

Kaviaar uit kwekerij

De meeste steurpopulaties zijn bedreigd. Dat komt niet in het minst doordat de zwangere vrouwtjes het zogeheten zwarte goud met zich meedragen; kaviaar. Vusal Huseynov en Oleg Salkazanov begonnen daarom een steurkwekerij. Hun bedrijf begint aardig te lopen. Sterker nog, Anna Royal Dutch Caviar ziet zelfs mogelijkheden om de steur in de vrije natuur een handje te helpen.

Tekst Gert-Jan Buijs, Fotografie Gert-Jan Buijs en Sam Walravens fotografie

Nederland loopt bepaald niet achteraan als het gaat om het kweken van vis. Maar de kwekerij Anna Royal Dutch Caviar is een ander verhaal. Op het Eindhovense bedrijventerrein De Hurk wordt namelijk kaviaar geproduceerd. Vusal Huseynov en Oleg Salkazanov zijn nu een dikke drie jaar bezig, en hun steuren doen het goed. De kwekerij bevindt zich op een gewoon industrieterrein.

Het kantoorgedeelte kijkt aan de achterkant uit op de werkvloer. Te midden van de tientallen blauwe bassins vol steuren, loopt maar één man rond en dat is Oleg Salkazanov, hij is compagnon. "We zijn nu bijna drie jaar bezig", zegt Huseynov, die in 2009 in het bedrijf stapte. Oleg was al drie jaar eerder begonnen. Salkazanov komt uit Rusland en heeft de steurkweek met de paplepel ingegoten gekregen. Zijn vader was kweker bij een Russisch staatsbedrijf, zijn moeder fungeerde als keurmeester. Huseynov komt uit Azerbeidzjan, waar in zijn jeugd altijd een pot kaviaar in de koelkast stond. Hij kwam een jaar of vijftien geleden naar Nederland om heao en bedrijfskunde te studeren. Waar Oleg veel van vissen wist, was Vusal de man die de weg in het Nederlandse bedrijfsleven wist.

Goede smaakrecensies

Nu is het zover dat de eerste blikjes kaviaar hun weg naar de groothandel hebben gevonden. Anna Royal Dutch Caviar heet het merk. De naam Anna

komt van Anna Paulowna, die getrouwd was met de Nederlandse koning Willem II, waarmee het bedrijf zowel een koninklijk als een Nederlands tintje heeft. Het is de eerste kaviaar van Nederlandse bodem en de smaakrecensies zijn goed. Waar kaviaar uit het wild steeds duurder wordt, terwijl de kwaliteit blijft afhangen van de variabele natuurlijke omstandigheden, hebben Salkazanov en Huseynov een omgeving gecreëerd



die in principe onuitputtelijk kaviaar van constante kwaliteit kan blijven leveren.

Verschillende soorten steuren

Op bedrijventerrein De Hurk kweekt Salkazanov verschillende soorten steuren. Om te beginnen is er de sterlet (*Acipenser ruthenus*), een van de kleinste leden van de steurenfamilie. "De sterlet kweken we vooral voor het vlees", zegt Huseynov. "Bij een lengte van 60 tot 80 centimeter wegen

ze al 4 tot 5 kilo. Als je ze fileert hou je makkelijk 50 procent filet over." De sterlet is de enige steurachtige die gekweekt wordt omwille van de vleesproductie.

Bij de tweede soort, de Siberische steur (*Acipenser baerii*), gaat het wel om de kaviaar. Deze vis komt voor in grote delen van Rusland, het Baikalmeer, China en het Verre Oosten. Huseynov: "Dit is de meeste gekweekte vorm. Hij is vrij gemakkelijk te kweken. Het is ook een soort die sneller geslachtsrijp is en dus sneller kaviaar levert." Snel is in de steurenkweek een relatief begrip. Het duurt gemiddeld drie jaar voordat Salkazanov het geslacht van de vissen kan vaststellen. Daarna duurt het nog op zijn vroegst twee jaar voordat er daadwerkelijk geoogst wordt. "Van het totale bestand is 10 procent na vijf jaar geslachtsrijp. Na zes jaar is dat 50 procent en na zeven jaar 70 tot 90 procent." Vissen die dan nog niet oogstrijp zijn, worden weggeselecteerd. "Die kosten alleen maar voer", zegt Huseynov, die uiteraard ook gewoon een bedrijf te runnen heeft.

De liefde voor de steuren zit diep bij de kwekers. Zo weert Salkazanov sinds enige tijd alle bezoekers uit de kwekerij. Je mag toekijken vanuit het 'aquarium' dat de Salkazanov en de Huseynov in de voormalige heftruckfabriek hebben aangebracht. "Het is niet goed voor de



Volgens Vusal Huseynov kunnen kaviaarkwekers een bijdrage leveren aan het herstel van de steur.

vissen", zegt hij, en laat het daarbij. Stress, de kans op verspreiding van visziekte, de compagnons zijn er als de dood voor.

