



CHAMPIGNONS UIT BEINSDORP

TWEE KEER PER WEEK RIJDT VERSMAN NAAR BEINSDORP OM VERSE CHAMPIGNONS TE HALEN, HET HELE JAAR DOOR. DE SNELSTE WEG VOERT LANGS DE RECHTE WEGEN DIE DE HAARLEMMERMEERPOLDER IN RECHTHOEKIGE BROKKEN SNIJDEN, MAAR HET IS LEUKER OM 'ONZE' RINGVAART TE VOLGEN; ZEKER ALS ER EEN ZONNETJE OVER HET VLAKKE LAND SCHIJNT.



Daar, aan de ringvaart bij Hillegom, runnen de broers Erik en Maarten Lanser sinds 1993 samen de champignonkwekerij die hun vader begon. Toen er steeds meer vraag kwam naar biologisch geteelde champignons, zijn zij in 1997 omgeschakeld. *“Dat is nog niet eenvoudig. Bij de biologische teelt kan geen gebruik gemaakt worden van paardenstro, zoals de reguliere telers doen. Wij gebruiken een mengsel van stro met biologische kippenmest voor het mycelium, het ondergrondse dradennetwerk waaruit paddenstoelen groeien. Een Duits bedrijf heeft na een aantal jaren de optimale samenstelling voor dit zogenaamde groeisubstraat gevonden.”*

De gebroeders Lanser komen over als mannen die niet van al te veel poespas houden.



Ze weten precies wat ze moeten doen om goede kwaliteit te leveren in de vochtige duisternis van hun kwekerij. Ze leggen geduldig uit: *“We hebben 6 cellen met elk ruimte voor 120 m² champignonbedden. We maken die van dat groeisubstraat, afgedekt met een laag aarde. Na 3 weken bij de juiste temperatuur en luchtvochtigheid, komen de eerste champignons boven de grond uit. Wij oogsten zo'n 2 tot 3 weken van een champignonbed, blazen de cel daarna helemaal schoon met stoom van 60 graden en beginnen dan weer opnieuw. In de reguliere teelt plukken ze wel 6 weken van hetzelfde bed, maar moeten ze bestrijdingsmiddelen*

gebruiken om de infecties te bestrijden die in de championenteelt nu eenmaal snel optreden.”

Maarten en Erik plukken (met de hand!!) op een drukke dag wel 600 kg champignons. De hoed tussen duim en wijsvinger, een korte draai en dan met de champignon langs een scherp mesje voor een keurig voetje.



We vragen of ze een favoriet recept hebben. Erik: *“Nou nee, dan moet je bij mijn vrouw wezen, hoor.”* Bij de familie Lanser zijn de taken helder verdeeld...

PORTABELLA'S EN CHAMPIGNONS

Al gewend aan de **n** in paddenstoelen? Dan kunt u misschien op zoek naar de spelling van de naam van onze grootste paddenstoel, de *portabella*. Of is het nou *portobello*, *portobella* of *portabello*? Wij vinden het allemaal prima... Portabella's zijn eigenlijk grote, uitgerijpte champignons. De gebroeders Lanser laten ze gewoon wat langer doorgroeien! De kastanjechampignon staat als ras wat dichter bij de oorspronkelijke champignon dan de



witte. Wij verkopen kastanjechampignons, omdat ze steviger zijn en meer smaak hebben.

Champignons zijn al vanaf de 17e eeuw in Nederland bekend. Ze werden het eerst geteeld in de Limburgse mergelgrotten. De duisternis en het hoge vochtgehalte, die daar van nature aanwezig waren, houden champignonkwekers-van-nu in de gaten met verfijnde apparatuur. Bij grot- of mergelchampignons doen telers wat mergel door de aarde en snijden ze het voetje niet af.



SHII-TAKE EN OESTERZWAMMEN

Shii-take zijn stevige, kruidig smakende paddenstoelen ('take') die groeien op boomstammen ('shii'). Wij kennen ze door de introductie van de Aziatische keuken in ons land. Gedroogd zijn ze lang houdbaar. Oesterzwammen groeien in trossen en hebben een platte, waaiervormige hoed en een korte steel. Door hun vorm, het zachte vruchtvlees en de grootte worden ze wel gepaneerd en gebakken opgediend als 'vegetarische schnitzel'. Beide soorten zijn zowel apart als gecombineerd met champignons erg lekker.

