



FOTO: RIES VAN WENDEL DE JONCK

Stammen vertroetelen in het halfduister

Shii-take, de paddestoel van Japanse afkomst, is een lekkernij. Zeker als hij ook biologisch is geteeld, zoals die van Menno Haveman. En dus op eikehout.

CHARLES VEENSTRA

Champignons krijgen in de winkel steeds meer gezelschap van meer exotische paddestoelen als de bundelzwam, de oesterzwam en de Japanse shii-take. En volgens Menno Haveman, biologisch shii-takekweker in het Overijsselse Balkbrug, is de groei er nog niet uit. 'Mijn productie ligt rond de zestig kilo per week, maar ik raak zonder problemen het driedubbele kwijt.' De oorzaak van de groeiende populariteit van de paddestoel zit 'm volgens Have-

man onder meer in de voedselchandalen die elkaar in hoog tempo opvolgen. De varkenspest, de gekke-koeienziekte en de dioxinekippen hebben de liefde van de consument voor vlees wat bekoeld en zijn aandacht op de paddestoel gevestigd.

Een ontwikkeling die overigens al langer aan de gang was, meent Haveman, voor wie de shii-take teelt tien jaar geleden begon als hobby. De inmiddels 37-jarige bedrijfskundige werkte toen nog als manager bij een grote Amerikaanse firma. Omdat hij niet lekker in zijn vel zat, koos hij voor een toekomst als shii-takeboer.

Haveman was een van de pioniers. Hoewel het aantal shii-takeboeren sindsdien fors is toegenomen, blijft de kweker uit Balkbrug een buitenbeentje. Waar het gros van zijn collega's een substraatmengsel van zemelen en graan als voedingsbodem gebruikt, kweekt Haveman zijn paddestoelen op eiken stammetjes. In Japan wordt de shii-take al eeuwenlang zo verbouwd.

Zestig kilo

'Onder substraatkwekers wordt nogal lacherig gedaan over stammenteelt. Als je naar de opbrengst kijkt, is dat ook begrijpelijk. Een substraatkweker oogst per week moeiteloos zevenhonderd kilo, terwijl ik met zestig kilo genoeg moet nemen,' vertelt Haveman tijdens een rondleiding door zijn bedrijf. De kwekerij is gevestigd in een bos achter de woonboerderij van zijn ouders. Onder de dennebomen, in het halfluister, staan circa tweeduizend stammetjes opgesteld. Wie tussen de rijen stronken doorloopt, waant zich in een andere wereld. Slechts het ruisen van de wind verbreekt de stilte en in het gefilterde licht steken de paddestoelen die zich her en der op de stammen hebben gevormd, bijna wit af. Iedere dag doet Haveman hier zijn ronde om de rijpe exemplaren te plukken.

Aan de oogst gaat ruim twee jaar werk vooraf. Dat begint met het enten van de stammen. In voorgeboorde gaten wordt het zogeheten broed ingebracht. Vervolgens heeft het mycelium van de shii-take nog twee jaar nodig om volledig door de stam te groeien. Pas dan vormen zich de eerste vruchtlichamen, waarna de stam vier tot zes jaar lang iedere twee maanden een 'vlucht' shii-take levert.

'Eigenlijk ben ik de hele dag bezig om te zorgen dat het mycelium goed groeit,' zegt Haveman. 'Veel mensen denken dat ik een berg rottend hout beheer waarop paddestoelen groeien, maar zo eenvoudig is het niet. Je moet die stammen een beetje vertroetelen, anders gebeurt er



Iedere twee maanden een vlucht shii-take

niets. Een van de grootste klussen is het op de juiste vochtigheidsgraad houden van het stambout. Het mycelium gedijt het beste bij een vochtigheidspercentage tussen de vijfendertig en zestig procent.'

Arbeidsintensief

De eikenstammen worden daarom elke twee maanden een etmaal lang gedompeld in een speciaal aangelegde vijver. Haveman: 'Per dompeling heb ik die stammen zo'n acht keer in mijn handen. En dat keer tweeduizend, dat illustreert een beetje hoe arbeidsintensief dit werk is.'

Omdat aan de ambachtelijke stammenteelt geen bestrijdingsmiddelen of kunstmatige toevoegingen te pas komen, mag Haveman het EKO-keurmerk voeren. Dat hij onder druk van de toegenomen vraag alsnog overschakelt op substraatteelt, sluit de kweker uit Balkbrug uit. 'Met die teelt gaat te veel energie verloren. Om die reden vind ik het eigenlijk

ook onterecht dat substraattelers aanspraak kunnen maken op het EKO-keurmerk. In feite is dat dezelfde volksverlakkerij als het Milieukeur, waarbij iets minder bestrijdingsmiddelen worden gebruikt.'

Dat hij met zijn principiële keuze voor stammenteelt nooit grote omzetten zal halen, neemt Haveman voor lief. In dat opzicht is hij in het verkeerde werelddeel actief. In Japan en Korea is de op stam geteelde shii-take *big business*. 'Voor een paddestoel als deze wordt in Azië grof geld betaald,' zegt Haveman, wijzend op een shii-take met barsten in de hoed. 'Die beschadigingen zijn het bewijs dat de paddestoel nachtvorst heeft gehad. Door die kou is het groeiproces langzaam verlopen en dat komt de smaak ten goede. Aziaten betalen daar graag extra voor.'

Toch neemt ook in Europa het aantal fijnproevers toe. Onder Havemans vaste klanten bevindt zich een toenemend aantal grote hotels en toprestaurants. Een gearsten en met vogelpoep besmeurde shii-take geldt in gastronomische kringen als een garantie voor kwaliteit.

Haveman: 'Het enige nadeel is dat ik steeds afhankelijker word van het economische klimaat. Toen de beurs vorig jaar een dip maakte, merkte ik dat direct aan mijn omzet. Domweg doordat mensen minder duur uit eten gingen.'

Informatie: voor rondleidingen VVV Vechtdal, Ommen, tel. 0529-451638 of Menno Haveman, Lutteneover 6-7, 7707 PS Balkbrug, tel. 0523-657315