

# Gentse start-up Those Vegan Cowboys maakt eerste kaas in laboratorium

nieuws

Those Vegan Cowboys, een start-up in Gent, is erin geslaagd kaas te produceren zonder dat daar een dier aan te pas kwam. De kaas kwam tot stand in een laboratorium waar door fermentatie caseïne werd aangemaakt, het eiwit dat de basis vormt van kaas. De makers van de laboratoriumkaas geven aan dat het nog enkele jaren zal duren voordat de kaas op de markt verschijnt.

🕒 20 DECEMBER 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 20 DECEMBER 2022 16:05

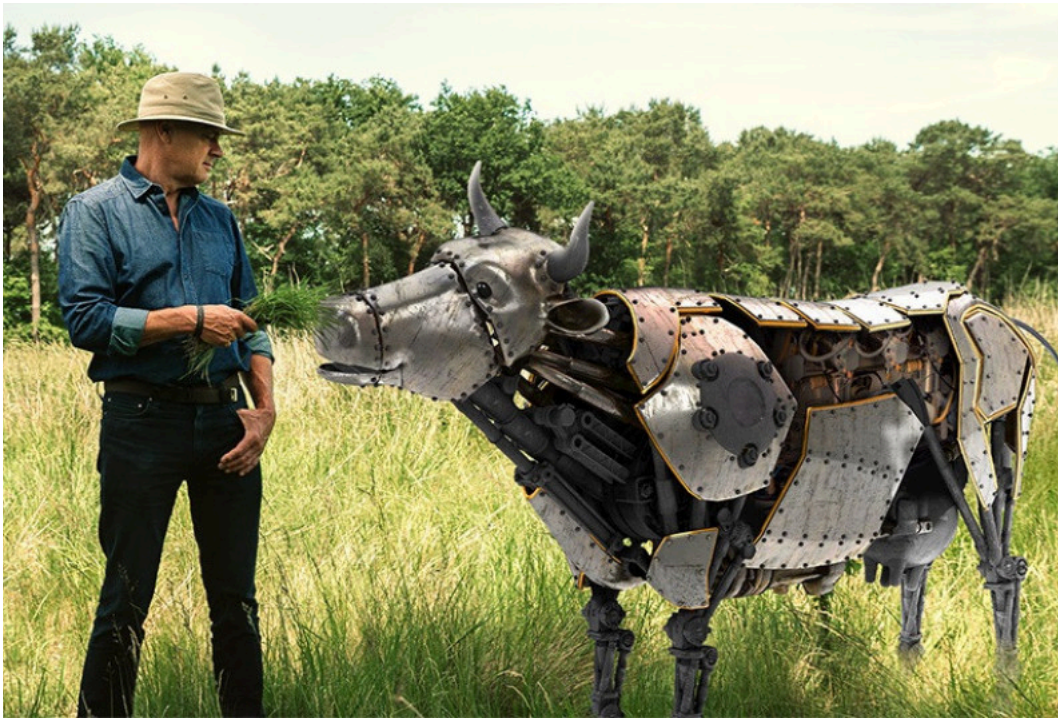
Lees meer over:

zuivel



“Ja mensen, de dromen van ons team zijn werkelijkheid geworden. Een kleine klomp echte kaas, en geen koe in zicht”, meldt Those Vegan Cowboys maandag op LinkedIn. Sinds enkele jaren wordt er door de start-up in een Gents laboratorium onderzoek gedaan naar de productie van plantaardige kaas. Zaakvoerders van het bedrijf zijn de Nederlanders Jaap Korteweg en Niko Koffeman, die eerder De Vegetarische Slager oprichtte. Dat bedrijf werd enkele jaren geleden verkocht aan Unilever.

Sindsdien houden de ondernemers zich bezig met de zoektocht naar de productie van plantaardige kaas dat de smaak en textuur van traditionele kaas benadert. Door middel van “precisiefermentatie” in een installatie, die de ondernemers hun stalen koe Margaret noemen, is Those Vegan Cowboys erin geslaagd het eiwit caseïne te maken. Dat is het eiwit dat kaas zijn unieke smaak en textuur geeft.



“Het product is vergelijkbaar met standaardkaas, maar het is volledig vrij van dierlijke producten”, klinkt het. Volgens de uitvinders wordt het nu mogelijk om elke soort van koekaas na te maken. “Elke kaas wordt in de basis op dezelfde manier bereid. Dat er zoveel verschillende commerciële kazen bestaan, heeft te maken met de verdere bereiding ervan, zoals het rijpingsproces en het toevoegen van extra schimmels. Al kan er wel een licht smaakverschil zijn omdat we gebruikmaken van plantaardig vet in plaats van dierlijk vet”, zegt Jaap Korteweg in De Tijd.

De ondernemer geeft in de zakenkrant ook te kennen het kaasje zelf nog niet geproefd te hebben. “Dat kan niet omdat we daar geen vergunningen voor hebben. Hopelijk kunnen we in de loop van volgend jaar de eerste smaaktest organiseren.” Het zal volgens hem nog drie of vier jaar duren voordat de commerciële lancering plaatsvindt. Eerder kwam het bedrijf ook al met vleesvervangers op de markt.

**Bron:** Eigen berichtgeving - De Tijd

**Beeld:** Those Vegan Cowboys

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

**f** screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

**in** 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>

**X** screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

**🦋** screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