PADDENSTOELEN, TIPS EN TRUCS

Wij hebben kastanjechampignons, shii-take, oesterzwammen en portabella's, maar marktcollega Natascha heeft in haar kraam *Portabella* nog veel meer soorten! Zij staat in Den Haag, Haarlem en Amsterdam op dezelfde markt als wij. Op de markten in Rotterdam, Amstelveen en Leiden is geen speciale paddenstoelenkraam en verkopen wij soms bijzondere soorten als cantharellen, pieds de mouton of eekhoornstjesbrood.

*Bewaar paddenstoelen niet lang.

In de papieren zak in de groentela blijven ze het best.

*Paddenstoelen nemen snel luchtjes over, niet in de buurt van prei of ui bewaren dus. Ook citrusvruchten zijn geen goede burens: die geven stoffen af die de veroudering van paddenstoelen versnellen.

*Maak paddenstoelen schoon met een zacht borsteltje of een stukje keukenrol. Was ze niet, want als ze water opzuigen gaat een deel van de smaak verloren. Als het niet anders kan, gebruik dan koud water en dep de paddenstoelen goed droog.

*Paddenstoelen bakken? Probeer het eens zo: een pan met een goede bodem verhitten, daarin op hoog vuur de paddenstoelen voorzichtig omscheppend schroeien tot ze gaan ruiken, vervolgens scheutjes olie langs de zijwand van de pan erbij gieten en dan bakken tot ze voldoende gaar zijn. Zo blijft de smaak in de paddenstoelen en het vet aan de buitenkant.

GEVULDE PORTABELLA'S

Een heerlijk voor-, of bijgerecht met een Zuid-Europees tintje.

6 portabella's, olie, 1 kleine venkel, 6 zongedroogde tomaten op olie (uitgelekt), 1 teen knoflook, 75 g Port salut (of andere goed smeltende kaas, geraspt), 25 g Parmezaanse kaas (geraspt), 1 eetl. gesneden verse basilicum (of 1 theel. gedroogde), peper en zout, evt. peterselie en krullen parmezaan

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een ovenschaal in met olie. Snijd de stelen (bewaren) van 4 portabella's en leg die er ondersteboven in. Hak de stelen en de 2 andere paddenstoelen fijn, evenals de knoflook. Snijd de venkel en de tomaten klein en bak dit allemaal bij elkaar zacht, maar niet bruin.

Laat afkoelen. Roer de geraspte kazen en de basilicum erdoor en breng op smaak met zout en peper. Druppel wat olie over de portabella's en vul ze met het mengsel. Zet de schaal 20-25 minuten in de oven en dien warm op, evt. bestrooid met gehakte peterselie en/of belegd met krullen parmezaan.



CHAMPIGNONS À LA GRÈCQUE

Klassiek koud voorgerecht waarvan diverse variaties de ronde doen.

500 g kleine of gehalveerde champignons, 2 tenen knoflook, 2 stengels bleekselderij, 2 eetl. olijfolie, 3 dl droge witte wijn, 2 eetlepels tomatenpuree, 1 schijf citroen, 3 takjes peterselie, 1 theel. tijm, peper en zout

Snipper de knoflook en snijd de bleekselderij in stukjes van een halve cm. Fruit dit samen zachtjes in de olie. Voeg de wijn en de tomatenpuree toe en breng het geheel aan de kook. Voeg champignons, citroenschijf, peterselie, tijm en peper/zout naar smaak toe en laat 5 minuten koken. Verwijder citroen en peterselie en laat alles afkoelen in de pan. Serveer champignons mét kookvocht bij sneetjes knapperig - liefst warm- brood.

SPINAZIE-CHAMPIGNONLASAGNA

Recepten waar champignons onderdeel van uitmaken heeft u nooit genoeg.

250 g champignons, 1 ui, 2 eetlepels olie, 1 kg spinazie, voorgedroogde lasagnebladen, 300g geraspte geitenkaas

Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een ovenschaal van 1½ liter in. Snipper de ui en de champignons en bak deze samen 5 minuten in de olie. Was intussen de spinazie goed en zet deze op hoog vuur. Laat de spinazie even slinken, laat goed uitlekken en hak dan klein. Voeg de groente bij de champignons en breng op smaak met peper en zout.

Bedek de bodem van de ovenschaal met lasagne bladen, verdeel er een derde van het spinazie-champignonmengsel over en daarna een derde van de geitenkaas. Herhaal dit nog 2 keer en zet de schaal dan zo'n 30 minuten in de oven.

