



DE LAATSTE GROTCHAMPIGNONS?

Wim Boersma

Het zag er einde vorige eeuw naar uit dat de champignonteelt in onze mergel-groeven op zijn eind liep. De laatste overblijfselen van deze cultuur kwamen in zicht met onder meer twee telers uit onze omgeving, namelijk Willy Smeets uit Houthem en J. Vrancken uit Berg en Terblijt. Deze laatste telers van champignons in grotten moesten het opnemen tegen zo'n 1.100 telers in speciaal voor de champignonteelt opgezette gebouwen, die omstreeks 1970 zo'n 30.000 ton champignons (vooral voor export) teelden.

Hoe werden champignons geteeld?

De champignon is een zwam die zich goed laat vermeerderen in gefermenteerd storrrijk materiaal, waarbij de gedachten al direct uitgaan naar niet al te verse paardenmest uit de stal, waaraan meestal nog wat andere zaken werden toegevoegd in daartoe gespecialiseerde bedrijven, teneinde een goede compost te bereiden. De compost werd in de champignonkwekerij in de *teeltruimte* gebracht en in zogeheten bedden gelegd. Dit waren grote platte bakken, die 5 hoog werden opgestapeld. In deze bakken kon de compost dan "uitzweten". Gedurende ca. 12 uur werd de compost- en luchttemperatuur op 60°C gehouden om de in de compost voorkomende schadelijke organismen te doden (een soort pasteurisatieproces). Hierna werd de compost met behulp van ventilatoren gedurende een periode van 10-12 dagen geleidelijk afgekoeld tot 45°C. Als er geen ammoniak meer uit kwam, werd de compost verder afgekoeld tot ca. 25°C. Hierna werd het "broed" (steriele graankorrels die men in een laboratorium had laten overgroeien met het mycelium - het ondergrondse wortelstelsel van de champignons -) over de compost uitgezaaid en met een soort frees goed met de compost vermengd. Het mycelium groeit door de hele compostlaag heen in een dag of 12 tot 14. Vervolgens werd een laag dekaarde - een mengsel van 70% mergel en 30% turfmolm - met een dikte van 3 cm. over de compost gespreid, waarna een week of drie later, in wekelijks pieken, in vaktaal de "vluchten", de champignons hun kopjes boven de grond lieten zien. De opbrengst kon oplopen tot 15 kg. per m². Na 5 tot 6 weken werd de teelt beëindigd. De totale duur van een teelt kwam daarmee op zo'n 12 à 13 weken. Al het in de cel aanwezige materiaal werd hierna doodgestoomd, alles schoon-gemaakt en een nieuwe teelt gestart. Al met al dus een tamelijk arbeidsintensief proces.

Pieter Bels

Een Nederlandse beroemdheid op het gebied van de champignonteelt was de bioloog Pieter Bels. Samen met zijn vrouw, dr. Henriëtte Bels-Koning deed hij in de periode 1944-1952 in een laboratorium aan de Provinciale weg in Houthem (het latere hotel Roeloffzen) onderzoek naar de samenstelling van champignon-compost. Dit onderzoekcentrum werd opgeheven toen er onvoldoende belangstelling voor de champignonteelt ontstond. Het echtpaar vertrok naar Canada, waar zij in Quebec hun onderzoek konden voortzetten.

Toen in 1957 de belangstelling voor de champignonenteelt in Nederland weer toenam werd in Horst een nieuw proefstation gesticht, met aan het hoofd het echtpaar Bels-Koning, dat in hun kelder te Horst onderzoek deed, totdat het proefstation in 1959 werd geopend. Bels bleef directeur tot 1968. Inmiddels was het laboratorium toen al verhuisd naar het plaatsje America. Henriëtte Bels-Koning was vooral gericht op de wetenschappelijke kant, terwijl Pieter Bels zich meer bezig hield met organisatorische zaken, in samenwerking met de Landbouwhogeschool van Wageningen. Na zijn directeurschap werkte hij nog voor het Laboratorium Domesticatie Paddenstoelen in Maasbree. Hij overleed in 1983. In Horst is een straat naar hem vernoemd.



