

Uniek in België: een blik achter de schermen van de eerste kaviaarkwekerij

20/03/18 om 14:08 - Bijgewerkt op 21/03/18 om 15:53

Na een afzet van zo'n vier ton kaviaar vorig jaar belooft Royal Belgian Caviar in 2018 voor het eerst in zestien jaar winst te halen uit zijn productie. De enige producent van 'het zwarte goud' binnen onze landsgrenzen noemt zichzelf uniek, diervriendelijk en uitzonderlijk in kwaliteit. 'Ons doel is zeker niet om de grootste te worden. Integendeel.'



© Royal Belgian Caviar

'Vandaag zijn we, na meer dan twintig jaar, nog steeds niet break-even. Het is een project van lange adem, maar de toekomst ziet er goed uit.' Cédric Paquet, commercial manager van Royal Belgian Caviar, trekt geïnteresseerd een haarnetje over zijn kruin terwijl we ons klaarmaken voor een bezoek aan de werkruimte van het enige Belgische kaviaarbedrijf in Turnhout. 'Dankzij de hoofdactiviteiten van ons bedrijf waren we financieel sterk genoeg om te investeren. Geen enkele bank gaat je immers geld lenen als je hen pas na twee decennia kan terugbetalen.'

De dochteronderneming van de overkoepelende Joosen-Luyckx Group startte in de jaren tachtig zonder het te beseffen met de voorbereidingen voor het eerste 'zwarte goud' van Belgische bodem. Het bedrijf focuste zich tot dan louter op bloem voor bakkerijen en diervoeders, maar besloot ook in te spelen op de stijgende vraag naar siervissen door visvoeder in het gamma op te nemen.



Dankzij de hoofdactiviteiten van ons bedrijf waren we financieel sterk genoeg om in de kaviaar te investeren.

- Cédric Paquet, Royal Belgian Caviar

'Wij zijn toen als producent in contact gekomen met een aantal Europese steurkwekers', vertelt Paquet. 'Die kweek stond toen nog in de kinderschoenen, dus er waren een aantal problemen. Zo hadden de vislarven een geschikt dieet nodig, iets dat nog niet op de markt was. Wij hebben toen voorgesteld om enkele larfjes over te kopen zodat we in ons labo een specifiek nutritioneel dieet konden samenstellen.'

Alles manueel

We lopen de werkruimte binnen. Drie vrouwen wegen en verpakken manueel een verse lading steureitjes. Achteraan in het atelier legt een werknemer een nieuwe vis klaar. Opvallend is dat elke stap in het verwerkingsproces met de hand gebeurt. 'Normaal zijn er wel meer mensen aan het werk hoor', grinnikt Paquet. 'Maar dit is de harde kern!', onderbreekt een van de vrouwen hem al lachend.

'Waar was ik?' Paquet trek zijn plastic schoenbeschermers nog eens op. 'Juist, na succesvolle tests hebben we gemerkt dat we die larfjes konden laten doorgroeien tot kleine visjes. Die hebben we bijgehouden om ons voeder te kunnen perfectioneren. We zijn dat tot het begin van de jaren negentig blijven doen. Die visjes werden groter en groter, waardoor we dachten: 'Waarom zouden we niet zelf starten met het kweken van steuren?' Dan zouden we op een gegeven dag misschien zelf kaviaar kunnen maken.'



© Jorik Leemans

Het zou uiteindelijk twaalf jaar duren, tot 2002, vooraleer Royal Belgian Caviar met de eerste lading kaviaar op de markt komt. 'Waarom we zo lang gewacht hebben? Om kaviaar te oogsten moet je nu eenmaal veel geduld hebben. Afhankelijk van de steursoort duurt het van vijf tot achttien jaar voor de eitjes goed zijn. Uiteraard moesten we ook onze eerste volgroeide steuren laten reproduceren, omdat we anders terug van voor af aan konden beginnen. Als mensen vragen waarom kaviaar duur is: wel, dit is een van de redenen. Tijd kost altijd geld. Zeker in België.'

De cultuur van kaviaar is niet ontstaan in België, waardoor ons product in het begin een aantal vraagtekens oproept
- Cédric Paquet

Dat het niet eenvoudig is om een

kaviaarbedrijf uit de grond te stampen, maakt Paquet meer dan eens duidelijk. Vandaar ook de onbestaande concurrentie in eigen land. Het was in de beginjaren ook niet evident om de consument te overtuigen met deze nieuwe kaviaar, zegt Paquet. 'De cultuur van kaviaar is niet ontstaan in België, waardoor ons product in het begin een aantal vraagtekens oproept. Chefs zijn onze grootste doelgroep, maar die waren eerst eerder sceptisch. Door goed met hen te praten en naar hen te luisteren, konden we blijven verbeteren. Zo hadden we in het begin een jaarlijkse productie van slechts 150 kilogram. We zijn gelukkig blijven groeien, want afgelopen jaar haalden we net de vier ton niet.'

Diervriendelijk

'Pas op, hier kan het glad zijn.' Paquet leidt me de ruimte binnen waarin de eitjes uit de vissen worden gehaald. In de hoek hangt een vijftal vissen leeg te bloeden. Terwijl een werknemer de eitjes lossnijdt, haalt iemand anders ze voorzichtig uit de levenloze steur.

