nieuws

Belgisch kweekvleesbedrijf bouwt 2 labo's in Antwerpen

nieuws

Het Belgische bedrijf Peace of Meat heeft zich tot doel gesteld om Europees marktleider te worden op vlak van kweekvlees. Dat wil het onder meer doen door via biologische processen vet- en levercellen te kweken om er foie gras van te maken. Met steun van de Vlaamse overheid opent het bedrijf binnenkort twee laboratoria op de BlueChemsite in Antwerpen. Het vlees hoef je nog niet meteen in de winkel te verwachten, eerst moet er Europese regelgeving komen die kweekvlees toelaat in de voedselketen.

5 MEI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:54



Het Belgische bedrijf Peace of Meat heeft zich tot doel gesteld om Europees marktleider te worden op vlak van kweekvlees. Dat wil het onder meer doen door via biologische processen vet- en levercellen te kweken om er foie gras van te maken. Met steun van de Vlaamse overheid opent het bedrijf binnenkort twee laboratoria op de BlueChemsite in Antwerpen. Het vlees hoef je nog niet meteen in de winkel te verwachten, eerst moet er Europese regelgeving komen die kweekvlees toelaat in de voedselketen.

In Antwerpen wordt op de voormalige Petrol-site een campus gevestigd waar duurzame chemiebedrijven zich kunnen vestigen. Op deze site, die de naam BlueChem kreeg, beginnen de eerste bedrijven zich te vestigen. Opvallendste in het rijtje is wellicht Peace of Meat. Het bedrijf werd in 2019 opgestart en ontwikkelt kweekvlees. Daarvoor werkt het samen met onder meer de KU Leuven en een aantal andere spelers uit de voedingssector, zoals Solina, Flanders Food en Nauta. Stichter van de start-up is de Belg Dirk Standaert die zich, sinds hij in het gelijknamige Duits kasteel woont, Dirk von Heinrichtshorst laat noemen.

Eén van de toepassingen waar Peace of Meat aan werkt, is de productie van diervriendelijke foie gras. “Daarvoor nemen we stamcellen van eenden en laten die in een bioreactor met voedingsstoffen uitgroeien tot vet- en levercellen”, zegt de Oostenrijkse Eva Sommer, medeoprichter en wetenschappelijk onderzoeker van Peace of Meat. Het bedrijf wil een product ontwikkelen dat de voedingsindustrie kan gebruiken in eigen bereidingen. “Ons product moet de smaak en textuur van dierlijke cellen hebben. Plantaardige producten zijn voorlopig geen goede vervanger”, zegt Sommer.

Op een eerste toepassing die klaar is voor gebruik in de praktijk is het nog even wachten. “We hebben als eens 20 gram vetstoffen gekweekt. Dat kost nu zo’n 300 euro. Tegen 2030 willen we naar een prijs van zes euro voor een kilo, maar dan moeten we evolueren naar een productie van 100.000 ton. Een grote fabriek is daarvoor noodzakelijk. We beseffen dat we optimistisch naar de toekomst kijken, maar we zijn overtuigd dat het kan. We zijn in elk geval blij dat in België wordt geïnvesteerd in dit soort vleesvervangers”, aldus Sommer.

Daarmee doelt ze op de 3,6 miljoen euro Vlaamse steun die Peace of Meat samen met een consortium van andere bedrijven en kennisinstellingen heeft ontvangen van het Agentschap Innoveren en Ondernemen. Nu de bouw van de laboratoria is gestart, hoopt de start-up nog dit jaar een proof-of-concept klaar te hebben, in 2022 de eerste gekweekte celmassa te kunnen verkopen en in 2023 de eerste foie gras op de markt te kunnen brengen.

Bron: Gazet van Antwerpen/Eos/De Tijd

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