



LEKKER

EEN LEPELTJE VOL LUXE

Vlak bij de West-Vlaamse grens, in Dottenijs, wordt kaviaar van topkwaliteit geproduceerd, nog altijd de luxueuze klassieker op eindejaarsfeesten. Omdat de delicatessen alsnog populairder wordt, wordt ze ook meer mainstream. Maar betekent dat ook minder exclusief? Allerm minst. Wij gingen een kijkje nemen bij kaviaarproducent Royal Belgian Caviar.

tekst Bert Vanden Berghe

We weten allemaal wel dat kaviaar de eitjes zijn van een steur, maar onze kennis reikt eertijdschhalve niet bepaald veel verder. Al weet ik wel dat de steur, net zoals de koi, voor veel vijverliefhebbers een soort pronkstuk is. Maar deze exemplaren, die niet groter dan een halve meter worden, kunnen toch onmogelijk dat zwarte goud produceren?

Het verschil met de steuren die in de bassins van steurkweker en kaviaarproducent Royal Belgian Caviar rondzwemmen, is groot. Deze vissen kunnen wel tot twee meter groot worden. En meer zelfs. De dieren worden geboren in een labo in Turnhout, waarna ze worden overgebracht naar een zogeheten aquacultuurcentrum in Dottenijs, op een boogscheut van Spiere-Helkijn. In dit bedrijf, dat er uit ziet zoals dertien in

een dozijn, kan je het aantal werknemers op twee handen tellen. Niets doet vermoeden dat we binnenin een gigantisch bassin van 16.000 m³ water vinden, waarin zo'n 500 ton steuren zwemmen. Het bassin is onderverdeeld in compartimenten en herbergt de verschillende soorten die er gekweekt worden. Het water wordt zo aangevoerd dat als er ooit problemen zouden zijn met één compartiment, niet het hele bassin wordt aangetast. Er wordt ook ecologisch gedacht: zo'n 97 procent van het water wordt hergebruikt. Het 'afval' wordt afgevoerd en dient als meststof voor de landbouw.

SPECIALE STEURVOEDING

De steuren die in het water zwemmen krijgen de tijd

en ruimte om te groeien, nadat ze werden geboren in een klein labokwekerij in Turnhout. In Dottenijs worden ze grootgebracht met speciale steurvoeding, die overigens in eigen huis wordt ontwikkeld. De levensstandaard voor de steuren ligt hoog. De omstandigheden moeten zo optimaal mogelijk zijn, van de temperatuur van het water tot de zuurtegraad, om een zo goed mogelijke productie te hebben. Elke stap van het proces, van de larve tot de kaviaar zelf, nemen ze bij Royal Belgian Caviar in eigen handen.

De grootste uitdaging is het uitbouwen van een degelijke broedstock: de basis van alle steuren. Die stock moet groot en 'breed' genoeg zijn om inteelt en dus zwakkere dieren te voorkomen. Er wordt daarom enkel gewerkt met het beste genetische materiaal. Dat wordt overigens bevorderd door de steuren te laten rondzwemmen in natuurlijke vijvers in de Kempen. Eenmaal de dieren in Dottenijs groot genoeg zijn, gaan de vrouwtjes naar een grote afgesloten en goed beveiligde ruimte aan de andere kant van het bedrijf, met daarin een zestal bassins. Vijf daarvan zijn gevuld met een steurensoort. Hier worden de dieren als het ware 'gezuiverd'. Ze zwemmen rond in glashelder water, dat met de regelmaat van de klok wordt ververs. Opvallend: dat water blijft eigenlijk sowieso proper, want in dit stadium krijgen de dieren geen eten en maken ze dus ook geen stoelgang aan. Omdat het koudbloedige wezens zijn, kunnen ze makkelijk een paar maanden zonder eten.

