



Paddenstoelen uit eigen tuin

Pip Gilmore
Foto's Machteld Klees

"Van harte" zei Piet met een grote grijns op zijn gezicht. Het boomstammetje in zijn hand schommelde zachtjes aan het touw heen en weer. De andere gasten draaiden zich om. Ze keken naar het onwaarschijnlijke cadeau. Gegniffel vulde de kamer. Met een blik van verbazing en twijfel ontving de jarige Jet haar cadeau. Ze wist niets anders dan een zacht "Oh, ...bedankt" te zeggen. "Ja, het is ook eetbaar" vertelde een genietende Piet verder, "het is geen zoethout en je kan er niet op kauwen. Toch gaat het vijf jaar mee!" De gasten klapperden met hun oren, zoiets hadden ze nog nooit gehoord. Met een groots gebaar overhandigde Piet de bijbehorende folder - "Eetbaar Hout: paddenstoelen uit eigen tuin". "Lees het rustig door, meid", moedigt Piet aan. "En vergeet niet om mij uit te nodigen voor de eerste maaltijd!"

Groene Takken - ontwikkeling

Al geruime tijd ben ik, Pip Gilmore, druk bezig met mijn bedrijf Groene Takken. In het begin was de doelstelling om iets te doen met bos, bomen en hout voldoende vaag om alles in die richting aan te pakken. Met een bosbouwachtergrond in Australië, passie voor Europese bomen en een sterke interesse voor de oorsprong van voedsel, greep ik de onverwachte kans aan om een jongeman te helpen met het uitvoeren van zijn hobby: het enten van oesterzwammen op boomstammen. Net als bij veel andere mensen, was mijn eerste reactie er een van verbazing, afgrijzen en twijfel, maar dat werd snel gevolgd door verwondering, nieuwsgierigheid en ondernemingslust. Hout werd snel geregeld, de jongeman ging aan de slag met

het enten van de stammen en ik ging uitzoeken of wij van de oesterzwamstammen af konden komen.

Afzet

Tien jaar geleden wemelde het in de buurt van Wageningen, waar wij toen aan het werk waren, van de biologische of bijna biologische bedrijven. Het was een ideale situatie om een eigenaardig product bij eigenzinnige, kleinschalige agrarische bedrijven af te zetten. De bevolking van Wageningen en omgeving was ook voldoende dapper, betrokken en wereldwijd om de oesterzwamstammen in hun eigen tuinen te zetten. Een markt was er niet, of eigenlijk was het meer onbekend, want het eten van wilde paddenstoelen was zowat uitgestorven in Nederland. De meeste mensen



(links) Stammetjes met oogstbare Shiitake.

Overzicht van de kwekerij waar de geënte stammetjes rijpen.

kwamen niet verder dan het consumeren van de gewone champignon uit de winkel. Sommige paddenstoelenliefhebbers hadden ooit thuis kant-en-klare teelpakketten, maar telen op boomstammen was een onbekend fenomeen. Geleidelijk groeide onze kennis die vooral gebaseerd was op eigen ervaring en die werd ondersteund door informatie vergaard uit literatuur, advies van collega's uit de paddenstoelensector en waarnemingen van de afnemers. Steeds vaker hielp ik met het enten van de boomstammen en het geluid van zagen, boren en hameren trok veel nieuwsgierige mensen naar de werkplaats. Mijn collega hield er op een gegeven moment mee op om meer tijd te kunnen besteden aan zijn andere grote passie, fotograferen. Ik ging alleen verder. Aangemoedigd door voldoende belangstelling groeide mijn besef dat de paddenstoelstammen misschien een grotere plek konden veroveren bij het groeiende aantal bewuste consumenten.

Shii-take

Tijdens de zoektocht naar andere eetbare paddenstoelsoorten die op hout groeien, kwam de shii-take

Pip laat de stammetjes 'schrikken' in een dompelpak met koud water >

snel om de hoek kijken. Shii-take was voor mij onbekend, maar wordt al bijna tweeduizend jaar op eiken boomstammen in Japan en andere oostelijke landen geteeld. Vol ontzag voor zo'n oeroud product uit de natuur, bracht ik een bezoek aan een shii-take kwekerij in de buurt, waar niet alleen de paddenstoelen maar ook de functie als zorgboerderij een rol speelde. Niet veel later verschenen de eerste shii-take stammen van Groene Takken op de markt. Ze waren vrij snel een succes want een shii-take stam kan drie tot vier keer per jaar tussen mei en oktober paddenstoelen produceren en pas na vijf jaar zijn ze uitgeput en "op". Aangezien de oesterzwamstam maar één of soms twee keer per jaar paddenstoelen produceert, meestal in de herfst, is er een duidelijk verschil in productie. Ook is de smaak van shii-take wat sterker dan van de oesterzwam. Shii-take is een bekend ingrediënt in diverse oosterse en wintergerechten.

