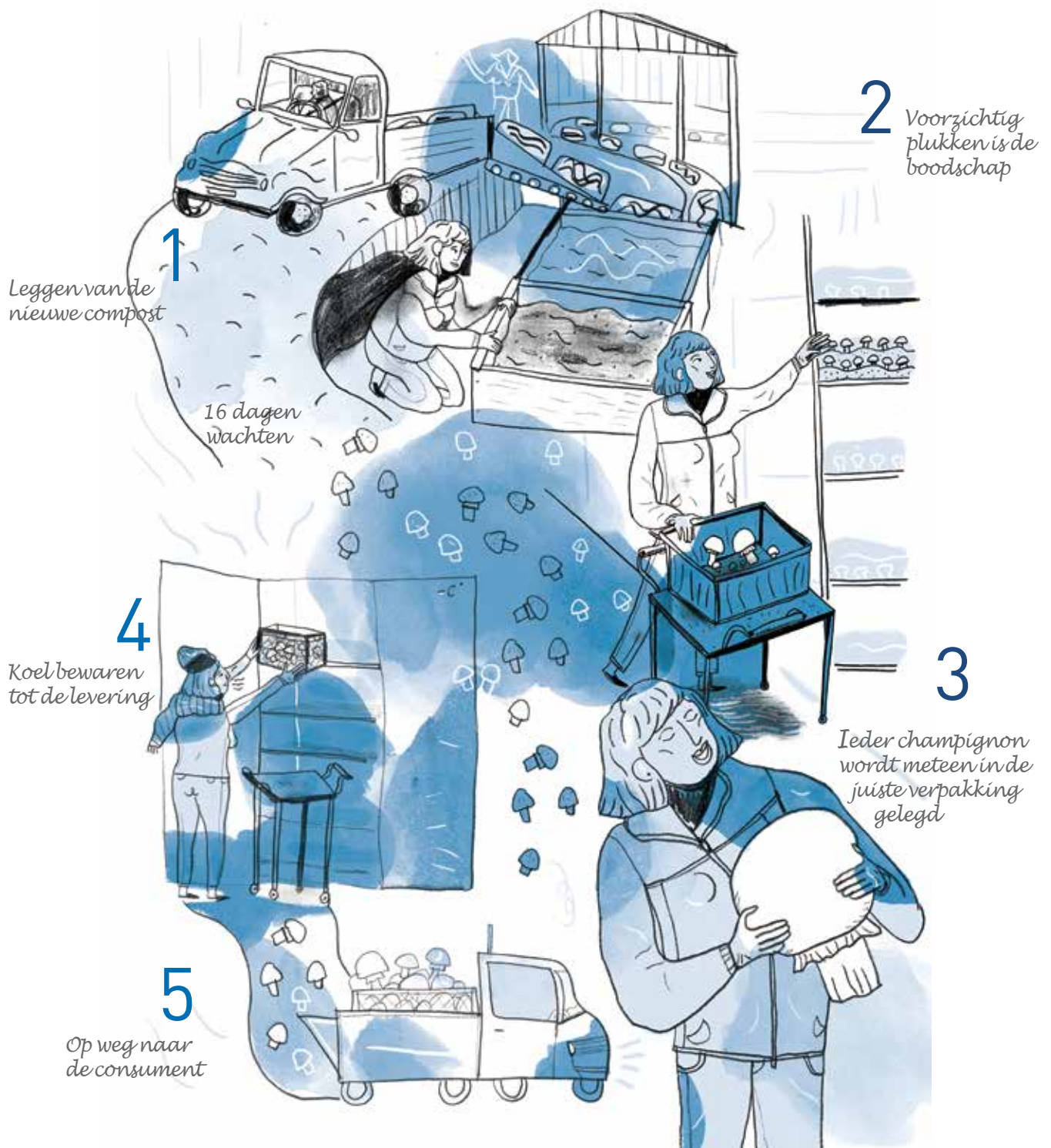


Kwaliteit is een keten



Champignons die in de winkel terechtkomen, zijn kraakvers. Zodra ze geplukt zijn, gaan ze naar de koelcel, waar ze bewaard worden tot ze in een gekoelde vrachtwagen naar de veiling vertrekken. De champignons van Leen Degezelle en haar echtgenoot Pieter Vandecasteele, daarentegen, worden rechtstreeks geleverd aan groothandels in groenten en fruit. Dat transport regelen zij zelf. Ook enkele marktkramers en buurtwinkels krijgen zo hun champignons.

Hoe vers zijn verse champignons?

In deze rubriek volgen we telkens één schakel uit de keten van boer tot bord. We starten aan het begin van de keten, bij de boer.

T Jo Gennez | Shamisa Debroey

Een doorsnee Belg koopt jaarlijks iets meer dan 1,4 kilogram champignons, oesterzwammen of andere paddenstoelen om er in de keuken mee aan de slag te gaan. In de eindejaarsperiode verdubbelt de consumptie. De drukste periode van het jaar is dus net achter de rug. Ook bij Pieter en Leen van champignonkwekerij Vandecasteele in Maldegem (Oost-Vlaanderen) breken nu wat rustigere tijden aan. Al is rustig relatief, want er wordt elke dag van de week gewerkt.

Kraakvers

Elke week gaat 20 ton witte champignons de deur uit. “Kraakvers”, benadrukt Leen. “Ze staan hooguit enkele uren in de koelcel voor ze naar onze klanten gaan, vooral groothandels in groenten en fruit. Dat doen we met eigen vervoer. Slechts één dag in de week blijft onze gekoelde vrachtwagen binnen. We leveren ook aan marktkramers en enkele buurtwinkels.”

Vakmanschap

“Uiteraard kan je zonder goede compost geen mooie en lekkere champignons telen, maar het vakmanschap van de plukkers – bij ons vooral Polen – vormt de sleutel in onze kwaliteitszorg”, zegt Leen resoluut. Champignons worden met de hand geoogst, maar ze zijn zeer broos. Je moet ze heel voorzichtig met het voetje

lossnijden, meteen wegen en in de juiste verpakking leggen. Ze raken heel snel beschadigd als je ze nadien nog van plaats verandert. Daarom dragen de plukkers ook latex handschoenen.

In supermarkten vind je champignons in gekleurde bakjes, meestal blauwe. “Dat heeft vooral met het contrast te maken, want witte champignons zien er nog witter uit tegen een blauwe achtergrond. In de doosjes blijven ze ook langer vers en je kunt ze zo gemakkelijker stapelen. Champignons blijven ongeveer een week lang vers. Je bewaart ze het best in de koelkast en maakt ze zo snel mogelijk klaar. Hoe vers champignons zijn, kan je zien aan het snijvlak. Dat moet aan de onderkant wit zijn. Wanneer je een champignon doorsnijdt, moeten de lamellen een roze kleur hebben. Als ze kraakvers zijn, kraken ze echt in je mond.”

Teelt

“Champignons worden geteeld op compost die samengesteld is uit kip- en paardenmest. Die compost komt kant-en-klaar uit Nederland. Hij is dan gefermenteerd, gepasteuriseerd en geënt met de juiste schimmel voor de champignons. Als we de compost in de bedden aanbrengen, is hij volledig door-groeid. Dan komt er een deklaag van zware potgrond bovenop. De deklaag wordt gemengd met een dun laagje compost, waardoor de champignons sneller groeien. Vervolgens voegen we water toe. We ‘spelen’ wat met de

Leen Degezelle baat samen met haar echtgenoot Pieter Vandecasteele een champignonbedrijf uit. Zoals zoveel boeren in Oost- en West-Vlaanderen zochten ook de grootouders van Pieter naar een alternatief voor vlas. Met champignons stelden ze hun bedrijf en inkomen veilig.



temperatuur in de kweekcellen. Zo laten we de myceliumschimmel eerst groeien bij hogere temperaturen. Wanneer er voldoende knoppen gevormd zijn, verlagen we de temperatuur. Zo bootsen we de herfst na, de periode waarin champignons groeien. Na 16 dagen kunnen we de eerste laag champignons plukken. Zo'n pluk gebeurt 5 dagen lang. We zorgen ervoor dat we grote en kleine knopjes naast elkaar hebben, zodat de productie optimaal is. Vervolgens komt er opnieuw een laag deklaag op de compost. Dan kunnen er nieuwe champignons groeien. Na 2 dagen water geven kunnen we opnieuw 5 dagen plukken. Elke teelt kent 2 oogstbeurten, ‘vluchten’ in het jargon, waarna compost en deklaag verwijderd worden. De cellen worden dan schoongemaakt en opnieuw gevuld voor een nieuwe cyclus.” ▶