

REPORTAGE

# Van start dankzij ‘zwambassadeurs’

Oesterzwamkwekerij WesterZwam in Wapserveen gaat morgen van start. Paddenstoelen gekweekt op koffiedik van restaurants uit de buurt. „En lekker.”

WILLEM DEKKER

In het schuurtje hangen tientallen zakken en staan emmers met koffiedik en broed. Broed? „Zaad voor onze zwammen”, legt Eva Flendrie uit. Uit de gaten groeien trosjes oesterzwammen. „Zie je dit gat? Kijk, deze zwam begint net te groeien. Over drie dagen kunnen we oogsten”, vertelt Wiebe Lamsma enthousiast. Het tweetal is met Gossen Rijkeboer kwekerij WesterZwam begonnen. Wester komt van Westerveld, de gemeente waarin Wapserveen ligt. Flendrie: „In Rotterdam hebben ze Rotterdam. Daar hebben we het kweken geleerd. WesterZwam klinkt net zo.”

Voor de aftrap zaterdag zijn de honderd donateurs uitgenodigd die de eerste oesterzwamkwekerij in Drenthe financieel mogelijk maakten. Deze zwambassadeurs brachten ruim 11.000 euro bijeen, voldoende om het milieuvriendelijke project te starten. „De eerste geoogste oesterzwammen zijn voor hen. We hebben ze geprobeerd. En ze zijn lekker”, weet Eva. Later komt er voor het grote publiek een open huis.

WesterZwam werkt milieuvriendelijk, zonder restproduct. De oesterzwammen worden gekweekt op koffiedik afkomstig van hotels en restaurants in een straal van 15 kilometer rond Wapserveen. Het koffiedik wordt met de bakfiets opgehaald. Lamsma: „Ik ben vanmorgen op de bakfiets naar hotel Wesseling in Dwingeloo gereden. Ik heb er een frietausemmer vol koffiedik opgehaald, 5 kilo.” Hij doet het deksel van de emmer. „Ruikt goed.”

De restaurants nemen straks de zwammen af van WesterZwam. Eva: „Hoe leuk is dat, oesterzwammen serveren gekweekt met je eigen koffiedik. Het verhaal slaat enorm aan. We kunnen de vraag eigenlijk niet aan.” Van een kweekzak kan drie keer worden geoogst. Twee kilo per oogst. „Daarna maken we compost van het koffiedik. Kan prima op de tuin.”

De kosten van het zakje oester-



Wiebe Lamsma (links) en Eva Flendrie leerden het kweken in Rotterdam. De houten kweekschuur maakt binnenkort plaats voor twee containers. FOTO'S GERRIT BOER

**‘Het verhaal slaat enorm aan. We kunnen de vraag eigenlijk niet aan’**

zwammen uit Wapserveen: „Ongeveer 15 tot 20 euro per kilo. Conform de marktprijs.” Met de opbrengst hoopt WesterZwam de investeringen terug te verdienen. De kwekerij is gevestigd op de woongemeenschap De Hobbitstee, sinds 1969. Hier zijn meerdere milieuvriendelijke bedrijfjes te vinden zoals een bakkerij. Eva woont er vier jaar. „Prach-

tig gebied toch, op nog geen vijf minuten lopen van het Holtingerveld.”

Het houten kweekschuurtje wordt zaterdag ingeruild voor twee grote blauwe metalen koelcontainers van 6 bij 2,5 meter. Opgeduid in Staphorst. Gossen Rijkeboer is druk bezig met de bedrading voor de klimaatbeheersing. „We hebben een groeikamer en een fruitkamer. In de groeicontainer kweken we in de zakken en emmers de draden. In het donker op een temperatuur van 18 graden. Na drie weken verhuizen ze naar de fruitcontainer. Daar is licht en 12 graden. Denken die zwammen, ho even het is herfst, tijd om voort te planten. Na drie weken kunnen we oogsten.”

