

# ‘Het is tijd voor nieuwe champignons’

**De Nederlandse champignonteelt wordt steeds efficiënter, maar komt nog altijd niet veel verder dan witte bolletjes in een blauw bakje. De sector kan echter groter worden door nieuw uitgangsmateriaal, zegt onderzoeker Anton Sonnenberg van Plant Research International, onderdeel van Wageningen UR. ‘Het is tijd voor nieuwe rassen.’**

Het aantal champignontelers in Nederland daalt al jaren. Van de 480 bedrijven tien jaar geleden is minder dan de helft over (180). Dit komt vooral door schaalvergroting; bedrijven zijn gemiddeld twee keer groter dan vroeger. De champignonbedrijven waren in 2011 samen goed voor een omzet van zo'n 250 miljoen, 20 procent meer dan in 2010. Ook de export groeide afgelopen jaar, met vier procent. De concurrentie neemt echter toe, vooral vanuit Polen. Als antwoord op de goedkope Poolse productie sturen twaalf bedrijven verenigd in Champ2Champ aan op innovaties, in samenwerking met tuindersorganisatie ZLTO, Wageningen UR en het ministerie van EL&I. Het gaat vooral om technische verbeteringen die leiden tot een lagere kostprijs van de Nederlandse champignon.

Champignons worden nu geteeld op compost. Telers krijgen met schimmeldraden (mycelium) doorgroeide compost kant-en-klaar aangeleverd. Daar gaat een laagje dekaarde op, waar de paddenstoelen doorheen groeien. Het mycelium blijkt echter slechts 25 procent van de organische stof in de compost te gebruiken. Terwijl compost wel 40 procent van de productiekosten uitmaakt en ook nog als dierlijke mest moet worden afgevoerd en dat kost geld. Met financiering van EL&I en het Productschap Tuinbouw wordt daarom gezocht naar manieren om compost beter te benutten en op de lange termijn een alternatief voor compost te vinden, bijvoorbeeld voeding in vloeibare vorm. Onderzoek heeft al uitgewezen dat met minder compost per vierkante meter en meer bijvoeding in principe al meer opbrengst mogelijk is, zelfs

tot de helft meer.

Het huidige teeltsysteem kan ook profiteren van nieuwe rassen. Daar is ook in het buitenland een markt voor, zegt Sonnenberg. Naast in China, 's werelds grootste producent, wordt in Zuid-Korea en Japan veel geïnvesteerd in innovatie in de paddenstoelenteelt.

Nederlands enige champignonveredelaar is Mycolim in het Limburgse Horst. Om te komen tot nieuwe commerciële rassen, werkt Mycolim samen met de Wageningse paddenstoelenonderzoekers. ‘Ze hebben de specifieke kennis die wij als bedrijf nodig hebben’, zegt R&D-manager Maikel Aveskamp.

Voor Mycolim zijn de onderzoekers een belangrijke sparringpartner, zegt Aveskamp. Het onderzoek levert het drie jaar geleden opgestarte bedrijf nieuwe technieken op voor stamontwikkeling, zoals het in kaart brengen van raseigenschappen op chromosomen. Aveskamp: ‘De veredeling van champignons kan beter en efficiënter. Dat kan sneller met ondersteuning van Wageningse onderzoekers,

omdat zij fundamenteel onderzoek uit kunnen voeren en dat kunnen linken aan de praktijk. Dat er nieuwe rassen worden ontwikkeld is belangrijk voor de hele champignonsector, want het maakt diversificatie mogelijk.'

Via TTI Groene genetica werkt Mycolim aan champignons met een betere houdbaarheid en meer gezonde inhoudsstoffen. In het project wordt ook gekeken naar mogelijkheden voor een betere rasbescherming. Belangrijk, zegt Sonnenberg van PRI, want de slechte rasbescherming is één van de redenen dat er sinds 1980 geen nieuwe rassen meer zijn ontwikkeld, alleen afgeleide rassen. 'We werken daarom onder meer aan een betere definitie van wat een afgeleid ras is', zegt Sonnenberg. 'Want een afgeleid ras maken kost slechts enkele maanden, en een nieuw ras tussen de vijf en tien jaar.'

Informatie: PRI-rapport 2011-5  
Contact: [anton.sonnenberg@wur.nl](mailto:anton.sonnenberg@wur.nl)  
0317 - 48 13 36



*Sinds 1980 zijn er geen nieuwe champignonrassen ontwikkeld.*