Soort nummer drie is de Russische steur (*Acipenser gueldenstaedtii*). "Van deze soort hebben wij op dit moment de meeste exemplaren", zegt Huseynov. "We zijn begonnen met Baerii, omdat deze soort het eerste geslachtsrijp is. Daarna volgt *gueldenstaedtii*, die ongeveer anderhalf jaar later geslachtsrijp is. We hebben ook nog kruisingen tussen *baerii* en *gueldenstaedtii*."

Frappant met deze kruisingen is dat het met name veel uitmaakt van welke soort de moedervis is. De moedervis bepaalt de kwaliteit van de eitjes en dus uiteindelijk de kwaliteit van de kaviaar. "Baerii's, zijn hele sterke vissen en snelle groeiers", verduidelijkt Huseynov. "*Gueldenstaedtii's* zijn ook sterke vissen, maar leveren een hogere kwaliteit eieren. Met kruisingen krijgen we het beste van allebei." Overigens hebben de kruisingen nog een ander voordeel; ze zijn ongeveer een halfjaar eerder

geslachtsrijp dan de *gueldenstaedtii*. Tot slot zwemmen er in de Eindhovense bassins nog exemplaren van *Acipenser stellatus* rond. "Dat is een van de drie bekende soorten als het gaat om kaviaar. Deze soort heeft ook iets speciaals qua smaak van de eitjes. Die is romig, iets kruidig, iets dat andere soorten niet hebben."

Minutieuze monitoring

Kaviaar is bepaald niet goedkoop. Er was en is veel geld mee te verdienen. Dat heeft geleid tot zware overbevising in het verspreidingsgebied van deze vissen. Tel daarbij op dat ook factoren als waterverontreiniging en beperkingen in migratiemogelijkheden hun tol hebben geëist. Anno nu zijn alle soorten steur die kaviaar leveren bedreigd in hun voortbestaan. Daarom ligt het voor de hand deze vissen te gaan kweken, het lijkt het beste van twee werelden: je hoeft geen vissen uit een toch al bedreigde populatie te halen, je hoeft ze niet te gaan vangen en je kunt de vissen ook nog eens nauwkeurig in de gaten houden. Daardoor heeft een kweker

uiteindelijk meer invloed op de kwaliteit van de kaviaar.

Oleg Salkazanov monitort zijn vissen minutieus. Steuren zijn geen vissen die alleen maar een bepaalde watertemperatuur nodig hebben om hun kuit te laten rijpen. "Het kan wel tot anderhalf jaar duren voordat de eitjes tot ontwikkeling komen", legt Huseynov uit. "Wanneer dat gebeurt bepaalt de vis grotendeels zelf. We kunnen het proces wel beïnvloeden door de temperatuur en de watersamenstelling te veranderen. Het water in de bassins varieert van ijs- en ijskoud tot ongeveer 20 graden. Te zien is hoe vissen een koude-behandeling krijgen; een ijsmachine dropt 24 uur per etmaal klonten ijs in het water. De kou brengt de vissen in hun winterrust, absoluut noodzakelijk voor de rijping van de eitjes."

Foksteuren

De rijping van steureitjes kent vijf stadia. Het is zaak te oogsten op exact het juiste moment. De mogelijk geslachtsrijpe vrouwtjes worden daardoor periodiek onderzocht ➤



Russische steuren kunnen tot 2,35 meter lang worden.

met een echo-apparaat, dat in niets afwijkt van de exemplaren die voor pret-echo's worden gebruikt. Omdat elke grotere vis gechipt is, weten de kwekers van elk dier in welk stadium het dier zit.

Bij Anna Royal Dutch Caviar zwemmen de naar schatting 12.000 vissen hun rondjes in 52 ronde, blauwe bassins met in totaal 1.400 kuub water. Alle ins en outs worden automatisch geregeld; waterkwaliteit, temperatuur, chemische samenstelling. Alle invloed die Salkazanov en Huseynov op hun steuren kunnen hebben, benutten ze ten volle. De vissen in de kwekerij variëren in leeftijd van piepjong tot een jaar of zeven. Het gaat dan om vissen die zelf gekweekt zijn, maar ze kunnen ook elders zijn gekocht. "Het is belangrijk dat er bloedvermenging plaatsvindt. Wat ook nog kan is dat we eitjes bevruchten met sperma van stockdieren, dat zijn dus letterlijk foksteuren. Dat sperma is nog duurder dan de beste kaviaar. Inteelt gaat ten koste van de kwaliteit van de eitjes, en je krijgt vissen zonder ogen, of zonder staart, dat soort dingen."

