

KAVIAAR IS WEER GEWOON KAVIAAR

Kaviaarimporteur Ashkan Mossafaian at in zijn jeugd in Iran kaviaar alsof het de gewoonste zaak van de wereld was. Ach, maar dat wás het daar toen natuurlijk ook! Zijn missie is om ons ook weer te laten genieten van de delicate eitjes van de steur, die tegenwoordig wordt gekweekt.

FOTOGRAFIE IVO GESKUS@SPECIALPIXELS | TEKST LORENZO LEDEL





Over kaviaar bestaan nog steeds veel onduidelijkheden, merken wij in onze omgeving. Tijd om een en ander weer eens op een rijtje te zetten. Wij spreken kaviaarkweker en -importeur Ashkan Mossafaian in Hilton Hotel Amsterdam, waar ook de 'flagshipstore' van zijn House of Caviar & Fine Food is gevestigd.

Waar komt uw kaviaar vandaan?

“Wij werken samen met verschillende kwekerijen, waarvan de belangrijkste in China zijn gevestigd. Het grootste gedeelte van de wereldproductie van kaviaar vindt in China plaats. Wij gaan daar regelmatig op bezoek, om onze eigen manier van kaviaar maken te waarborgen, en wij hebben natuurlijk onze mensen ter plekke die het productieproces voor ons in de gaten houden. Wij werken bewust niet met kwekerijen die een 'closed circuit'-systeem hanteren. Ik geloof daar niet in, in het rondpompen van water, of het nou gefilterd is of niet. Het komt de kwaliteit van het eindproduct, de kaviaar dus, ten goede als de steur zoveel mogelijk in zijn natuurlijke habitat verkeert. Overigens wordt de watertemperatuur wel gereguleerd, te grote schommelingen moeten voorkomen worden. De gekweekte steuren zijn een stuk gevoeliger dan hun wilde voorgangers, maar ze groeien ook veel beter bij een min of meer constante temperatuur. Zo'n beest kan honderd tot honderdtwintig kilo worden, en in de natuur wordt dat niet meer gehaald. Belugasteuren in de Kaspische Zee konden vroeger in potentie wel vijftienhonderd kilo zwaar worden. Dat was natuurlijk goud voor de vissers, want zo'n tien procent van het lichaamsgewicht bestaat uit de eitjes.”

Er wordt ook in andere, veelal Europese, landen kaviaar gekweekt. Vindt u die minder?

“Er wordt inderdaad in veel landen steur gekweekt voor de kaviaarproductie, maar dat gebeurt over het algemeen in zoet water. De steur is een zogenaemde 'anadrome' vis, die net zoals bijvoorbeeld zalm, in zoet water wordt

geboren, in zout water opgroeit en weer in zoet water sterft. In zoet water is de kans op infecties echter veel groter dan in zout water, daarom worden de steuren bij de bedrijven waarmee wij werken in zout water gekweekt.”

Wat gebeurt er met de eitjes als die uit de steur zijn gehaald?

“De zoutmeester, de belangrijkste figuur in de kaviaarproductie, bepaalt per vis hoeveel zout hij bij de eitjes doet. Ze hebben dat in China inmiddels echt in de vingers. Letterlijk, want de zoutmeester bepaalt per vis aan de hand van onder meer de textuur hoeveel zout er bij de eitjes moet. Dat is elke keer een andere afweging. Bij onze kaviaar wordt sowieso uitgegaan van het minimum aan zout dat er gebruikt kan worden, want dan proef je de kaviaar des te beter. Ik gebruik originele Iraanse receptuur. Zout is echt nodig. De eitjes zo uit de vis, zonder zout, smaken nergens naar. 'Verse' kaviaar, zoals je wel eens hoort zeggen, bestaat dus niet. Het is altijd bewerkt. Kaviaar is pas kaviaar als de eitjes zijn schoongemaakt, ontvet en ontvlied en de zoutmeester ermee aan de slag is

“DE EITJES ZO UIT DE VIS,
ZONDER ZOUT, SMAKEN
NERGENS NAAR.
'VERSE' KAVIAAR, ZOALS
JE WEL EENS HOORT
ZEGGEN, BESTAAT
DUS NIET.”