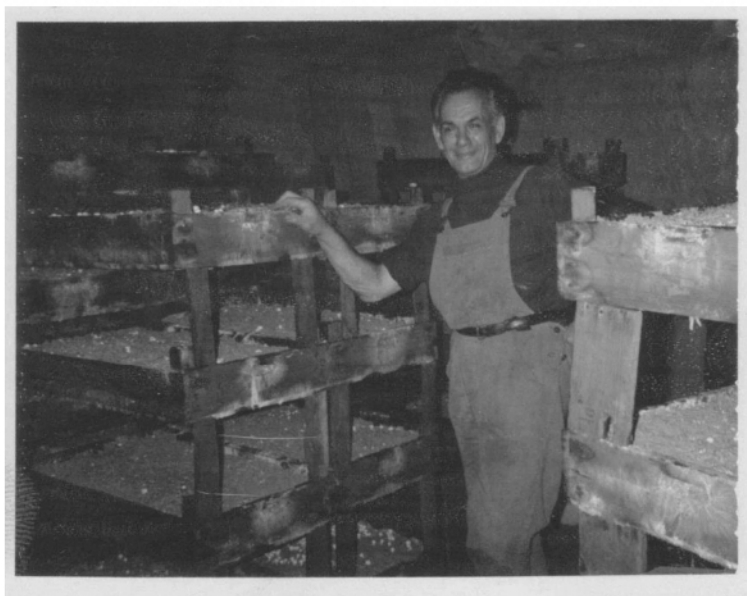
Het echtpaar Bels-Koning

Champignon telers

De klassieke vorm van champignonenteelt werd ook door J.J. Vrancken te Vilt uitgeoefend. Deze teelde in de Vinkemerdaalgroeve als enige in Nederland nog zijn champignons op, met de hand aangelegde, platte, 30 cm. hoge en 1,50 m. brede "heuvelbedden", in uit België betrokken gefermenteerde compost.

De champignonkwekerij van Willy Smeets was voor de Tweede Wereldoorlog gestart met de klassieke teeltwijze in een grot in Berg en Terblijt. Tijdens de oorlog ontstond echter een gebrek aan paardenmest, waardoor hij hiermee moest stoppen. Na de oorlog startte hij opnieuw, nu in een groeve aan de Brakkenberg en andermaal op "heuvelbedden". Dat werd gedurende een zevental jaren voortgezet, waarna hij in de St. Pietersberg in Maastricht in loondienst ging werken bij de firma Pluijmaekers. Vanaf 1963 hervatte hij het werk weer in eigen bedrijf, nu in de zogeheten "Studentengroeve", en schakelde

hij over op de kistenteelt, nadien zelfs op teelt in plastic zakken. Hij werkte samen met zijn echtgenote, Mieke Smeets-Limpens, lange dagen makend in de groeve. Willy Smeets was met zijn jarenlange ervaring nog in staat met zijn wijze van werken tot een goed resultaat te komen. Bij gebrek aan opvolging zou na hem het bedrijf echter zijn bestaan moeten beëindigen.

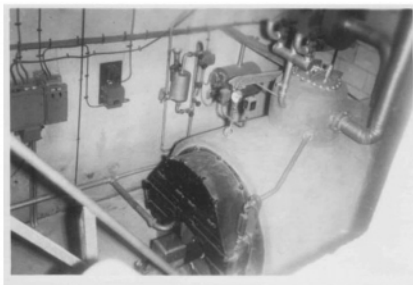


Willy Smeets

Willy (J.H.W.) Smeets, zoon van Johannes Wilhelmus Smeets en Maria Paulina Willems, geboren te Amby op 9 aug. 1922, overleden te Maastricht op 12 jan. 2006 en begraven te Houthem, trouwde te Valkenburg-Houthem op 14 nov. 1956 met Mieke (Maria Wilhelmina) Limpens, geboren te Houthem op 20 sep. 1928, overleden te Heerlen op 5 jun. 1983, begraven te Houthem. Mieke was een dochter van het echtpaar Limpens-van de Schoot. De familie Limpens woonde te St. Gerlach 291, vernummerd tot St. Gerlach 300 (per 10.02.1954), en gewijzigd tot Meerssenderweg 2 (per 03.08.1959) te Houthem, waar nadien ook de familie Smeets-Limpens zou wonen.

Bronnen

- Champignonweek uitgekend teeltsysteem. – In: Boerderij, 56 (1972) nr. 22 (1 maart), p. 8-9
- Laatste herinneringen aan een romantische cultuur / J. van de Geijn, P. Rongen. – In: G+F Kerst, 1982 p.130-132
- www.horstaandemaas/straatnamen-pieter-bels-horst





Arbeidsintensief werk in de champignonkwekerij van Smeets

CONTRIBUTIE 2015

Sinds jaar en dag bent u gewend om voor de betaling van de contributie een door de heemkundevereniging voorgedrukte acceptgirokaart aan te treffen bij 't Sjtiegelke, dat jaarlijks in november/december uitkomt.

Echter, steeds meer en meer leden betalen hun jaarlijkse contributie via internetbankieren of met een eigen acceptgirokaart en zeker ook gezien het feit, dat aan het gebruik van deze voorgedrukte acceptgirokaarten nogal wat kosten voor de heemkundevereniging zijn verbonden, is besloten om af te zien van die voorgedrukte acceptgirokaarten.

Het verzoek is dan ook om - voor zover u dat nog niet gedaan heeft - de contributie over te maken op bankrekening NL55 RABO 0152 8353 69.

De BIC-code van Rabobank Maastricht e.o. is: RABONL2U

De contributie voor het jaar 2015 blijft gehandhaafd op € 12,00.