

FUTUREPROOF ONDERNEMEN

OP MENSENMAAT



**Hilde Gos
maakt ijs van
plantaardige
melk**

Zakenreizen:
het kan ook met de trein

Van reactieve naar
proactieve zorg

Nieuw begin voor
Europese maakindustrie?



Foto's: Titus Simoens

De wereld verbeteren, één ijsje per keer

IceLab is meer dan een ijssalon. Eigenaar en bezieler **Hilde Gos** herdefinieert hier de wereld van het ijs met plantaardige ingrediënten en een passie voor smaak en verfijning. Want de toekomst is plantaardig.

Misschien heb je al eens genoten van een ijsje bij IceLab, het artisanale ijssalon vlak bij het Antwerpse Theaterplein, de locatie van de exotische markt op zaterdag en de Vogelenmarkt op zondag. Net zoals er sinds een paar jaar geen vogels meer worden verkocht op die laatste markt, zo zit er ook geen koemelk in het ijs van IceLab. Wat overigens de markt niet minder gezellig en druk heeft gemaakt en het vegan ijs niet minder lekker.

Uitbaatster Hilde Gos is een vrouw met een missie: bewijzen dat je kan genieten van lekkers zonder dat daar dierenleed mee gepaard gaat of dat je de planeet om zeep helpt. "Van kleins af aan heb ik nooit dieren gegeten en twaalf jaar geleden ben ik overgeschakeld op de plantaardige levensstijl", zegt ze. "Ik denk dat de manier waarop we met dieren omgaan helemaal fout is. We hebben niet het recht om dieren te behandelen zoals we dat nu doen, bijvoorbeeld in de melkvee-industrie. De mens heeft een verantwoordelijkheid om zorg te dragen voor de planeet en de wezens die erop leven."

Vegan eten is voor Hilde niet alleen een kwestie van ethiek en klimaatbewustzijn. "Leven van planten is veel gezonder dan leven van vlees en zuivel. Het is beter voor je lichaam om alles wat dierlijk is achterwege te laten." Koemelk vervangen door een plantaardig alternatief was niet evident, zegt Hilde. "In



WIE?
Hilde Gos,
eigenaar IceLab

2018 ben ik in de leer gegaan bij een meester-ijsbereider. Na bijna anderhalf jaar experimenteren met allerlei soorten melkvervangers en proteïnes, zijn we uitgekomen bij de oplossing: ijs op basis van één specifiek hoogwaardig soja-eiwit. Soja heeft nog vaak een slechte naam wegens de vernietiging van het Amazonewoud voor de teelt van soja, bedoeld voor de veeteelt. "De discussie over soja heeft de verkeerde focus," zegt Hilde. "Koeien zijn eigenlijk grazers maar worden in de intensieve veeteelt gevoed met soja en vismeel. Het hele voedingssysteem is fout, met de uitbuiting van dieren, voedselverspilling én honger. Maar voor alle duidelijkheid: onze soja heeft niets met deze uitwassen te maken."

Artisaan ijs

Essentieel voor Hilde is dat het ijs ook lekker en puur moet zijn. Ze was zelf immers altijd al een groot ijsjesliefhebster. "Wij werken met kwaliteitsvolle notenpasta's, echt fruit, zoveel mogelijk met biologische grondstoffen en gebruiken geen kleurstoffen of artificiële smaken. Wij maken alles volledig zelf, inclusief de plantaardige melk die dient als basis voor ons ijs." Een bolletje ijs kost hier 3,60 euro, iets duurder dan in een ander ijssalon, maar je krijgt veel waar voor je geld. Heerlijk ijs, gezond, 100% natuurlijk en 100% plantaardig.

"De mens heeft een verantwoordelijkheid om zorg te dragen voor de planeet en de wezens die erop leven."

Bovendien schept Hilde royaal op en kan je twee smaken combineren in één bol.

Of de wereld weldra 100% plantaardig zal eten, dat verwacht Hilde niet meteen. "De industriële lobby's zijn sterk en er doet veel desinformatie over voedsel de ronde. De meeste refeters voorzien vaak zelfs geen plantaardige alternatieven. Ik vrees dat echte, algemene verandering er pas zal komen als de klimaatcrisis nog feller om zich heen grijpt." Dat is het doemscenario. Maar er is ook hoop, verkrijgbaar in een potje of op een hoortje. "De mensen die hier komen zijn dol op ons ijs, of ze nu vegan of vegetarisch zijn, of vlees eten. Ik hou ook maximaal rekening met voedselintoleranties. Voor mensen met lactose-intolerantie zijn wij natuurlijk de oplossing. Maar ook voor de veel kleinere groep met soja-allergie hebben wij alternatieven zonder soja."

De superieure smaken en de toewijding van Hilde werpen hun vruchten af. Ze droomt van een internationale franchiseketen met gelijkgestemde uitbaters die haar recepturen tot in hun perfectie uitvoeren en meer en meer mensen overtuigen dat plantaardig ijs in alle opzichten gezonder, duurzamer en lekkerder is dan koemelkijs.

Info: www.icelab.be

Grote spelers zetten ook in op vegan ijs

Het blijft (voorlopig) een niche, maar er beweegt wel wat in ijsland. Ben & Jerry's heeft al 5 melkrijke varianten in zijn assortiment (één met havermelk, de rest op basis van amandelmelk). Ook Alpro verkoopt lactosevrij ijs. Het Belgische diepvriesbedrijf Greenyard nam onlangs de Hasseltse plantaardige ijsproducent Crème de la Crème over. Greenyard versterkt daarmee zijn vegan portfolio, nadat het bedrijf vorig jaar het Italiaanse Gigi Gelato overnam. Ook de voedingsindustrie speelt zo in op de toenemende vraag naar plantaardige alternatieven.