

South Sea Exclusive (3)

Duurzaam geproduceerde langoesten te koop

Door Bouke Batema

In het derde artikel over South Sea Exclusive, een bedrijf gespecialiseerd in de duurzame maricultuur van exclusieve mariene soorten, staan de factoren achter de vraag naar levende langoesten in onze doelmarkten China, Maleisië en Japan centraal. Maar eerst een korte uitleg over de kreeftenindustrie in z'n geheel.

Wereldwijd

De handel in kreeften speelt een belangrijke rol in de wereldwijde visindustrie. Niet zozeer in het aantal kilo's, maar wel in waarde; namelijk ruim 2 miljard euro. Voor de handel zijn kreeftachtigen te verdelen in kreeften (met scharen) en langoesten (schaarloos). Langoesten zijn weer onder te verdelen in koudwater- en warmwaterlangoesten. De jaarlijkse wereldwijde productie van langoesten ligt rond de 77.000 ton, waarvan bijna alles afkomstig is uit de visserij. Een groot deel van deze productie wordt verkocht als levende langoest op de Aziatische markt (langoest is hier meer gewild dan geschaarde kreeft), waar dit exclusieve product veelal via exclusieve visrestaurants bij de consument op z'n bord terecht komt.

China

Een goede gezondheid is enorm belangrijk voor Chinezen, ze beschouwen voedsel als 'medicijn'. Daarom is goede kwaliteit voor Chinese consumenten belangrijk in de aanschaf van visproducten, zeker wanneer het gaat om geïmporteerde levende

producten. Het ultieme bewijs van uitstekende kwaliteit visproduct is levend en wordt daarom geprefereerd ten opzichte van vers en/of bevroren visproducten. Dit is de voornaamste reden dat exclusieve visrestaurants in Azië hun exclusieve visproducten levend tentoonstellen in aquariums, waaruit de gast naar eigen wens kan bepalen welk product hij koopt. Deze producten hebben dan ook de hoogste prijs. De afgelopen decennia is de vraag naar langoesten in China flink gestegen en deze trend zet nog steeds door. Een belangrijke factor voor de stijgende vraag is de sterk groeiende economie in China. Steeds meer Chinezen kunnen zich de aanschaf van exclusieve producten zoals levende langoest veroorloven. De toegenomen vraag naar levende langoesten komt voornamelijk vanuit exclusieve restaurants van de grotere steden in oost China, zoals Sjanghai en Peking. Hier worden levende langoesten veelal gegeten tijdens sociale aangelegenheden als zakendiners, Chinees Nieuwjaar, bruiloften en verjaardagen. Chinezen prefereren levende langoesten van minstens 1 kilo, welke meestal in het

midden van de tafel wordt gepresenteerd en gezamenlijk opgegeten.

Maleisië

Een andere doelmarkt voor South Sea Exclusive is Maleisië. Kota Kinabalu, de hoofdstad van Sabah, staat bekend als 'Seafood Capital' van Zuidoost Azië en heeft tientallen exclusieve visrestaurants waar jaarlijks vele honderdduizenden Aziatische toeristen afkomen op het levende zeevoedsel, waarin langoesten een centrale rol spelen. Het aantal toeristen neemt elk jaar toe en zo ook de vraag naar levende langoesten. Sabah is voor een groot deel afhankelijk van de import van levende langoesten en de visserij in deze landen heeft te maken met dalende wilde populaties langoesten, vangstseizoenen, quota en slechte weersomstandigheden. De lokale langoestenproductie in Sabah is nihil, vanwege niet-duurzame vangstmethoden in het verleden. Daarnaast wordt de geringe lokale productie geëxporteerd naar landen waar de handelsprijs hoger is dan de lokale prijs.

Japan

Net als in China worden er in Japan enorm veel visproducten gegeten. Hoe verser, hoe beter! Japanners staan bekend als liefhebbers van langoesten en dan met name de in Japan voorkomende rood gekleurde koudwaterlangoest. Voor Japanners symboliseert het eten van langoesten een gezond en lang leven. De afgelopen jaren is de Japanse vraag naar langoesten vrij constant gebleven. Echter, de lokale productie is gestaag gedaald vanwege de afgenomen populatie wilde langoesten in de wateren rondom Japan. Om aan de vraag naar de geprefereerde koudwaterlangoesten te voldoen, worden substituten geïmporteerd vanuit Australië, Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrika. Echter, ook in deze landen neemt de wildstand (en dus productie) af, waardoor de prijzen van lan-

goesten steeds hoger worden. Aangezien de prijs voor Japanners ook belangrijk is, wordt steeds vaker naar een alternatief gezocht: warmwaterlangoesten.

In Japan worden levende langoesten voornamelijk gegeten in exclusieve restaurants tijdens speciale gelegenheden, zoals Nieuwjaarsdag, Nieuwjaarsvakantie en kerst. Japanners prefereren kleine, roodkleurige langoesten van rond de 500 gram. Langoesten worden op verschillende manieren bereid, waaronder levend (sashimi); het vlees wordt dan rauw gegeten.

