

ZWART GOUD

ROYAL BELGIAN CAVIAR
VEROVERT DE WERELD

Weinig delicatessen spreken zo tot de verbeelding als kaviaar. Het zwarte goud, gemaakt van onbevuchte eitjes van de steur, kwam oorspronkelijk enkel van de Kaspische Zee. Tegenwoordig is de meeste kaviaar afkomstig van steur gekweekt in gevangenschap. Een huzarenstukje dat ze bij Royal Belgian Caviar in Turnhout meesterlijk onder de knie hebben. Het Belgische kaviaarmerk geniet faam in toprestaurants over heel de wereld.

Kaviaar is en blijft een erg exclusief product. Het duurt tussen de zeven en vijftien jaar om een steur te kweken waarvan de eitjes geoogst kunnen worden om kaviaar te produceren. Bovendien is er maar één opbrengst per vis mogelijk. En dan moeten de eitjes nog van de beste kwaliteit zijn. "Als je zelf kaviaar op de markt wil brengen, moet je dus minstens tien jaar teruggaan om een voldoende groot visbestand op te bouwen", legt Willy Verdonck van Royal Belgian Caviar uit. "We hebben eind jaren '80 ervoor gekozen om volledig vanaf nul te starten. Ondernemer Flor Joosen zocht in die tijd voor zijn bedrijf een nutritionist die onderlegd was in de productie van visvoer. Ik ben van opleiding (vis)bioloog en had mijn doctoraat gedaan in de aquacultuur. Onmiddellijk na de universiteit ben ik voor Flor Joosen gaan werken."



“

Dankzij echografie en biopsie weten we al op voorhand welke kwaliteit en hoeveelheid eitjes we kunnen verwachten.

“Om het visvoer te testen, bouwden we een gesloten systeem waarin we allerlei soorten vissen konden kweken. Op een dag kregen we de vraag om voer te ontwikkelen om kleine steurtjes in leven te houden. Dat bleek een bijzonder moeilijke opdracht. Maar vanaf het eerste kleine steurtje dat hier toekwam intrigeerde die vis mij. Het is fysiologisch en anatomisch een totaal andere vis dan alle anderen. Geleidelijk hebben we vooruitgang geboekt en is het idee gegroeid om zelf ook steur te gaan kweken en kaviaar te produceren. Samen met mijn echtgenote - die ook biologe is - ben ik de wereld gaan rondreizen om te kijken hoe je dat doet. Hoe voeden ze die steuren?



Willy Verdonck, Flor Joossen & Cédric Paquet

Welke waterkwaliteitsnormen zijn nodig? In 2002 waren we klaar voor onze echte productie.”

Ferm. *Jullie eerste kaviaar werd direct enthousiast onthaald?*

Willy Verdonck: “De eerste productie bedroeg 150 kilo. In de vijfverteelt heb je maar één seizoen en één cyclus per jaar. Onze stock was na drie maanden uitverkocht waardoor we onze klanten niet meer konden bedienen. We zijn toen meteen naar alternatieven gaan zoeken om permanent steur te kunnen kweken en kaviaar te produceren. Zo zijn we gestart met een combinatie van een gesloten binnensysteem en buiten-vijvers. We hebben zelfs een tijd steur gekweekt in de koelwaters van Tihange. Prima kwaliteit maaswater en altijd lekker warm. Uiteindelijk hebben we in Moeskroen een failliete Tilapiakwekerij overgenomen waar we intussen 400 tot 450 ton van onze eigen steur hebben zitten. De voortplanting en de uiteindelijke productie van de kaviaar gebeurt in Turnhout. Zo kunnen we momenteel circa vijf ton kaviaar per jaar produceren.”

Echografie

Ferm. *Jullie werken zelfs met echografie om de kwaliteit van de eitjes te bepalen?*

Verdonck: “We gebruiken de echografie in eerste instantie om zo snel mogelijk het geslacht van de vissen te bepalen. We zijn zo getraind dat we na twee jaar de mannetjes en vrouwtjes van elkaar kunnen onderscheiden met een foutmarge van minder dan 1 procent. We gaan alleen met de vrouwtjes verder. Die beginnen na ongeveer acht jaar eitjes te krijgen. Anderhalf jaar later heb je rijpe eieren. Nadat we via screening en echografie vaststellen dat de eitjes rijp genoeg zijn, begint de purificatie. De vissen zwemmen een aantal weken in heel zuiver water en komen dan naar Turnhout om geslacht te worden.”

