

Het duurt acht tot twaalf jaar eer de vrouwelijke steuren eitjes hebben.



Royal Belgian Caviar kroonjuweel van Joosen-Luyckx

Kaviaar van Belgische bodem

Reportage

[Jef Verhaeren]

Joosen-Luycks Aqua Bio wist kaviaar met succes te herintroduceren in de Belgische gastronomie. De voeders voor de steur worden door het bedrijf zelf geproduceerd en horen qua kwaliteit tot de wereldtop. “De steur is een geschenk uit de hemel”, stelt Flor Joosen.

Flor Joosen stamt uit een oud molenaarsgeslacht. Zijn overgrootvader, Jan Joosen, baatte de molen van Mol-Millegem uit, die nu in het openluchtmuseum van Bokrijk staat. Via zijn overgrootmoeder is hij een afstammeling van de molenaarsfamilie Nefkens uit het Noord-Brabantse Dussen. Zijn grootvader, Flor Joosen, baatte in Oud-Turnhout een molen uit en deed ook aan olieslagerij. Hij gebruikte een stoommachine en richtte de eerste magazijnen op aan de Oude Kaai aan het kanaal Dessel-Schoten te Turnhout. Flors vader, Louis

Joosen, bouwde aanvankelijk met zijn moeder Constance Luyckx, in Turnhout het diervoederbedrijf Joosen-Luyckx verder uit. In 1947 maakte Flors vader er een naamloze vennootschap van en in 1950 startte hij de productie en verkoop van bloem voor de bakkerij. Dit was een eerste vorm van differentiëring. In 1974 kwam de huidige gedelegeerd bestuurder zelf in de zaak.

Delicatessen

Midden jaren tachtig begon Joosen-Luyckx, op verzoek van de pluim-



veeslachterij Belki uit Aalst, speciaal aangepast voer te produceren. “Toen Belki in 1992 te koop kwam, aarzelden we geen moment”, zegt Joosen. “De noodzakelijke schaalvergroting en de strenge Europese regelgeving leidde ertoe dat we in 1995 in Aalst een nieuwe, moderne pluimveeslachterij bouwden. Ook hier leggen wij ons toe op nichemarkten met kwaliteitslabelkippen. Het gaat om ambachtelijk gekweekte kippen met een traditionele smaak, zoals de Mechelse koekoek, graan- en maiskippen, biologische en

Het eindproduct:
Royal Belgian
Caviar.

>>>

>> Kaviaar van Belgische bodem



Joosen-Luyckx beschikt over twee autonome diervoederfabrieken, plus een bloemproductie-eenheid.

ggo-vrije kippen. Intussen zijn we een belangrijke speler op de Belgische markt van delicatessen.”

Innovatie

Joosen is altijd alert op innovatie. Toen in 1984 een Kempense viskweker vroeg naar voer, begon hij met zijn toenmalige nutritionist Gaston Van Tichelt visvoerders te maken. Na een jaar bevoorradde Joosen-Luyckx al 80 procent van de Vlaamse markt. “Het ging om karpers. Dat zijn omnivoren”, zegt Joosen. “Als mengvoederfabrikant was dat vrij gemakkelijk.” De Waalse markt

werd ook bevoorrad, vooral met forelvoerders. Dat was lastiger, want forellen zijn carnivoren. Maar al gauw exporteerde Joosen-Luyckx ook visvoeder.

Aqua Bio

“Eind jaren tachtig maakte ik kennis met Willy Verdonck, die een doctoraat maakte over aquacultuur”, zegt Joosen. Samen gingen ze door en begonnen ze een eigen viskwekerij om het voer te kunnen testen. Vanaf dat moment werd er bij Joosen-Luyckx wetenschappelijk onderzoek gedaan naar aquacultuur. Nieuwe vissoorten dienden zich aan. Dit leidde in 1990 tot de oprichting van een nieuw bedrijf, Joosen-Luyckx Aqua Bio, die de eigen viskwekerij uitbaatte en het visvoeder commercialiseerde. “De eerste maanden hebben we vissen getest met ons voer. Nadien hebben we ons voer getest met vissen”, aldus Joosen.

Aan de vaart in Turnhout heeft Joosen-Luyckx intussen twee autonome diervoederfabrieken naast elkaar, plus een bloemproductie-eenheid. In één diervoederfabriek wordt uitsluitend visvoe-

der gemaakt met twee extruderlijnen. Aqua Bio beschikt naast een kwekerij in Turnhout ook over een paar locaties in Vlaanderen en Wallonië.

Steur

Na de val van het IJzeren Gordijn kwam de handel met Centraal- en Oost-Europa op gang en openden zich nieuwe perspectieven voor Joosen-Luyckx Aqua Bio. Zo kwam de steur in beeld. Al snel kwamen de eerste steurlarves op het bedrijf en kwam het wetenschappelijk onderzoek in een stroomversnelling terecht. Het onderzoek bij Joosen-Luyckx richtte zich op de reproductie van de steur, voeding van de larven en opgroeiende vissen, geslachtsbepaling, huisvesting en de productie van kaviaar.

Kaviaar

“In de visweek komt het er meestal op aan dat de vis snel groeit voor consumptie. Bij de steur is dat anders. Steur moet traag groeien, anders zijn de eitjes, de kaviaar, te vet”, zegt Verdonck, die zelfs in Iran de techniek bestudeerde. “De steur was een geschenk uit de hemel,

Testpanel

In december vorig jaar testte een professioneel smaakpanel in opdracht van het blad *Gastromania* verschillende soorten kweekkaviaar uit acht landen. De kweekkaviaar scoorde in het algemeen laag, namelijk gemiddeld 5,6 op 10. Aqua Bio stak er echter ruim bovenuit met een score van 8,5 voor Osietra-kaviaar van Russische steur, waarmee het goud haalde. Met de Gold Label-kaviaar van de Siberische steur haalden ze een 7,1 en daarmee zilver.

maar het productieproces gaat langzaam”, bevestigt Joosen. “Met de Siberische en Russische Osietra die wij kweken, moeten we acht tot twaalf jaar wachten eer de vrouwtjes eitjes hebben. Je moet lang vooraf plannen”, benadrukt Verdonck. “Een normaal productie seizoen is beperkt van maart tot april en september tot oktober.”

