

Passie Eetbaar hout



tekst en foto Annelies Barendrecht

Een grotere waardering voor bomen, en hout beter benutten. Dat is wat Pip Gilmore van Groene Takken drijft. Shiitakes en oesterzwammen telen is een mooie manier om hout een tweede leven te geven. 'Je kunt veel meer met bomen doen dan ze na de kap versnipperen of opstoken. Ze zijn een bron van voedsel.'

Als student bosbouw uit Australië kwam ze ooit voor een stage naar Europa. De liefde voor een Nederlandse bosbouwer bracht haar naar Nederland. Jarenlang werkte ze als technisch assistent bosbouw bij de Wageningen Universiteit. Vervolgens maakte ze de overstap naar de Stichting Robinia, die ernaar streeft Europees kwaliteitshout op de Nederlandse markt te introduceren. Daar maakte ze bijna twintig jaar geleden kennis met een jonge ecoloog die net begonnen was met het geschikt maken van stammen voor de oesterzwammen-teelt. Hij zocht een compagnon. Gilmore wilde die uitdaging wel aangaan. Het was het begin van een passie, die met de jaren alleen maar groeide. 'De kern van waaruit ik werk is beter omgaan met bomen en het opwaarderen van hout. Door mensen te laten zien hoe bomen een bron van voedsel kunnen zijn, hoop ik een brug te kunnen slaan tussen mens en natuur. Het is belangrijk om weer meer in verbinding te komen met de natuur. Winst maken betekent voor mij niet zoveel mogelijk geld verdienen, maar betekenisvol bezig zijn. Het maken van eetbaar hout ervaar ik als een zinvolle invulling van mijn leven.'

Geduld hebben

Het kweken van paddenstoelen op stammetjes van de inlandse eik is even simpel als bewerkelijk. Het begint met gezonde stammen met een diameter van 8 tot 18 centimeter, die vanwege dunning worden gekapt. 'De bomen worden door de boswachter van Natuurmonumenten uitgekozen en geblest. Een professionele zager velt ze en zaagt ze in stukken van een meter. Dit alles moet heel zorgvuldig gebeuren om beschadiging aan de schors te voorkomen.' Op haar kwekerij ent ze de stammen met 'deuvelbroed' van shiitakes of van oesterzwammen. Deze deuvels doorgroeit met schimmel tikt ze met een hamer in geboorde gaatjes in de stam. Gilmore loopt naar een stapel stammetjes om te laten zien hoe dat eruitziet. 'Er gaan zo ongeveer vijftig deuvels in een stam. Vervolgens hebben de schimmels een half tot anderhalf jaar nodig om zich door de hele stam te verspreiden. Je moet dus geduld hebben. Daarna worden de stammen op verschillende lengtes gezaagd, variërend van ministammen van 10 centimeter tot grotere stukken. Het is maar net wat mensen of organisaties willen hebben.' Het enten voert Gilmore vaak zelf uit, maar er zijn ook zorgboerderijen zoals Makandra in Ede die zelf graag willen enten en dat samen met de teelt als dagbesteding aanbieden. Gilmore levert de boomstammen en de entstof, en begeleidt het teeltproces. De beloning wordt gelijk verdeeld: de eerste paar oogsten van de shiitake-stammen zijn voor Makandra. Daarna worden de stammen gesorteerd. Ongeveer een derde blijft op Makandra voor de paddenstoelenteelt en de rest wordt door Groene Takken gebruikt en eventueel verkocht als eetbaar hout.

Milieuvriendelijke voedingsbronnen

Shiitake, letterlijk paddenstoelenteelt op eikenstammetjes – shii betekent eik en take paddenstoel –, heeft zijn oorsprong in China en Japan, maar vindt nu opgang op veel plekken op aarde. De ontwikkelingen staan niet stil, zeker niet in een tijd waarin gezocht wordt naar alternatieve, milieuvriendelijke voedingsbronnen. Gilmore: 'Vanwege de efficiëntie worden shiitakes ook binnen geteeld op houtsnippers. Dat is een commerciële insteek, maar bij mij gaat het er primair om te laten zien dat gekapt hout waarde heeft. Wij eten paddenstoelen en paddenstoelen eten het hout op. De stammen gaan 4 à 5 jaar mee als eetbaar hout en zijn dan redelijk verteerd. Als de boomstam uitgeput is kan deze eventueel gebruikt worden als compost.'

'Wij eten paddenstoelen en paddenstoelen eten het hout op'

Groene takken

In 2002 begon Gilmore met het uitproberen van paddenstoelenteelt op boomstammen. In Nederland was er destijds nog weinig ervaring mee. Ze deed veel ervaring op. Sinds 2012 is ze meer bedrijfsmatig bezig. De kwekerij in een jong bos op een landgoed met veel schaduw is een ideale omgeving voor de zwammen, maar ook voor haarzelf. Ze werkt er met bomen, boomstammen en eetbaar hout, en niet te vergeten, in de buitenlucht. Behalve oesterzwammen en shiitake, probeert ze ook nieuwe combinaties van boomsoorten en eetbare paddenstoelen uit. Via haar webshop en op onder meer tuinfairs en gelegenhedsmarkten verkoopt Gilmore kant-en-klare stammetjes in soorten en maten. 'Veel mensen zien het als een goed cadeau of kopen een stammetje voor de beleving of de smaak van de paddenstoelen. Het enige wat je hoeft te doen is het stammetje in koud water te dompelen. Dat brengt een schrikreactie teweeg, waardoor de schimmel vruchtlichamen, dat wil zeggen paddenstoelen, gaat produceren. De stam moet naar een schaduwrijke plek en na twee weken zit die vol paddenstoelen. Oogst als de hoed naar beneden is gekruld en de lamellen zichtbaar zijn. Het plukken kan drie à vier keer per jaar en dat gedurende vier of vijf jaar.'

1200 bomen

Groene Takken is een zzp-bedrijf, maar Gilmore heeft steeds meer assistenten nodig om al het werk te verzetten. Naast het maken van eetbaar hout, geeft ze voorlichting en cursussen, overlegt ze met Natuurmonumenten en zorgboerderijen, en stuurt ze vrijwilligers aan. Jaarlijks verwerkt ze inmiddels 1200 bomen die toch al omgezaagd moesten worden. 'Als het aan mij ligt komen er nog veel meer nieuwe kwekers bij, zowel commerciële als thuiswekkers. Shiitakes en oesterzwammen zijn gezond. En ze zijn zeer smakelijk.'