

Achterhoekse kaviaar vergde jaren geduld



POTJES KAVIAAR UIT LAREN. JAN RULAND VAN DEN BRINK

Kaviaar? Dat klinkt als een duur Russisch product. Maar nu kunnen we ook van de eitjes van Gelderse steuren genieten.

Van GERARD MENTING

De natte vlekken op de vloer hadden me moeten waarschuwen. In de 21 ronde bakken van 15.000 liter zwemmen duizenden vissen, in verschillende leeftijdsgroepen. Nazaten van een prehistorisch vis met een markante kop, waarmee ze regelmatig even boven water komen. Met het andere eind van het gespierde lichaam wil de steur nog wel eens in het water slaan. Dat bezorgt een nieuwsgierige gast zo maar een onverwachte douche.

Maar de eerste Gelderse kaviaar is op de markt. Het exclusieve product komt uit het buitengebied van Laren, waar Martin en Sandra Hoentjen op De Steurhoeve sinds eind vorig jaar kunnen oogsten van de tijd, kennis en energie die ze sinds 2013 in het kweken van steur hebben gestopt.

Hoewel er varianten zijn, mogen alleen de onbevuchte eitjes van de steur kaviaar worden genoemd. Een groot deel van de kaviaar die op de markt komt is afkomstig uit Rusland en Iran. In Nederland is De Steurhoeve het tweede bedrijf dat kaviaar uit eigen kwekerij verkoopt, het andere is gevestigd in Eindhoven.

De eerste keer dat Sandra (lang geleden) kaviaar proefde vond ze het maar niks. Achteraf denkt ze dat het toen om een nep-variant ging. „Er zit nogal verschil in“, weet ze nu. Het is een beetje als kaas, vult Martin aan. „Je kunt het ook laten rijpen. Als je het drie, vier weken laat liggen voor je het verpakt, is de smaak veel sterker, veel vissiger. Wij doen dat niet, wij kiezen voor de zachte smaak die mooi met wijn te combineren is.“

Helemaal onervaren waren Martin en Sandra niet toen ze de knoop doorhakten om steur te gaan kweken. Daarvoor hadden ze in dezelfde ruimte een palingkwekerij. „Er moest flink worden geïnvesteerd om aan de eisen te voldoen en bovendien waren de risico's groot“, blikt Martin terug. Ze waren toen al enige tijd bezig te onderzoeken of een overstap naar steur mogelijk was. „De steur is een beschermde vissoort, kaviaar van vis uit de natuur mag je niet verkopen. Van vis in gevangenschap wel.“

Ze bezochten kwekerijen in het buitenland, onder meer in Italië. „Met die collega hebben we contact gehouden, onze eerste pootvis en bevruchte eitjes kwamen in 2013 van hem.“

Met een watertank achter in de bus, voorzien van voelers om het zuurstofgehalte en de temperatuur te bewaken, vervoerde hij de vis naar Laren. De installaties waren nodig voor het houden van vis in de stal, door Martin zelf ontworpen en aangelegd. „Toen we met paling begonnen was het eigenlijk ook wel de techniek die me intrigeerde. Ik gebruik die kennis nu ook om bedrijven en particulieren met vijvers of viskweeksystemen verder te helpen.“

Voor een deel kon hij de beluchtings- en zuiveringssystemen, die hij voor de palingkwekerij had gebouwd, weer gebruiken. Het grondwater onder het bedrijf is van voldoende kwaliteit om in de tanks te gebruiken. Het wordt in de visverblijven voortdurend rondgepompt en gefilterd.