Stimulans

Cites, de Conventie over de Internationale handel in Bedreigde Soorten, kwam voor Joosen als een geschenk. Deze overeenkomst regelt de handel in bedreigde dieren en planten; de wildvang van steur is aan banden gelegd en de regeling legt quota op aan landen rond de Kaspische Zee, waardoor de handel van kaviaar van wildvang zeer beperkt is. Dit gaf een flinke stimulans aan de kweek van steur voor kaviaar, overal ter wereld.

Productie

“Dit jaar hebben we 1500 kilogram geproduceerd. Volgend jaar wordt dat twee ton. Om kaviaar te maken moet je de vis slachten met niet-geovuleerde eitjes”, zegt Verdonck. Hij wijst erop dat er niet alleen wordt gestroopt op steur, maar dat er ook nogal wat valse of imitatiekaviaar wordt geproduceerd. Zo maken sommige producenten kaviaar van gezouten, geovuleerde eieren. “De kwaliteit is een stuk lager.” Daarnaast is er ook imitatiekaviaar verkrijgbaar, onder meer afkomstig van lompvij, zalm en forel. Deze mogen in principe de naam kaviaar niet dragen.

Broedpopulatie

In tien jaar tijd werd er bij Aqua Bio een broedpopulatie opgebouwd van verschillende soorten, waaronder Acipenser baeri (Siberische steur), Acipenser gueldenstaedti (Russische steur) en Acipenser ruthenus (sterlet). Momenteel beheerst Aqua Bio de volledige voortplantingscyclus van de steur vanaf het ei tot het volwassen dier.

De steur zwemt er in Kempense vijvers met zuiver water, wat de smaak van de kaviaar ten goede komt. De productie gebeurt onder strikt hygiënische omstandigheden, gecontroleerd door het voedselagentschap FAVV. Alles is traceerbaar. De voeders voor de verschil-



lende steursoorten worden door Aqua Bio zelf geproduceerd en zijn in de loop der jaren steeds geoptimaliseerd.

Uniek

Aqua Bio is uniek in België en een van de weinige belangrijke spelers in West-Europa. Naast de Royal Belgian Caviar, die sinds 2002 op de markt is, produceert Aqua Bio sinds 2005 ook de zachtgerookte Royal Belgian Sturgeon. Aanvankelijk voerde Aqua Bio steurvlees uit, maar het bedrijf wist de Royal Belgian Sturgeon met succes te herintroduceren in de Belgische gastronomie. “We zijn met onze kaviaar in België begonnen en België is natuurlijk het lekkerste land van de wereld”, zegt Joosen. “Wij hebben gekozen om via groothandelaars te werken. Gedurende vijf tot zes jaar hebben we de Belgische markt intensief bewerkt en momenteel hebben 80 tot 90 procent van de restaurants die kaviaar aanbieden, Belgische kaviaar. In Engeland hebben we een groothandelaar die het met succes introduceert. Met Kerstmis ligt Royal Belgian Caviar in Harrods. British Airways serveert het en ook Prins Charles is consument van Royal Belgian Caviar. In Frankrijk, onder meer in Parijs, is het product eveneens te verkrijgen.”

Vooruitzichten

De viskwekerij breidde intussen uit en werd steeds meer hightech. De omzet van de visproductie steeg met 10 tot 15 procent per jaar en ook de productie

van visvoeders kende een snelle groei. Er werd gezocht naar geschikte vijvers waar de steur extensief kon gedijen. Joosen-Luyckx specialiseerde zich in visvoeder voor de sier- en vijverteelt en visvoeder voor aquacultuur en consumptievis. Door wetenschappelijk onderzoek verbeterde de kwaliteit voortdurend en Joosen-Luyckx bereikte op dat gebied de wereldtop. Het exporteert visvoeder naar alle windstreken.

“We moeten echter voorzichtig zijn. Een plots sterk stijgende vraag naar kaviaar zouden we niet kunnen invullen. We blijven dus voorzichtig groeien en ons toelagen op kwaliteit. Elk potje moet topkwaliteit bevatten”, aldus Joosen. ■

Flor Joosen:
“Differentiëren
zit in onze
genen.”

Steursoorten

Er zijn zesentwintig steursoorten bekend. Ze komen enkel voor op het noordelijk halfrond. De aantallen in de natuur zijn de laatste jaren sterk teruggelopen door het bouwen van stuwdammen, vervuiling en dergelijke. De steur komt voor in de Donau en Noord-Amerika, maar de belangrijkste regio is het gebied van de Kaspische Zee. De meest gekende steursoorten voor kaviaarproductie zijn Huso huso, dat vooral in Iran voorkomt en de gewaardeerde Beluga-kaviaar voortbrengt, Acipenser gueldenstaedti (Russische steur), die de Osietra-kaviaar oplevert, Acipenser stellatus die de Sevruga-kaviaar voortbrengt en Acipenser baeri (Siberische steur). Beluga is de duurste kaviaar. Het duurt vijftien jaar eer deze kan worden geoogst. Osietra is het meest bekend, en door de extreme schaarste van Beluga, het meest gewaardeerd.