

De Vegetarische Slager droomt van melk zonder koeien

nieuws

Melk maken uit gras zonder dat er een koe aan te pas komt? Het is de ultieme droom van de Nederlandse boer en ondernemer Jaap Korteweg, ook wel bekend als De Vegetarische Slager. Om dat plan werkelijkheid te laten worden, rekt hij op een team wetenschappers uit Gent. “Van rijstmelk of amandelmelk kan je geen kaas maken”, klinkt het bij Jaap Korteweg. “Met mijn melk uit proefbuizen wel.”

© 25 JANUARI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 25 JANUARI 2021 17:47

Lees meer over:

onderzoek

innovatie

melk



De naam Jaap Korteweg doet misschien niet meteen een belletje rinkelen, De Vegetarische Slager klinkt waarschijnlijk iets bekender in de oren. Het bedrijf van de Nederlandse boer en ondernemer raakte ook in ons land bekend om zijn plantaardige alternatieven voor vlees. In 2018 werd De Vegetarische Slager opgekocht door de multinational Unilever. Daarmee zette Jaap Korteweg naar eigen zeggen een belangrijke stap in zijn missie: 's wereld grootste 'slager' van vleesvervangers worden.

Maar de ambitie van de man gaat verder. In de Nederlandse tv-uitzending Tegenlicht maakte hij de volgende rekensom. “Tachtig procent van de landbouwgrond in de wereld wordt gebruikt voor de veeteelt”, zegt hij. “En dat levert maar 20 procent van de calorieën op. Er gaat dus heel veel verloren. Als we veel meer plantaardig eten, kunnen we veel meer mensen voeden op een veel duurzamer manier. De reden is eenvoudig: dieren moeten ook eten.”

Jaap Korteweg wil niet alleen vlees vervangen. Hij wil met behulp van technologie de volledige agrarische sector heruitvinden, zodat die niet meer hoeft terug te vallen op dieren. “Melkkoeien hebben een zwaar leven, ze leveren tien keer zoveel melk als ze van nature zouden doen”, zei hij daarover in de Volkskrant. Vlees maken zonder dieren is gelukt. De volgende stap volgens de Nederlandse boer: melk maken zonder dieren.

Koe wordt gist of schimmel

Nochtans zijn er verschillende alternatieven voor melk. Denk aan amandel-, soja- of rijstmelk. Alleen, daar kun je geen kaas van maken. Iets waar Jaap Korteweg enorm van houdt. Those Vegan Cowboys, het nieuwe bedrijf dat Korteweg oprichtte om zijn droom waar te maken, maakt zich sterk: als het erin slaagt om melk te maken uit een proefbuis, dan kunnen we Nederlandse, Franse, Belgische, Italiaanse kazen blijven maken.

“ In theorie is het zeker mogelijk, het is aan ons om het in de praktijk te brengen

Kathleen Piens - Wetenschapper

Maar hoe doe je dat, melk maken zonder koeien? Het eenvoudige antwoord: vervang de koe door gist of schimmel. Jaap Korteweg hoopt om op termijn melk te brouwen. Daarvoor schakelt hij een Gentse onderzoeksgroep in uit Gent. Hij kocht het volledige labo, inclusief materiaal en twintig wetenschappers. Sinds 1 januari 2020 verdiepen de onderzoekers zich niet meer in menselijk DNA om medicijnen te maken, ze onderzoeken nu welk gistingproces melkeiwitten kan produceren.

“In theorie is het redelijk eenvoudig”, zegt Kathleen Piens, één van de labo-medewerkers. “We kennen het DNA van melkeiwitten. Die genetische informatie kan binnengebracht worden in micro-organismen zoals gist. De vraag is alleen: hoe zorgen we ervoor dat de micro-organismen de juiste instructies krijgen om optimaal melkeiwitten te produceren?”

Om dat te ontdekken, doen Kathleen Piens en haar collega's tests aan de lopende band. “Je moet de ideale condities vinden waarin de gist groeit, het juiste eiwit aanmaakt en uitstoot”, reageert ze. De beste kandidaat-micro-organismen komen in fermentoren van 1 liter terecht die verder opgeschaald worden tot 15 liter. Elk resultaat wordt gecontroleerd, geanalyseerd en besproken en moet uiteindelijk leiden tot een efficiënt proces om melkeiwitten in grote hoeveelheden aan te maken.”

