

Vier het eindejaar met Belgische kaviaar

HET ZWARTE GOUD schittert schoner dan ooit

Iran en Rusland. Dat zijn de landen die je associeert met de beste kaviaar ter wereld. Het verbod op wildvangst heeft er evenwel voor gezorgd dat de landen in de buurt van de Kaspische Zee hun monopolie op kaviaarkeur zijn kwijtgespeeld. Tegenwoordig heet Turnhout het mekka voor kaviaarliefhebbers. En wel dankzij het ingenieuze voeder- en kweekproces dat van a tot z in handen is van Royal Belgian Caviar. Een Belgisch succesverhaal waar veel tijd, kennis en liefde voor het product in geïnvesteerd wordt.

Tekst Kristof Vanderhoeven Foto's Royal Belgian Caviar



Het was in 1990 dat het toenmalige molenaarsbedrijf in Turnhout de vraag kreeg om naast graan voor veevoeder te malen ook steurvoeder te produceren. Het probleem? Steurlarven hadden de neiging om zich dood te eten. Niet verwonderlijk als je weet dat voedsel in hun natuurlijke habitat eerder schaars is en ze zich dan ook maar beter kunnen volvreten op het moment dat ze voedsel aantreffen. Het voedsel dat ze in kweekomstandigheden veel te gemakkelijk aangereikt kregen, moest dus bemoeilijkt worden. Een dieet met weerstand bleek de oplossing. Het Turnhoutse bedrijf ontwikkelde na lang zoeken een soort pastablokjes waarbij de steurlarven flink wat moeite moesten doen om hun voedsel los te knabbelen. Eens die oplossing gevonden, was de stap naar de eigen productie van steurvoedsel snel gezet. Flor Joosen, CEO van Joosen-Luyckx Aqua Bio (het bedrijf achter Royal Belgian Caviar) en bioloog Willy Verdonck voorvoelden moeilijkheden voor de wilde steur. De overbevissing, vervuiling en het bouwen van dammen maakten van de wilde steur een beschermde diersoort. Het enige

alternatief sinds CITES (de VN-organisatie die de internationale handel in met uitsterven bedreigde diersoorten regelt, nvdr) in 2006 een verbod op de handel en export van de wilde steur uitvaardigde, is de productie van kaviaar uit gekweekte steuren – de zogenaamde aquacultuur.

