

Na vlees nu ook melk uit een labo?

nieuws

Een melkmachine die geen koeien meer nodig heeft. Dat is het plan van Those Vegan Cowboys, een bedrijf dat zich toelegt op de ontwikkeling van plantaardige zuivel. Met het Gentse team wil CEO Jaap Korteweg, oprichter van De Vegetarische Slager, binnen 7 jaar plantaardige zuivelproducten op de markt brengen. “We dromen ervan om op termijn een volledige kaasschotel te kunnen aanbieden.”

© 5 JUNI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:55

Lees meer over:

zuivel



Those Vegan Cowboys werd, niet toevallig, opgericht op 1 juni, WereldMelkDag door de Nederlandse oprichters van De Vegetarische Slagers. Die laatste is in 2018 overgenomen door Unilever en exporteert ondertussen plantaardig vlees naar 35 landen. Door de vrijgekomen tijd kan Jaap Korteweg zich nu ten volle toelekken op de ontwikkeling van plantaardige zuivel. “De ontwikkeling van een roestvrijstalen koe waar gras in gaat en melk uitkomt, zonder het gedoe met dieren, is een langgekoesterde wens van me”, aldus Korteweg. “Nu Unilever onze droom om De Vegetarische Slager de grootste slager ter wereld te maken overgenomen heeft, kunnen wij ons naast het werk voor de Slager richten op een volgende doorbraak.”

Die doorbraak moet uit de koker van het Gentse melklabo komen. Daar hebben ze de bouwstenen alvast ontleed: de vier magen van de koe onttrekken suikers, eiwitten en mineralen aan het gras. Die gebruikt de koe om haar melkklieren te laten draaien. “Wij willen de koe volledig vervangen door gisten en schimmels die kopieën van dierlijke eiwitten produceren”, zegt Kathleen Piens, één van de teamleaders van Those Vegan Cowboys in het Nieuwsblad. “En dat is het grote verschil met plantaardige melk zoals sojamelk. Daarvoor worden plantaardige eiwitten uit bijvoorbeeld soja of noten gehaald.”

“**Het klinkt misschien allemaal sciencefiction, maar je moet ver vooruit durven te denken. De auto van Jommeke die op gras reed, bestaat intussen ook al in het echt.**”

Kathleen Piens - Those Vegan Cowboys

De onderzoekers staan voor een jarenlange uitdaging van experimenteren en kennisopbouw. We moeten tenslotte de ingenieuze natuur nabootsen”, aldus Piens. “Het klinkt misschien allemaal sciencefiction, maar je moet ver vooruit durven te denken. De auto van Jommeke die op gras reed, bestaat intussen ook al in het echt.”

Those Vegan Cowboys verwachten zeven jaar nodig te hebben om op serieuze schaal met producten op te markt te komen. “Al hopen we wel al eerder op kleinere schaal iets lekkers te presenteren”, zegt Korteweg. “De opschaling en ambachtelijke verwerking van hoogwaardige zuivelkopieën kost tijd.

Maar als het lukt, draagt dit project zeer positief bij aan dierenwelzijn, een eerlijke wereldvoedselverdeling, de natuur, het klimaat en de biodiversiteit. Veeteelt neemt momenteel 70 procent van het huidige landbouwareaal in beslag. Als je dit areaal gebruikt voor plantaardig vlees en zuivel heb je maar de helft of minder nodig. Nu worden er dagelijks grote oppervlaktes natuur vernietigd om de groeiende wereldbevolking te voeden. Met plantaardig vlees en zuivel keren we deze ontwikkeling om en kunnen we grote gebieden teruggeven aan de natuur.”

Bron: Het Nieuwsblad / Eigen verslaggeving

Beeld: Those Vegan Cowboys

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](#)