

Oesterzwamkwekerij Kromme Boom maakt 'de biefstuk van de groentjes'

Alleen met een goede voedingsbodem, kan iets groeien. Dat is het motto van Marnix Boes, voorzitter van vzw De Kromme Boom. Deze woorden zijn niet alleen toepasbaar op planten, maar ook op mensen. Met een biologische, duurzame oesterzwamkwekerij als maatwerkbedrijf, leren medewerkers van de Kromme Boom hun leven weer in handen nemen. Het werk van deze vzw leverde een nominatie op bij BioVLAM2023, een award voor biologische initiatieven.

🕒 28 OKTOBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 30 OKTOBER 2023 7:18

Ruben De Keyzer

Lees meer over:

VLAM

bio

culinair

Oost-Vlaanderen

bedrijfsbezoek



De Kromme Boom is enerzijds een woon- en leefgemeenschap, anderzijds een maatwerkbedrijf. "Het ene voedt het andere", maakt voorzitter Marnix Boes duidelijk. Hoewel hij landbouwer is als opleiding, werkt hij naar eigen zeggen liever met mensen dan met planten. Tijdens het interview werkt een bewoner enkele stoelen verder naarstig op zijn laptop. "Hier gekomen met een problematiek, en nu in zijn laatste jaar van een bacheloropleiding IT", zegt Boes. "Hij heeft het computersysteem ontwikkelt waarmee we werken in de kwekerij."

De oesterzwamkwekerij is de letterlijke basis van het hele gebeuren. "We leven niet op subsidies", zegt Boes. "Nagenoeg al onze inkomsten komen van de oesterzwammen."

Bloemistenknecht

Veertig jaar geleden is De Kromme Boom ontstaan om mensen te helpen. "Zij die in de knoei zijn geraakt met zichzelf", zegt Boes. "Indertijd is het begonnen met een bloemistenknecht. Hij was even op de dool. We gaven hem een zinvolle dagtaak in een bloemisterij en voorzagen hem van bewoning."

Met de jaren bleef de werking uitbreiden. "En zo kwamen er nieuwe uitdagingen", zegt Boes. "Ondanks onze goede bedoelingen en goede wil, hadden we niet de nodige knowhow om mensen te helpen met problematieken zoals levensmoeheid of verslavingen. We hadden nood aan deskundigheid. In 1984 kregen we een hulpvraag van een psychiater die kampte met een drankverslaving en benzodiazepinen. We hebben die man geholpen en hij heeft ook het therapeutisch model binnengebracht waar we vandaag nog altijd mee werken. We kijken telkens naar een mens zijn talenten, zijn behoeften, en bieden hem dan het nodige om te kunnen leven."

“Maar de realiteit is: koken kost geld”, zegt Boes. “Daarom hebben we het maatwerkbedrijf geïntroduceerd, de vroegere sociale werkplaats. We werken met mensen die vijf jaar inactief zijn en laaggeschoold. Sommigen leven met een zware schuldenlast die moet aangepakt worden. Via de werkplaats leren we hen om voor zichzelf te voorzien.”



Voorzitter Marnix Boes in een cel met Shiitakepaddenstoelen

Werk voor iedereen

Vandaag heeft de Kromme Boom 27 werknemers. Het maatwerk gebeurt via een oesterzwamkwekerij, bloemenzaak, groendienst, metaal- en houtatelier en een runderboerderij. “Die laatste is ook voor ons eigen voedsel”, zegt Boes. “De laatste jaren zijn we vooral gaan focussen op de oesterzwammen als hoofdactiviteit.”

“In het begin deden we ook veel aannemersklussen, maar dat was minder goed haalbaar. Onze opgeleide mensen stroomden geregeld door naar het professionele werkveld. Uiteraard is dat ook de bedoeling, maar zo kwamen we soms in vervelende situaties waarbij we een opdracht moesten uitvoeren, en onze beste mensen net vertrokken waren. Ook qua begeleiding was het moeilijk, omdat we ons moesten spreiden over diverse locaties.” “Werken in de oesterzwamkwekerij is passender voor een maatwerkbedrijf”, zegt Boes. “Iedereen met twee handen kan het werk aan, met een beetje gezond verstand en begeleiding. Het is rustgevend en vooral ook veilig.”