Hoogwaardig voer

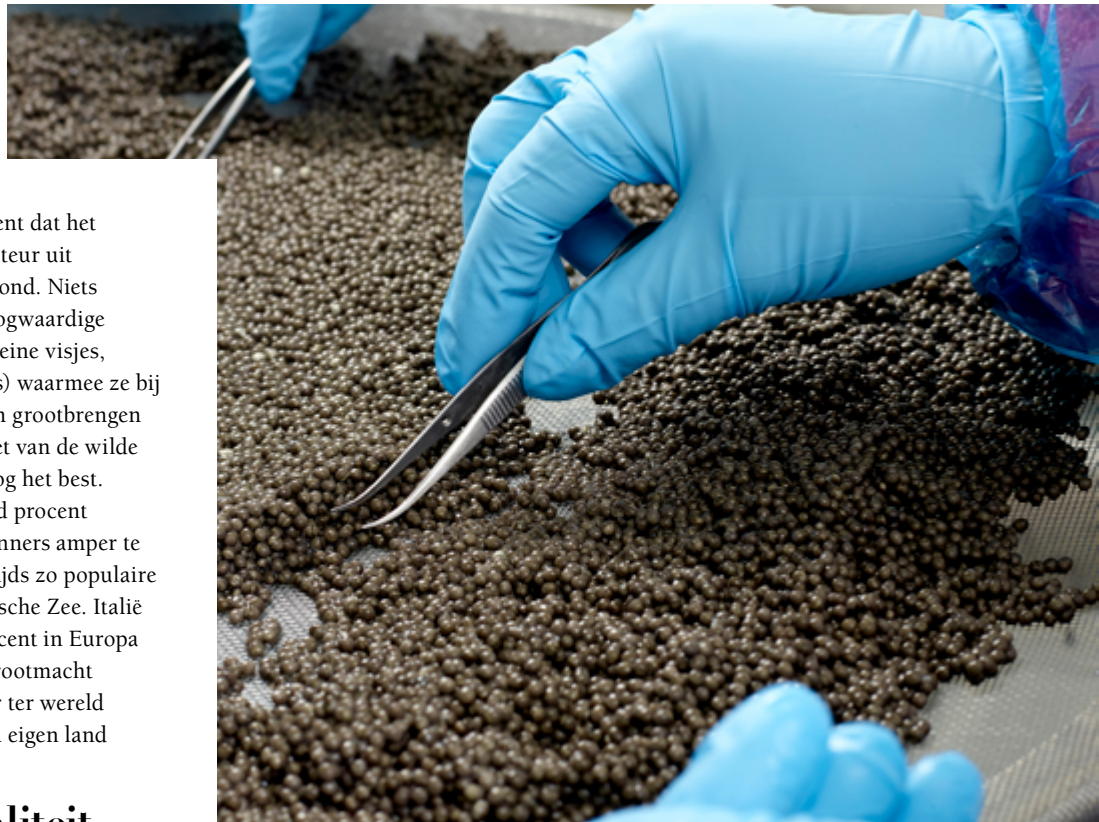
Dat de kwaliteit van de kaviaar (het eindproduct) begint bij het dieet van de steur behoeft geen betoog. Toch is dat meteen het grootste verschil tussen de kaviaar die ze bij Royal Belgian Caviar produceren en de andere kaviaarkwekerijen. In het buitenland – Royal Belgian Caviar is de enige kaviaarproducent die ons land rijk is – wordt er doorgaans gewerkt met aangekocht steurvoer van inferieure kwaliteit. Om de prijs enigszins te drukken – of de winstmarges groter te maken, zo u wil – maar het verschil in kwaliteit van het eindproduct laat zich proeven. Steurkwekers die met vegetarische eiwitbronnen zoals soja en palm werken, scharen zich vaak

verkeerdelijk achter het argument dat het natuurlijke dieet van de wilde steur uit vegetarische eiwitbronnen bestond. Niets is evenwel minder waar. De hoogwaardige maritieme proteïnebronnen (kleine visjes, larfjes, slakjes en schaaldiertjes) waarmee ze bij Royal Belgian Caviar de steuren grootbrengen benadert het omega 3-rijke dieet van de wilde steuren uit de Kaspische Zee nog het best. In die mate zelfs dat de honderd procent Belgische kaviaar zelfs door kenners amper te onderscheiden valt van de destijds zo populaire wildvangstkaviaar uit de Kaspische Zee. Italië mag dan wel de grootste producent in Europa zijn en China de opkomende grootmacht op wereldvlak, de beste kaviaar ter wereld wordt volgens menig topchef in eigen land geproduceerd.

Prima waterkwaliteit

Het begin van het verhaal mag dan wel bedrieglijk simpel klinken, de rest van de successtory die Royal Belgian Caviar is, is een kwestie van veel experimenteren en het

