

Giftig, bitter of gewoon vies

Door de natte augustusmaand zijn er dit jaar veel paddenstoelen in het bos. Kun je die eten? Om niet ziek te worden, roepen we de hulp in van de Wageningse expert Thom Kuyper. En Thom, wat adviseer je?

tekst: Albert Sikkema / foto: Bart de Gouw

‘Kijk, hier hebben we de kastanjeboleet’, wijst Thom Kuyper. ‘Hij heeft een vuilbruin kleurtje en bevat meer radioactief cesium dan andere paddenstoelen.’ Dat is nog altijd afkomstig van de ramp met de Russische kernreactor in Tsjernobyl in 1986, doceert Kuyper. ‘Radioactieve deeltjes kwamen in Duitsland toen via kastanjeboleten zelfs terecht in herten die de paddenstoel op hun menu hebben staan. De boleet heeft nog steeds een iets te hoge radioactiviteit, maar smaakt goed.’

We zijn met Kuyper op excursie in het bos op de Wageningse Berg, op zoek naar paddenstoelen. In Nederland hebben naar schatting niet meer dan vijftig mensen een gedegen kennis van paddenstoelen. Kuyper behoort tot de top tien. De bodembiooloog leidt vandaag een groepje studenten rond. Ik ben op zoek naar eetbare paddenstoelen. De licht radioactieve kastanjeboleet laat ik met rust.

DODELIJK LEKKER

Je moet weten wat je plukt, vertelt Kuyper, want er zitten giftige bij. Meestal word je daar alleen maar ziek van, maar sommige soorten zijn dodelijk. In Rusland, waar de inwoners elke herfst massaal de bossen intrekken om paddenstoelen te plukken, vallen veel slachtoffers. In Italië, waar de paddenstoelenpluk ook populair is, zijn zelfs ambtelijke controleurs aangesteld die de mandjes met paddenstoelen controleren

op giftige exemplaren. Ook in Nederland gaat het af en toe mis. ‘Vorig jaar werd ik te hulp geroepen door een ziekenhuis in Apeldoorn. Daar was iemand opgenomen die de fraaie gifgordijnzwam had gegeten. Die blijft haar hele leven nierdialysepatiënt.’ Zijn advies: eet nooit paddenstoelen die je niet kent. Hij wijst op een exemplaar. ‘Zoals die daar: de bruine knolvezelkop. Erg giftig.’

Kenner Kuyper plukt, besnuffelt of proeft vrijwel alle paddenstoelen die hij tegenkomt. Het zwavelkopje is waarschijnlijk niet giftig, maar smaakt zo bitter dat je het wel laat om die te eten. De dennenvlamhoed ruikt muf, de stekeltrilzwam is zo glibberig als een kwal en de melksteelmycena ruikt naar rauwe aardappel. Ook inktzwammen zijn niet lekker. Gek is dat niet, want het sap uit deze zwammen is te gebruiken als vulpeninkt. Er zijn wel enkele smakelijke inktzwamsoorten, vervolgt Kuyper, maar dan nog moet je weten wat je doet. De kale inktzwam bijvoorbeeld moet je niet nuttigen in combinatie met alcoholische drankjes – dan word je ziek. Dat

heeft hij zelf in zijn studententijd proefondervindelijk ervaren.

De paddenstoelen die we aantreffen in het bos, doen voortdurend hun naam eer aan. De chloormycena ruikt naar bleekwater, de melkzwam heet zo omdat er wit sap in het vlees van de zwam zit, de witte tandzwam lijkt op tandplaque op een tak en de krulzoom heeft een omgekruelde rand van de hoed. De scherpe taailing is heel taai en smaakt naar sambal. En de fopzwam heet zo omdat hij op



Wie smakelijke cantharellen (rechts) en eekhoorntjesbrood (deze pagina) zoekt, kan beter terecht in schrale, veel gemaaide wegbermen dan in het bos.



Thom Kuyper met studenten Bos- en natuurbeheer op de Wageningse berg.

veel andere zwammen kan lijken. 'Dit is een tweekleurige popzwam', zegt Kuyper, 'te herkennen aan de paarse zweem onder aan de steel.'

LIEVER BERM DAN BOS

Voortdurend ruiken en proeven we paddenstoelen. De meeste paddenstoelen zijn niet giftig en smaken nergens naar. Dan stuiten we op eens op een wilde champignon. 'Die is lekker', aldus de excursieleider. Eindelijk. Maar de

Er zijn vermoedelijk zo'n vijf miljoen soorten paddenstoelen in de wereld

vreugde is van korte duur. 'Wel koken, want er komt een beetje blauwzuur vrij'.

Naast drie wilde champignons komen we slechts een paar oude en uitgedroogde oesterzwammen tegen. 'Je vindt bijna geen lekkere paddenstoelen in het bos', zegt Kuyper. In het bos ligt te veel blad en de bodem is te voedselrijk, mede door de loslopende honden die worden uitgelaten. Wie smakelijke cantharellen en eekhoorn-tjesbrood zoekt, kan beter terecht in schrale, veel gemaaide wegbermen, aldus de excursieleider. 'Aan de Generaal Foulkesweg staan er meer.'

Kuyper kent vrijwel alle soorten.

Van slechts één paddenstoel weet hij de naam niet. Die gaat in het meegebrachte doosje voor nader onderzoek onder de microscoop.

Er zijn vermoedelijk zo'n vijf miljoen soorten paddenstoelen in de wereld, waarvan er slechts vijf procent bekend zijn. Ook in Nederland wordt af en toe nog een nieuwe soort ontdekt. Dit jaar meldden kranten de ontdekking van de spectaculaire inktviszwam. Maar die was er al, verbeterd de expert. 'Hij breidt zich langzaam uit. Er zijn nu zo'n dertig vindplaatsen.'

De mooiste zwam op onze tocht is de rode koolzwam die de kleur heeft van rode kool. Eenmaal ruikt Kuyper de zwam eerder dan hij 'm ziet. Maar dan gaat het om de vermaarde stinkzwam. De lekkerste ruiker op de route is de kruidige maggizzwam die ruikt naar ...vul zelf maar in.

'Wist je dat paddenstoelen plukken verboden is in veel gemeenten?', eindigt hij de excursie. De paddenstoelen zijn eigendom van de bos-, berm- of tuineigenaar.

In de praktijk wordt er meestal niet streng op toegezien. Maar het verbod geeft een natuurorganisatie wel de mogelijkheid om in te grijpen, bijvoorbeeld wanneer een groepje Polen – doorgaans fervente paddenstoelenplukkers – met mandjes het bos in trekt.

Intussen geef ik het op. Voor smakelijke cantharellen en eekhoorn-tjesbrood besluit ik mijn heil toch maar te zoeken op de zaterdagmarkt in Wageningen. ®



[E]

KNOW YOUR MUSHROOMS

'He knows his onions', goes the saying. Well, Wageningen soil biologist Thom Kuyper knows his mushrooms. It is a bumper year after a wet August, and Albert Sikkes joins Kuyper – one of the Netherlands' top fungi experts – on an excursion into the woods with students. He learns some interesting facts about the weird and wonderful world of fungi. That the local bay boletus is still radioactive from the Chernobyl disaster in 1986, for example. And that many fungi live up to their names: the milk-cap exudes a white sap, the jelly tooth is slippery and the brown roll-rim has...yes, a rolled-up rim like a hat. And above all, that you have to know your stuff to eat wild mushrooms as there are some highly toxic ones. In the woods, very few are at all tasty, and Kuyper says there are more edible ones along barren verges. After the scare stories, Albert reckons he will stick to Wageningen market when he fancies some nice chanterelles or porcinis.

The full story? resource.wur.nl/en