Ferm. *Jullie werken met verschillende steursoorten?*

Cédric Paquet: “Elke steursoort geeft een ander kaviaartype. In totaal

brengen we vijf soorten kaviaar op de markt. De drie meest gekende kaviaarlabels zijn Sevruga, Beluga en Osiëtra. Maar we hebben ook unieke producten, zoals de combinatie van witte kaviaar en Beluga. We zijn één van de weinigen in de wereld die dat op de markt brengen. De classificatie is wereldwijd wettelijk geregeld. De steur is vandaag een beschermde diersoort. De meeste van de 27 steursoorten vallen onder de CITES-certificatie. We proberen dat ook aan onze partners en klanten uit te leggen. Het certificaat moet verplicht genoteerd worden op elk potje kaviaar. Het is de identiteitskaart van de vis en geeft de consument de garantie dat hij effectief legale kaviaar gekocht heeft.”

Verdonck: “Je mag steur niet meer rekruteren in het wild. Je mag enkel nog kweken uit een broedstock die je door de jaren heen opgebouwd hebt. Het hele proces wordt gecontroleerd en alles wat daar buiten valt is illegaal.”

Flor Joosen: “We scharen ons graag achter CITES omdat we heel bezorgd zijn. We werken met een unieke diersoort die in de natuur nog maar weinig voorkomt en houden van die steur. We gaan er al tientallen jaren mee om en willen dat die vis verder blijft leven. Het is belangrijk dat iedereen de regels volgt.”

Artisanale productie

Ferm. *Jullie produceren op dezelfde manier zoals vroeger in Iran en Rusland werd gewerkt?*

Paquet: “Die landen waren eeuwenlang de bakermat van kaviaar. We werken ook zo diervriendelijk mogelijk. Nadat de vissen een hele tijd in zuiver water hebben gezwommen, worden ze verdoofd en gaan ze naar een productieruimte om leeg te bloeden. Heel snel daarna kunnen we de buik opensnijden om de ovaria eruit te halen. Twee vliesjes in de buikholte zitten vol met eitjes. Dankzij echografie en biopsie weten we al op voorhand welke kwaliteit en hoeveelheid we kunnen verwachten. Dat is belangrijk want het zou zonde zijn om een steur die vijftien jaar verzorgd is op het verkeerde moment te slachten. Zowel voor het dier als voor de centen.”

“

Het groeiend aanbod staat niet altijd garant voor kwaliteit.



Vijf soorten kaviaar

Royal Belgian Caviar produceert vijf verschillende soorten kaviaar, afkomstig van vier verschillende vissen en één kruising. “Je kan steursoorten normaal niet kruisen, maar met een bepaalde soort gaat dat wel heel goed en die geeft zelfs heel goede eieren. We hebben jaren onderzoek gedaan om tot het beste van twee werelden te komen, de stevigheid van de Osiëtra en de goede opbrengst van de Siberische steur. Het is een soort hybride vis waarvan de kaviaar het erg goed doet.”



Verdonck: “We zeven de eitjes uit het vlies en spoelen ze met koud water zodat alle onzuiverheden eruit verwijderd worden. Zo hou je enkel de kuit over. Elk lot komt van één vis. We mengen nooit eitjes van verschillende vissen. En we meten 10 eitjes per lot zodat we een gemiddelde grootte van het lot hebben. Die grootte is een onderdeel van de kwaliteit.”

Paquet: “We onderscheiden ons van andere kaviaarproducenten door onze steur nooit te slachten na de eerste rijping. Door even te wachten gaat de vis nieuwe eitjes aanmaken. En de eitjes van die tweede of derde cyclus zijn altijd iets groter dan deze van de eerste cyclus. We proberen onze dieren minder hard te pushen.”

Verdonck: “Zodra de kuit gezeefd en uitgelekt is, gaan we deze zouten op de traditionele artisanale manier. We hebben een vaste kaviaarmeester die dat werk doet. Het is echt een kwestie van ervaring. Je kan tijdens het zouten veel verkeerd doen. Als je teveel roert kneuzen de eitjes en gaan ze olie verliezen, ... Maar als je te weinig roert is het zout niet mooi verdeeld. Het is echt ambachtelijk handwerk. Pas nadat het zout is toegevoegd, spreek je van kaviaar.”

