



Het geheim achter het zwarte goud

Paardenmest wordt warm bij het ouder worden en verteren en gaat dan broeien. Hierdoor veranderen bepaalde stoffen en wordt de mest heel geschikt als voedsel voor champignons. Je weet wel, dat zijn die dikke witte paddenstoeltjes op een klein steeltje. In kuikenmest zitten ook veel voedingsstoffen voor champignons. Paardenmest en kuikenmest worden op speciale bedrijven gemengd. Ook komen er stro, water en gips doorheen, waardoor alles wat losser wordt.

Nu gaat het mengsel broeien. Er blijft een soort losse zwarte aarde over. Dit noem je compost. Hierin laat de champignon- kweker zijn paddenstoelen groeien.

De reis van een champignon

Op de champignonkwekerij wordt de compost met machines in grote langwerpige metalen bakken gedaan. In de schuur staan steeds vijf van deze kweekbedden boven elkaar. Om champignons te krijgen, moet de compost worden geënt. Dat gebeurt in grote fabrieken, maar in een enkel geval nog op de champignonkwekerij zelf.

De compost wordt dan vermengd met graankorrels, waarin schimmeldraden van champignons zijn gegroeid. Schimmeldraden zijn heel dunne witte draadjes. Ze zijn het ondergrondse deel van de champignons. De teler noemt de schimmeldraden: mycelium. De draadjes vinden genoeg te eten in de compost en groeien hard. De kwekers noemen dat 'doorgroeien'.



De harde groei

Wanneer de geënte of doorgroeide compost in de bedden ligt, gaat er een laagje dekaarde over. Op dit laagje groeien uit de schimmeldraden de echte champignons. Ook die groeien verschrikkelijk hard. In vier dagen tijd kan een wit knopje, zo groot als een doperwt, veranderd zijn in een volwassen champignon.



Van handen tot machine

Al snel staan de bedden vol met witte bolletjes en kan de oogst beginnen. Wanneer de kweker de paddenstoeltjes verkoopt om vers te eten, wordt iedere champignon met de hand voorzichtig uit de dekaarde getrokken. Daarna snijdt de kweker een stukje van het steeltje af. Veel champignons worden na de oogst in fabrieken in glazen potten of in blikken verpakt. Die champignons worden vaak met een snijmachine afgesneden.

Na het plukken groeien er weer nieuwe champignons uit de ondergrondse schimmeldraden. Na een week kan de kweker weer oogsten. Elke oogst noemt je een vlucht. De kweker kan wel drie of vier vluchten van een bed oogsten.