

ROYAL BELGIAN CAVIAR

Source : TALKIES
Keyword : ROYAL BELGIAN CAVIAR
Page(s) : 110-113
Journalist : ESMÉE BERKELAAR

Date : 01.03.2018
Circulation : 20.000
Reach : NA
Frequency : Periodic





HET ZWARTE GOUD VAN EIGEN BODEM

De verkoop van Belgische kaviaar is de afgelopen jaren gestegen van 125 kilo in 2002 naar bijna vier ton in 2017. Sinds CITES – Convention on International Trade in Endangered Species – de vangst in steuren in de Kaspische Zee verboden heeft is de wildvang naar kaviaar verboden. We kunnen dus wel stellen dat kaviaar hiermee nog exclusiever is geworden dan het voorheen al was. Gelukkig hadden jonge ondernemer Flor Joosen en bioloog Willy Verdonck al snel door dat het zwarte goud de langste tijd had gehad en ze kwamen met een op aquacultuur gebaseerd alternatief waarvan het na jaren investering toch snel vast stond; Royal Belgian Caviar is hier om te blijven én 100 procent Belgisch! TALKIES wilde hier graag alles van weten en had het genoeg om Flor Joosen te spreken over zijn zwarte goud.

DOOR: ESMÉE BERKELAAR

Hoe is Royal Belgian Caviar gestart?

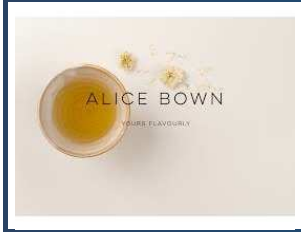
‘In 1990 zijn we met de eerste steurwifjes begonnen. In 1989 viel de Berlijnse muur en kwam de handel met de Oost-Europese landen op gang, maar in 2002 zijn we echt begonnen. Ik ben de vierde generatie molenaarszoon en we hebben ook een mengvoerfabriek speciaal gericht op de aquacultuur. Ik ben altijd op zoek geweest naar nieuwe en innovatieve dingen en naar zaken waar anderen niet direct aan denken. Vanaf 2002 hebben we gewerkt aan de kaviaar. De meeste steuren hebben dan ook een respectabele leeftijd, omdat het soms wel 12 jaar duurt voordat een steur eitjes heeft. We hebben er dan ook 12 jaar aan gewerkt om met de eerste kaviaar op de markt te kunnen komen.’

Hoe oud is een steur gemiddeld voordat ze klaar is voor kaviaar?

‘Een steur is een prehistorisch dier en er bestaan 27 soorten wereldwijd. Er zijn vier à vijf soorten bekend om kaviaar van te maken. Voor deze verschillende soorten zijn er ook verschillende leeftijden. Een Syberische steur bijvoorbeeld is zeven à acht jaar voordat ze voor het eerst eitjes geeft. De Kaspische zeesteur, die de Osietra kaviaar geeft, is 10 tot 12 jaar oud. Dan hebben we uiteraard de Huso Huso steur, die Beluga kaviaar geeft, die zijn 18 jaar oud als ze voor de eerste keer eitjes heeft.’

Dat is een behoorlijke investering!

‘Dat is het zeker. Al deze tijd worden de steuren goed verzorgd en onderhouden. Er wordt ook veel wetenschappelijk onderzoek gedaan. Dat kost uiteraard geld, maar het vergt ook veel inzet van het personeel. We zijn er uniek in dat we het gehele proces zelf begeleiden. Vanuit onze eigen mengvoerfabriek maken we ons eigen gespecialiseerde steurvoer. We verkopen dit ook wereldwijd aan veel van onze (con)collega’s. We zijn in het bezit van ons eigen kweekmateriaal en eigen larven. We werken met een wetenschappelijk team dat zich al inzet vanaf 1990. Willy Verdonck bijvoorbeeld, die al vanaf eind jaren 80 de selectie en ook de broedstok selectie voor zijn rekening heeft genomen. De mensen hebben echt liefde voor het vak en dat moet ook wel. Ze werken vaak al zo lang bij het bedrijf dat er een echte vriendschapsband is ontstaan. Kaviaar wordt al honderden jaren gegeten en we moeten niet denken dat we het nu beter kunnen dan in de middeleeuwen, waar kaviaar zijn eerste hoogtepunt beleefde, dus we proberen zoveel mogelijk de traditionele manier aan te houden. We gebruiken dus ook geen chemische middelen om de vissen eerder ‘rijp’ te krijgen. We willen dat onze kaviaar geconsumeerd wordt zoals dat al jaren gedaan wordt in de wereld.’



