nieuws

Leonardo DiCaprio investeert in Nederlands kweekvleesbedrijf

nieuws

Het Nederlandse bedrijven Aleph Farms en Mosa Meat, die technologie ontwikkelen om vlees te kweken als alternatief voor het slachten van dieren, krijgen een opmerkelijke investeerder en adviseur in hun rangen. De Amerikaanse acteur Leonardo DiCaprio ziet kweekvlees als oplossing tegen klimaatverandering, omdat er veel minder broeikasgassen bij vrijkomen dan bij veeteelt. DiCaprio investeert ook in het Israëlische Aleph Farms, dat eveneens werkt aan gekweekt vlees.

23 SEPTEMBER 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 23 SEPTEMBER 2021 9:03

Lees meer over:
vlees
kweekvlees
vleesvervanger



Hoeveel de Oscarwinnaar in Mosa Meat en Aleph Farms steekt, maakten de 2 bedrijven niet bekend. DiCaprio spant zich al langer in voor het milieu en de strijd tegen klimaatverandering. Het houden en slachten van koeien, varkens en andere dieren voor vlees wordt daarbij gezien een belangrijke bron van broeikasgassen. Door daar verandering in te brengen kan klimaatwinst worden geboekt, verwacht de acteur.

"Eén van de meest impactvolle manieren om de klimaatcrisis te bestrijden, is door ons voedselsysteem te transformeren. Mosa Meat en Aleph Farms bieden nieuwe manieren om aan de wereldwijde vraag naar rundvlees te voldoen en tegelijkertijd enkele van de meest urgente problemen van de huidige industriële rundvleesproductie op te lossen", verklaart de 46-jarige DiCaprio.



Mark Post in 2013 met de eerste gekweekte hamburger

Verwacht wordt dat de wereldwijde vleesconsumptie tegen 2050 met 40 tot 70 procent zal groeien. “Dan biedt gecultiveerd vlees een oplossing om de huidige negatieve effecten van de industriële rundvleesproductie sterk te verminderen”, luidt het in het persbericht van Mosa Meat. “Bovendien zorgt gecultiveerd vlees ervoor dat mensen kunnen blijven genieten van het vlees dat ze graag eten, zonder dat er een grote gedragsverandering nodig is.” Analisten hebben voorspeld dat de markt voor gecultiveerd vlees tegen 2030 zo’n 25 miljard dollar zou kunnen bereiken, als onderdeel van de bredere eiwittransitie.

Het in 2016 opgerichte Mosa Meat is een spin-off van de Universiteit Maastricht. Het bedrijf maakt rundvlees met slechts enkele dierlijke cellen, die vervolgens gevoed worden om er vlees mee te laten groeien. Onderzoeker Mark Post, medeoprichter van het bedrijf, haalde in 2013 de wereldpers met de presentatie van 's werelds eerste gekweekte hamburger. Die kostte destijds nog wel 250.000 euro om te maken. Het doel is nu om kweekburgers betaalbaar te maken voor consumenten.

Mosa Meat heeft in verschillende investeringsrondes omgerekend zowat 82 miljoen euro aan kapitaal opgehaald. Andere bekende investeerders zijn onder anderen topman Jitse Groen van maaltijdbezorger Just Eat Takeaway en de producent van vis- en veevoer Nutreco.

Bron: Belga / Eigen verslaggeving

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 |