Reportage

Veevoederfabrikant groeit uit tot grote kaviaarproducent

Reportage

Veevoederfabrikant Joosen-Luyckx uit Turnhout diversifieerde enkele decennia geleden op kleine schaal naar de kweek van steur waarvan de eitjes als exclusieve delicatesse verkocht worden. Nadat de ontwikkeling van Royal Belgian Caviar jarenlang veel geduld en geld kostte, groeide het de voorbije jaren uit tot één van de belangrijkste omzetkanalen van het bedrijf. De verwachting is dat het belang in de toekomst alleen maar zal toenemen als de veevoederconsumptie zal dalen door de stikstofcrisis.

14 SEPTEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 15 SEPTEMBER 2023 10:25

Lees meer over:
aquacultuur
diversificatie



Met een speciaal mes snijdt Kempenaar Angelo de buik van een 25 kilo wegende steur open waarna een andere collega de zwarte eitjes uit de vis haalt. Enkele minuten later worden de eieren gemengd met zout en verdwijnen ze in potjes van verschillende afmetingen die vacuüm afgesloten worden. De potjes worden nauwkeurig gewogen door een ander personeelslid. Binnen tien maanden zal de exclusieve lekkernij ergens op de wereld geserveerd worden in een gastronomisch restaurant.
Belgische productie van Russische kaviaar: het klinkt als een contradictio in terminis. Maar dat is helemaal niet het geval. "Er bestaan veel misverstanden over kaviaar. Kaviaar wordt niet meer gewonnen uit steuren die in het wild groeien. Dat is zelfs verboden omdat de vis overal een beschermde status heeft. De productie vindt louter in aquacultuur plaats", vertelt Cédric Paquet, commercieel manager van Royal Belgian Caviar.



Voormalige kippenstal

In een oude kippenstal aan de veevoederfabriek van Joosen-Luyckx in Turnhout bevinden zich talloze bassins. Hier zwemmen hele kleine steuren en slachtrijpe vissen. “In Turnhout kweken wij de vissen”, legt Paquet uit. “Uit een nabijgelegen vijver selecteren wij de moeder- en vadervissen om vervolgens manueel de eitjes te bevruchten."

"Nadat de eitjes larven geworden zijn, veranderen ze na enkele dagen in kleine visjes", gaat Paquet verder. "Na een opkweek van vier tot zes maanden gaan de jonge visjes naar ons aquacultuurcentrum in Moeskroen, waar ze volgroeien. Als ze geslachtsrijp zijn en eitjes hebben aangemaakt, worden ze weer naar hier gehaald om geslacht te worden.”

Het slachten van de vis en de manuele oogst van de eieren is noodzakelijk voor de productie van kaviaar. “Enkel niet geovuleerde eitjes kunnen gebruikt worden om kwaliteitsvolle kaviaar te produceren. Van zodra de steur kuit schiet spreken we over geovuleerde eitjes, die enkel gebruikt kunnen worden voor de voortplanting en niet voor de productie van kaviaar”, klinkt het.

Terwijl de eitjes als kaviaar de hele wereld rondvliegen, wordt de vis voornamelijk onder gerookte vorm in België verkocht. “Ook hier is een enorme vraag naar”, zegt Paquet. De afzetkanalen van het bedrijf is een groothandel met topchefs en detailzaken als klant. Het bedrijf heeft ook een webwinkel waar de consument rechtstreeks terecht kan.

Productie van vijf tot achttien jaar

De productie van kaviaar is een zaak van lange adem. Afhankelijk van de steursoort duurt het vijf tot achttien jaar voordat een exemplaar geslachtsrijp is en dus eitjes aanmaakt. De vijf steuren die tijdens ons bezoek aan een vleeshaak hangen in de productieruimte zijn minstens acht tot tien jaar oud. Uit hun buik wordt zo’n vijf kilo kuit gehaald, dat vervolgens tegen consumentenprijzen van ongeveer 2.000 euro per kilo verkocht wordt. De eitjes van de Beluga steur, die bij de slacht 180 kilo weegt, gaan zelfs voor bijna 5.000 euro per kilogram de deur uit. Van deze meest exclusieve steursoort, die maar weinig gekweekt wordt over de wereld, slacht Royal Belgian Caviar er vijf tot twintig op jaarbasis. Alle vissen worden gevoerd met korrels die Joosen-Luyckx produceert op basis van bijvangsten uit de visserij.





