

MIJN VADER IS... CHAMPIGNONKWEKER

„Ook hebben wij geen vakantie. Dat komt omdat wij elke dag moeten plukken. Soms moeten wij om vijf uur opstaan. Alleen 's zondags kunnen we rusten, maar ook niet altijd. We moeten soms de hele dag plukken en ook wel eens 's avonds.”

Uit een brief van Theo Theunissen aan Taptoe. Hans Waegemakers is gaan kijken of hij een handje kon helpen en hij heeft de fotograaf Weyert van Zantwijk meegenomen.

Champignons zijn paddestoelen; je hebt ze misschien wel eens gegeten, in de soep of gebakken. Dat zouden dan best wel eens champignons uit de kwekerij van de vader van Theo geweest kunnen zijn. Meneer Theunissen heeft nog nooit vakantie gehad, hij is altijd aan het werk in zijn kwekerij: plukken, plukken, plukken.

Tijd om de „bedden af te halen”. Vader helpt Theo een handje om de champignons keurig af te snijden.

BEDDEN MET PAARDEMEST

Zo'n kwekerij is eigenlijk maar klein. Kleiner dan een boerderij of tuinderij. Het is een hal met daarin cellen. Een cel is ongeveer twee keer zo lang als jullie klaslokaal en bijna net zo breed. Hij heeft dikke muren, zodat er geen koude lucht in kan, want daaraan hebben champignons een hekel. In de cel staan twee stapelbedden, elk vier lagen hoog. Die bedden zijn gevuld met paardemest en daarop groeien de champignons. Niet hier en daar een paddestoeltje. Nee, voordat Theo met zijn vader en moeder en soms de buurvrouw met plukken beginnen, is heel het bed wit van de champignons. Het plukken moet 's morgens vroeg beginnen, want 's middags staat de wagen al voor de

deur. De volle kistjes worden in de wagen geladen en naar de veiling gebracht. De volgende dag liggen de champignons dan al in de winkel. Dat moet zo vlug gaan, want als champignons eenmaal geplukt zijn, worden ze snel bruin.

COÖPERATIEF BEDDEN AFHALEN EN OPMAKEN

Voordat je met je mesje zo'n

moete witte champignon kunt afsnijden, moet er heel wat werk verzet worden. Veel van dat werk moest vroeger met de

Prachtige „Hollandse nieuwe” champignons, elke dag vers! Dat moet ook wel, want als champignons eenmaal geplukt zijn, worden ze snel bruin.



Het is wel bukken en uitkijken geblazen als je bij het onderste bed moet zijn!



hand gebeuren, nu gaat dat allemaal machinaal. De machines zijn erg duur, daarom hebben kwekers in de streek waar Theo woont samen die machines gekocht. Iedereen die lid is van hun *vereniging*, of met een moeilijk woord *coöperatie*, mag die machines gebruiken. Dat is veel goedkoper.

Als alle champignons in de cel geplukt zijn, komen er machines die de mest uit de bedden halen. Die mest wordt naar tuinderijen gebracht waar ze hem nog goed kunnen gebruiken. Dan wordt de cel schoon-

gespoten met water. Dat is een werkje naar Theo's hand en helemaal droog zal hij daarbij heus niet blijven. Daarna worden de bedden gevuld met nieuwe paardemest, en ook dat gebeurt weer machinaal. Vroeger gebeurde dat met de riek. Dat was erg zwaar werk, vooral als je het bovenste bed moest vullen of leeghalen.

Als de bedden gevuld zijn, gaan de deuren dicht en wordt er gloeiende stoom in de cel gespoten. Zo snel mogelijk moet de temperatuur binnen op zestig graden gebracht worden. Bij

die temperatuur sterven ziektekiemen af. Langzaam wordt nu de cel afgekoeld tot vijftwintig graden. Dat gaat zo langzaam dat het wel twaalf dagen duurt. Dan gaat de cel open en kan het „enten van het broed” beginnen. *Broed* bestaat uit graankorrels waarop de sporen van de champignon gekweekt zijn. Dat doet Theo's vader niet zelf. Het broed komt uit het buitenland en wordt door de coöperatie ingekocht. De graankorrels met de sporen worden door de mest gewerkt. „Als dat klaar is, gaat er papier

op de bedden. Veertien dagen op ongeveer zesentwintig graden, papier eraf, dekgrond erop. Daarna moeten we drie weken wachten en dan plukken we zes weken," schrijft Theo in zijn brief.

Je zou denken dat de familie Theunissen dan wel in die drie weken met vakantie kan. Mis, want dan moet er weer een andere cel leeggehaald of gevuld worden en in de derde of vierde cel moet dan al weer geplukt worden. Zo is er altijd werk; op topdagen wordt er wel vijftien uur gewerkt!

