nieuws

Hybride vleesbereidingen winnen terrein in België

nieuws

De Belg lijkt meer en meer open te staan voor hybride vleesbereidingen. Eén op de vier verkochte hamburgers bij Lidl is inmiddels een zogenaamde ‘hybride burger’, een combinatie van rundvlees en plantaardige eiwitten. Voor gehakt gaat het zelfs om één op drie. Volgens de supermarktketen draait het allemaal om een eenvoudige ambitie: consumenten een gezonder en duurzamer alternatief bieden, zonder dat ze moeten inboeten op smaak.

28 AUGUSTUS 2025

Joris Rigo

Lees meer over:
vleesvervanger
vlees
eiwitshift



De hybride hamburger bestaat uit 60 procent rundvlees en 40 procent plantaardige eiwitten. Zowel visueel als qua smaak zouden de producten vergelijkbaar zijn met traditioneel gehakt, maar met een aanzienlijk kleinere ecologische voetafdruk. Volgens Lidl zorgt de verkoop van deze producten gemiddeld voor een reductie van 190 kg CO_2 per winkel, per week – het equivalent van twee maanden het licht thuis uitlaten.

Hybride-assortiment breidt verder uit

Lidl was in juni de eerste supermarktketen die hybride burgers op de markt bracht en blijft zijn aanbod uitbreiden. Eind augustus lanceert de keten een nieuw product: een hybride kaasburger met smeltkaas en rundvlees, speciaal ontworpen om te grillen of bakken. Hoewel dit product zich nog in de testfase bevindt, is het de bedoeling om het assortiment permanent uit te breiden als de verkoopresultaten positief zijn.

“Als het gaat om het verminderen van vleesconsumptie, denken veel mensen nog steeds in termen van alles of niets. Daarom zijn we bijzonder trots op dit nieuwe en groeiende assortiment. We willen mensen toegankelijke manieren aanreiken om te kiezen voor duurzamere alternatieven”, aldus Isabelle Colbrandt, woordvoerder van Lidl.

> **We willen mensen toegankelijke manieren aanreiken om te kiezen voor duurzamere alternatieven**
>
> Isabelle Colbrandt - Woordvoerder Lidl

Ook lokale boeren spelen in op eiwitshift

Niet alleen grote ketens zoals Lidl zetten in op hybride vleesproducten, ook op lokaal niveau ontstaan innovatieve initiatieven. Zo lanceerde varkensboerin Mieke Verniest van Zwalmbeekhoeve begin dit jaar de Duoburger. Deze ambachtelijke burger bestaat uit 50 procent zelfgekweekt varkensvlees van het Vlaams Ardennenvarken en 50 procent peulvruchten zoals spliterwten, gecombineerd met wortelen, gember en kurkuma.

Volgens Verniest biedt de combinatie het beste van twee werelden: “Peulvruchten hebben een ziltige smaak die mooi in balans komt met het sappige varkensvlees. Zo creëren we een burger die niet alleen lekker, maar ook voedzaam is.” De Duoburger is rijk aan plantaardige eiwitten, ijzer, B-vitaminen en vezels, en blijkt populair bij zowel jonge gezinnen als ouderen die bewuster willen eten zonder volledig vlees te laten.



Uitgelicht

Varkensboerin lanceert ‘duoburger’ met helft minder vlees

nieuws

Varkenshoudster Mieke Verniest van de Zwalmhoeve heeft iets innovatief ontwikkeld: de duoburger. Deze nieuwe burger bevat een combinatie van 50 procent zelfgekweekt Vlaams Ard...

11 FEBRUARI 2025

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving / Gondola

Beeld: Lidl België

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