

Over steuren

door J. Scheerboom

Volgens Jacobus Toet, handelaar in kaviaar te Scheveningen, kan een steur op drieërlei wijze geld opleveren (interview in NRC Handelsblad van 30 december 1993):

1. De vis produceert de bekende kaviaar. 2. Steur leent zich uitstekend om te worden gekookt, gerookt of gebakken als kabeljauw. 3. In de rugvin zit een vloeistof die in de geneeskunde wordt gebruikt tegen reuma. Wat betreft Nederland kan hieraan worden toegevoegd: met de verkoop als vijvervis.

De reden voor deze populariteit is de hoge aai-baarheidsfaktor; de duidelijk voorhistorische vis went snel aan de mens (met een handje voer) en laat zich dan alles welgevallen. Een eigenschap overigens die ik ook ben tegengekomen bij haaien in aquaria: deze steken graag de kop boven water om van de verzorger een aai over de bol te krijgen.

Een troeteldier

Wie eens bij W. Fleuren, de bekende pootviskweker uit Someren, is langgekomen, treft daar vanachter een raam een zwemmende steur aan (zie foto). Het dier, Adolf genaamd (de vier tastdraden in de lelijke kop hebben iets weg van een snorretje), laat zich in de arm nemen als een baby om zich zo de forellekorrels goed te laten smaken. In tuincentra, afdeling vijverbenodigdheden, werden het afgelopen jaar om deze reden steuren tegen astronomisch hoge bedragen verkocht. De vraag was zelfs groter dan de eigenlijke behoefte, omdat de steuren ook vertrouwen gingen stellen in katten en reigers.

Een nieuwe teeltsoort?

Natuurlijk heeft menig ondernemer zich de vraag gesteld of het dier niet rendabel kan

worden geteeld. 'Zoek nieuwe soorten', was immers de aanbeveling van de voorzitter van het Produktschap voor Vis en Visprodukten (Aquacultuur, dec. 1992). En de introductie van nieuwe vissoorten krijgt hoge prioriteit bij de toekenning van EG-subsidies.

Ondernemen is risico nemen. Om deze risico's zo goed mogelijk in te schatten kan men een ingenieursbureau een haalbaarheidsonderzoek laten verrichten. Een dergelijk onderzoek echter, hoe goed ook uitgevoerd, is altijd gebaseerd op bepaalde aannames betreffende teeltduur en marktacceptatie. Juist vanwege de onbekendheid kunnen verrassingen de verwachtingen behoorlijk onderuit halen. Zo moet men er op bedacht zijn dat een nieuwe soort gevoelig is voor ziekten of voor een verkeerde samenstelling van het voer. De teeltduur valt dan langer uit dan was verondersteld. Of het blijkt ineens dat een handelaar de vis voor een gulden goedkoper dan uw kostprijs kan importeren uit een lage-lonenland. En reken maar dat handelaren de prijzen in de gaten houden!

Risico voor de ondernemer dus. En wat betreft de steur: in Rusland wordt steur geproduceerd. U leest het artikel van Ronald Faber er nog maar eens op na (Aquacultuur 8,6; 32-36).



♦ Van achter een raam bij viskweker W. Fleuren uit Someren kan steur Adolf het terrein overzien.

En dat het arbeidsloon van een professor daar lager is dan vijftig gulden per maand, zult u ook wel via de dagbladen hebben vernomen.

In Nederland is echter één ondernemer gestart met de kweek van steur vanaf vingerling: de heer C. Spierings uit Oss. Het aansluitende artikel is een reportage die is gemaakt naar aanleiding van een bezoek aan dit bedrijf.

Een nieuwe rubriek

Eerst nog een algemene mededeling: wij openen in dit blad een nieuwe rubriek 'De Teler, een bedrijfsreportage' genaamd. Het navolgende artikel is tevens de eerste in deze reeks. De bedoeling van de rubriek is de lezer een beeld te geven van de visteeltbedrijven die

Nederland rijk is. De aandacht gaat hierbij uit naar doelstelling van het bedrijf, de te telen soort, de werkzaamheden, problemen en toekomstverwachtingen.

Er wordt dus gestart met een echte pionier. Het is immers nog maar een decennium geleden dat alle telers van forel, meerval en paling pioniers waren (behalve dan die enkeling). De introductie van nieuwe soorten (in casu van steur) is bovendien het hoofdthema van deze aflevering van Aquacultuur. De meer ervaren telers zult u in de volgende nummers leren kennen.

