

Waarom de MyChampi champignon kweekset beter is

2,5 jaar van intensief onderzoek hebben geleid tot de MyChampi champignon kweekset. Met deze kweekset kan iedereen thuis op eenvoudige wijze de smakelijkste champignons zelf kweken. Het kan eenvoudigweg niet mislukken als men de instructies in de handleiding opvolgt.

De professionele kweek van champignons verloopt in een streng gecontroleerde omgeving. De belangrijkste en meest noodzakelijke factoren voor een succesvolle kweek zijn luchtvochtigheid, CO₂ in relatie met O₂, en temperatuur. Natuurlijk zijn er in een professionele omgeving meerdere componenten dan deze 3, maar dit zijn de belangrijkste en als een van deze 3 componenten niet optimaal is, zal dat resulteren in minder of slechte opbrengst en in het slechtste geval zelfs geen opbrengst.

In een situatie van thuisteelt hebben de bovenstaande factoren altijd problemen veroorzaakt, omdat de thuisteelt kweeksets gewoon ergens in een woonhuis worden neergezet, zodat er geen controle mogelijk is van de omgeving. De noodzakelijk luchtvochtigheid voor de kweek van champignons ligt tussen de 85-93%, wat bijna dubbel zoveel is als de normale luchtvochtigheid in een thuissituatie in de herfst, winter en lente. [Dit is nu precies waarin het MyChampi systeem zich onderscheidt van al de andere champignon kweeksets.](#)

- 1.** Om te beginnen is onze deksel zo ontworpen dat het zakje met dekaarde niet bovenop de vochtige en doorgroeide compost ligt, waar het de compost verstikt. Het zakje dekaarde ligt in de deksel, zodat de compost met rust wordt gelaten, zoals het hoort. [Zie tekening 1 van "Het gepatenteerde systeem van MyChampi"](#).
- 2.** In de 1^e fase van de kweek van champignons moeten de CO₂ en de luchtvochtigheid zo hoog mogelijk zijn voor een snelle en gezonde doorgroeiing van het mycelium in de dekaarde. Dit zijn de eerste dagen nadat de dekaarde is aangebracht op de doorgroeide compost.
 - De MyChampi kweekset is het enige systeem wat zorgt voor het noodzakelijke en uitzonderlijke hoge CO₂ gehalte en een hoge luchtvochtigheid. Daarvoor wordt eenvoudig de witte deksel omgedraaid en volledig sluitend terug op de witte bak gedrukt, waardoor er onder de deksel een kleine afgesloten ruimte overblijft. De CO₂ en de luchtvochtigheid die uit de compost omhoog komen blijven nu in deze afgesloten ruimte hangen. [Zie tekening 2 van "Het gepatenteerde systeem van MyChampi" \(dag 2 and 5 van de handleiding\).](#)
 - Alle andere kweeksets openen de deksel volledig, waardoor de CO₂ en de luchtvochtigheid meteen ontsnappen.
- 3.** In de 2^e fase heeft het mycelium een iets lagere temperatuur, een iets lagere luchtvochtigheid (85-93%) en een aanzienlijk lager CO₂ gehalte (1200 ppm) nodig om de knopvorming te stimuleren. In de meeste woonhuizen is de CO₂ veel lager dan 1200 ppm en de luchtvochtigheid is meestal minder dan de helft van wat de champignonkweek nodig heeft. Vooral de te lage luchtvochtigheid heeft een zeer negatieve invloed op een fatsoenlijke opbrengst.
 - In de huidige champignon kweeksets is er geen mogelijkheid om de kweekomgeving voor de champignons te optimaliseren, omdat de systemen volledig open zijn. Het CO₂ gehalte is niet juist (te laag) en de luchtvochtigheid is een nog veel groter probleem. Het advies om iedere dag water te sproeien is niet voldoende omdat het water enkel de oppervlakte van de dekaarde vochtig maakt, waar het snel zal verdampen in een droge omgeving. Het sproeien van water heeft dus slechts een zeer korte invloed op de luchtvochtigheid. Het gevolg van te lage luchtvochtigheid en het te lage CO₂ gehalte vindt u in de tekst hieronder.
 - Ook hier heeft de MyChampi kweekset een simpele maar perfecte oplossing: een afgesloten groeirimte met een berekend aantal kleine gaten voor het

