

food

I N D U S T R Y

MAART 2018

ONAFHANKELIJK MAGAZINE VOOR DE VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE - 18^{DE} JAARGANG NR. 2

MAANDELIJKS (UITGEZONDERD - JANUARI, APRIL, JULI, AUGUSTUS, DECEMBER) AFGIFTEKANTOOR 8500 KORTRIJK 1 - 2^o AFD. - P3A9169 - ATZ - VUJ: EVOLUTION MEDIA GROEP - VLASSTRAAT 17 - 8710 WIELSBEKE

De Food Pilot in Melle

EEN VEELZIJDIGE INNOVATOR VOOR VOEDINGSBEDRIJVEN

Royal Belgian Caviar

DE ENIGE BELGISCHE KAVIAARPRODUCENT

Palettiseerrobots

VOOR ELK WAT WILS

Gourmand

MEESTER IN GELAMINEERD BLADERDEEG

TEKST BRECHT THIERS - FOTO'S MARC MASSCHELEIN

ROYAL BELGIAN CAVIAR DE ENIGE BELGISCHE KAVIAARPRODUCENT

De Royal Belgian Caviar (www.royalbelgiancaviar.be) is de enige echte kaviaarkweker én –verwerker op Belgisch grondgebied. Momenteel heeft dit bedrijf – dat dit jaar opnieuw op de vakbeurs Seafood in Brussel staat – vestigingen in Turnhout en Dottignies. Food Industry werd op die laatste plek rondgeleid door commercieel manager Cédric Paquet.



De doorgroeikwekerij in Dottignies

Dit kaviaarbedrijf is omstreeks het jaar 1990 ontstaan binnen de schoot van een molenaarsbedrijf uit Turnhout, waar vooral graan voor veevoeder gemalen werd. Door de opkomst van siervissen (zoals de Japanse Koi) begon dit bedrijf in de loop van de tachtiger jaren (van de twintigste eeuw) tevens visvoer te produceren – zoals steurvoeder (de steur is dan ook de vis waaruit de kaviaar “gewonnen” wordt). En op een bepaald moment groeide het idee om (op vraag van verschillende klanten) zelf een verbeterde versie van steurvoeder te ontwikkelen. Op dat moment was er namelijk een groot probleem met het feit dat de steurlarven vaak de neiging hadden om zich letterlijk dood te eten.

“De reden waarom die larven vaak (zonder ophouden) bleven dooreten, had vooral te maken met het gegeven dat voedsel in hun natuurlijke omgeving relatief schaars is, waardoor ze dus voortdurend op zoek moeten gaan naar eten.” Kortom: in kweekomstandigheden kregen ze dus plots teveel “gemakkelijk” voedsel geserveerd, waardoor het verleidelijk was om zich propvol te vreten, met alle gevolgen van dien...

Uiteindelijk slaagde dit Turnhoutse bedrijf erin om een vorm van voeder te ontwikkelen waarbij de steurlarven heel wat inspanningen moeten leveren om hun voedsel letterlijk af te kunnen knabbelen – dus een soort (dieet) voeding “met weerstand” (in de vorm van pasta-blokjes),



Commercieel manager Cédric Paquet

waardoor de steurvis op een gecontroleerde manier uit kan groeien. En door het duidelijke succes van dit nieuwsoortige voedsel, besliste het Turnhoutse bedrijf om ook zelf steuren te kweken en vervolgens kaviaar te produceren.

EERSTE BELGISCHE KAVIAAR OP DE MARKT

Omstreeks het jaar 2002 werd tenslotte de eerste puur Belgische kaviaar op de markt gebracht – en dit na een experimentele voorbereidingsperiode van niet minder dan 12 jaar. En in tegenstelling tot de meeste andere buitenlandse kaviaarkwekerijen, krijgen de vissen hier geen plantaardig vegetarisch

dieet (zoals soja-olie), maar wel maritieme proteïnen – ofwel eiwitten die uit de zee afkomstig zijn (en die onder meer heel wat Omega 3 bevatten). “We durven dan ook te beweren dat onze steuren en hun kaviaar kwalitatief minstens even goed zijn als de weinige vissen die je nog in het wild ontmoet.”