1.500 kilo per week

En dus ontpopte De Kromme Boom zich tot één van de zeven bio-oesterzwamkwekerijen in Vlaanderen. “We telen de ‘gewone’, de grijze, de gele en de roze oesterzwam, en shiitakes. Of ze gemakkelijk te kweken zijn? Dat is geen enkele zwam. Er zijn heel veel voorzorgsmaatregelen die je moet nemen voor een goed resultaat. Als een parameter in onze cellen niet correct is, eindigen we met niets.”

De hoofdzetel van de operatie is een oude bemesterij. “We gebruikten deze voor onze verhuur van groenversiering, maar dat leverde niet genoeg geld op”, zegt Boes. “Dus maakten we een financieel plan op voor de switch naar oesterzwammen. We hadden ruimte voor zo’n 1500 kilo oesterzwammen per week. Voor de afzet zijn we naar de REO-veiling getrokken. Dat was toen mei, en we kregen de vraag om al in september te leveren aan Delhaize. Vandaag voorzien we alle bakjes bio-oesterzwammen van 200 gram, in heel België.”



Het substraat van de paddenstoel, een mix van stro, water en myceliumdraadjes Foto:

Zelfgemaakt

In de kwekerij zelf kan Boes de fierheid niet onderdrukken. Eerste stop: een citerne gemaakt van twee vrachtwagencontainers. “Met onze eigen mensen aan elkaar gelast”, zegt Boes. “Onze installaties zijn uniek, op maat gemaakt. Het is hier dat we ons substraat maken, de voedingsbodem van de paddenstoel. De basis is een mix van water en stro. Stro neemt heel moeilijk water op, dus vier dagen zit het in onze roterende citerne. Elke dag draaien we twee toertjes en doen we er zuurstof bij.”

Na de fermentatie volgt de pasteurisatie. “Ik denk dat we de enige zijn in Europa die ook dit doen op een biologische manier, zonder toevoeging van warmte op stroom. Ons stromengsel blijft twee dagen in een pasteurisatiewagen liggen, en verhit op natuurlijke wijze naar 64 graden. Hoe? Door de natuur zijn werk te laten doen. Het substraat wordt 1,5 meter hoog gestapeld, met een valse vloer waar lucht onder kan en een tapijt om af te dekken.”

Pasteuriseren

“De deuren van de container gaan dicht, en via een HEPA-filter trekken we lucht van buiten naar binnen. Vijf procent verse zuurstof, de rest gebeurt via circulatie van de interne lucht. Als je zuurstof binnenbrengt bij iets dat aan het gisten is, dan gaan de kleine beestjes in het substraat rapper werken. Doping, als het ware. Op het einde van de dag zitten we aan vijftig graden, de dag nadien aan 67 tot 68 graden. Dat moeten we ongeveer twaalf uur aanhouden om te pasteuriseren.”

Waarom pasteuriseren en niet steriliseren? “Dan maak je alles dood. Dan verdwijnen alle voedingsstoffen uit het stro, wat niet goed is voor de zwam.”



Het 'broed' van de oesterzwam, geënt op raapzaadjes.

Besmetting

Eens het pasteurisatieproces klaar is, wordt de deur niet zomaar opengedaan. “Dan kan je de stro besmetten”, zegt Boes. “De lucht zit vol trychoderma, een schimmel dat je ziet wanneer je je boterhammen te lang in je brooddoos laat liggen. Zowel trychoderma als het mycelium van een oesterzwam zijn wit in de vroege stadia, maar na tien dagen ziet trychoderma er groen uit. We moeten dus telkens zo lang wachten om te zien of ons substraat gelukt is of niet. En dat is dus ook de reden waarom we zo clean moeten werken, want een besmetting is snel gebeurd.”

Eens het substraat clean is, wordt het gemixt met de zwam. Boes schept bolletjes gelijkend op los piepschuim in zijn hand. “Het broed of de ‘paddenstoelzaadjes’, als je het zo wil noemen. Dit zijn raapzaadjes met een dode kiem, in een labo geënt met het schimmel van de oesterzwam. Het broed van een oesterzwam op zich is onzichtbaar. Daarom hebben we dragers als raapzaad nodig. Zo verkrijgen we bolletjes die we kunnen doseren.”

