nieuws

Belgische kaviaar immuun voor crisis

nieuws

Het Turnhoutse bedrijf Aqua Bio is één van de acht Europese bedrijven dat gekweekte kaviaar op de markt brengt. Van de recessie heeft de Royal Belgian Caviar weinig te vrezen. "De vraag is groter dan het aanbod", zegt bedrijfsleider Flor Joosen in de Gazet van Antwerpen. In 2002 bracht Aqua Bio voor het eerst 130 kilo kaviaar op de markt. Dit seizoen bedraagt de oogst bijna een ton. De Royal Belgian Caviar is te koop in Delhaize, en in Groot-Brittannië in Harrods. Restaurants bevoorraden zich via de groothandel.

20 DECEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:46

Lees meer over:
culinair

Het Turnhoutse bedrijf Aqua Bio is één van de acht Europese bedrijven dat gekweekte kaviaar op de markt brengt. Van de economische malaise heeft de Royal Belgian Caviar weinig te vrezen. "De vraag is groter dan het aanbod", zegt bedrijfsleider en Unizo-voorzitter Flor Joosen in de Gazet van Antwerpen.
Flor Joosen behoort tot de vierde generatie van een molenaarsfamilie. In de jaren tachtig ging hij ook voeders voor vissen, kippen en vee produceren. Sinds 1992 maakt de pluimveeslachterij Belki in Aalst deel uit van de groep Joosen-Luyckx en in het bedrijf in Turnhout staan tientallen grote bassins waarin steurlarven en geslachtsrijpe vissen rondzwemmen. Hoewel de kaviaarproductie nauwelijks meer dan één procent van de omzet uitmaakt, is het wel uitgegroeid tot het visitekaartje van Flor Joosen.
Aqua Bio is één van de vijf Europese bedrijven die er in slagen om via kunstmatige bevruchting larfjes te kweken. Als de vissen groot genoeg zijn om niet meer in de bek van de aalscholver te belanden, worden ze uitgezet op vijvers. Eenmaal geslachtsrijp, worden de wijfjes geslacht en van hun eitjes ontdaan. Op die manier bracht Aqua Bio in 2002 voor het eerst 130 kilo kaviaar op de markt. Dit seizoen bedraagt de oogst bijna een ton. Dat vergt een zorgvuldige opbouw van het bestand op de meer dan 40 hectare vijvers.

De consument kan Royal Belgian Caviar kopen in Delhaize, en in Groot-Brittannië in Harrods. Restaurants bevoorraden zich via de groothandel. "We hebben enorm gewerkt om een zuivere smaak en stevige, grote eitjes te bekomen", zegt Joosen. "Veel elementen spelen daarbij een rol: de soort, de voeding, de dichtheid van de vijvers en het juiste moment van het oogsten. Bij een blinde proeverij moeten we niet onderdoen voor de Iraanse wilde kaviaar, die ongeveer drie keer duurder is".
Royal Belgian Caviar mag dan goedkoper zijn dan het zwarte goud uit Iran, het is nog altijd geen spek voor ieders bek. De prijs voor de kaviaar in kleine verpakkingen kost zowat 1.500 euro per kilo. Vreest Joosen dan niet dat zijn product door de nakende crisis van veel boodschappenlijstjes zal verdwijnen? "Dat voelen we niet omdat de vraag groter is dan het aanbod. Al geef ik toe dat de verwachtingen bij Delhaize aan de voorzichtige kant zijn. Maar bij de restaurants wordt geen terugval verwacht".

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy