nieuws

Zuurkoolpotten verbeteren dagelijks brood Ethiopiërs

nieuws

Voedingswetenschappers van KU Leuven Campus Geel zijn erin geslaagd om de productie van kocho te verbeteren, het dagelijks brood voor miljoenen inwoners van Zuid-Ethiopië. Het gebruik van aardewerken potten, die in Vlaanderen vooral gekend zijn om zuurkool in te maken, verbetert het productieproces. “Het project wordt nu uitgewerkt met financiële steun van de Ethiopische overheid”, laat de universiteit met gepaste trots weten. Hoe KU Leuven aan zo’n buitengewoon onderzoeksthema komt? Via een doctoraatsstudent uit Ethiopië die de weg vond naar campus Geel.

21 NOVEMBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:47

Lees meer over:
wereld



Voedingswetenschappers van KU Leuven Campus Geel zijn erin geslaagd om de productie van kocho te verbeteren, het dagelijks brood voor miljoenen inwoners van Zuid-Ethiopië. Het gebruik van aardewerken potten, die in Vlaanderen vooral gekend zijn om zuurkool in te maken, verbetert het productieproces. “Het project wordt nu uitgewerkt met financiële steun van de Ethiopische overheid”, laat de universiteit met gepaste trots weten. Hoe KU Leuven aan zo’n buitengewoon onderzoeksthema komt? Via een doctoraatsstudent uit Ethiopië die de weg vond naar campus Geel.

Net zoals veel Belgen de dag niet doorkomen zonder aardappelen of brood, rekenen 15 miljoen mensen in het Zuidwesten van Ethiopië op kocho: een soort vezelrijke pannenkoek. Kocho wordt gemaakt van de ensetplant, door de gelijkenis ook wel ‘false banana’ genoemd. Ethiopiërs schrapen de stam af waardoor er een vezelrijke pulp ontstaat. Vervolgens wordt die pulp gefermenteerd in putten in de grond. Na de fermentatie wordt de pulp gebakken.

“De fermentatie duurt drie tot vier maanden en daar loopt het regelmatig mis”, zegt professor Leen Van Campenhout, coördinator van de onderzoeksgroep Lab4Food (KU Leuven Campus Geel). “Bij felle regen lopen de potten onder of vormt er zich schimmel op de pulp. Daarnaast is de productie van kocho erg zwaar labeur: de vrouwen schrapen de stammen manueel en met bamboestokken slaan ze het plantenmateriaal tot pulp.” Deze video toont hoe dat precies in zijn werk gaat.

“De productie van kocho heeft veel weg van de manier waarop zuurkool gefermenteerd wordt. Daarom verscheepten we 20 zuurkoolpotten om ter plaatse mee te experimenteren, en met succes. Het gebruik van de luchtdichte potten heeft verschillende voordelen: de productie is betrouwbaarder, de kwaliteit is constanter en er zijn minder onveilige micro-organismen. En uiteraard ook een belangrijke parameter: de smaak”, gaat professor Van Campenhout verder. “Door de productie in aardewerken potten ontstaan er nieuwe aroma’s en heeft de kocho een andere smaak. Dat is ook economisch van belang want de smaak bepaalt de prijs op de lokale markt. Daarom hebben we smaaktesten uitgevoerd bij de plaatselijke bevolking en de reacties zijn zeer positief.”

Om het proces nu op grotere schaal te kunnen toepassen, reikt het Ethiopian Biotechnology Institute een toelage van ongeveer 125.000 euro uit. Zo kan er ter plaatse werk worden gemaakt van de productie van aardewerken potten en wordt er een machine ontwikkeld om de ensetstam te verpulveren. Op die manier heeft de KU Leuven een fraaie bijdrage geleverd aan het economisch rendabel maken van de productie van kocho in Ethiopië. De Ethiopische doctoraatsstudent Addisu Fekadu voert al drie jaar onderzoek uit, afwisselend vanuit Geel en zijn thuisland.
Doctoraatsstudent Addisu Fekadu en professor Leen Van Campenhout stellen hun bevindingen voor tijdens de Dag van de Wetenschap aanstaande zondag 25 november op KU Leuven Campus Geel. Ook andere onderzoeksprojecten van Lab4Food worden er gedemonstreerd, zoals onderzoek naar de veilige consumptie van insecten. Campus Geel situeert zich in de Kleinhoefstraat 4. Geïnteresseerden kunnen er terecht van 10 tot 16 uur.

Beeld: ILRI - Apollo Habtamu

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