En om over goed genetisch materiaal te kunnen blijven beschikken, heeft de Royal Belgian Caviar heel wat steurvisen over verschillende (goed afgesloten) vijvers verdeeld. En deze waterplassen liggen over ons land verspreid. “Om goede kaviaar te kunnen blijven produceren, moet onze populatie steuren dan ook voldoende groot en gevarieerd blijven. En daartoe moeten ze ook in een goede natuurlijke omgeving kunnen blijven leven.”

De steurlarven worden dus zelf in Turnhout opgekweekt (de meeste andere kaviaarkwekerijen werken met aangekochte larven). En van zodra dat de steurvissen een bepaalde grootte bereikt hebben, worden ze vervolgens naar de “doorgroeikwekerij” in Dottignies (nabij Kortrijk) getransporteerd.

“Dit is een voormalige viskwekerij die een kleine tien jaar geleden leeg kwam te staan. Wij hebben deze kans dan ook met beide handen aangegrepen: in Turnhout konden we niet onmiddellijk uitbreiden, terwijl de ruimtes en de installaties van deze vroegere viskwekerij grotendeels aan onze wensen voldeden en relatief snel inzetbaar waren (mits enkele aanpassingen).”

VOLWASSEN

In Dottignies zagen we onder meer een grote hal met talloze betonnen bakken waarin de steuren dartel rondzwommen. “Deze vissen blijven hier dan ook een aantal jaren om goed door te kunnen groeien.”

Zo is er een steursoort waarbij niet minder dan 18 jaar op de kaviaar gewacht moet worden. “En het sterke punt van deze bedrijfseenheid is het feit dat alles hier binnen een gesloten systeem kan gebeuren.”

En éénmaal dat de steuren volgroeid zijn, keren ze naar Turnhout terug om geslacht en verwerkt te worden. “Tot nu toe is slachten de enige methode om de kaviaareitjes te kunnen oogsten zonder dat de kwaliteit voor de consument verloren gaat.” Er gaat echter bijna niets verloren, want de geslachte steur wordt vervolgens gerookt (dit gebeurt extern) en tenslotte als eetbare vis aan de consument verkocht. “Op dit moment zitten we dan ook aan iets minder dan 2 procent afval.”

KAVIAAR: HET ZWARTE GOUD

En net na het slachten van de steur worden de kaviaaareieren ogenblikkelijk rechtstreeks verpakt, wat gewoonlijk een kwartier tot twintig minuten in beslag neemt. “Dit is nog altijd ambachtelijk handwerk, op de traditionele Iraans-Russische werkwijze, zonder machines.” Zowat negentig procent van



Proeven van Belgische kaviaar.



De steurlarven worden in Turnhout opgekweekt, de jonge steuren worden vervolgens over diverse plassen in het hele land verdeeld waarna de volwassen dieren tenslotte naar de doorgroeikwekerij in Dottignies gebracht worden.

de kaviaar die in Europa in omloop is, wordt herverpakt, waarbij oxidatie en aldus kwaliteitsverlies optreedt. "Je kunt dit zien aan de Cites-code (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna): als je bijvoorbeeld IT ziet staan, dan weet je dat deze kaviaar hoogstwaarschijnlijk in Italië herverpakt werd, van grotere potten naar kleinere potjes. En dat doen wij dus helemaal niet."

En bij het verpakken worden de steureieren tevens met de hand lichtjes aangezout, gewoonlijk met fijn zout (op de traditionele manier) zodat de eieren niet kunnen breken.

De Royal Belgian Caviar produceert ongeveer 4 ton van dat Zwarte Goud per jaar. "Bij ons gaat het meer om de kwaliteit dan om de kwantiteit." Alle 27 steursoorten die momenteel bekend zijn, zijn in het wild met uitsterven bedreigd.

Het kweken van kaviaar is dan ook zeer belangrijk, zowel voor de consumptie als voor de instandhouding van de verschillende steursoorten.

"Zo werken wij mee aan de herintroductie ofwel de heruitzetting (in het wild) van de Baltische steur."



SPECIALIST IN PROCESKOELING EN TEMPERATUURBEHEERSING



Verzeker u van een efficiënt proces en voedselveiligheid

Advies op maat, ruim aanbod chillers uit voorraad leverbaar, capaciteit variërend van 0,9 kW tot 2,4 MW.

VERHUUR • VERKOOP • SERVICE

24/7 +32 (0)800 29110 | info@icscoolenergy.be

WE MAKE IT WORK

WWW.ICSCOOLENERGY.BE