„Ik gebruik een biologisch filter. Dat heeft wel tot gevolg dat ik geen antibiotica kan gebruiken als er gezondheidsproblemen zijn. Dat is gelukkig de afgelopen jaren ook niet nodig geweest. Eventueel kan ik zout aan het water toevoegen, daar hebben de vissen geen last van. Die kunnen in zoet en in zout water.“

De steur zoekt van nature voedsel op de bodem, vandaar de vier opvallende voeldraden aan de onderkant van de kop, net voor zijn halvemaanvormige bek. De pootvisjes uit Italië doen er jaren over voor ze zo ver zijn dat aan kaviaar gedacht kan worden. De Steurhoeve kweekt met twee soorten. De Siberische steur (*Acipenser baerii*) is muisgrijs en kan tot 2,5 meter groot worden. Hier komt de eerste kaviaar van, want deze soort is na een jaar of vijf geslachtsrijp. De Russische steur (*Acipenser gueldenstadti*) heeft witte vlekken en kan er acht tot twaalf jaar over doen om geslachtsrijp te worden.

De eerste kaviaar van de Siberische steur hebben Martin en Sandra laten proeven bij restaurant De Librije in Zwolle. „Therese was heel positief. Jonnie kwam ook meteen uit de keuken. 'Er wordt hier geen kaviaar geproefd zonder dat ik erbij ben', zei hij. Zij hebben zelf kaviaar van de Russische steur, de gueldenstadti. Dat is een kwaliteit beter. Die kunnen wij pas over een paar jaar leveren.“

Als de vis een jaar of drie oud is, worden de mannetjes van de vrouwtjes gescheiden. Het seksen gebeurt met een echo-apparaat, dat hiervoor bij een fysiotherapeut dienst heeft gedaan.

De vrouwtjes blijven tot ze geslachtsrijp zijn. Tegen die tijd wordt de scan opnieuw gebruikt, om te bepalen of er al eitjes zijn ontwikkeld. Is het zo ver, dan wordt de vis geslacht om de (onbevuchte) eitjes te oogsten. Het is een van de redenen waarom de kaviaar zo exclusief is: de vis kan zo niet vaker worden ingezet voor eitjes.

Door een deel van de steur wel te laten bevruchten, kunnen ze nu in Laren ook zelf pootvis kweken.

Voor de mannetjessteur is de Steurhoeve een markt aan het ontwikkelen. Ze gaan weg als vijvervissen, voor de hengelsport maar ook voor de menukaart. Verse of gerookt. „Het is niet zo'n bekende vis maar de mensen vinden het erg lekker.“ Restaurant Stegeman in hun dorp en de Smidse Culinair in Aalten hebben de Larense steur al op het menu staan.

Het familiebedrijf levert aan restaurants uit Twente en Achterhoek „Als bedrijven geïnteresseerd zijn, willen ze eerst komen kijken, omdat ze willen weten hoe we werken." De NVWA heeft alles in orde bevonden en ze voldoen aan strenge Europese eisen. Elk blikje moet genummerd zijn om de herkomst van de kaviaar te kunnen herleiden.

„We krijgen positieve reacties over de kwaliteit van onze kaviaar", zegt Sandra. „Dat vinden we belangrijk. We proeven altijd, voordat het wordt verpakt. Je weet het nooit. Zeker in het begin wil je niet de mist in gaan."

Proeverij

Binnenkort is De Steurhoeve klaar om groepen te ontvangen voor rondleidingen en proeverijen. Op het erf staan kassen die ingericht worden als ontvangstruimte. Daar staat ook een rookkast, om ook gerookte steur aan te kunnen bieden.

De verkoop gebeurt nu online op de site kaviaarkopen.nl, in blikjes van 10 (13,50 euro) tot 50 gram (52,50 euro).

EETTIP

De webshop van De Steurhoeve bevat keukentips over kaviaar. Daaronder recepten van gerechten, waarmee kaviaar goed is te combineren. Maar je mag het natuurlijk ook 'puur' eten, als lekkernij. Hoe? Met een lepeltje van glas of plastic een schepje kaviaar op de bovenkant van de hand, tussen duim en wijsvinger leggen. Traditioneel te combineren met een glas wodka („Maar dat is wel overheersend", vindt Martin) of een glas droge witte wijn. „Onze eigen wijn Cavaris komt eraan. Met wijngaard Gelders Laren hebben we een solaris/cabernet blanc-wijn gekozen die we op De Steurhoeve bij de kaviaar aanbieden."