Als ze geslachtsrijp zijn, dan worden de dieren opnieuw naar Turnhout gebracht, waar de eitjes worden geoogst. De steuren worden daarbij verdoofd geslacht. De tijd tussen de oogst en de verpakking bedraagt niet meer dan 20 minuten, om kwaliteitsverlies tegen te gaan. De eitjes worden gemeten, gezeefd, gespoeld en lekken vervolgens uit, om ze daarna – in tegenstelling tot bij vele andere producenten – in één keer te verpakken. Hierdoor kunnen ze niet de gebruikelijke vier maar maar liefst tien maanden bewaard blijven. Al gebeurt dat niet in het bedrijf: hier wordt geen stock aangelegd. Haast alles gebeurt op bestelling.

VAN STANDAARD TOT BELUGA

Bij Royal Belgian Caviar kan je vijf verschillende soorten bestellen. De standaardkaviaar komt van de Siberische steur, die rijp is na een goeie vijf jaar. Bij de kruising van de Russische en Siberische steur duurt dat



"Het duurt minstens 18 jaar vooraleer de Belugasteur eitjes produceert"



ROYAL BELGIAN CAVIAR

Source : KW WEEKEND

Date : 21.12.2018

zo'n zeven tot acht jaar. Daardoor is deze kaviaar iets exclusiever (lees: dus ook duurder). Die wordt onder de naam Platinum geproduceerd. De eitjes blinken wat meer en zijn iets verfijnder van smaak. Zilter ook, al wordt het zoutpercentage bewust laag gehouden, op een strikte 3,7 procent.

In een iets hogere prijsklasse vinden we dan de Osietra, die eitjes bevat van de steur die voorkomt in de Kaspische Zee. Bij hen duurt het tot tien jaar vooraleer er eitjes worden geproduceerd. Ze hebben vaak een iets lichtere kleur. De Osietra is populair bij chefs. De White Pearl is nog iets duurder. Dat ligt niet aan de duurtijd van de eitjes, die maar half zo lang is als de voorgaande. De hoge kostprijs is immers te wijten aan het feit dat ze afkomstig zijn van de albinosteur. En ja, de eitjes zijn dan ook wit. De smaak is iets romiger dan de voorgaande, haast boterachtig.

De laatste én duurste in het rijtje is de Beluga, van de gelijknamige steur. Voor een kilo betaal je om en bij de 4.500 euro. De kwaliteit is bijzonder verfijnd, maar de hoge kostprijs komt vooral omdat het minstens 18 jaar (!) duurt vooraleer die steur eitjes voortbrengt. Superexclusief dus, want er gaat jaarlijks maar

een goede honderd kilo Belugakaviaar de deur uit, een klein percentage dus van de kleine vijf ton kaviaar die Royal Belgian Caviar momenteel per jaar produceert. En dat aantal zal alleen maar stijgen, aldus het bedrijf. "Kaviaar wordt wereldwijd immers alsmat populairder en dus ook toegankelijker. Dat is zeker geen slechte zaak. Integendeel." (■)

De steuren die in de bassins verblijven bij steurkweker en kaviaarproducent Royal Belgian Caviar kunnen tot twee meter groot worden.



Wist je dat...

... het verboden is om kaviaar te oogsten in het wild, omdat de steur heel lang een bedreigde diersoort was? Alle commerciële kaviaar wereldwijd is uitsluitend afkomstig van **aquacultuur**.

... er wereldwijd zo'n **27 steursoorten** bestaan?

... Je kaviaar het best kan **proeven op je hand**, meer bepaald door je vuist te ballen en de eitjes te leggen op het zachte gedeelte tussen je duim en wijsvinger?

... Je altijd **parelmoeren, houten of plastic lepeltjes** moet gebruiken? Metaal en zilverwerk zorgen voor een snelle oxidatie, wat nefast is voor de smaak.

... een Belugasteur tot wel **150 jaar** kan worden en bijna tien meter groot kan worden? Misschien is het monster van Loch Ness dus wel een steur...