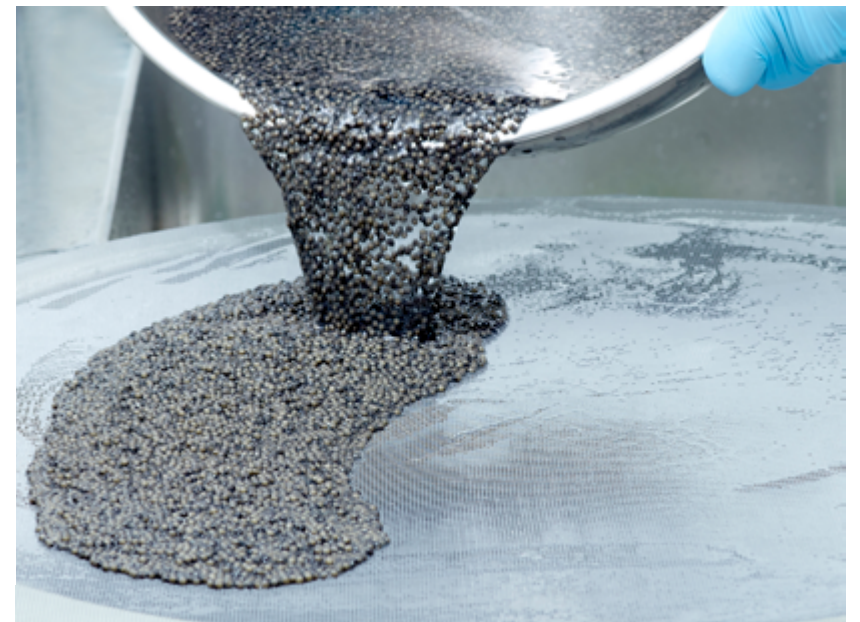
Dat de kwaliteit van de kaviaar begint bij het dieet van de steur heeft geen betoog. Toch is dat meteen het grootste verschil tussen de kaviaar die ze bij Royal Belgian Caviar produceren en de andere kaviaarkwekerijen.



toepassen van ingenieuze productietechnieken. Essentieel in dat verhaal: mariene biologen Willy Verdonck en Mia Cambré. Het echtpaar begon na twaalf jaar researchen, reizen om te zien hoe er in andere landen gekweekt wordt en experimenteren in 2002 met een eerste bescheiden productie van 150 kilo. Die was op amper drie maanden tijd aan de man gebracht, maar in de vijverteelt heb je ieder jaar nu eenmaal slechts één cyclus. Een feit waar ze zich bij Royal Belgian Caviar niet bij neerlegden. Meteen werd er gezocht naar een combinatie van een gesloten binnensysteem en buitenvijvers om zo het hele jaar door te kunnen kweken. Het aquacultuurcentrum bevindt zich in Dottignies nabij Moeskroen, terwijl de vijvers verspreid liggen over heel Vlaanderen. Speciaal aan de installaties in Dottignies is dat het geavanceerde waterzuiveringssysteem maar liefst vier filtersystemen met elkaar combineert (uv-filter, mechanische filter, biofilter en ozonfilter) om in totaal zestienduizend kuub water te filteren. Die filter combinatie zorgt ervoor dat de optimale waterkwaliteit te allen tijde gegarandeerd kan worden. Niet minder dan 97 procent van de totale watercapaciteit kan hergebruikt worden, de overige drie procent wordt afgevoerd naar tanks die de afvalstoffen opvangen zodat die opgehaald kunnen worden voor verwerking tot meststof voor in de landbouw. Speciaal aan de vijvers waarin de broedstock (ofte ouderdieren) van Royal Belgian Caviar wordt bewaard is de natuurlijke omgeving die in alles doet denken aan het Kaspische zeegebied. Dat is de enige manier om het beste genetisch materiaal te selecteren voor de reproductie van gezonde, sterke steurlarven die op hun beurt voor een kwaliteitsvolle kaviaar zullen instaan. Heel wat kaviaarproducenten kopen larfjes op om die dan achteraf op te kweken voor kaviaarproductie, niet zo bij de Belgische kaviaarproducent.

Belangrijk handwerk

Komt daar nog eens bij dat de kwaliteit van de steuren perfect gemonitord wordt, om zo –





Nadat de steur is opgekweekt begint de echte handenarbeid pas. Zodra de kuit gezeefd en uitgelekt is, gaat de kaviaarmeester aan de slag. Het zouten is de fase van het productieproces waarin het werk van vele jaren om zeep geholpen kan worden.