Duurzaam oogsten

Het oogsten van de eitjes geschiedde tot voor kort nog op bijzonder destructieve wijze. Net als in het wild werden de eitjes uit de vis gesneden, die dat uiteraard met het leven moest bekopen. "Het was verboden eitjes te oogsten uit levende vissen. Dat waren EU-regels. Gelukkig is dat veranderd en mag het nu wel." Het gevolg is dat de kwekers hun gekoesterde vissen nu kunnen afstrijken, waarbij de ontwikkeling van het kuit al dan niet hormonaal gestimuleerd wordt. "Die oude manier van oogsten was pure kapitaalvernietiging", zegt Huseynov. Nu afstrijken wel is toegestaan, kan er wel tot twaalf keer van een enkele steur geoogst worden. Oleg is er blij mee dat hij de vissen die hij zo behandelt niet meer hoeft te doden voor hun kuit.

In de vrije natuur gaat het slecht met de meeste soorten steuren. In de landen waar steur bevist wordt om hun kuit ligt dat vooral aan de overbevissing. In West-Europa verdween de steur behalve door overbevissing ook door waterverontreiniging en de

toename van barrières en de toeloegang van paaigebieden. In Nederland kwam de Atlantische steur *Acipenser sturio* oorspronkelijk voor. In grote delen van Europa is deze reus, die bijna vier meter lang kan worden, nagenoeg uitgestorven. Er is nog wel een restpopulatie die zich voortplant in de monding van de Gironde en de Garonne in Frankrijk. Elders in Frankrijk (Rhône) en Duitsland (Elbe) lopen ook initiatieven tot herintroductie van de Atlantische steur.

Vorige maand heeft ook Nederland zich hierbij gevoegd. Op 9 mei liet prinses Laurentien samen met schoolkinderen drie Atlantische steuren los in de Nieuwe Maas in downtown Rotterdam. Het zijn dieren die deel uitmaken van een groep van vijftig steuren van het project van het Wereld Natuur Fonds, Stichting Ark en Sportvisserij Nederland. De vissen zijn afkomstig van het Franse Irstea-project, en konden bemachtigd worden doordat de voortplanting van deze Gironde-steuren succesvol verliep. Ze zijn allemaal voorzien van een zender zodat hun trekgedrag kan worden gemonitord met het systeem van Rijkswaterstaat. De vijftig verken-

nersteuren moeten – zo is de hoop – gaan bewijzen dat de Nederlandse riviermonding biotopen als het Haringvliet en de uiterwaarden bij Nijmegen en Arnhem weer geschikt zijn als steurenkraamkamer. Op 10 mei werden de 17 overige steuren uitgezet in de Waal bij Nijmegen. Deze zomer zullen er meer groepjes steuren worden losgelaten tot een aantal van 50. Als dat goed gaat is in 2013 is het plan om meer steuren vrij te laten.

Kansen voor de steur

Allemaal bemoedigend nieuws. Zou een Eindhovense kaviaarproducent ook wat kunnen bijdragen aan de herintroductie van steuren? Huseynov: "Goede vraag. Gaat het goedkomen met de populaties van de steursoorten in Rusland en Centraal-Azië? Ik ben bang van niet. In de Sovjettijd was het allemaal streng gereguleerd. Als je illegaal kaviaar oogste, ging je de gevangenis in. Die tijd is voorbij. Er wordt door bepaalde mensen enorm veel geld mee verdiend. De Kaspische Zee is leeggevisst. Niemand doet er wat aan. In de EU zie ik wel kansen. Het kan namelijk wel. Als mij wordt gevraagd tienduizend Atlantische

steuren te leveren, zou ik daar zeker naar willen kijken. De kostprijs is helemaal niet zo hoog. De vraag is alleen wie betaalt dat. Ik zou zeker bereid zijn daaraan mee te werken."

De kweek van steuren in bassins is in principe goed voor de overlevingskansen van steuren in het wild. Elk eitje dat een wilde steur van welke soort dan ook in de vrije natuur kan leggen is al pure winst. Deze vorm van kaviaarproductie voorkomt ook nog eens dat paarijpe vrouwtjes vlak voor de paai worden gedood. Tel daarbij op dat bij deze manier van produceren het water voor een groot deel wordt gerecycled, en dat voor het voorkomen van ziekten voornamelijk zout wordt gebruikt. Dat er bij Anna Royal Dutch Caviar prima kaviaar geproduceerd kan worden is al mooi. Nog mooier zou het zijn als de expertise van Huseynov en Salkazanov ook zou kunnen bijdragen aan de voorzichtige pogingen tot herintroductie van de Atlantische steur in Nederland. De wil is er bij Sportvisserij Nederland, het WNF en Stichting Ark. De weg zou mogelijk kunnen beginnen op bedrijventerrein De Hurk in Eindhoven. **V**



De Siberische steur is een van de vier steuren die in Eindhoven wordt gekweekt.



Oleg Salkazanov kreeg de steurkweek met de papepel ingegoten.