Duurzame productie

South Sea Exclusive is gespecialiseerd in de duurzame maricultuur van exclusieve mariene soorten, met als specialisatie warmwaterlangoesten die van nature in de Filippijnen voorkomen en in geheel zuidoost Azië zeer gewild zijn. China en Japan. De duurzaam geproduceerde langoesten van South Sea Exclusive voldoen op de volgende manieren aan de wensen van de Aziatische klant:

Uitstekende kwaliteit en voedselveiligheid

Een uitstekende kwaliteit langoest wordt in Azië gekenmerkt door een levend en fijn van smaak en textuur te zijn. Het dieet van een langoest bepaalt in belangrijke mate de kwaliteit van het vlees. South Sea Exclusive voorziet de langoesten tijdens de kweek van een zeer gevarieerd en natuurlijk dieet bestaande uit jonge, groene mossels en goede kwaliteit vis. Mossels en vissen die maar kort geleefd hebben, bevatten een minimum aan zware metalen en daarom bevatten onze langoesten minder zware metalen in vergelijking met de uit de visserij afkomstige langoesten. Dit is belangrijk omdat langoesten uit de visserij vaak een hoog gehalte aan zware metalen bevatten, wat weer negatieve gevolgen heeft voor de volksgezondheid. Daarnaast gebruiken we geen antibiotica tijdens de



Panulirus ornatus, een kleurrijke en favoriete langoest voor Chinese consumenten.

kweek van de langoesten waardoor we een uitstekende kwaliteit en voedselveilig product kunnen garanderen.

Bevorderlijk voor de Gezondheid

Consumenten in China (en andere delen van Azië) zijn steeds meer gezondheidsbewust. Vooral het voedselingrediënt omega-3 (een groep vetzuren die veel in zeevoedsel voorkomt) staat momenteel in de belangstelling. Langoesten bevatten deze omega-3 vetzuren. Deze vetzuren verlagen het cholesterolgehalte in het bloed en dragen bij aan een goede hersenstofwisseling en oogfunctie. Daarnaast spelen omega-3 vetzuren een rol in het voorkomen van hart- en vaatziekten. Van oudsher zijn Japanners en Chinezen overtuigd dat het eten van langoesten depressie en het verslappen van spieren

voorkomt, de concentratie verbetert, je botten sterker maakt, wonden snel doet genezen en bloedarmoede voorkomt.

Duurzaamheid

Het duurzaamheidsprincipe wordt steeds belangrijker in Azië (vooral in China). Consumenten hechten steeds meer waarde aan de wereld achter hun voedselproducten. South Sea Exclusive minimaliseert tijdens elk stap van het productieproces de effecten op de natuurlijke omgeving door het gebruik van lage dichtheden tijdens de opkweek en door het gebruik van een natuurlijke filter (groene mossels en zeewier) voor de waterzuivering rondom de opkweekkooien. Dit draagt bij aan het behoud van een optimale waterkwaliteit. Daarnaast vermijden we het gebruik van vismeel en antibiotica. Ook zetten we 5%



Een grote verscheidenheid aan levend zeevoedsel tentoongesteld in aquariums in een exclusief visrestaurant in Kota Kinabalu (Maleisië).

van de jaarlijkse langoestenoogst terug in goedbeschermde natuurgebieden op zee in de Filippijnen. Hiermee dragen we bij aan het herstel en behoud van de wilde populatie langoesten.

Tevens wordt een deel van de jaarlijkse winst gedoneerd aan de South Sea Exclusive Foundation. Deze stichting levert een bijdrage aan een duurzame toekomst voor Palawan door middel van het opzetten en uitvoeren van duurzame projecten op het gebied van alternatieve inkomensvoorziening, natuurbehoud en milieueducatie.

Continuïteit en betaalbaarheid

De afgelopen decennia is de vraag naar langoesten in Azië flink gestegen, maar

het aanbod is afgenomen. Dit heeft geleid tot enorme prijsstijgingen van langoesten, met als gevolg een nog hogere druk door de visserij op de overgebleven wilde langoestpopulaties. Duurzame maricultuur draagt bij aan de oplossing van dit probleem. Door middel van het duurzaam opkweken van juveniele langoesten en het herstellen en beschermen van de wilde langoestenpopulatie kan het aanbod van langoesten toenemen en de prijs aantrekkelijk gehouden worden. Als de komende jaren het kweekprotocol voor tropische langoesten afgerond wordt, hoeven er geen wilde juveniele langoesten meer gevangen te worden voor de productie. Dit zal de duurzaamheid, continuïteit en betaalbaarheid van langoesten ten goede komen.

Missie

In de marketingmissie van South Sea Exclusive streven wij ernaar het toonaan-



Een groot standbeeld van een langoest verwelkomt de gasten van een exclusief visrestaurant in Kota Kinabalu (Maleisië).

gevende bedrijf te zijn in de verkoop van duurzaam geproduceerde langoesten in zuidoost Azië in 2015. Om dit doel te bereiken zal altijd de balans worden behouden tussen winstgevendheid, duurzaamheid en sociale verantwoordelijkheid. Het ul-

tieme doel is de totstandbrenging van een 'groene revolutie' binnen de maricultuur van exclusieve mariene soorten in zuidoost Azië. Op deze manier leveren we een positieve bijdrage aan het behoud van de langoest, alsmede aan de aanwezigheid van levende, gezonde, betaalbare langoesten van uitstekende kwaliteit in vele Aziatische exclusieve visrestaurants en daarmee aan het behoud van een stukje cultuur.