



## Champignon 'kampioen streekproduct' van de maand



Het trefwoord 'champignons Noord-Limburg' in de telefoongids levert meer dan 200 hits op. Telers, producenten, groothandels, verwerkingsbedrijven, distributiebedrijven. Alles wat met champignons te maken heeft, is in

de regio gevestigd waaronder wereldwijde marktleiders. De champignon is dan ook, samen met de asperge, kampioen streekproduct van *Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak*. Anders dan het witte goud is 'het witte wonder' het hele jaar beschikbaar en een van de meest veelzijdige groenten en vegetarische vleesvervangers die er is. Of je hem nu rauw, gekookt, gebakken of gefrituurd eet.

### Champignonconsumptie

Exclusief voor de streek is de champignon niet, de groente is elders in Europa nog veel populairder dan op de thuismarkt. Maar liefst 80 procent van de productie is voor export. Onze oosterburen winnen het met hun champignonconsumptie van bijna 3 kilo per persoon per jaar glansrijk, tegenover de 1,2 kilo die Nederlanders verorberen. Duitsers en andere Europeanen zijn gek op verwerkte champignons. De **Venlose champignonconservenproducent Lutèce** is de grootste op dit gebied in Europa. Dit najaar introduceert het bedrijf gesneden champignons in een fond. De champignons worden verwerkt in hun eigen bouillon waardoor de smaak, de bite en de voedingswaarden intact blijven.

Nederlanders gaan liever voor vers. Sla de receptensites er maar op na. Honderden smaakmakende foto's illustreren de meest uiteenlopende gerechten en culinaire mogelijkheden van de champignon.



Het Noord-Limburgse **Horst** is hét **centrum van de Nederlandse champignoncultuur**. Met al die bedrijven in deze regio zou je denken dat je hier en daar wel zo'n wit bolletje tegenkomt, of de aardse geur ruikt. Toch is dat nauwelijks het geval. De champignonteelt speelt zich nu eenmaal binnen en in het donker af. Het bijzondere teeltproces, ooit bij toeval in Parijs ontdekt, gebeurde oorspronkelijk zelfs volledig ondergronds. Tegenwoordig hoeft dat niet meer en gedijt de champignon in een donkere ruimte, onder de best denkbare milieuomstandigheden op zijn bedje van compost.

Hoe dat precies in zijn werk gaat is onder andere te zien in **Streekmuseum De Locht** in **Melderslo**. Het museum ligt aan een fietsroute die vanuit Horst langs plekken en bezienswaardigheden voert die een rol spelen in de champignonteelt.



Onderweg zijn er verschillende 'kleine kaart' locaties om in dit jaargetijde lekker op te warmen van een broodje champignon, omelet, soepje of salade met deze eetbare paddenstoel uit de buurt.

Een bijzonder adres is **de Paddestoelerij** in **Grubbenvorst**. Hier ademt alles champignon. Na een informatieve rondleiding over de teelt, verzorging, oogst en de behandeling van champignons volgt een proeverij en maak je kennis met duizend-en-een culinaire mogelijkheden van paddenstoelen. In het pand is ook een winkeltje met verse paddenstoelen en kant en klare producten, zoals gevulde champignons, soepen, lasagnes van paddenstoelen en paddenstoelburgers.

Kunt u nog wel wat inspiratie gebruiken voordat u zelf aan de slag gaat? Dan is **The Scelta Institute**, onderdeel van het bekende **Scelta Mushrooms** in **Venlo** een aanrader. Toekijken hoe het moet mag, maar zelf de keuken in met uw vrienden of collega's is natuurlijk veel leuker. Na zo'n zinnenprikkende kooksessie rijdt u op weg naar huis langs 't **Grunteh fke** in **Grubbenvorst** om lekker verse ingrediënten te halen voor uw zelfbereide paddenstoelenmaal. Kijk voor meer inspiratie en doe-ideeën op [www.liefdevoorlimburg.nl](http://www.liefdevoorlimburg.nl) en [www.regiovandesmaak.nl](http://www.regiovandesmaak.nl).

**Noot voor de redactie, niet voor publicatie:** voor meer persinformatie en of highres beeldmateriaal contact Maud Vullings, e-mail: [vullings@leisureport.nl](mailto:vullings@leisureport.nl) tel.: 077 - 473 48 48.