nieuws

Binnenkort foie gras uit een petrischaaltje?

nieuws

De Vlaamse overheid trekt 3,6 miljoen euro uit voor een project dat foie gras uit kweekvlees wil fabriceren. De start-up Peace of Meat, trekker van het project, heeft ambitieuze plannen. “We denken dat we met onze technieken op termijn ook vlees kunnen kweken van kippen, varkens, runderen, vissen en garnalen”, klinkt het.

16 DECEMBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
onderzoek
technologie



De Vlaamse overheid trekt 3,6 miljoen euro uit voor een project dat foie gras uit kweekvlees wil fabriceren. De start-up Peace of Meat, trekker van het project, heeft ambitieuze plannen. “We denken dat we met onze technieken op termijn ook vlees kunnen kweken van kippen, varkens, runderen, vissen en garnalen”, klinkt het.
Het is de eerste keer dag een Belg zich waagt aan het kweken van vlees in een labo. Dirk von Heinrichshorst, oprichter van Peace of Meat, krijgt hiervoor de hulp van het Stamcelinstituut van de KU Leuven, dat er al in geslaagd is om menselijke levercellen na te maken. Nu focussen de onderzoekers zich op eendenstamcellen en of die zich kunnen omvormen tot levercellen. Omdat het om nieuw onderzoek gaat op onbekend terrein, is er geen garantie op succes.

Toch zijn de onderzoekers hoopvol en willen ze binnen de drie jaar eendenlevercellen kweken. Slagen ze in hun opzet? Dan volgt de grote uitdaging om die cellen te vermenigvuldigen. De bedoeling is om een patéachtige structuur te maken die uiteindelijk kan verwerkt worden tot foie gras. Om de smaak van echte foie gras te evenaren, moeten de cellen vetgemest worden. Hiervoor worden ze bijgestaan door smaakstoffenproducent Solina en patéspecialist Nauta.

“Zij helpen ons niet alleen de smaak goed te krijgen, maar ook de textuur, de geur en de kleur”, vertelt von Heinrichshorst aan De Tijd. “Onze kweekfoiegras mag niet te onderscheiden zijn van het oorspronkelijke product. Binnen vijf jaar willen we een eerste product in de winkelrekken hebben. We willen voor kweekvlees een topvijfspeler in Europa worden.” De onderzoekers zijn iets voorzichtiger in hun voorspellingen. “Omdat dit vernieuwend onderzoek is, kunnen we onmogelijk weten wat mogelijk wordt.”

Vlaams minister van Innovatie en Landbouw Hilde Crevits is alvast positief. “Dit onderzoek is belangrijk voor de ontwikkeling van dit innovatieve segment van de Vlaamse voedingsnijverheid”, zegt ze. “Het levert bovendien een diervriendelijk alternatief voor foie gras.”

Bron: 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