Overigens vertelde Jacobus Toet (in vermeld artikel) ook hoe in Iran de teelt van steur van de grond is gekomen. Ik wil u dit niet onthouden:

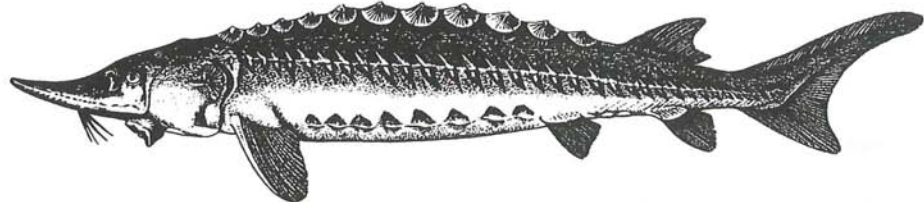
De fundamentalist

In het oude Perzië gold in de Kaspische Zee een verbod om steuren te vangen en kaviaar te exporteren, de Perzen zijn moslims en moslims mogen vanwege het geloof - net als de joden - geen ongeschubde vis eten. Nu hadden de Russen - tegen betaling - een concessie om in de territoriale wateren van Perzië steur te vangen. Russische kaviaar was de beste mits je kaviaar kreeg uit het zuiden van de Kaspische Zee. Maar toen kwam de Sjah van Perzië en die had zijn opleiding genoten in Amerika en Engeland en die zei: „Wacht even, er wonen ook nog twintig procent christenmensen in Perzië.“ De concessie werd niet meer verlengd. De Perzen namen zelf de teelt ter hand. De know-how hadden ze in de loop der tijd wel afgekeken. Ze namen bovendien een aantal Russen in dienst. De Perzische kaviaar werd beroemd. Tot Khomeini kwam... De handel ging natuurlijk terug naar de Russen. Maar na een jaar of vijf, zes kwam Khomeini - door de oorlog met Irak - de bodem van de schatkist tegen en het werd hem kwalijk genomen dat hij de handel in steur aan de Russen had overgedaan. Hij liet één van zijn vroegere keurmeesters komen en vroeg: „Waarom heeft een steur geen schubben?“ De man antwoordde dat de steur een prehistorische vis is zonder natuurlijke vijanden en dat hij daarom zijn schubben is kwijtgeraakt.

Behalve op de kieuwdeksels waar aan elke kant nog een dikke vette schub zit! Een uitleg die de fundamentalist goed van pas kwam. Hij verklaarde dat de steur kosher was en mocht worden gegeten.

De handel loopt nu weer perfect. Bovendien proberen ze overbevissing waar de Russen zich duidelijk aan bezondigen, te vermijden. Sinds een paar jaar hebben de Iraniërs nu kwekerijen. Je kunt in een bassin weliswaar geen steur kweken waar kaviaar uitkomt, maar ze kweken miljoenen kleine steuren. Ze drijven een kuitrijp vrouwtje tussen twee palen door, waardoor de kuit uit de buik wordt geperst; onmiddellijk daarna trekken ze ook een mannetjessteur tussen die palen door en zo verschijnt ook het sperma. De eitjes komen na zes weken uit en worden met een tankauto naar de Kaspische zee overgebracht. De verwachting is dat na vijftien jaar één op de duizend vingerlingen geslachtsrijp terugkomt. Tot zover Jacobus Toet.

Inmiddels wordt ook in Wageningen (vakgroep Visteelt en Visserij; onder leiding van dr. Jan Boon) steur gehouden en wel *Acipenser transmontanus*, de witte steur. Doel hiervan is het doen van farmaco-kinetisch onderzoek, oftewel om na te gaan hoelang residuen van geneesmiddelen in het dier aantoonbaar aanwezig blijven. Onderzoek dat voor een steurkweker van groot praktisch belang kan zijn.



◆ *Figuur 2 Acipenser sturio* (uit Poll's *Poissons marins*). De ronde mond, van onderen aan de kaak bevestigd, steekt naar beneden uit. Samen met de omhoog krullende snuit of 'neus' wordt hiermee de modder omgewoeld op zoek naar geschikt voedsel, zoals weekdieren, schaaldieren, wormen en zelfs kleine visjes.