"Soms kan ik een weekend weg, dat is voor ons al vakantie," zegt Theo's vader, "maar dan moeten we vrijdagsavonds plukken en dan moet ik 's zondagsavonds weer terug zijn en meteen gaan plukken." Tussen het bed opmaken en het bed afhaken liggen ongeveer twaalf tot dertien weken. Als alles goed gaat, kun je van een bed vijf keer plukken. Een bed heeft dan vijf „vluchten" opgebracht; zo heet dat in kwekerstermen.



VRAGEN VAN NIEUWSGIERIGE LEZERS

Theo brengt de volle kistjes mee naar de wagen: de champignons moeten zo snel mogelijk naar de veiling. De volgende dag al kun je ze in de winkel kopen!

De verslaggever van Taptoe heeft meteen ook maar vragen van nieuwsgierige lezers gesteld. Verdient het goed, champignons kweken? Meneer Theunissen vindt dat hij best wat meer voor zijn champignons mag hebben. „Alles wordt duurder," zegt hij, „en juist de dingen die wij hard nodig hebben: olie voor de verwarming van de cellen en plastic waar-

van de champignonbakjes gemaakt zijn."

Eet de familie Theunissen ook champignons op de boterham? „Wij eten niet meer champignons dan andere mensen. Iemand die het produkt zelf verbouwt, eet er niet zoveel van. We verwerken ze wel in de soep, of bakken ze bij het vlees."

Wordt Theo later ook kweker? „Nooit van mijn leven!" roept hij uit. Kun je hem ongelijk geven? Altijd vroeg uit de veren, tussen de paddestoelen en nooit vakantie? Hij wil dierenfilmer worden: gewapend met een camera de jungle in. Als hij zich dan maar niet vergist wanneer hij paddestoelen tegenkomt en per ongeluk vergiftige paddestoelen eet, dan zouden we zijn spannende dierenfilms moeten missen.

En nu moet het maar eens afgelopen zijn met die nieuwsgierige vragen, want we hebben meneer Theunissen al lang genoeg van zijn werk afgehouden en Theo moet naar de repetitie van de harmonie

vervolg van bladzij 27

vader erbij is, anders mag het niet." Jeronimus keek Loes met glinsterende ogen aan. „Heb je een boot?" vroeg hij begerig. „Daar ben ik zo dol op, weet je..." „Ik heb een opblaasboot, een vuurrode met gele randen."

„Laat mij die eens zien," smeekte Jeronimus. „Ik haal hem wel even uit de kast," zei Loes bereidwillig. „Kijk, ik heb er ook een pompje bij." „Laten we hem oppompen," juichte Jeronimus, „dan gaan we er samen in zitten; enig zeg!" „Ach nee," aarzelde Loes, „we hebben toch geen water, wat hebben we daar nu aan?" „O, ik zorg wel voor water, hoor," zei Jeronimus veelbelovend. „Als ik wil varen, dan gebeurt het ook, al was het boven op zolder!" „Rare," lachte Loes. „Vooruit dan maar. Als jij nu zo graag in een bootje wil zitten... ik pomp wel even."

Tien minuten later zaten ze beiden breedlachend in het bootje.

„Heerlijk hè?" Jeronimus zuchtte van puur genot. „Straks gaan we varen, let maar op!" „Ha ha!" schaterde Loes, „zeker op mijn kamer-tjel Nee Jeronimus, als mijn vader tijd heeft, gaan we weer naar het meer. Dan neem ik jou ook mee."

„Zolang wil ik niet wachten," zei Jeronimus geheimzinnig. „Misschien weet ik er wel iets op..." „Mijn maag rammelt," klaagde Jeronimus opeens. „Wat eten we straks?" „Misschien wel biefstuk met patat," glunderde Loes. „Kom jij dan maar onder mijn stoel zitten, dan laat ik telkens stiekem wat naar beneden glijden, goed?"

„Ja, ja!" juichte Jeronimus. „Maar wel een heleboel frietjes hoor, ik heb zo'n honger!" „Loes!" klonk de stem van mevrouw Parbleu. „We gaan aan tafel hoor, kom je lieverd?" „Wat eten we mam?" riep Loes terug... „Erwtensoep met worst, heerlijk hè?" „Erwtensoep!" jammerde Jeronimus. „Hoe moet dat nu met mij Loes? Je kunt toch geen straatje

van de tafel laten lopen?"

„Nee..." weifelde Loes, „dat weet ik ook niet. Ik kan je wel telkens een stukje worst voeren, maar die soep... hoe moet dat nu... Ik weet wat!" Ze lachte opgelucht: „Straks als we klaar zijn, neem ik een kopje soep voor je mee naar boven, zullen we dat zo afspreken?"

„Vooruit dan maar," zuchtte Jeronimus, „ik had net zo'n trek in patat met biefstuk, wat een tegenvaller! Misschien is er nog wel iets anders in de keuken, is Lieselotje Lutter er soms?"

