

Hoe wordt een biologische champignon geteeld?

Onze biologische Odin champignons worden geproduceerd door paddenstoelenkwekerij Nesco in Noord-Brabant. Maar hoe worden champignons precies gekweekt? En wat is nu het grote verschil tussen gangbare en biologische champignons? Onze teler Nesco legt het uit.

Nesco wordt gerund door telers Jozef van den Elsen, Jeroen Smits, Teunie Bloem en Noud Spetgens. De mannen zijn kwekers in hart en nieren. Allemaal groeiden zij op in de champignonteelt en namen later allen het bedrijf én de jarenlange kennis en ervaring van de generatie voor hen over. "Wat het mooie is aan ons werk is dat je bezig bent met een levend product. Het is constant in ontwikkeling. Zo is geen dag hetzelfde."

Hoe telen jullie champignons?

"De champignon heeft geen licht nodig om te groeien. Ze worden daarom in speciale donkere cellen geteeld. De champignons staan op teeltbedden. De teelt begint bij de grondstoffen. Ze vormen de basis voor het eindproduct. In deze grondstoffen zitten voedingsstoffen en de champignonschimmel, waar de champignon later uit zal groeien. Deze grondstoffen-mix is een compost bestaande uit: water, stro, gips, paarden- en kuikenmest. Bovenop deze grondstof komt een laag met dekaarde, dit ziet eruit als een soort potgrond. De dekaarde zorgt voor vocht opslag en doorstroom van voedsel uit de grondstof, zodat wij een mooie stevige champignon kunnen telen."



Na hoeveel dagen kun je de champignons oogsten?

"In de eerste tien dagen groeit het 'mycelium' uit tot knopjes, dit zijn schimmeldraadjes die er wit en pluizig uit zien. Deze draadjes dienen als voedingsworteltjes voor de champignon. Als de knopjes verschijnen, groeien deze daarna in zes tot zeven dagen uit tot een champignon. Ze schieten dan letterlijk als 'paddenstoelen uit de grond', want de champignons verdubbelen dan iedere 24 uur in omvang. Na 16 tot 17 dagen worden de eerste champignons in achtereenvolgende 5 dagen geoogst. Na de eerste oogst worden de teeltbedden klaargemaakt voor de tweede oogst. Na de derde oogst zitten er bijna geen voedingsstoffen meer in de grond om nog kwalitatief mooie champignons te telen en wordt deze vervangen door nieuwe grondstoffen."

Wat is het verschil tussen de teelt voor biologische champignons en gangbare?

"De basis van elke champignon is een goede kwaliteit compost. Bij biologische champignons worden biologisch gekweekte grondstoffen gebruikt. Vanaf de grondstoffen, tot het eindproduct, alles staat onder streng toezicht. Omdat een champignon als het ware een vrucht is die uit schimmel groeit, is voor ons hygiëne erg belangrijk. Zo voorkom je veel problemen. Ook maken wij in onze teelt geen gebruik van bestrijdingsmiddelen. We hebben wel eens last van plaagdieren zoals champignonvlieg. Deze worden biologisch bestreden, door middel van aaltjes. Deze aaltjes zijn superklein en worden met water over de teeltbedden gespreid. Daar eten de aaltjes de eitjes van de champignonvlieg. Een mooi voorbeeld van biologisch telen is dat de champost (de grondstof voor de champignonteelt) na de teelt weer terug wordt gebracht naar de akkers waar het geoogste stro vandaan komt. Wat de cirkel rond maakt."

Agaricus Biosporus

De champignon *Agaricus biosporus* is een van de meeste gecultiveerde eetbare paddenstoelen wereldwijd. Champignon komt van het Franse woord voor paddenstoel en is afgeleid van het Latijnse campinio dat klokje betekent. Het verschil tussen de witte champignon en de bruine kastanjechampignon is de smaak en structuur. De kastanjechampignon heeft een wat steviger vruchtvlees en een lichte, nootachtige smaak. Hij is wat droger en pittiger dan de witte champignon. Ze worden allebei op dezelfde manier geteeld.