gegaan. Per steur dus. Kaviaar wordt nooit in de blikken bij elkaar gegooid; er wordt net zo lang ingeblikt, in steeds kleinere blikjes, tot een steur 'op' is. Zout is ook belangrijk voor de houdbaarheid. Te veel zout is funest voor de smaak, maar te weinig kan ook niet. Het is echt een kwestie van jarenlange ervaring, om de perfecte balans te vinden. Net genoeg zout



om de eitjes te conserveren, en de smaak optimaal tot zijn recht te laten komen. Een zeer delicaat proces. Overigens is onze kaviaar om die reden ook niet heel erg lang houdbaar. Als wij het binnenkrijgen, is de kaviaar zes tot acht maanden houdbaar. Het is het beste als het nog een aantal weken 'rijpt' op blik, en dan pas brengen wij het op de markt. Maar pas op hè: ik kom momenteel 'gerijpte kaviaar' tegen, wat gewoon oude kaviaar is. Er zijn bedrijven die kaviaar kopen die tegen de uiterste houdbaarheidsdatum aanzit, ze blikken dat opnieuw in en noemen het 'aged' of 'gerijpt'. Dat is echt onzin, het is gewoon oude kaviaar. Chefs, trap er niet in!”

En dit is geen verhaal uit de tijd dat de kaviaarwereld nog wat schimmig in elkaar zat en de importeurs elkaar het licht in de ogen niet gunden?

“Nee, echt. Het gebeurt. Ach, iedereen probeert zich natuurlijk te onderscheiden. Maar of dit nou de manier is...”

Weet u nog hoe kaviaar vroeger smaakte, toen er alleen nog wilde steuren waren?

“Haha, ja, ik ben er mee opgegroeid, het zit zo'n beetje in mijn dna. De kaviaar van wilde steuren, dat was toch wel een ander verhaal. Die had een andere consistentie. De natuur kan je natuurlijk nooit voor honderd procent nabootsen. Maar weet je, de smaak van mensen is toch wat aan het vervlakken. Als je gekweekte zalm uit Schotland of Noorwegen vergelijkt met wilde zalm uit Alaska, dat is toch ook een volkomen andere smaakbeleving? Maar veel mensen vinden wilde zalm niet eens lekker, omdat ze er nou eenmaal niet aan gewend zijn. Ik merk dat sommige jonge chefs, die dus niet zijn opgegroeid met wilde kaviaar, vaak

“IK DENK WEL DAT DE
TIJDEN VOORBIJ ZIJN
DAT KAVIAAR ZO ENORM
BETAALBAAR WAS ALS DE
AFGELOPEN JAREN.”

niet weten waar het precies over gaat. Ik heb nog veel zendingswerk te verrichten.”

Er was een bedrijf dat zich erop voorstond dat hun steuren niet werden gedood om de eitjes eruit te halen. Daar hoor ik niks meer over.

“Haha, ja, dat was een knap marketingverhaal. Maar er zijn rechtszaken over gevoerd en ze zijn op de vingers getikt. Het kán gewoon niet.

Kijk, je kan de eitjes gebruiken om er kaviaar mee te maken, of je kan ze gebruiken voor de reproductie. Als je er kaviaar van maakt, moeten de eitjes nog een beetje hard zijn om ze later ook nog heel te houden. Nou, die harde eitjes kán je er gewoon niet uitpersen zonder dat ze stuk gaan. Een steur is een gepantserde vis, daar kan je niet zomaar wat in knijpen. Als de eitjes worden gebruikt voor reproductie, dan worden ze een stuk langer in de steur gehouden, waardoor ze zachter worden. Er is wel geprobeerd ze uit de steur te persen, maar het was gewoon een soort pulp. Niet als kaviaar te gebruiken dus.”

Is steur eigenlijk lekker?

