



Champignons, oesterzwam en shiitake in Nederland

De Nederlandse champignonsector staat de laatste jaren sterk onder druk door nieuwe concurrenten en kampt tevens met veel tegenslagen in de teelt. Kunnen andere paddenstoelen zoals de oesterzwam en de shiitake op termijn wellicht een alternatief bieden?

De champignon is de meest gekweekte paddenstoel ter wereld. Nederland is, na China en de Verenigde Staten, de derde champignonproducent ter wereld. De twee belangrijkste producten zijn verse champignons, zo'n 42% van de productie, (geproduceerd op 'plukbedrijven') en champignons voor conserven, 58% van het totaal (bij 'snijbedrijven').

Belangrijke afzetgebieden van verse champignons zijn ons eigen land en verder Duitsland, Frankrijk, Scandinavië en het Verenigd Koninkrijk. Verse champignons kunnen niet heel ver of lang vervoerd worden. Ook conservenchampignons worden veel in Duitsland afgezet. Belangrijkste Nederlandse afzetbedrijven voor de verssector zijn The Greenery, Banken Champignons en Limax.

In de conservenchampignons wordt de afzet gedomineerd door Lutèce en Prochamp. Belangrijke spelers in de teelt zijn Prime Champ en de Coöperatieve Nederlandse Champignonkwekersvereniging (CNC), die ook een groot aandeel heeft in de productie van doorgroeide compost.

Europese ontwikkeling

De champignonsector in Europa kampt met sterk opkomende concurrentie uit Polen en Hongarije en aanhoudende teeltproblemen. In de periode 2002-2004 groeide de export van verse champignons vanuit Polen met bijna 100%. De export van verse champignons vanuit Nederland nam in 2005 af met 15% tot ca. 83 miljoen kg. In datzelfde jaar nam de export naar Groot-Brittannië - dat met 48% de grootste afzetmarkt voor verse

Nederlandse champignons vormt - nog sterker af, met maar liefst 18%. Ierland is sinds de jaren '90 namelijk een sterk opkomende concurrent op die markt. De afzet in Duitsland bleef weliswaar stabiel, maar nu vormt Hongarije een reële bedreiging voor de Nederlandse afzet in Zuid-Duitsland.

Verder zijn er problemen met de teelt: in 2004 bedroeg de Nederlandse champignonproductie 260 miljoen kg (economische waarde 265 miljoen euro, 331 bedrijven). Vorig jaar zakte de productie terug naar 230 miljoen kg (economische waarde 220 miljoen euro, 280 bedrijven). Ook in Duitsland, Frankrijk, Italië en Spanje liepen de teeltresultaten terug. Men vermoedt dat dit te maken heeft met de kwaliteit van het stro - de grondstof die in verschillende Europese

Vorige pagina: sporenloze oesterzwam (links); champignonbed vlak voor de oogst (rechts).

Foto's: PRI Paddenstoelen.

landen gebruikt wordt voor de productie van compost – of misschien met de compost zelf.

Om uit de impasse te komen, wordt er gezocht naar nieuwe wegen. Er wordt bijvoorbeeld gedacht aan substraatloze teelt van champignons, met behulp van een vloeibaar voedingsmedium. Het project Dynamische Teeltsturing Champignon van Plant Research International (PRI) beoogt de gedeeltelijke automatisering van de handoogst te realiseren, waarbij te plukken paddenstoelen worden aangewezen door een machine, zodat de oogst geoptimaliseerd kan worden. Maar ook het telen van andere paddenstoelen dan champignons is in opkomst.

Alternatieven

Hoewel nog bescheiden vergeleken met de afzet van champignons, kent de export van oesterzwammen wel een lichte groei van ruim 2% in 2005. In dat jaar werd in de Europese Unie 200.000 kilo oesterzwammen uit Nederland afgezet, eigenlijk hoofdzakelijk in Duitsland (43%) en het Verenigd Koninkrijk (41%). Een probleem is wel dat telers vanwege sporenvorming gedwongen zijn met overdrukhelmen te werken, om allergische reacties ten gevolge van het inademen van sporen te voorkomen. Daarnaast kunnen sporen op andere manieren de teelt negatief beïnvloeden: ventilatiesystemen kunnen



Teeltsysteem bestaande uit compostlaag met schimmeldraadjes, dekaarde en champignons.

patent aangevraagd in de Verenigde Staten. De shiitake is verreweg de bekendste Aziatische paddenstoel. Van nature groeit deze soort op de Japanse shii-boom. Tegenwoordig vindt de kweek in toenemende mate plaats op een organisch substraat.

gevormd door de duurste varianten van de shiitake (Chinees xianggu).

Een andere belangrijke Aziatische soort is maitake. Deze groeit van nature in Noord-oost-Japan, maar ook in de gematigde klimaatzones van Azië, Europa en het oosten van Noord-Amerika. Maitake (Nederlands: eikhaas) wordt, behalve op houtblokken, steeds vaker gekweekt op een substraat van zaagsel, zemelen en sojakoek. Zo worden reststromen uit de landbouw, bosbouw en industrie opnieuw benut.