„Ja," knikte Loes, „Lieselotje kookt het eten; maar je haalt geen gekke dingen uit Jeronimus, pas op!"

„Welnee..." zei hij geruststellend. „Ga jij nu maar fijn naar beneden, dan ga ik eens bij Lieselotje kijken..."

Niet helemaal gerust liep Loes de trap af. Het was toch wel een waagstuk van haar om die kabouter mee te nemen: Verbeeld je, dacht ze vol schrik, dat hij het meende van die snor!

„Ik loei van de honger mam," zei Loes uitdagend, „geeft u me maar een groot stuk worst!"

„Kind toch!" vermaande mevrouw Parbleu, „gebruik toch niet van die straatuitdrukkingen, wat een ongebruikelijke taal, foei kind! Je bent de dochter van de burgemeester, daar moet je altijd

aan denken. Zeg jij er toch eens wat van, Zodiac!" „Mmmm-mm," murmelde de burgemeester. Hij kauwde op het taaie vel van de rookworst. „Slechte kwaliteit," mopperde hij, „zeker een kunst darm?"

„Het is anders een dure hoor," zei mevrouw Parbleu verontwaardigd. „Slager Mieters verkoopt alleen de beste kwaliteit!"

„Jaja, je hebt je weer wat in je handen laten stoppen, Meeligje!"

„Ik wil geen Meeligje meer heten, dat weet je héél goed!" stoof mevrouw Parbleu op. „Van nu af aan noem je me Amelita, en nooit meer anders!" Loes beet in haar zakdoek om haar lach te verbijten. Burgemeester Parbleu keek schuld bewust. „Kind," zuchtte hij, „ik zeg nu al twintig jaar Meeligje, je moet begrijpen dat het moeilijk voor me is om nu ineens aan zo'n wulpse naam te wennen." „Wulps!" smaalde mevrouw Parbleu. „Een moderne naam is het, anders niet! Nog een schepje soep?" vroeg ze vinnig.

Plotseling hoorden ze een ontzettend tumult in de keuken. De kamerdeur werd opengesmeten en een hevig geschrokken Lieselotje Lutter stormde naar binnen.

**Volgende week
EEN BOOT OP DE OVERLOOP**

WAKRIJGEMENU

TAPTOE 9, 2 november

- VISJE, VISJE BUITEN WATER... Spaar alvast maar een paar plastic flessen van afwasmiddel voor je eigen „vissomobiel".
- WATTAGOOR, DE MAN MET DE RODE HUD: een zeer merkwaardig verhaal over... nee niet over Indianen.
- HEEL LANG GELEDEN... Schijn en werkelijkheid in Mexicaanse grotten.
- DE MONSTERMAKER... laat zien hoe hij prehistorische reptielen en zoogdieren „maakt" voor gebruik op school en in musea.
- EEN ARTIKEL OVER RADAR, „onderschept" door Wim Verbeeten.

TAPTOE 10, 9 november

- HET OOG VAN RADAR, de nieuwe Taptoe-strip over tovenaars, ridders en monsters. Het speelt in de tijd van koning Arthur. In de hoofdrollen: Florian, Gwenny, Sulfus, Merlijn, Lancelot, Balin enz.

- Ger de Veer vertelt over het REDDINGSWEZEN, dat op 11 november 150 jaar bestaat.
- LEVEN EN ETEN IN HET BOS: Frans Doove over Europese bosdieren.
- Welk land is dat? Albert Penning's verklaart vreemde landnamen op postzegels.

TAPTOE 11, 16 november

- TIJD IS GELD: een merkwaardig verhaal van Cobie Goosen over werken onder hoogspanning.
- DE ROKKEN VAN DE PLANT: Henk Hartendorp in „Spelen met wetenschap" over voedselvoorraden bij planten.
- STEENGOED: Marijke vertelt over menhirs.
- Hans Waegemakers schreef over CHILI. Een artikel met veel foto's.
- Verder onder andere de tweede aflevering van HET OOG VAN RADAR.

TAPTOE 12, 23 november

- ONZE VRIEND HET VARKEN: Frans Doove vertelt over wilde zwijnen.
- ELLIE EN RIKKERT: Flum over een Nederlands duo.
- SLAAPLIEDJE?: een liedtekst van Ellie Nieman om over na te denken.
- DE MARKT OP!: Els de Groen beschrijft wat er op de markt gebeurt.

WAAR BEMOEIEN DIE TWEE SNOTAPEN VAN EEN GWENNY EN FLORIAN ZICH MEE? DIT IS WERK VOOR RIDDERS VAN DE TAFEL- RONDE! VIND JE OOK NIET BALIN?

ZEKER LANCELOT, MAAR DAN WEL VOOR DE ALLERBESTE, ZOALS IK!!