Ferm. Ook het feit dat jullie eigen voer ontwikkelen is een voordeel?

Joosen: “We hebben de hele cyclus van A tot Z in handen en dat is vrij uniek. Willy (Verdonck) heeft ons voer vele jaren geleden zelf ontwikkeld. En in al die tijd hebben we nog bijgeleerd en verbeteringen aangebracht. Op die manier oogsten we meer eitjes per steur en zijn ze vaak ook groter. En we evolueren nog steeds. We kunnen een link leggen tussen het voer dat een vis gekregen heeft en de opbrengst van die vis, het vetgehalte, het caloriegehalte, ... Het is geen exacte wetenschap, maar het geeft wel een richting aan. Elk eitje moet de juiste rigiditeit en sterkte hebben,

anders gaat de kaviaar op confituur lijken en dat is natuurlijk niet de bedoeling. We werken daar sinds 1990 met een hele ploeg aan, met veel liefde en plezier.”

Tijd geven

Ferm. Hoe kan je de kwaliteit van de kaviaar beïnvloeden?

Verdonck: “Rusland en Iran waren wildvang kaviaarproducenten. Vandaag komt alle kaviaar die geproduceerd wordt van aquacultuur. Het is de kunst om je vis zo te kweken en nutritioneel te voeden dat je zo dicht mogelijk bij een samenstelling komt die de natuurlijke habitat van de steur, de Kaspische Zee, evenaart. En dat is wat wij door jarenlang onderzoek doen. We kunnen onze vissen perfect geven wat ze in de natuur hebben qua vetzuursamenstelling, aminozuren en mineralen. En op basis van onze analyses kunnen we continu bijsturen.

Je moet een vis ook de tijd geven. Steuren hebben een enorm groeipotentieel. Je kan ze drie keer sneller laten groeien, maar dat doen we niet. We volgen een heel strikt voedingsschema. Als je de Siberische steur gaat doorvoeren, krijg je het effect zoals bij een gans die haar vet gaat opslaan in de lever. In plaats van een mooie zak vol eieren krijg je een zak vol vet met hier en daar een eitje in. Dat geeft waardeloze kaviaar.”

Ferm. Is de kaviaarmarkt een groeimarkt?

Joosen: “Ja, maar het aanbod stijgt minstens even snel als de vraag. In China is de productie bijvoorbeeld op enkele jaren tijd van vijftien ton naar tachtig à negentig ton geëvolueerd. Maar dat staat dan niet altijd garant voor kwaliteit.

We beheren met Royal Belgian Caviar zelf onze broedstock en de volledige cyclus van larfe tot eindproduct. We hebben ons eigen voer en werken volgens de traditionele manier van kaviaar maken die volgens ons de beste is. Zelfs met het verpakken onderscheiden we ons. We zijn één van de weinigen die de kaviaar rechtstreeks vanuit de steur in een potje van tien, dertig of vijftig gram kunnen verpakken. We kunnen gaan tot één kilo, op maat en op vraag van de klant. Onze aanpak garandeert een betere kwaliteit, langere houdbaarheid, een verser product en betere smaken.”

Willy Verdonck



Flor Joosen



Cédric Paquet



Wat kost dat?

De duur en de kweektijd van de vis bepaalt de kostprijs. *Siberische steur* is rijp na ongeveer zes à zeven jaar. Op de *Russische steur*, waarvan de Osiëtra komt, moet men minstens tien jaar wachten. De *Beluga* wordt zelfs achttien jaar. De consumentenprijs hangt ook sterk af van waar in de wereld de kaviaar verkocht wordt. “De allerduurste Beluga kaviaar, afkomstig van de *Huso huso*, gaat in Londen van de hand tussen de 5 en 6.000 euro per kilo. Maar dat is een consumentenprijs waar wij als producent alleen maar van kunnen dromen.”



Ferm. *Topchefs van gerenommeerde restaurants over heel de wereld werken met jullie producten?*

Paquet: “We exporten naar Zuid-Korea, Japan, de VS, Zwitserland, Groot-Brittannië, Scandinavië, ... Het vergt de nodige moeite, want we werken met een vers product van een beschermde diersoort. Dan moeten alle documenten perfect in orde zijn. De kaviaar moet ook op een constante temperatuur van twee graden Celsius bewaard blijven. Maar we groeien ook op de Belgische markt, omdat we een lokaal verhaal hebben. We zijn de enige producent van Belgische kaviaar. Consumenten weten te waarderen als je met lokale producten werkt.