De hoop van het bestuur van Those Vegan Cowboys is dat het laboratorium binnen enkele jaren tastbare resultaten kan voorleggen. Tastbaar, als in een stukje kaas. “In theorie is het zeker mogelijk”, gelooft Kathleen Piens. “Het is aan ons om het in de praktijk te brengen.”



Amerikanen willen ook melk zonder koe

Jaap Korteweg is overigens niet de eerste die hoopt zuivelproducten te maken met behulp van biotechnologie en genetische modificatie. In de Verenigde Staten slaagde het bedrijf New Culture erin om mozzarella te produceren in een lab. Het bedrijf beweert zelfs dat mensen het verschil met de echte Italiaanse kaas nauwelijks proeven. Daarnaast is er Perfect Day uit de VS. Zij zijn erin geslaagd om wei-eiwit te maken. Wei is de vloeistof die normaal bij de kaasbereiding ontstaat door het stremmen van de melk. Ze gebruiken hun proefbuiswei al om ijs te maken.

“Door ons bedrijf op te kopen heeft Jaap Korteweg een vliegende start kunnen maken”, meent Kathleen Piens. “Het labo hier in Zwijnaarde is perfect uitgerust om van A tot Z te onderzoeken of we melk kunnen maken met behulp van precisiefermentatie. We kunnen terugvallen op

tien jaar ervaring en een team mensen die perfect op elkaar zijn afgestemd”, zegt ze. “Een andere start-up zou al die expertise bijeen moeten zoeken. Dat kost enorm veel tijd, energie en geld.”

De trots van Jaap Korteweg is Margaret, een stalen koe. “Hier moeten op termijn de eerste caseïne-eiwitten op bruikbare schaal geproduceerd worden”, reageert Kathleen Piens. Een grote fermentatietank een naam geven, het is een beetje gek, maar past volledig in de visie van Jaap Korteweg. “Hij is ervan overtuigd dat er naast de technologische ontwikkeling ook een mentale shift moet komen. Je moet mensen voorbereiden op het idee dat melk later uit een proefbuis komt en niet uit een koe.”

“ Het labo hier in Zwijnaarde is perfect uitgerust om van A tot Z te onderzoeken of we melk kunnen maken met behulp van precisiefermentatie

Kathleen Piens - Wetenschapper

Wat met de benamingen ‘melk’ en ‘kaas’?

De afgelopen jaren woedde er een hevig debat op Europees niveau over de kwestie of een plantaardige burger wel de naam 'burger' mag krijgen. Het Europees Parlement besloot uiteindelijk dat namen als vegaworst, vegaburger of vegaschnitzel niet verwarrend zijn voor Europese consumenten. Voor zuivel is er nog geen uitsluitsel.

Plantaardige alternatieven voor melk zouden geen melk meer mogen heten. En kaas dus ook geen kaas. Er zal naar alle waarschijnlijkheid nog een pittig woordje gediscussieerd worden over de vraag of proefbuismelk of -kaas dierlijk dan wel plantaardig is. En welke naam het dan precies mag krijgen. Hoe Those Vegan Cowboys hun kaas uiteindelijk zullen noemen, is nog niet duidelijk. Het bedrijf buigt zich samen met sectorgenoten over een nieuwe naam voor dit soort producten.

“ Ik maak me sterk dat we vijf keer meer melk kunnen halen uit een hectare gras dan een koe

Jaap Korteweg - De Vegetarische Slager

Meer melk uit gras

Kathleen Piens benadrukt dat het feit dat hun labo een stukje kaas kan produceren niet voor de definitieve doorbraak zal zorgen. “Het is niet ondenkbaar dat onze kaas in eerste instantie een nicheproduct wordt en pas op langere termijn doorgroeit naar de brede consumentenmarkt”, besluit ze.

Jaap Korteweg droomt er alleszins van om de koeien in de toekomst te verbannen uit de melkstallen. In hun plaats zou dan een resem machines komen die te vergelijken zijn met Margaret, maar dan op veel grotere schaal. “Ik maak me sterk dat we vijf keer meer melk kunnen halen uit een hectare gras dan een koe”, aldus de man.

Bron: De Morgen

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra