

# Vegan ijs van eigen bodem

Genieten van een lekker ijsje als je geen zuivelproducten of andere dierlijke ingrediënten wilt of kunt eten: tot voor kort was het niet zo evident. Maar nu de veganistische trend niet meer is weg te denken, duiken er steeds meer leuke, nieuwe zaken op die zich specialiseren in plantaardige voeding, inclusief ijs! Dat bewijst Hilde Gos, eigenaar van IceLab in Antwerpen, the place to be voor wie een volledig plantaardig ijsje wil. Ze startte haar zaak in volle coronatijden en kon al van dag één op enthousiaste klanten rekenen. Debic Culinair Adviseur Bruno Van Vaerenbergh ging bij haar langs.

## Dag Hilde, waarom ben je met IceLab gestart?

“Goh, ik wilde mijn leven een nieuwe wending geven. Ik heb altijd een zittend beroep gehad en was het beu om te pendelen en achter de computer te zitten. Ik dacht: Als ik van carrière wil veranderen, is het nu of nooit! Tot 2018 had ik eigenlijk geen enkele ervaring met ijsbereiding, ik had nooit een koksopleiding gevolgd, maar toch heb ik de sprong gewaagd.”

## Ijs, dat was meteen duidelijk?

“Ja! Het is altijd mijn lievelingsdessert geweest. Als ijsbereider kan je mensen elke dag gelukkig maken, dat is toch fantastisch! Ik heb anderhalf jaar aan mijn recepten gewerkt en heb les gevolgd bij een gelato-expert van Carpigiani Benelux in Zandhoven. Enorm boeiend. Dit is echt mijn baby, deze zaak. Ik zoek al mijn grondstoffen zelf en als iets niet in België te verkrijgen is dan koop ik rechtstreeks aan in het buitenland.”

“

***Ik maak echt alles zelf en op een volledig plantaardige manier.***

## En de keuze voor plantaardig?

**Die is niet zo evident.**

“Ik heb zelf altijd een volledig plantaardige levensstijl gevolgd, dus voor mij was het logisch, maar het is natuurlijk een enorme uitdaging om een volwaardig plantaardig ijsje te maken. Daarnaast wist ik ook meteen dat ik volledig artisanaal wilde gaan. Ambitueus, misschien (lacht). Ik maak echt alles helemaal zelf en op een volledig plantaardige manier. Mijn ijs, maar ook mijn sauzen, mijn wafels,...Dat is mijn visie, mijn verhaal en mensen houden daarvan. Ze willen zien wie je bent.”



HILDE GOS, EIGENAAR VAN ICELAB

## Hoe ben je te werk gegaan om je ijs te maken?

“Wel de grootste uitdaging is om de geliefde ijssmaken in een plantaardige versie te maken. Niet nabootsen, maar een volwaardige plantaardige smaakbeleving bieden. We zijn eerst begonnen te testen met melkvervangers maar die gaven niet de romige textuur die ik wou. Uiteindelijk ben ik dan met proteïnen begonnen te experimenteren tot we één specifieke sojaproteïne vonden die heel erg goed werkt.”

## In welke basis gebruik je die? Op water? Of toch nog met melkvervangers?

“Nee, water. Je hebt eigenlijk water, proteïnen, suikers en je vetstof. That's it en dan maak je een neutrale basismix waar je makkelijk volle smaken aan kan toevoegen. Ik wou melkvervangers ook vermijden omwille van de duurzaamheid. Ze worden altijd verkocht in van die brikpakken van een liter. In een ijszaak leidt dat al snel tot een berg afval.

“

*Je moet zijn wie je zegt dat je bent. Je moet gewoon een eerlijk verhaal vertellen.*



De moeilijkste zoektocht is telkens die naar grondstoffen die echt volledig plantaardig zijn. Daarvoor ga ik zelf langs bij producenten en vraag ik hun technische fiches op. Discobolletjes, bijvoorbeeld. De rode kleur komt van schildluizen, een dierlijk ingrediënt en dus ben ik op zoek gegaan naar een producent van discobolletjes die volledig plantaardig zijn.”

