

Champinjonodlare på Munsö är en av de 13 i hela landet

Ett yrke man aldrig lär sig

Publicerat 69-12-10

Sveriges Champinjonodlares Förening har endast 13 medlemmar och torde därmed vara en av Sveriges minsta organisationer. Att odla champinjoner är tålmodskrävande och nyckfullt, många har försökt men gett upp. En som inte ämnar följa deras exempel är Harald Ericsson, Kärrtorp i Ekeby på Munsö, den ende champinjonodlaren i Stockholmstrakten förresten. Han levererar varje vecka till Årstaballen omkring 1000 kilo champinjoner, och de kan väl sägas vara de bästa som går att få, eftersom de vid leveransen är alldeles nyplockade, medan svampar från andra håll varit en tid på väg till kunderna i den här delen av landet.

Nuvarande ägaren och hans far, åkare J W A Ericsson från Hässelby, övertog den här champinjonodlingen för elva år sedan och införde en del nya metoder, som visat sig vara mera praktiska. Tidigare ägarna hade odlat på bädd, men nu övergick man till de mera lätthanterliga lådorna. Även komposteringen av gödsel förändrades. Komposteringstiden kortades, och i stället användes : ånga, en reningsprocess som avser att avlägsna ammoniaken ur göd- seln. .

På Kärrtorp plockas årligen mer än 50000 kilo champinjoner, och skörden tages året om, som- mar som vinter. Två heltidsanställda och ett tiotal deltidsanställda plockerskor är engagerade på olika stadier. Här kan. man nämligen finna champinjonodling på alla utvecklingsnivåer, från behandlingen av hästgödseln till plockningen och packeteringen — det sker nämligen sida vid sida året om.

MYCELIUM PÅ VETEKORN

— Utvecklingen är den, berättar hr Ericsson för Västerort, att man köper in hästgödsel, tre, fyra. lass varje vecka, låter den gå genom en maskin som smular sönder den, låter gödseln ligga i tio dagar och kör igenom den ytterligare fyra gånger - samt vattnar. Efter den tiden är den färdig för lådorna men ännu inte för myceliet, dvs. champinjoner- nas "rötter". Lådorna får stå i ett rum med ånga och 60-.graders värme i fyra dagar, och först sedan de svalkats ner börjar man så ut något som för den oinvigde verkar vara vetekorn. Och det är. det också, eftersom man numera inympar mycelierna på vetekorn, en grabbnäve per låda. Sedan flyttas lådorna till ett förväxtrum med 18—21 graders värme, där de får stå i tre veckor. Under den tiden hinner myceliet utvecklas så att det börjar likna spindelväv, och man märker lukten av champinjoner. När den fasen är slut kommer turen till växtrummen, varvid man tillsätter torv, sand och kalk. Efter 18 dagar kan man börja skörda de första champinjonerna och sedan pågår skörden — de första veckorna varje dag — sex veckor framåt. En enda låda på 0,40 kvm kan på så sätt ge tre—fyra kilo champinjoner. Det är alltid 550—600 lådor på gång.

MAN LÄR SIG

Alla dessa moment pågår ständigt. Genom odling i lämpliga lokaler behöver man nämligen inte ta hänsyn till årstid och väderlek utan kan ha en jämn skörd året om.

Man lär sig aldrig det här yrket, säger hr Ericsson. Man gör likadant varje gång, men ändå blir resultatet högst olika. Det är så



Figur 1: Harald Ericsson ser över sina champinionodlingar på Kärrtorp. Det måste han göra ofta — den driften hör verkligen till de mera kinkiga verksamheter man kan ta sig för.

många faktorer som måste samverka. Väder och vind spelar en mycket stor roll. En tork-sommar som den i år måste man se till att luftfuktigheten hålls på sin rätta nivå. Samma problem har man på vintern, och då hotas man av kylan, eftersom champinjonerna alltid kräver frisk luft. Genom ständig spolning i lokalerna och bevattning lyckades hr Ericsson klara sina odlingar genom den gångna sommarens extrema torka

OLIKA I OLIKA LÄNDER

Här i Sverige, liksom i Frankrike, vill man ha små, slutna champinjoner, och de skall helst vara rensade. Metoden att låta foten sitta kvar, vilket ger bättre smak, har inte slagit igenom som i Danmark. I England är det mycket vanligt att sälja champinjonerna när de blivit så stora att de slagit ut helt. Det är skada att vi inte vill ha dem så, säger hr Ericsson — smaken är mycket mera utvecklad hos större svampar.

Varje morgon klockan 4 möter han upp i Årstahallen med champinjoner som plockats föregående eftermiddag och som under mellantiden förvarats i 4-gradig svalka i kylrum-

met. Här får han 7,75 per kilo hos grossisterna för prima champinjoner. Det hände aldrig att han behöver åka hem igen med några champinjoner. Eftersom hans vara är den färskaste som finns på Stockholmsmarknaden, är sanningen i stället den att han inte hinner framställa så, mycket att efterfrågan kan tillfredsställas.

Han har haft tur, understryker han. Många har försökt odla champinjoner men slutat efter kännbara förluster. Vore det inte, så besvärligt och nyckfullt att odla de läckra svamparna, skulle långt flera än som fallet är — endast 13 i hela landet — ge sig på champinjonodling i stor skala.