De voorzitter wrijft de bolletjes los van zijn handen, in een emmer. “Deze kunnen we uiteraard niet meer gebruiken”, zegt hij.

Eens de uitvoerige voorbereidingen zijn gebeurd, kan het substraat met de schimmels worden verpakt in brikken omringd door zwart plastic. Langs weerskanten zijn kleine sneetjes gemaakt. Hier zullen de zwammen uit tevoorschijn komen. “Wat wij de ‘paddenstoel’ noemen, is eigenlijk de vrucht”, zegt Boes. “De eigenlijke zwam zijn de witte draadjes in het stro.”

Cellen

In het centrale magazijn zijn de werknemers van De Kromme Boom druk in de weer. Acht cellen in totaal staan gevuld met paddenstoelen.

Oesterzwammen en shiitakes. In de cellen met de Japanse paddenstoel ligt een plas water ligt. “Deze hebben veel vocht nodig”, zegt Boes. “Helaas kan dat niet met regenwater, niet proper genoeg. Het water waarmee we ons substraat maken wordt hergebruikt via een biofilter, maar de cellen mogen we er niet mee bevochtigen.”

Na twee weken zijn de oesterzwammen oogstrijp. Shiitakes hebben ongeveer drie maand nodig. “We oogsten twee ‘vluchten’ per kweek”, zegt Boes. “Als je een eerste keer oogst, stijgt de temperatuur in de cellen. De paddenstoel voelt dat je met zijn nakomelingen weg bent en gaat dus aan het werk. Als tegenreactie koelen we de cellen zodat ze opnieuw koeler en vochtig zijn. We bootsen de herfst na, zodat er opnieuw zwammen worden geproduceerd.”



Na twee weken zijn de oesterzwammen oogstrijp.

Mondmaskers

Nog een uitdaging zijn sporen. “Normaal bestellen we zwammen zonder spoorvorming, maar soms gebeurt het dat we er toch binnenkrijgen. Niet gevaarlijk voor de consument, wel voor ons. In een cel vol paddenstoelsporen raken de filters verstopt en moeten we met een mondmasker werken om onze longen te beschermen. Plukken doen we bij een maximale grootte van tien centimeter. Een paddenstoel wordt niet minder smaakvol met de grootte, maar de consument verkiest om ze niet te groot te hebben.”

De biefstuk van de groentjes

De verkoop van zwammen zit wel duidelijk in de lift. “Nieuw is dat ook de voetjes van de oesterzwam nu meer gebruikt worden. Ze gaan naar een voormalig vleesverwerkend bedrijf waar men veggieburgers en dergelijke maakt. De vezels in de voetjes hebben dezelfde structuur als een kipfilet die je aan het pluizen bent. Smaakneutraal en dus een ideale vleesvervangers. Ook surimisticks worden hier gemaakt, op plantaardige basis. Andere producenten maken mengelingen van bijvoorbeeld vijftig procent gehakt en vijftig procent plantaardig materiaal.”

“Persoonlijk ben ik nog altijd fan om een biefstuk te eten bij mijn oesterzwam. Een fantastische combinatie. Maar de vleesvervangers zijn een tendens die we niet meer naast ons neer mogen leggen”, zegt Boes. “De oesterzwam wordt beschouwd als de biefstuk van de groentjes.”

“Waarom we kiezen om het op een biologische manier te doen? Heel simpel. We willen gezonde voeding aanleveren, ons onderscheiden met een goed product, en mee zorg dragen voor het milieu.”



Uitgelicht

Neri maakt vegan ‘kaas’ uit noten: “Altijd gefascineerd door fermentatie”

Reportage

Het is niet omdat je vegan bent, dat een gezellige kaas- en wijnavond tot het verleden hoeft te behoren. Neri De Meester (31) is oprichter van ‘Omage’. Het bedrijf is

gespecia...

🕒 25 OKTOBER 2023

[Lees meer](#)

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra