

# Oesterzwamtelers Tim Oosten aan het woord



## ***Hoe begint iemand met het telen van oesterzwammen?***

“Destijds, we schrijven 1983, niet omdat het ook al door je ouders gedaan werd, daar was het te nieuw voor. Maar ik ben wel bioloog en dan is “alles wat leeft en bloeit” eigenlijk interessant en waar mijn ouders een volkstuin hadden, mocht ik in mijn moestuintje ook wel eens wat proberen. Zo ook op een keer het kweken van mijn eigen oesterzwammen. Daar kon je al wel broed voor kopen. En wat waren ze lekker! Van thuis koken kenden we eigenlijk alleen maar champignons, maar dit had toch wel een tikje meer allure!

Dan heb je nog niet gelijk een kwekerij, sterker nog, ik stond het grootste deel van de week voor de klas, in Amsterdam. Maar woonde al op de Veluwe. Het lukte in de kennissenkring om iets van mijn enthousiasme over het voetlicht te krijgen en Evert Jan Jansen, met een eigen boerenbedrijf, werd mijn compagnon voor de zwammenkwekerij. En hij was gelukkig minstens zo praktisch en realistisch als ik enthousiast was, anders had het niet lang geduurd. In 1984 begonnen we met de bouw van twee celletjes en de kweek. Daar komt nogal wat bij kijken, want de verschillende fasen van een schimmel leven hebben ieder hun specifieke eisen. Anders dan bij champignons hoeft het (tarwe)stro niet eerst door paarden gegeten te zijn (en uitgepoept), voordat je aan de slag kunt, maar het stro moet wel gefermenteerd worden en bevochtigd, dan geënt met schimmel broed, dat alleen onder bepaalde omstandigheden voldoende begint te groeien. Als dat goed gaat begint het substraat heerlijk naar mycelium (zwamvlok, schimmeldraden) te ruiken, wat mij altijd doet denken aan herfstlucht in het bos. Vervolgens moeten de condities voor de kweek aangepast worden voor de knopvorming en wanneer dat goed gaat, vervolgens voor de uitgroei van de paddenstoelenclusters. Sleutelwoorden zijn temperatuur, luchtvochtigheid, ventilatie en licht. Want oesterzwammen hebben pigment, waarmee ze stoffen aanmaken en hebben dus licht nodig!

Omdat de lokale groenteboer en een paar restaurants nooit de productie van een vlucht paddenstoelen kunnen afnemen, richtte ik mijn vizier al snel op de Centrale Markthallen, de groothandelsmarkt. Daar was destijds ook al volop belangstelling voor oesterzwammen, ze werden bijvoorbeeld –afhankelijk van het seizoen- al wel geïmporteerd uit Italië. Ik herinner mij nog heel goed dat ik destijds mijn ogen stond uit te kijken, voor dag en dauw in de Centrale Markthal, wanneer er zo'n tray met hele grote zwammen vanuit de stal van toen nog Windig naar een koper gebracht werd alsof het goud was. En het was dringen geblazen. We hebben er de eerste jaren vooral hard aan gewerkt om de kwaliteit van de zwammen zo goed mogelijk te krijgen (stevig en droog! desnoods scheuren ze dan maar enigszins), hoewel je natuurlijk altijd afhankelijk bent van het seizoen, want met ventileren haal je het buitenklimaat voor een deel naar binnen. En om een



constant aanbod te kunnen hebben, want het wordt wel gewaardeerd, als je elke week kunt leveren, daar bouw je een relatie mee op. Maar dat gaat niet vanzelf. Ook droge zwammen kunnen wel wat wit worden op de hoed, maar dat zijn gewoon de schimmeldraden, die vanuit die hoed en de steel doorgroeien, de vers geplukte zwam leeft dus nog. Als je dat wilt, kun je dat wit er trouwens zo afvegen. We leveren ze met zo min mogelijk steel, want hoewel je die heel goed kunt eten, de consistentie is net even wat anders, dus je moet ze fijner snijden of wat langer bakken of koken. Ze zijn gekoeld heel goed houdbaar (een week of twee heb ik in de koelkast zeker wel meegemaakt), bevatten weinig calorieën (oké, joules), maar wel eiwitten, vezels, mineralen en enkele vitamines en hebben een veel kleinere “ecologische voetafdruk” dan vlees of zuivel, dus uit oogpunt van broeikas effect verre daarboven te prefereren.

In dat licht is een heel interessante, relatief nieuwe ontwikkeling het gebruik van oesterzwammen als kroketvulling en (de stelen) als basis voor burgers. Ik ben er heel blij mee. Evert Jan Jansen is inmiddels al een tijdje met pensioen, maar zijn zoon, René, is in zijn vaders voetsporen kunnen treden en zwaait tegenwoordig de scepter. Zijn vader bemoeit zich er natuurlijk nog wel mee.. En na meer dan 30 jaar(!) komen onze zwammen dus nog steeds minstens twee keer per week naar Vroegop- Windig. En dat is best bijzonder.” aldus Tim Oosten