juiste CO₂ gehalte en om de luchtvochtigheid in de afgesloten groeiruumte te houden (de omhoog gezette verpakkingendoos). Met het extra water reservoir boven in de omhoog gezette verpakkingendoos stijgt de luchtvochtigheid nog verder tot aan het gewenste niveau. Het gevolg is dat men de ideale omstandigheden verkrijgt voor het kweken van champignons in nagenoeg iedere thuissituatie. In het begin dient men nog slechts een paar keer water te sproeien, waarna het systeem zichzelf voorziet. Het systeem behoeft dus weinig of geen onderhoud en is makkelijk in gebruik. [Zie tekening 3 van "Het gepatenteerde systeem van MyChampi"](#) (dag 7 van de handleiding).

Gevolgen van een te lage luchtvochtigheid:

a) Uitdroging van de dekaarde, resulterend in minder opbrengst:

- Bacteriën in de dekaarde zijn van vitaal belang voor de kweek van champignons. Zonder deze bacteriën zullen er geen champignons groeien. Als de dekaarde te droog wordt, hebben de bacteriën geen medium (water) meer over.
- De dekaarde is daarnaast ook nodig om grote hoeveelheden water vast te houden wat de champignons nodig hebben om te groeien. Als de dekaarde teveel uitgedroogd is, is er niet voldoende water over voor een gezonde groei van champignons en in het slechtste geval zullen er zelfs geen of nagenoeg geen champignons groeien.
- Het bovenstaande heeft ook een snellere algemene uitdroging van de volledige kweekset (dekaarde en compost) tot gevolg, hetgeen resulteert in minder oogsten/vluchten, wat weer resulteert in minder opbrengst en minder tevredenheid of plezier van de klant.

b) Slechtere kwaliteit van de champignons:

Het duurt een tijd voordat het mycelium een champignon heeft geproduceerd, maar eens ze er zijn, verdubbelen de champignons elke 24 uur in omvang. Als de luchtvochtigheid laag is zal de buitenste schil van de champignon uitdrogen, waardoor deze zijn elasticiteit verliest en niet langer in staat is om de snelle groei bij te houden. Het gevolg is dat de buitenste schil van de champignon zal scheuren, resulterend in wat wij noemen "geschubde champignons".

Gevolgen van een te lage of te hoge CO₂:

a) Minder opbrengst en/of minder oogsten/vluchten

b) Misvormde champignons, zoals champignons met langere stelen dan normaal

Gevolgen van te lage of te hoge temperaturen:

De temperatuur is van invloed, maar is minder belangrijk dan de andere 2 factoren.

- a. In de 1^e fase is een temperatuur van 21^o-22^o Celsius het meest effectief voor een snelle doorgroeiing van het mycelium in de dekaarde. Lagere temperaturen resulteren in een langzamere doorgroeiing en bij temperaturen onder de 17^o Celsius is het mycelium niet levendig genoeg om de dekaarde te doorgroeien. (dag 1, 2 en 5 van de handleiding)
- b. In de 2^e fase moet de temperatuur zakken naar 17^o-18^o Celsius voor een optimale groei. Hogere temperaturen kunnen een snellere groei tot gevolg hebben, resulterend in langere stelen of lichtere champignons (minder knapperig). Boven 21^o of 22^o Celsius kan minder opbrengst veroorzaken. Lagere temperaturen hebben een langzamere groei van de champignons tot gevolg, maar ze zullen wel zwaar en knapperig zijn. Ook hier zullen temperaturen onder de 16^o Celsius een gedeeltelijke of algehele groeistop kunnen veroorzaken, dus een mindere of nagenoeg geen groei van champignons. (dag 7 van de handleiding)