig is blijft er best af. Van één kweekbed heeft men gewoonlijk zes verschillende oogsten of zoals de kwekers zeggen «vluchten». De eerste vluchten leveren de grootste en ook de witste exemplaren op. In totaal rekent een kweker op 16 kg champignons per m² en dit per kweek dus van 12 weken.

Eens geplukt in doosjes van 250 gram komt het er opaan de champignons naar de tuinbouwveiling te Roeselare te brengen. En daar gebeurt de verkoop, wordt de prijs bepaald al naargelang de vraag en het aanbod. En al worden champignons het hele jaar door in toenemende mate verbruikt, er blijven pickperiodes. Met kerstdag en nieuwjaar worden gewoonlijk rekords gebroken. Bij feestdagen is er altijd een toenemende vraag en in het winterhalfjaar valt er een grotere verbruik op te tekenen.

Een lekker, voedzaam, vitaminerijk, gezond natuurprodukt. De teelt ervan is eerlijk als de natuur zelf.

C.W.

NOORDZEE
Magazine