“Niet echt eigenlijk. Zoals bij de meeste dieren wordt de smaak niet beter als ze ouder worden. In de gebieden rond de Kaspische Zee zijn in de loop der jaren wel recepten ontwikkeld om de steuren wat eetbaarder te maken, marinieren in granaatappelsap bijvoorbeeld, maar de steuren waar kaviaar uit wordt gehaald zijn zomaar twaalf of dertien jaar oud, en die worden nooit een delicatessen.”

Is er genoeg kaviaar? De vraag groeit onstuimig.

“Inderdaad, en dat komt mede doordat de Chinezen het zelf hebben ontdekt. Vroeger aten die geen kaviaar, maar er zijn nu enorm veel rijke Chinezen en die stuwden de vraag op. Ik heb voor het eerst in jaren de prijzen wat moeten verhogen, maar dat heeft meer te maken met de prijsverhogingen van de brandstof, het transport, de voeding van de vissen. Ik heb het nog beperkt kunnen houden, maar ik denk wel dat de tijden voorbij zijn dat het zo enorm betaalbaar was als de afgelopen jaren.”

Het wordt dus weer een hapje voor de elite.

“Een beetje met dank aan China haha, waar ik dus ook de meeste kaviaar vandaan haal.”

Hoe vindt u dat de Nederlandse chefs met kaviaar omgaan?

“Nederland is een van de meest volwassen landen ter wereld op het gebied van kaviaar-gebruik. Het groeit hard hier, en de chefs gaan



You can't have one without the other...

er innovatief mee om. Steeds meer topchefs hebben een of meer signatuurgerechten waarbij kaviaar wordt gebruikt. Ik zie zulke mooie combinaties. Erik van Loo van restaurant Parkheuvel**/17,5 bijvoorbeeld maakt een 'Pomme Tsarine' – een klassieker overigens – op zijn eigen manier met drie bereidingen van aardappel; Mario Ridder van restaurant Joelia*/17,5, Hans van Wolde van Brut 172**, Dick Middelweerd van De Treeswijkhoeve**/17,5 en Richard van Oostenbrugge en Thomas Groot van restaurant 212**/17,5 doen er veel mee, en dan bedoel ik niet alleen maar een dotje op een gerecht. Er wordt echt over smaakcombinaties nagedacht."

Wordt u er niet gek van dat in veel restaurants alle visetjes, en soms zelfs geheel kunstmatige producten, 'kaviaar' worden genoemd?

"Ik zeg er altijd wat van. Het zou natuurlijk geen probleem zijn als ze gewoon eerlijk

vertellen wat er wél op zit, haringeitjes ofzo. In topzaken gebeurt dat natuurlijk niet. Maar ja, Nederlanders willen nou eenmaal veel voor weinig. Het is hier ook geen beschermd begrip. Zolang er hier maar in hele kleine lettertjes

"TIJDENS MIJN JEUGD IN IRAN WAS KAVIAAR VOLOP AANWEZIG, EN KONDEN WIJ DAAR VOOR NIET AL TE VEEL GELD VAN GENIETEN."

'imitatie' op het etiket staat wordt het gedoogd. Maar soms staat dat er zelfs niet op."

'Kaviaar is weer gewoon kaviaar', staat er op uw website. Wat bedoelt u daar precies mee?

"Er waren natuurlijk veel vragen in de tijd

dat de kweekkaviaar opkwam. Hoe werd het gekweekt? Was het wel van goede kwaliteit? Al die vragen hebben wij kunnen beantwoorden en wij staan voor honderd procent achter ons product. Ten tweede is het, nog steeds, redelijk betaalbaar. Tijdens mijn jeugd in Iran was kaviaar volop aanwezig, en konden wij daar voor niet al te veel geld van genieten. En eigenlijk is dat nu weer zo: het is volop verkrijgbaar, het is van goede kwaliteit, de prijs is goed, kortom: kaviaar is weer gewoon kaviaar en iedereen kan er weer van genieten."

Tot slot: champagne of wodka?

"Champagne is leuk, zeker bij een feestelijke gelegenheid, maar zelf pak ik thuis een wodka uit de vriezer erbij. De wodka schoont het smaakpalet en zorgt ervoor de je de finesse van de kaviaar optimaal kan proeven. Het is gewoon een van de mooiste culinaire ervaringen die je kan hebben."