Het afgelopen jaar lag er een vergrootglas op (de problemen binnen) de Vlaamse voedselindustrie, maar Paquet garandeert dat Royal Belgian Caviar diervriendelijk te werk gaat. 'In een kwekerij is diervriendelijkheid natuurlijk altijd een beetje dubbel,' nuanceert de commercial manager, 'maar we proberen het zo goed mogelijk te doen. Dat is niet meer dan logisch, trouwens. We werken met een dier waarmee we heel veel geduld moeten hebben voor we kunnen oogsten. Bovendien moeten alle omliggende factoren optimaal zijn, want het is noodzakelijk dat de steur zich goed voelt al die jaren. Als we de vissen niet optimaal verzorgen, zijn de eitjes ook niet optimaal. We moeten ze effectief minstens vijf jaar vertroetelen. Er is geen enkele koe die zo oud wordt voor men haar slacht.'

In een kwekerij is diervriendelijkheid natuurlijk altijd een beetje dubbel, maar we proberen het zo goed mogelijk te doen.
- Cédric Paquet

'Het slachten gebeurt verdoofd', gaat hij verder. 'We nemen de steur uit het bassin. Het is een vis, dus die spartelt uiteraard. Vervolgens leggen we hem tussen twee kussens die we kunnen aanspannen, we noemen dat de slachtbank. Daardoor zit de steur geklemd en kan hij zichzelf geen pijn doen. We verdoven hem met een slagpin, zoals bij runderen, en dan kunnen we hem laten leegbloeden.'

Ondertussen loopt een werknemster met een kom kaviaar naar de spoelbakken. Met de hand wrijft ze de ovaria (vliesjes waarin de eitjes zitten, nvdr.) over een metalen zeef. 'We proberen zo duurzaam mogelijk te werken', aldus Paquet. 'Niet alleen verkopen we de overblijvende steuren aan een visproducent, ook het ovarium verkopen we aan een producent in Londen die *catviar* en *dogviar* gaat maken. Met andere woorden: voer voor huisdieren aan een bepaalde prijs, maar wel met enorme nutritionele waarde. Er zit namelijk heel veel omega 3 in de ovaria.'



Met de hand worden onzuiverheden uit de kaviaar gehaald. © Jorik Leemans

Je bent wat je eet

Sterrenchefs Gert De Mangeleer en Peter Goossens pronken met een blik Belgische kaviaar op een reeks foto's in het hoofdbureau van de onderneming. Als ambassadeurs van Royal Belgian Caviar representeren ze de reeks topchefs die graag werkt met de Belgische kaviaar. 'Maar we focussen ons niet enkel op die kleppers hoor', lacht Paquet. 'Zo is er ook Jong Keukengeweld als Alex Verhoeven van Fleur De Sel die we graag vernoemen als klant.'

Wat maakt het Belgische 'zwarte goud' dan zo uniek? 'Wij garanderen kwaliteit. Bovendien zijn we de enige kweker, wereldwijd, die zijn eigen voeders maakt', benadrukt Paquet. Waarom is dat zo belangrijk? 'Je bent wat je eet. Het eindproduct begint met het dieet van de steuren. We zijn erin geslaagd om de steuren dezelfde voedingswaarden mee te geven als ze zouden hebben in het wild. Daarom verkopen we ook aan een groot deel van onze *concullega's* onze voeders. Het is natuurlijk belangrijk dat we ook daar onze omzet draaien.' (lacht)

II Je bent wat je eet. Het eindproduct begint met het dieet van de steuren.

- Cédric Paquet

Met bijna 4000 kilogram kaviaar in 2017, hoopt Royal Belgian Caviar het in 2018 nog beter te doen. 'Maar ons doel is zeker niet om de grootste te worden', klinkt het voorzichtig. 'Integendeel. We zijn een van de kleinste kaviaarproducenten ter wereld.'

Om even te vergelijken: Frankrijk zat vorig jaar rond de 28 ton, Italië klokte af op 35, en dan zwijgen we nog maar over China die vorig jaar rond de 165 ton zat en dit jaar wellicht gaat verdubbelen. Wij kunnen niet concurreren met prijs, want we moeten sowieso onze kosten meepakken. China heeft een heel andere loonkost, en die massaproductie drukt enorm de prijs van kaviaar. Wij gaan die tendens niet volgen. Daarom proberen we het verschil te maken in kwaliteit.'

'Wist je dat negentig procent van de kaviaar op de markt herverpakt is?', vraagt Paquet terwijl de werknemers alweer blikken aan het vullen zijn met een nieuwe lading viseitjes. Achteraan wordt een nieuwe steur klaargelegd. 'Veel mensen weten dat niet. Verdelers herverpakken constant, maar daardoor worden de eitjes gebroken en gaat er een deel van de smaak verloren. Door die manipulatie verlies je heel veel kwaliteit en heb je een veel kortere houdbaarheid: vier maanden. En dat terwijl onze verse kaviaar tien maanden meegaat.'

'Daarnaast doen wij ook altijd een biopsie en een echografie bij de vis in kwestie', vermeldt de man tot slot. 'Het zou zonde zijn om een steur te slachten zonder te weten of de kwaliteit optimaal is. Bovendien zou het ook bijzonder respectloos zijn ten opzichte van de steur.'