Al snel bleek er meer belangstelling voor de shii-take stammen dan voor de oesterzwamstammen, maar



samen verschenen ze op de markt, inmiddels onder een nieuwe merknaam van Groene Takken: "Eetbaar Hout".

Eetbaar Hout Kwekerij

Terwijl "Eetbaar Hout" eigenlijk het ultieme "slow food" is, bleek dat in mijn dagelijks leven niet zo te zijn. De steeds groter wordende stapels boomstammen om aan de groeiende vraag te voldoen werd een beetje te veel voor de oprit van een gewoon twee-onder-een-kap huis in een keurige woonwijk. Het was ook niet ongewoon om mij met een kind in de ene arm en een kettingzaag onder de andere op ons erf te zien rondlopen. Na een project



(Links) piepjonge oesterzwammetjes.
(Rechts) Paddenstoelen oogsten is een secuur karweitje.

om een paddenstoelentuin bij de Hof van Twello te ontwerpen en aan te leggen, werd ik uitgenodigd om deel te nemen als partner in de Hof van Twello. Groene Takken zou prima met de productie van “eetbaar hout” en geteelde eetbare paddenstoelen passen in de doelstellingen van de Hof van Twello – het ontwikkelen van een lokale economie en een renderend landschap. Inmiddels zitten wij sinds augustus 2009 in Twello en een kleine “eetbare hout kwekerij” (EHK) is in productie. Shii-take stammen worden pas verkocht aan de consument of verkooppunt als de stammen een of twee keer paddenstoelen hebben geproduceerd, want dan pas is de shii-take schimmel in de stam voldoende gevoelig om door de consument opnieuw geactiveerd te worden. Door de schimmel te laten schrikken, één tot twee dagen in koud water onderdompelen, beginnen de paddenstoelen één tot twee weken later te groeien. De eerste oogst of “vlucht” paddenstoelen wordt door de streekwinkel van Hof van Twello verkocht.

Groene Takken is bezig om de “Eetbaar Hout Kwekerij” op de markt te brengen. Het is een makkelijk toe te passen concept, vooral geschikt als kleinschalig project voor zorgboerderijen, schooltuinen en tuinderijen. Het aantal stammen kan aangepast worden aan de doelstelling en wensen van het project / doelgroep. Een eetbaar hout kwekerij of paddenstoelentuin is prima in eetbare tuinen in te passen en is een erg leuke aanvulling in een wijkproject met of zonder allochtone bewoners die (meer) gewend zijn om eigen eten te kweken.

Paddenstoelentuin

De paddenstoelentuin op het Hof van Twello bestaat uit een heuveltje en een bosje met enkele paadjes, gemarkeerd door boomstammetjes. Op het heuveltje zijn allerlei houtsoorten te zien die geënt zijn met diverse oesterzwamsoorten, shii-take en andere eetbare paddenstoelen. Naast de paadjes in het bosje liggen houtsnippers die geënt zijn met stropharia of bietenputzwam. Daarnaast is een demonstratie shii-take kwekerij. Bordjes met naam en foto completeren het geheel. De ontwikkeling van de stammetjes is goed te volgen. Voor regelmatige bezoekers een aantrekkelijk element. De bedoeling van de Paddenstoelentuin is om te laten zien dat eetbare paddenstoelen het hele jaar rond te vinden zijn, niet alleen in de herfst. Fluweelpootjes, bijvoorbeeld, zijn vooral na vorst te vinden. Niet alles lukt, want de eisen/biotop zoals schaduw, vochtgehalte en substraat voor elke paddenstoelsoort luistert erg nauw. Door de gegevens bij te houden en nieuwe dingen te proberen is het de bedoeling dat er steeds meer soorten bij komen. Alle paddenstoelen in de paddenstoelentuin zijn eetbaar en ook makkelijk om zelf uit te proberen, zeker de moeite waard!



Geënte stammetjes in het paddenstoelenbos.



Hof van Twello ligt aan de Rijksweg tussen Deventer en Twello. Er zijn ondermeer een streekwinkel, voorbeeldtuinen waaronder de paddenstoelentuin en een blote voetenpad.

Voor meer informatie en openingstijden zie: www.hofvantwello.nl

Rondleidingen “Eetbaar Hout Kwekerij” voor geïnteresseerden (ca. 1 uur, bij balie Hof van Twello aanmelden)

zaterdag 18 september om 11.00uur

zaterdag 9 oktober om 11.00uur, zondag 10 oktober om 11.00uur, zaterdag 16 oktober om 11.00uur.

Rondleiding en Demonstratie Enten (voor bedrijven en organisaties, ca. 2 uur, inschrijven via Groene Takken)

dinsdag 21 september om 13.00uur

zondag 10 oktober om 13.00uur

Groene Takken, Pip Gilmore

Rijksweg 17

7391 MH Twello

06-4223785

info@groenetakken.nl

voor meer informatie: www.groenetakken.nl