middels een echografie – met een foutenmarge van amper 1 procent al na twee jaar te bepalen welke de vrouwtjes en welke de mannetjes zijn. Kwestie van tijdig de vrouwtjes te kunnen uitselcteren. Diezelfde echografie wordt ook gebruikt om op voorhand te kunnen inschatten welke kwaliteit en hoeveelheid (onbevruchte) eitjes er verwacht mag worden. Het zou immers maar wat jammer zijn om een steur die vijftien jaar gevoerd en verzorgd werd niet op het optimale moment te slachten. Vijftien jaar, u leest het goed. Er zijn steursoorten waarbij er al na ‘amper’ zeven jaar kaviaar geoogst kan worden, maar bij de wereldbegaamde Beluga-kaviaar loopt dat op tot achttien jaar. Let wel, op dat moment meet de steur drie meter en weegt ze zo’n 175 kilogram. Dat levert met andere woorden flink wat kaviaar op, maar er kruipt dan ook wel heel wat (hand)arbeid, tijd en middelen in. En het is die handenarbeid die van kaviaar de peperdure lekkernij maakt die menig foodie doet watertanden. Nadat de steur is opgekweekt begint de echte handenarbeid pas. Het uithalen van de steur gebeurt handmatig en ook bij het verwijderen van het vlies rond de eitjes komt geen machine te pas. Zodra de kuit gezeefd en uitgelekt is, gaat de kaviaarmeester aan de slag. Het zouten is zonder twijfel de belangrijkste fase van het productieproces. Pas



nadat het zout (*doorgaans wordt gewerkt met een percentage van 3,7 procent, nvdv*) is toegevoegd is er sprake van kaviaar, maar het is vooral de fase waarin het werk van jaren om zeep geholpen kan worden. Het zout moet van een bloedsuikerachtige dikte zijn – grof zout zou de eitjes verbranden – en de roertijd luistert zeer nauw. Niet lang genoeg roeren maakt dat het zout onvoldoende verdeeld geraakt. Te lang roeren kan de eitjes dan weer kneuzen, waardoor ze olie gaan verliezen. De vijf steursoorten die bij Royal Belgian Caviar worden gekweekt (naast de Beluga-steur, de Russische steur en de Siberische steur is er ook nog de zeldzame albinosteur en een kruising van de Russische en de Siberische steur) hebben verschillende kweektijden, maar worden wel op soortgelijke wijze gesoigneerd.

Nooit herverpakt

En dat verzorgen gaat ook verder na de oogst, want in tegenstelling tot heel wat andere kaviaarproducenten maakt Royal Belgian Caviar er een erezaak van om de kaviaar rechtstreeks in de tins te verpakken die de klant in kwestie heeft gevraagd. Dat heeft als voordeel dat het risico op oxidatie – dat absoluut aanwezig is wanneer kaviaar herverpakt wordt van een groot

moederblik naar een kleinere verpakking – tot een minimum wordt herleid. En ook bacteriële contaminatie krijg daardoor geen kans. De rechtstreeks en op maat verpakte kaviaar van Royal Belgian Caviar beperkt ook het risico op gekneusde eitjes. Ook het buitenland loopt storm voor de Belgische kaviaar. Geen wonder dat de export naar Groot-Brittannië, Zwitserland, Japan, Zuid-Korea en de VS al jaren veeleer regel dan uitzondering is. Al schuilt er in die populariteit ook gevaar. Wie kaviaar kweekt, werkt immers met een beschermde diersoort. Alle 27 bekende steursoorten zijn bedreigd in het wild en verdienen dan ook de bescherming die de Convention on the International Trade of Endangered Species (CITES) biedt. Van de wereldwijde kaviaarproductie (*die wordt geschat op 350 à 400 ton per jaar, nvdv*) neemt Royal Belgian Caviar een kleine 4 ton voor z’n rekening. Binnen de limieten van CITES en volgens de regels van de kunst. Het hoeft dan ook niet te verbazen dat België’s bekendste chefs – denk Peter Goossens, Roger Van Damme en Gert De Mangeleer – maar wat graag met Royal Belgian Caviar werken. Wanneer je die dure lekkernij nu het best tot je neemt? Om halfnegen ’s ochtends met een glas water. Dan zijn je smaakpapillen op hun best. Noem het gerust een tip van het huis.

