

Royal Belgian Caviar verovert de wereld: het geheim van zwarte parels uit de Kempen

30/10/18 om 21:00 - Bijgewerkt op 31/10/18 om 16:57
[Uit Knack Weekend Black van 31/10/18 \(/s/r/c/1387165\)](#)

René Redzepi van Noma heeft hem op de kaart en Gert De Mangeleer van Hertog Jan verleidt er de Japanners mee: Royal Belgian Caviar mag dan van Turnhout komen, hij verovert de wereld op kousenvoeten. Wat is het geheim?



© Fred Debrock

Hoe wordt kaviaar gemaakt? Het klinkt zo eenvoudig. Men slacht een steur, snijdt de buik open en haalt de eitjes eruit. Wassen, zouten en inblikken. Klaar is Kees. Maar zoals wel vaker het geval is, klinkt het simpeler dan het is.

We gingen op onderzoek en werden rondgeleid bij de enige kaviaarproducent die ons land rijk is, Royal Belgian Caviar in Turnhout. Hier werd in 2002 de eerste kaviaar ingeblikt. Toen nog een experiment, maar intussen zo bijgestuurd dat hij op de beste tafels van Europa en daarbuiten mag pronken. Dit is vooral het werk van de twee (mariene) biologen **Willy Verdonck** en **Mia Cambré**, wetenschappers van opleiding, culinaire liefhebbers in bijberoep. Zij nemen ons mee in de kwekerij en stellen ons idee van 'een fluitje van een cent' grondig bij. Hieronder de rechtzetting in tien punten.



© Fred Debrock

1. Men vange een steur

Wilde steuren zijn in Europa zo goed als uitgestorven. CITES, de VN-organisatie die de internationale handel in met uitsterven bedreigde wilde soorten regelt, verbodt in 2006 de vangst en export.

Er zijn twee uitzonderingen: in Canada mag de 'short nose' nog bevestigd worden en na intensieve herpopulatieprogramma's is ook de vangst van de lake sturgeon opnieuw toegelaten. Ook in Europa worden pogingen gedaan om de Europese steur weer te laten zwemmen. In Turnhout wordt hiervoor aan een wetenschappelijk programma meegewerkt.

2. Men kweekt een steur

In veel Europese landen wordt kaviaar gemaakt van gekweekte steuren. Italië is als grootste producent koploper. Buiten Europa is China de grootste. 'Sommige producenten oogsten van oktober tot mei, het beste seizoen, en bewaren de kaviaar in grote blikken die ze later herverpakken', zegt Verdonck. 'Wij spelen in de kwekerij een beetje met de temperatuur en het licht. In de zwembakken kunnen we de winter een beetje langer laten duren, of wat vroeger laten beginnen door de temperatuur aan te passen. Zo kunnen we het hele jaar door oogsten.'



© Fred Debrock

3. Men voedert een steur

Wat de Belgische producent bijzonder maakt, is dat men hier de volledige cyclus in handen heeft, van het kweken van de larfjes en de samenstelling van het voedsel tot het inblikken van de eitjes. Ook levert het bedrijf voeder aan buitenlandse kwekerijen. Het 'moederbedrijf' van de kwekerij, Joosen-Luyckx, was gespecialiseerd in bloem en diervoeding.

Er worden vijf soorten gekweekt: de belugasteur, de Russische steur, de Siberische steur, een kruising tussen de twee voorgaande, en de zeldzame albinosteur, die wit-gelige eitjes oplevert.

4. Men seksueert een steur

Op de leeftijd van twee jaar kunnen de biologen via echografie het geslacht van de vissen vaststellen. De mannetjes worden voor consumptie geëxporteerd, vooral naar Duitsland. Rijpe vrouwtjes kunnen 10 à 25 procent van hun lichaamsgewicht aan eitjes bevatten. Steuren zijn slokoppen, daarom staan ze op rantsoen. 'Aangezien het ons om de eitjes te doen is, willen wij in verhouding minder 'verpakking' ofte visvlees', zegt Cambré. Afhankelijk van de soort duurt het 7 tot 15 jaar tot de vrouwtjes rijp zijn voor de slacht.



© Fred Debrock

Nadat het zwemwater op lage temperatuur is gebracht, zodat de steuren lichtjes verdoofd zijn, worden ze gedood met een slachtpin die recht door de hersenen gaat en onmiddellijke dood tot gevolg heeft.

5. Men houdt iets over voor de poes

We zijn nu in de labo-achtige ruimte beland waar een vis van ongeveer een meter lang met opengesneden buik op tafel ligt. Bijna de hele buikholte is gevuld met grijs-zwarte eitjes. Met twee vlotte gebaren haalt een gehandschoende hand de eitjes eruit en legt ze voorzichtig in een inox teil. Vervolgens worden ze uit het omhullende vlies geknepen. Dit vlies gaat naar Engeland, waar het wordt verwerkt in kattenvoer. De rest van de vis wordt schoongemaakt en vindt zijn eindbestemming in de vishandel.

6. Zeven en wassen

'Je ziet dat dit onmogelijk machinaal kan gebeuren', zegt Verdonck. De eitjes worden op een zeef gelegd en er heel voorzichtig doorheen geduwd.



© Fred Debrock

Elke bewerking gebeurt met een ervaren, voorzichtige hand. De eitjes zijn immers heel kwetsbaar en gebroken eitjes zijn niets of veel minder waard. Vervolgens gaat de sproeier erop en worden ze verscheidene keren gewassen in een teil. Met een pincet verwijdt de medewerkster de laatste onreinheden.

7. Lekken en meten

De eitjes mogen nu even uitlekken en daarna worden ze gemeten, tien eitjes op een rij tegen de meetlat. Deze zijn 3,1 cm samen.

Elke vis is een lot. Van elk lot wordt een staal bewaard, zodat men kan zien hoe de eitjes evolueren. Kleur en stevigheid kunnen nog veranderen.



© Fred Debrock

8. Zouten en mengen

Ik mag de rauwe, onbewerkte eitjes proeven op mijn hand: flauw, bijna geen smaak, hoogstens iets licht nootachtigs. Dat zal nu

veranderen, want ze worden gezouten. Dezelfde medewerkster strooit er zeer fijn natriumchloride over en roert voorzichtig om. Het zout moet de substantie van bloedsuiker hebben, want de kristallen van grof zout zouden de eitjes kunnen 'verbranden'. Het is een delicaat werkje, want als je te lang roert, worden de eitjes een kleverige massa. 'Het komt aan op een halve minuut', benadrukt Verdonck. 'Te lang roeren maakt het werk van zeven jaar kapot.' Ik mag opnieuw proeven: ja, dit smaakt al naar kaviaar, al proef je nog te veel het zout. Dat moet er nog verder intrekken.



© Fred Debrock

10. Afvullen en vacumeren

'Een van onze sterke punten is dat wij de kaviaar meteen in kleine doosjes verpakken', zegt Cambré. 'Bij het overscheppen van grote

verpakkingen in kleinere kunnen de eitjes gemakkelijk beschadigd worden of oxideren. Op een goede dag, zoals vandaag, kunnen we 60 kilo kaviaar produceren. Als we een bestelling hebben van bijvoorbeeld Zuid-Korea, die tiengrammers vragen, doen we maar 15 kilo. Waarom ze dat vragen? Omdat het daar in veel bars de gewoonte is om bij een glas champagne wat kaviaar te nemen, en als ieder een blikje krijgt, presenteert dat mooier.



© Fred Debrock

Ieder blikje wordt nu vacuüm verpakt. Boven op het blik zit een bubbeltje. Verdonck: 'Als wij na enkele dagen zien dat het bubbeltje omhoog komt, betekent het dat het vacuüm weg is. Dat is een controle voor de klant en voor onszelf.

De kaviaar wordt nu in de koelcel opgeslagen, en omdat er nog altijd een klein beetje vocht op zit, worden die potjes na een uur nog eens gedraaid, zodat het vocht zich goed kan verdelen en volledig opgenomen wordt.



© Fred Debrock

TIPS OM TE BEWAREN EN TE PROEVEN

- Plaats het potje kaviaar na aankoop zo snel mogelijk in de koelkast. De ideale bewaartemperatuur is tussen -2°C en +4°C.

- Open het potje net voor het serveren en gebruik het bij voorkeur volledig. Een restje kan de volgende dag al een andere smaak hebben. Courante verpakkingen zijn o.a. 30 - 50 - 125 g.
- Laat je zilveren bestek in de schuif en gebruik steeds parelmoeren, houten of plastic lepeltjes. Contact met metaal is nefast voor de smaak.
- Maak geen ingewikkelde bereidingen met kaviaar. De smaak en het mondgevoel komen het best tot hun recht op een stukje brood of een blini met boter of zure room.
- Serveer de kaviaar koel. Bij een warme bereiding leg je hem best apart op het bord of in een gekoeld glaasje.
- Een klassieke bereiding is een 'pomme moscovite', een gepofte aardappel met zure room en bieslook, met een lepel kaviaar erop. Zowel koud als warm te eten. Een Belgische klassieker is de steak tartaar 'de luxe' met een lepel kaviaar op het rauwe vlees.



© Fred Debrock



© Fred Debrock