



Michiel de Groot: „Je kunt mijn zwammen zien als streekproduct, een stadsdelicatesse.” FOTO NIELS WESTRA

EEN LEKKERNIJ UIT KOFFIEDIK

De meeste mensen zetten een lekker bakje en gooien het volle filter daarna weg. Michiel de Groot vindt dat zonde. Hij kweekt oesterzwammen op koffiedik.

José Hulsing

Een mens drinkt gemiddeld drie tot vier kopjes koffie per dag. En de grondstof hiervoor wordt over de hele wereld verscheept. Weinig koffiedrinkers zullen bij het consumeren van hun bakje troost beseffen hoeveel ze verspillen.

Michiel de Groot (25) weet het precies. „Slechts 0,2 procent van de massa van de koffieboon eindigt in de koffie, de rest vinden we afval”, stelt de Leeuwarder, die in september de hbo-studie Milieukunde afrondde op hogeschool Van Hall Larenstein.

De Groot gruwelt van die verspilling. Hij is aanhanger van de 'blauwe economie', het gedachtegoed van de Belgische duurzaamheidsexpert Gunter Pauli. Die stelt dat afval niet bestaat. Ofwel: het afval van de een, is een waardevolle grondstof voor een ander.

En zo is koffiedik een zeer geschikte ondergrond voor het kweken van oesterzwammen, ontdekte De Groot tijdens een stage in Rotterdam. „De cafeïne werkt als een soort kunstmest. Bovendien is koffiedik steriel, omdat het

onder hoge temperaturen verwarmd is geweest, waardoor je beter kunt sturen wat je erin laat groeien.”

ZEECONTAINERS

Eind mei begint De Groot zijn eigen kwekerij 'Fryslan Fungies' in twee zeecontainers langs de Potmarge in Leeuwarden. Hij verzamelt koffiedik bij instellingen en bedrijven uit de stad, dat hij vervolgens mengt met sporen van oesterzwammen en – om de ondergrond losser en daardoor zuurstofrijker te maken - de schilletes van de koffiebonen die achterblijven na het branden.

Het mengsel giet hij in grote cilindervormige zakken, die hij vervolgens aan het plafond van de containers hangt. Binnen bootst hij de natuur na. Eerst gaat het licht uit en houdt hij de temperatuur op 18 graden, daarna gaat het licht aan, zakt de temperatuur naar 15 graden en gaat de luchtvochtigheid omhoog. Na zes weken kan hij de oesterzwam-

men oogsten die door de gaatjes in de puntzakken zijn gegroeid.

De zwammen zijn bedoeld voor de plaatselijke horeca. „Het is een luxere uitvoering van een champignon, iets smaakvoller met meer structuur en meer voedingsstoffen. Je kunt mijn zwammen zien als streekproduct, een stadsdelicatesse. Lokaal gekweekt, op basis van lokaal afval en voor de lokale markt. Het transport doe ik straks met de bakfiets om de milieubelasting zo laag mogelijk te houden.”

Voor het afgebroken koffiedik dat na het oogsten van de zwammen in de zakken achterblijft, heeft De Groot ook al een plan. Samen met het lectoraat Biobased Proteins and Products op Van Hall Larenstein zullen studenten in een Fungi Living Lab onderzoek doen naar de verdere toepassingen van dit restproduct, wat nog vol zit met eiwitten, aminozuren en enzymen. Helemaal volgens de filosofie van de 'blauwe economie'.

VAN HALL
LARENSTEIN