Kansen

Voor paddenstoelentelers in het westen biedt de sterk toenemende populariteit van oosterse paddenstoelen in Europa en Amerika wellicht nieuwe kansen. Een belangrijk aspect van oosterse paddenstoelen als shiitake en maitake is namelijk het positieve effect op de gezondheid. Hiermee onderscheiden ze zich als delicatessen met een

‘Gezondheidseffect oosterse paddenstoel biedt meerwaarde’

bijvoorbeeld minder goed functioneren. Eind 2006 bracht PPO Paddenstoelen – sinds kort onderdeel van het eerder genoemde PRI – een sporenloze variant van de oesterzwam op de markt, die qua opbrengst vergelijkbaar is met de traditionele oesterzwam, aldus Johan Baars van PPO. Inmiddels is het Europees kwekerrecht verworven en tevens

Het voordeel hiervan is een snellere oogst, een hogere opbrengst en het feit dat het proces minder hout kost, waardoor ontbossing vertraagd wordt. Als substraat kan men verscheidene organische residuen gebruiken, maar ook zaagsel uit de houtindustrie blijkt bijzonder geschikt. In China wordt de absolute top van de paddenstoelenmarkt

Richard Peffer, directeur Prochamp:

‘Er is sprake van een vraagmarkt; de concurrentie is afgenomen’

Prochamp – één van Nederlands grote producenten van conserven-champignons – is een volledig ketengestuurde organisatie. Dit betekent dat zowel de compost als het overgrote deel van de champignons (80%) door het bedrijf zelf wordt geproduceerd. De aan Prochamp gelieerde champignonkwekerijen liggen binnen een straal van één kilometer van de fabriek, zodat kwaliteitsbeheer en ketenmanagement geoptimaliseerd kunnen worden.

De jaarlijkse productie in deze kweekbedrijven bedraagt circa 22 miljoen kg (zo'n kleine 10% van de totale champignonproductie in Nederland). Door de extreem platte kweekbedden kan de oogst geautomatiseerd worden uitgevoerd en kunnen de champignons op enkele millimeters boven het bedoppervlak worden afgesneden. Na de oogst volgt stabilisatie in een ultra-koude vloeistof en koude opslag, zodat de versheid, kleur, formaat en smaakeigenschappen volledig behouden blijven en men bij verwerking in de conservenfabriek met uitgangsmateriaal van hoge kwaliteit werkt.

Maar de problemen van de laatste jaren zijn niet aan Prochamp voorbijgegaan. Oprichter en directeur Richard Peffer: "In 2006 kregen we veel last met concurrentie-schimmels als trychoderma, die zich in de compost nestelen. Daarnaast hebben we twee jaar op rij uitzonderlijk natte augustusmaanden gehad, juist de periode waarin het stro op de velden ligt, hetgeen deze schimmelgroei kon bevorderen. Normaal gesproken worden concurrerende schimmels gedood bij de eerste fase van de compostering, maar het bewuste trychoderma-type bleek zeer agressief te zijn. Dit hadden we nog niet eerder zo meegemaakt. We hebben wel op zo'n twintig punten maatregelen genomen om deze problemen het hoofd te bieden en zijn daar uiteindelijk behoorlijk in geslaagd."

De belangrijkste maatregelen waren het leeghalen van de composteringstunnels om herbesmetting te voorkomen, het behandelen en coaten van de tunnels, checken op lekkages en de installatie van fijnere filters om meer rondzwevende deeltjes op te vangen.



Marktsituatie

Richard Peffer licht de huidige situatie op de champignonmarkt toe: "Momenteel is sprake van een vraagmarkt. De concurrentie uit China is namelijk afgenomen. Daarnaast heeft Frankrijk een flink stuk markt verloren door de sluiting van bedrijven die de teelt nog traditioneel in grotten uitvoerden." Koos van der Vlugt, hoofd Verkoop, voegt hieraan toe: "Als we ons product met dat van China vergelijken, dan is dat een ander product. In China worden kleinere champignons geproduceerd en werkt men voornamelijk met handpluk. Wij produceren grotere champignons, die machinaal geoogst worden. Dit levert kwaliteitskenmerken op gerelateerd aan het formaat, namelijk opening van de hoed en zichtbare lamellen. Bijkomend voordeel van ons productieproces is dat alle champignons worden gesneden en het eindproduct geschikt is voor instant gebruik."

De afzet van Prochamp ligt rond de 16 miljoen kg 'uitgelekt gewicht'. Prochamp zet ongeveer 20% van zijn totale productie af in Scandinavië. Andere belangrijke afzetlanden zijn Frankrijk, Duitsland, Italië, Griekenland en Israël. "Verder is ook de Europese quotaregeling van invloed op onze afzetmogelijkheden", aldus van der Vlugt. Volgens deze regeling mag China een maximum hoeveelheid van rond de 30.000 ton champignons exporteren naar de Europese Unie. Dit heeft tot gevolg dat bijvoorbeeld Roemenië, dat traditioneel vrijwel al zijn champignons uit China afnam, als recente nieuwkomer in de EU niet meer alles uit China kan betrekken. De Roemenen zoeken nu vervanging binnen Europa, en komen onder andere bij ons uit." Volgens van der Vlugt zijn landen als Tsjechië, Slowakije en Hongarije ook interessante afzetlanden. Polen is daarentegen praktisch zelfvoorzienend.

sterke meerwaarde. We staan waarschijnlijk nog maar aan het begin van een ontwikkeling op dit gebied, want shiitake en maitake hebben een enorme potentie als leveranciers van nutraceuticals, functionele ingrediënten met een sterk therapeutische waarde. In China, Japan en Korea hebben paddenstoelen sinds mensenheugenis deel uitgemaakt van het voedselpakket. Paddenstoelen worden daar hoog gewaardeerd om hun

voedingswaarde alsook om hun medicinale eigenschappen.

Onderzoek aan Wageningen Universiteit en Researchcentrum blijkt het positieve effect op onze gezondheid te bevestigen. Het onderzoek spitst zich nu toe op het nader typeren van deze stoffen en van hun activiteit, en van het vinden van mogelijkheden voor toepassing als nutraceuticals in voe-

dingsmiddelen en diervoeders en in farmaceutische producten. Op langere termijn is de verwachting dat deze paddenstoelen een sterke impact op toekomstige behandelmethoden van allergieën en auto-immuunziekten kunnen hebben.

Rob Barnhoorn, journalist