Wat houdt de traditionele manier in?

‘Spijtig genoeg moeten we afscheid nemen van de steuren van 8, 12 of 18 jaar. We maken dus gebruik van niet-geovuleerde eieren. Er zijn bedrijven die geovuleerde eieren proberen te bewerken, maar dan krijg je niet hetzelfde product. Zo zijn de wanden van de eitjes dunner, zodat het welbekende effect van de eitjes die in de mond uiteenspatten vervalt. Daarmee vervalt ook de unieke beleving. Het enige middel dat gebruikt werd om de kaviaar te conserveren was zout. Maar het unieke is dat we van de broedstok tot de larfjes, van het voer tot aan de bereiding en van bereiding tot aan verkoop alles in eigen hand hebben. Naast de oude bereiding hebben we ook een jong team, onder leiding van Cédric Paquet, die nieuwe middelen inzet om onze producten aan de man te brengen en in de markt te verdelen. Daarnaast ben ik dan ook trots om te vertellen dat een aantal Belgische topchefs zoals Peter Goossens, Gert De Mangeleer, Roger Van Damme, Bert Meewis, Nick Bril, Tim Boury en vele anderen het Belgische ‘zwarte goud’ zien als een hoogwaardig product en het dan ook in de keuken willen gebruiken en het de gasten te laten proeven. Het staat stevast op de kaart. Ons team heeft echt passie voor het vak.’

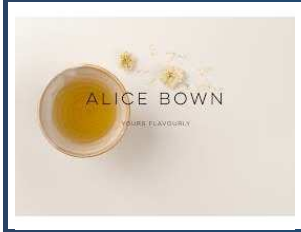
Gelet op de hoge leeftijd van de steuren en de grote investering die erachter zit: Hoe weet je dat de steureitjes rijp zijn?

‘Een andere nieuwe techniek is dat we gebruik maken van hoogwaardige echoscopie-apparatuur. Zo kunnen we een echo maken van de steur om te zien of de eitjes klaar zijn voor kaviaar. Zo hoeven er geen steuren onnodig verloren te gaan. Het gebeurt weleens dat de eitjes net te ver zijn en dan is het wachten tot de volgende cyclus.’

Op welk product bent u het meest trots?

‘Ik proef de kaviaar graag. Uiteraard is de Beluga een product die we 18 jaar moeten kweken en daardoor toch wel zeer exclusief te noemen is. De steur kan op dat moment wel drie meter lang zijn en 170 kilo wegen. Zelf proef ik het liefst de klassieke kaviaar. Ik ben trots op het gehele proces. Je kunt je voorstellen dat het een heel arbeidsintensief proces is. We beschikken over een speciaal ontworpen productieruimte waar ons team de eitjes met de grootste zorgen zeeft, spoelt en meet. Om de kwaliteit hoog te houden, vermengen we de eitjes van de vissen nooit tot een lot. We zouten de eitjes lichtjes voor een goede balans. Van elke vis houden we altijd een beetje kaviaar achter. Zo kunnen we zelf proeven of de kaviaar voldoet aan de hoge kwaliteitsnormen. We verpakken en verzegelen onze kaviaar vacuüm en het wordt niet herverpakt, zodat er geen zuurstof bij kan komen.’ ■





ROYAL BELGIAN CAVIAR

Source : TALKIES
Keyword : ROYAL BELGIAN CAVIAR
Page(s) : 110-113
Journalist : ESMÉE BERKELAAR

Date : 01.03.2018
Circulation : 20.000
Reach : NA
Frequency : Periodic