#### **Hoe ben je met je zaak begonnen?**

“Ik wist wat ik wou. Een vriendin van mij is grafisch ontwerpster. Zij heeft het prachtige logo ontworpen. Dan heb ik heel wat panden bezocht, tot ik hier terecht kwam. Ik stapte naar binnen en wist het meteen: het groen, het blauw en het roze, de kleuren van mijn zaak, dat was er allemaal. Ik heb dan een businessplan uitgeschreven, volledig tot in de details, een boekhouder onder de arm genomen en ben dan naar Voka gestapt. Daarna heb ik mijn

plan ingediend bij PMV en een starterslening aangevraagd. Ten slotte heb ik nog mensen onder de arm genomen die me op de juiste manier konden leren communiceren, op social media, via persberichten ... en dan ben ik mijn boodschap beginnen te verspreiden.

Mijn zaak trekt ook veel klanten met glutenintolerantie aan, dus ik heb daar speciaal recepten voor aangepast: crumble op basis van amandelmeel in mijn cheesecake-ijs, amarettikoekjes met amandelmeel in mijn amaretto-ijs,...

Ik heb echt wel heel wat media-aandacht gehad. Ook omdat het een uniek concept is. En dan ook nog eens in volle coronatijden. Ook het plantaardige verhaal slaat aan, mensen waren daar echt op aan het wachten. Op dag één had ik al klanten vanuit Tessenderlo die naar hier

gekomen zijn met zware allergieën. Ik heb hier echt al volwassenen gehad die aan het huilen waren van blijdschap in mijn zaak, omdat ze jarenlang geen ijs meer hadden kunnen eten. Mensen die zwaar allergisch zijn, die stappen geen ijssalon binnen, omdat er altijd kans is op contaminatie. Bij mij weten ze dat echt alles door mij zelf en op volledig plantaardige basis wordt gemaakt.”

#### **En de toekomst van vegan ijs? Is dat een blijver of een hype?**

“Voor mij is veganisme een levensstijl met een ethische basis en dat is geen hype. De manier waarop wij vandaag de dag met dieren omgaan vind ik niet oké. En heel veel mensen delen die mening. Mensen zijn veel meer gaan stilstaan bij van alles en nog wat. Ook de hele klimaatproblematiek. De Wereldgezondheidsorganisatie is volop bezig met de voedselpiramide. Er zal nog wel een plaats voor vlees zijn, maar die plaats gaat heel klein worden. Dat is dan ook advies dat ik wil meegeven aan iedereen die vegan wil gaan aanbieden: neem het ernstig, wees eerlijk, wees transparant. Zie het niet als “kassa, kassa” maar heb respect voor die klanten. Mensen voelen dat. Als je klanten wilt binden aan jouw zaak, bind je klanten aan jou als persoon. En dus moet je zijn wie je zegt dat je bent. Je moet gewoon een eerlijk verhaal vertellen.”

#### **Hoe zie jij jezelf binnen drie jaar of vijf jaar?**

“Ik weet het niet. Ik vind het heel belangrijk om mezelf niet voorbij te hollen. Ik krijg heel veel vragen: Wanneer open je een vestiging aan de kust? Wanneer kom je naar Limburg? Wanneer kom je naar Wallonië? Wanneer kom je naar Brussel? Ik weet het niet. Nu kan ik mensen een heel persoonlijke service bieden, dat zie je ook terug in de feedback. Ik ben bang dat dat een beetje verloren zal gaan als het een keten wordt. Maar ik denk sowieso dat het zal groeien. Ik lever al aan restaurants in het Antwerpse, ik werk samen met een partner van veganistische diepvriesmaaltijden in Brussel, die ook mijn ijs doorverkoop.”