Joosen: “We hebben in België ook een geweldige culinaire traditie met een hoge concentratie aan sterren-restaurants. Royal Belgian Caviar heeft intussen een goede naam en faam opgebouwd. Zo zijn we elk jaar aanwezig op Seafood International in Brussel, wat een fantastische beurs is. We verzorgen onze sociale media goed én we hebben een ijzersterk exportteam uitgebouwd. Zo weten heel wat topchefs ons te vinden. Maar alles begint natuurlijk met een fantastisch product.”

Kwaliteitsverschil

Ferm. *Is kaviaar toegankelijker geworden voor een breed publiek?*

Paquet: “De toenemende massa-productie drukt de prijs, waardoor het gevoel ontstaat dat het product gedemocratiseerd wordt. Dat kan je moeilijk tegenhouden, al delen wij die visie niet. Wij vinden dat kaviaar een product van topkwaliteit moet blijven.

En dat valt moeilijk te combineren met massaproductie. Het kwaliteits-verschil wordt steeds groter.”

Verdonck: “We zien in België bijvoorbeeld wel de kleinere potjes van bijvoorbeeld 30 gram steeds beter verkopen. Meer en meer mensen leren ons product kennen. Op die manier wordt het toegankelijker. Op de top van de wildvangst in 1978 werd wereldwijd 4.000 ton kaviaar verkocht. De prijs was toen anders dan vandaag. Tegenwoordig bedraagt de wereldwijde productie tussen de 350 en 400 ton. Er is dus zeker nog groei mogelijk. Maar je kan niet voorspellen welke invloed dat op de prijs gaat hebben.”

Puur natuur

Ferm. *Hoe is kaviaar het lekkerste om te consumeren?*

Paquet: “Dat is een beetje persoonlijk. Maar kwaliteitsvolle kaviaar leent zich perfect om puur te proeven. Als je het toch met een gerecht wil combineren, dan liefst met een koud gerecht. Kaviaar is zeer gevoelig aan hitte. Of je serveert het bij een Pomme Moscovite. Dat is een lauwwarme gepofte aardappel met een beetje kruiden in. Die werk je af met een beetje zure room en daarop garneer je de kaviaar. Zo komt deze niet in contact met de warmte van de aardappel.”

Verdonck: “Aardappelen zijn nog altijd een uitstekend gerecht om kaviaar bij te consumeren. Het zoete van die aardappel, het zilte van de kaviaar en dan een beetje zure room erbij. Dat is heerlijk. Oesters met kaviaar blijft ook een lekkere combinatie. Puur natuur!”





“

Elk eitje moet de juiste rigiditeit en sterkte hebben.”

Joosen: “Je kan geen ‘second best caviar’ hebben. Kwaliteit is de enige manier om je klanten en leveranciers elke keer opnieuw te overtuigen. Elk potje moet goed zijn. Het kost veel te veel. Zo bouw je ook iets op voor de lange termijn.”

Ferm. Wat brengt de toekomst?

Joosen: “We hopen dat we kunnen blijven groeien zoals we nu bezig zijn. We hebben genoeg vis zitten om nog een mooie groei mogelijk te maken. Maar je moet er ook plezier aan beleven. Het hele socialemediaverhaal is bijvoorbeeld erg leuk. Het helpt om je verhaal uit te dragen over de hele wereld en je krijgt fijne reacties van verbruikers. Maar er zijn natuurlijk ook bedreigingen. De kostprijs is één daarvan. We leven in een heel duur land qua energie, loonkost, ... We moeten zien dat we niet uit de markt gedrukt worden door kaviaar die misschien veel minder van smaak is, maar die wel massaal gegeten zou kunnen worden. We moeten ons verhaal blijven vertellen en onze plaats in de markt verdedigen. Een andere bezorgdheid is dat we genoeg kruisingen blijven hebben in onze broedstock. Willy heeft daar al 20 jaar geleden de nodige maatregelen voor genomen. Ook daar moet je over blijven waken. We willen nog een mooi verhaal schrijven.”