Diversificatie van veevoer- en meelproductie

Het Vlaamse bedrijf is de enige kaviaarproducent in ons land. Joosen-Luyckx is vermoedelijk ook de enige in de wereld die veevoeder in combinatie met kaviaar produceert. De band van de veevoederfabrikant met aquacultuur gaat nochtans terug tot de jaren tachtig toen Flor Joosen, die tot op heden nog steeds directeur-eigenaar is, bij wijze van diversificatie startte met de productie van visvoer. “Het was in de tijd dat de aquacultuur van steur opkwam in Europa, vooral in Duitsland en Frankrijk. In het begin liep de kweek van steur moeizaam, vooral omdat de larven niet levensvatbaar bleken. Nadat kwekers het vermoeden kregen dat dit aan het voer zou kunnen liggen, zijn wij benaderd om de nutritionele waarden te onderzoeken in het laboratorium", verhaalt Paquet de ontstaansgeschiedenis van het bedrijf.

Om dit onderzoek kracht bij te zetten, hield de veevoerfabrikant een aantal larven op de veevoerfabriek. “Nadat het nieuwe steurlarvenvoer aansloeg, besloot Joossen om zijn activiteiten verder te verbreden en startte hij met de professionele kweek van steur. De wilde kweekvissen zijn destijds overgekomen uit de regio van de Kaspische Zee”, legt Paquet uit.



Hij vervolgt: “Van origine kwam de steur (de Europese Atlantische steur) ook voor in België, maar sinds decennia zijn ze hier nagenoeg uitgestorven. Je vindt ze nu nog het meeste terug in de regio van de Kaspische Zee en Siberische rivieren, waar ze dus wel officieel te boek staan als bedreigde vissoort.”

Na de opstart van de kwekerij in 1990 duurde het tot 2002 voordat de eerste eieren geoogst werden. Vervolgens duurde het nog tot 2018 voordat het bedrijf break-even draaide. “Sindsdien zit de rentabiliteit in een stijgende lijn”, vertelt Pauqet die aangeeft dat de aquacultuurtak met een omzet van ongeveer zeven miljoen euro in 2022 een steeds belangrijker aandeel in het bedrijfsresultaat van Joosen-Luyckx uitmaakt. In totaal werken er nu 25 mensen voor het bedrijf.

Lange return on investment

Door de kapitaalintensiteit van de kweek en de productie van kaviaar lijkt het niet aannemelijk dat er snel een concurrent opstaat in België. Paquet stelt dat de interesse in kaviaar nog steeds groeit en de sterk groeiende productie van Royal Belgian Caviar de vraag niet kan bijbenen. “Vandaar dat we onderzoeken of we de productie kunnen uitbreiden", aldus Paquet.

In het eerste oogstjaar werd 150 kilo kaviaar geteld, vorig jaar lag dat volume op 10 ton. “Daarmee behoren we nog steeds tot de kleinere kwekerijen. In Italië zit een kwekerij met 30 ton, terwijl de grootste kwekers in de wereld in China zitten. Rusland en Iran, waar de kaviaarproductie traditioneel aan gelinkt is, spelen op de internationale markt nauwelijks nog een rol.”





Van molenaarsfamilie tot kaviaarproducent

Vier generaties geleden bracht het bedrijf bloem op de markt, wat het trouwens nog steeds doet voor bakkerijen. Maar bloem is al lang niet meer de grootste inkomstenbron van het familiebedrijf Joosen-Luyckx. De grootste activiteit van het familiebedrijf blijft momenteel de pluimveeslachterij Belki in Aalst. Onder andere de 'Biologische hoevekip' en 'Mechelse Koekoek' komen hier vandaan. De kippen worden aangeleverd door boeren die op contractbasis voor het bedrijf kweken en kippenvoer afnemen. Naast de bloem- en veevoederproductie is ook de visvoerlijn tot op heden actief op het bedrijf.
Gelet op de stikstofcrisis en de druk op veehouderij is het mogelijk dat de veevoeder- en kippenproductie op termijn onder druk komen te staan. Het lijkt dan ook aannemelijk dat het belang van de kaviaarproductie in het bedrijf alleen nog maar zal toenemen. “Je weet maar nooit waar diversificatie toe leidt. Feit is dat je op deze manier zeker aan risicospreiding doet”, besluit Paquet.



Uitgelicht

“Mensen komen van heinde en verre voor ons hertenvlees”

Reportage

Marc Bossuyt is met 350 herten de grootste hertenhouder in Vlaanderen. De professionele hertenhouderij in ons land startte in de jaren 90 van de vorige eeuw en alle profession...

3 AUGUSTUS 2023

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving

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
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada