

DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



BR

We willen ook in de toekomst vis-, schaal- en schelpdieren kunnen blijven eten. Vis is immers lekker en gezond! En als consument weten we graag wat we eten. Is de vis wel van goede kwaliteit? Hoe groot zijn de visbestanden? Wordt er op een duurzame wijze gevestigd, gekweekt en verwerkt? Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht, door nieuwe initiatieven, technieken en wetenschappelijke kennis over al het lekkers uit de zee de revue te laten passeren.

WAT KOOP JE ALS JE KAVIAAR KOOPT?

Met de feestdagen in het verschiet komt ook weer de vraag naar eetbare luxeproducten, zoals kaviaar. Maar wat koop je als je kaviaar koopt? In België mag de term "kaviaar" uitsluitend gebruikt worden voor de onbevruichte eitjes van de steur. Alle andere eetbare viseitjes moeten onder een andere naam verhandeld worden (zie tabel). Vier steursoorten uit de Kaspische Zee regio (Beluga-, Russische, Persische en stersteur) staan in voor zowat 90% van de wereldproductie aan echte kaviaar.

GESLACHT ZONDER NAGESLACHT

De onbevruichte steureitjes worden in een niet-rijp stadium geoogst uit het ovarium (de eierstokken) van de vis. Dat moet zo voor de smaak en de structuur! Eenmaal de eitjes rijp zijn, zwellen ze sterk op en zijn ze minder geschikt voor de aanmaak van kaviaar. De niet-geovuleerde eitjes zitten echter vast in de vliezen van het ovarium, zodat ze niet "gestript" of afgestreken kunnen worden. De volwassen wijfjes moeten dus op de slachtbank. Omdat de meeste grote steursoorten er 7-11 jaar over doen om voor het eerst eitjes aan te maken, is het duidelijk dat dit soort visserij op termijn zeer destructief is voor de visstocks. Bij een ongestoord leven hadden ze wel 60 tot meer dan 100 jaar oud kunnen worden.

De stocks van de meeste steursoorten wereldwijd zijn dan ook in een zeer bedroevende staat. In de regio van de Kaspische en Zwarte Zee gaan sinds het uiteenvallen van de Sovjet-Unie de stocks steil bergafwaarts als gevolg van slecht beheer, overbevissing, milieuvuiling en kaviaarpiraterij. Steurkaviaar is inmiddels

een officieel beschermd product. Elke verpakking moet voorzien zijn van een zogenaamd CITES nummer ('Convention on International Trade in Endangered Species'), anders is ze illegaal.

MAAR HET KAN OOK ANDERS, VIA KWEEK

Kaviaar van gekweekte steuren biedt dan ook een uitstekend duurzaam alternatief. Deze steuren worden van ei tot volwassen dier volledig in laboratoria, broedhuizen en vijvers gekweekt. Ook in België is er een kwekerij van onder andere Siberische steur, die de 'Royal Belgian Caviar' ('classic' & 'gold label') oplevert. De Russische steur levert dan weer de Ocietra kaviaar. Zuiver witte kaviaar wordt verkregen van de albino-Sterlet.

Intussen zijn ook allerhande imitaties voor de zwarte steurkaviaar op de markt. Daarbij wordt het tot bolletjes geperste vlees van gerookte haring of andere vis, met inktvisinkt zwart gekleurd. Er is zelfs een vegetarische imitatie gemaakt met zeewier.

VAN DUUR TOT PEPPERDUUR

Legale(!) kaviaar van Kaspische wilde steur betaal je al gauw 5000-8500 EUR per kilo. Goudkleurige kaviaar van zeer oude Belugasteur of witte kaviaar van een albino-vorm van de Sterletsteur zijn door hun zeldzaamheid gegeerd en zodoende

nog prijziger. Kaviaar van Russische steur (wild of gekweekt) is dan weer 'goedkoper': 800-1700 EUR/kg. Eitjes van lodde, zalm of zalmforel vallen in een andere prijsklasse, vergelijkbaar met de imitaties gemaakt van visvlees en wieren (100-250 EUR/kg). En goedkoopst zijn de lompviseitjes die "slechts" 50 EUR/kg geprijsd staan.

NF

Bronnen

- Jos Beyens van Aqua-Bio en Royal Belgian Caviar (www.royalbelgiancaviar.be)
- www.iucnredlist.org
- www.cites.org
- www.fishbase.org
- Sternin & Doré (1998). Le caviar.
- Saffron & Toet (2003). Kaviaar.



Viseitjes kunnen afkomstig zijn van heel wat soorten en zijn er in vele maten en kleuren. Enkel de eitjes van steur mogen onder de naam "kaviaar" verhandeld worden (Wikimedia)

	Kleur	Afkomstig van
Steuren en lepelsteuren		
Beluga kaviaar	grijsachtig bruinachtig	Belugasteur - <i>Huso huso</i> *
Sevruga kaviaar	donker	Russische steur - <i>Acipenser gueldenstaedtii</i> *
Ocietra kaviaar*	donker	Stersteur - <i>Acipenser stellatus</i> *
Sterlet kaviaar*	(albinovorm: wit)	Sterletsteur - <i>Acipenser ruthenus</i> *
Perzische kaviaar	donker	Perzische steur - <i>Acipenser persicus</i> *
Siberische kaviaar*	donker	Siberische steur - <i>Acipenser baerii</i> *
Lompvij	groen, geel tot oranje (rood of zwart gekleurd)	Snotolf - <i>Cyclopterus lumpus</i>
Lodde	oranje (rood, zwart of groen gekleurd)	Lodde - <i>Mallotus villosus</i>
Zalmachtigen		
Zalmeitjes	oranje-rood	Roze Pacificische zalm - <i>Oncorhynchus gorbuscha</i>
	oranje-rood	Ketazalm - <i>Oncorhynchus keta</i>
	oranje-rood	Atlantische zalm - <i>Salmo salar</i>
Zalmforeleitjes	oranje	Zalmforel - <i>Oncorhynchus mykiss</i>
Imitatie		
Avruga	zwart gekleurd	vlees Haring - <i>Clupea harengus</i>
Tzar kaviar	zwart gekleurd	verscheidene zeevissoorten
Aquagourmet (Vegi)	zwart of rood gekleurd	zeewier

+ = gekweekt in België voor kaviaarproductie

* = er gelden beperkingen in de internationale handel, vastgelegd onder CITES-verdrag 01.04.1998