nieuws

Champignons uit mergelgrotten Kanne zijn streekproduct

nieuws

Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) erkent ook in 2017 Vlaamse culinaire specialiteiten als traditioneel streekproduct. Bij de vijf tradities die deze keer toegevoegd worden aan de lijst, zijn grotchampignons uit Kanne (Riemst). Van de 33 champignonkwekers die actief zijn in Vlaanderen is Dirk Jackers uit Riemst de op één na laatste die zijn champignons ondergronds teelt. In Limburg vond de champignonteelt vroeger uitsluitend in de mergelgrotten plaats. Meer dan een handvol champignonkwekers zijn er anno 2017 niet meer actief in de provincie Limburg. Twee ondergrondse kwekerijen uitgezonderd groeien alle Limburgse paddenstoelen inmiddels in klimaatgestuurde kweekcellen.

31 JANUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:38

Lees meer over:
culinair
diversificatie



Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) erkent ook in 2017 Vlaamse culinaire specialiteiten als traditioneel streekproduct. Bij de vijf tradities die deze keer toegevoegd worden aan de lijst, zijn grotchampignons uit Riemst. Van de 33 champignonkwekers die actief zijn in Vlaanderen is Dirk Jackers uit Kanne (Riemst) de op één na laatste die zijn champignons ondergronds teelt. In Limburg vond de champignonteelt vroeger uitsluitend in de mergelgrotten plaats. Meer dan een handvol champignonkwekers zijn er anno 2017 niet meer actief in de provincie Limburg. Twee ondergrondse kwekerijen uitgezonderd groeien alle Limburgse paddenstoelen inmiddels in klimaatgestuurde kweekcellen.

Streekproducten genieten een grote waardering omwille van hun gegarandeerde authenticiteit. De waaier van erkende Vlaamse streekproducten is zeer breed en hun aantal overschrijdt intussen de 200. Niettemin is de lijst nog niet volledig en nieuwe erkenningsaanvragen blijven welkom bij VLAM. Vijf mooie tradities, met uiteenlopende smaken en herkomst, worden door VLAM toegevoegd aan de lijst met erkende Vlaamse streekproducten: Oostendse zeebeschuit, Halse krotten, geutelingen, Limburgse leverworst en grotchampignons uit Riemst.

Over alle specialiteiten die de eerste erkenningsronde van 2017 met succes doorlopen hebben, valt veel te vertellen. We kiezen er de grotchampignon uit Riemst uit. Producent Dirk Jackers is al heel zijn leven verbonden met de champignonteelt. Als kind zag hij zijn grootouders telen in Zichen-Zussen-Bolder en zelf ging hij ook als champignonkweker aan de slag. Eerst bovengronds maar nu kiest hij resoluut voor de grotchampignons in Kanne, een deelgemeente van Riemst.

Jackers roeide met zijn kwekerij dus tegen de stroom van efficiëntieverhoging en kostenverlaging in. Zijn teeltmethode is arbeidsintensiever dan die van collega-champignontelers die met klimaatgestuurde kweekcellen werken. Niet alleen duurt een

productiecyclus langer, maar het aanvoeren van met mycelium doorgroeit compost is veel lastiger in de grotten. In bovengrondse kweekcellen is dat geautomatiseerd door de leverancier van de compost.
Jackers gebruikt compostzakken met broed dat hij in lange rijen of in broedkisten schikt. Onder een dekzeil kan het mycelium zich in de compost verspreiden. Na een vijftal weken wordt het bedekt met een laag teelaarde bestaande uit veengrond en mergel. Nu kunnen de champignons langzaam doorgroeien, pas na zes weken tot twee maanden oogst men de witte en kastanjebruine champignon. De teelt in grotten verloopt dus aanzienlijk trager want de moderne kweekmethode levert in zes weken tijd drie 'vluchten' (oogstcycli, ***nvdr***.) op. De grotchampignons groeien dus traag en in de zomer ligt de teelt in de mergelgrotten stil.

Beeld: VLAM

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada