

NWG-lezing op dinsdag 7 april 2026 door Dr Will van den Tweel, Those Vegan Cowboys (begin lezing 19.45 uur, zaal C 222, 2de verdieping, Forumgebouw, gebouw 102, Wageningen Campus).

Hoe maak je smakelijke kaas zonder melkeiwitten van een koe?

Caseïnes zijn unieke eiwitten met uitzonderlijke structurele en functionele eigenschappen. Ze vormen een essentieel bestanddeel van kaas en zijn verantwoordelijk voor textuur, mondgevoel, smeltgedrag, stretch en smaak. Tot op heden is er geen plantaardig eiwit gevonden dat caseïne volledig kan vervangen. Kaas wordt door veel mensen als bijzonder lekker ervaren en wordt daarom wereldwijd op grote schaal geproduceerd en geconsumeerd.

De milieu-impact van de klassieke productie van dierlijke eiwitten is echter enorm. Denk aan landgebruik, waterverbruik en CO₂-uitstoot. Tegelijkertijd groeit de wereldbevolking en blijft de vraag naar lekkere én functionele dierlijke eiwitten toenemen.

Gezien deze milieudruk en maatschappelijke uitdagingen is er een duidelijke noodzaak om alternatieve productiemethoden te ontwikkelen: efficiënter, duurzamer en zonder het gebruik van dieren.

Bij **Those Vegan Cowboys** werken we aan precies dat. Wij produceren caseïnes met behulp van micro-organismen in een fermentatieproces dat enigszins vergelijkbaar is met bierbrouwen.

In deze lezing gaan we in op hoe dit proces werkt, hoe zo'n productie eruitziet, waar we vandaag staan in de ontwikkeling en welke uitdagingen en kansen daarbij komen kijken.

Zie ook: <https://thosevegancowboys.com/>

Over Will van den Tweel:

An experienced executive having more than 35 years of experience in leading international innovation projects/ventures, business management and client relationship management in various fields e.g. biotech/bio-based, fine chemicals, pharma and Food. Entrepreneurial, energetic, and results-driven. Team motivator with strong track record of delivering results. (LinkedIn)