

Neri maakt vegan ‘kaas’ uit noten: “Altijd gefascineerd door fermentatie”

Het is niet omdat je vegan bent, dat een gezellige kaas- en wijnavond tot het verleden hoeft te behoren. Neri De Meester (31) is oprichter van ‘Omage’. Het bedrijf is gespecialiseerd in vegan kazen en werd recent genomineerd voor BioVLAM2023. Geen melk aan de basis, wel noten en zaden, gerijpt en gefermenteerd onder speciale omstandigheden. “Dat ik het als ‘kaas’ benoem, is vooral om het herkenbaar te maken voor de consument”, zegt Neri. “Maar eigenlijk is het een geheel apart product.”

🕒 25 OKTOBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 25 OKTOBER 2023 17:47

Ruben De Keyzer

Lees meer over:

[bio](#)

[kaas](#)

[VLAM](#)

[diversificatie](#)



Een biologische, vegan homage aan ‘fromage’, zo omschrijft Neri haar product. Zelf is ze niet vegan, wel vegetariër. “Dus jawel, ik weet hoe echte kaas smaakt”, zegt ze met een lach.

Neri ziet het als een missie om veganisten een waardig kaasvervangend aanbod te bezorgen. “De meeste vegan supermarktkazen zijn op basis van zetmeel en vet. Een proteïnevervangend product zonder proteïnen dus. Niet lekker en ook niet gezond.”



Foto: Sarah Van Looy

Raw food

Neri begon haar kaasavontuur na haar Amerikaanse opleiding tot ‘Raw Food Chef’. “Voor ons betekent koken meestal dat je voedsel verwarmt, maar je hebt nog veel andere manieren om de structuur en smaak van voeding te veranderen”, zegt ze. “Eén van die technieken is fermentatie. Na mijn de opleiding ben ik thuis beginnen experimenteren met de kaasculturen en schimmelculturen van klassieke kazen.”

Uiteindelijk bekwam Neri haar beoogde resultaat. Met een ruim assortiment als vegan kazen verovert ze de harten van melkschuwe levensgenieters. “Officieel mag ik het woord ‘kaas’ niet gebruiken omdat er geen melk in zit, maar als referentie is het makkelijker om te kaderen”, zegt Neri. “Ik gebruik altijd noten en zaden die gefermenteerd en gerijpt worden op dezelfde manier als kazen, met de focus op de witschimmelkazen. Denk aan camembert en

brie. Zo creëer ik een smaak die dezelfde voldoening geeft als kaas. Niet identiek als wat je krijgt met de schaap- of koemelk, maar wel een gelijkaardige diepte dankzij een fermentatieproces.”

Schimmelvorming

“Bij klassieke kaas gaan ze meestal culturen, dat zijn melkzuurbacteriën, toevoegen waardoor je ph gaat verlagen”, legt Neri uit. “De schimmels, *penicillium candidum*, zorgen ervoor dat je een korst van witte schimmel rond je product krijgt. Deze korst zorgt ook voor smaak, structuuromzetting en bescherming van je product. Zo blijft je product houdbaar zonder bewaarmiddelen.

In 2019 besloot Neri te professionaliseren. “Ik werkte toen nog als chef in een vegan restaurant”, zegt ze. “Tijdens onze sluitingsdag mocht ik er de productie doen”, zegt ze. “Ik had een klein rijpingskastje in de keuken. Ik had toen slechts één winkel als klant, maar de vraag ging telkens weer omhoog. En toen kwam corona. Het restaurant moest dicht, maar voor mij was dat een soort van geschenk. Ineens had ik de tijd om serieus te investeren en de productie op te schalen in een eigen pand.”



Foto: Sarah Van Looy



Foto: Sarah Van Looy

Romige structuur

De verkoop gebeurt vooral B2B, al kunnen ook particulieren bij haar bestellen. “Mijn kazen zal je echter niet vinden in de supermarkt”, zegt Neri. “Het zijn wat duurdere producten. Ze worden artisanaal geproduceerd, en een basis van noten en zaden is natuurlijk heel wat duurder dan melk.”

“De basis van de meeste kazen is cashew omdat de structuur heel romig wordt”, zegt Neri nog. “Ik heb er ook één op basis van pompoenpitten, een smeerkaasje van brazilnoten en speciale producten die niet vast in het assortiment zitten zoals amandel en macadamianoten.”



Reportage

Fruitteler verwerkt oogst tot biofruitsap in blik

20 OKTOBER 2023

Import

Of deze kazen dus ook duurzaam zijn? “Een terechte vraag, want dat was ook mijn bezorgdheid”, zegt Neri. “Noten en zaden worden geïmporteerd via vrachtschepen. Boottransport heeft een afdruk, maar die is minimaal tegenover pakweg avocado's die per vliegtuig worden geïmporteerd. Ondanks het transport, heeft mijn vegan kaas dus een kleinere afdruk dan melkkazen, lokaal geproduceerd of niet.”

“Wat mij vooral een plezier doet, is als mensen een kaasplank samenstellen en daar één ‘Omage’ tussen leggen. Omdat het een mooi beeld is van hoe we ons eten kunnen verduurzamen. Mensen opdringen om honderd procent plantaardig te eten, dat gaat niet. Velen willen dat niet of kunnen dat niet. Maar als iedereen een kleine aanpassing doet, komen we al heel ver.”

Bio-ondernemer

Neri's harde werk leverde haar ook een nominatie op bij BioVLAM, een prijs voor getalenteerde bio-ondernemers. De jury kon haar product 'First snow', een afgerijpte plantaardige kaas, zeer smaken. "Ik ben heel blij genomineerd te zijn", zegt Neri. "De voorbije jaren was het intensief werken om Omage te maken wat het nu is. Een nominatie voor de BioVLAM is hier een fijne bevestiging van.”

Meer informatie over deze genomineerd BioVLAM'er kan je vinden op: www.omage.be



Foto: Sarah Van Looy



Foto: Sarah Van Looy

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra