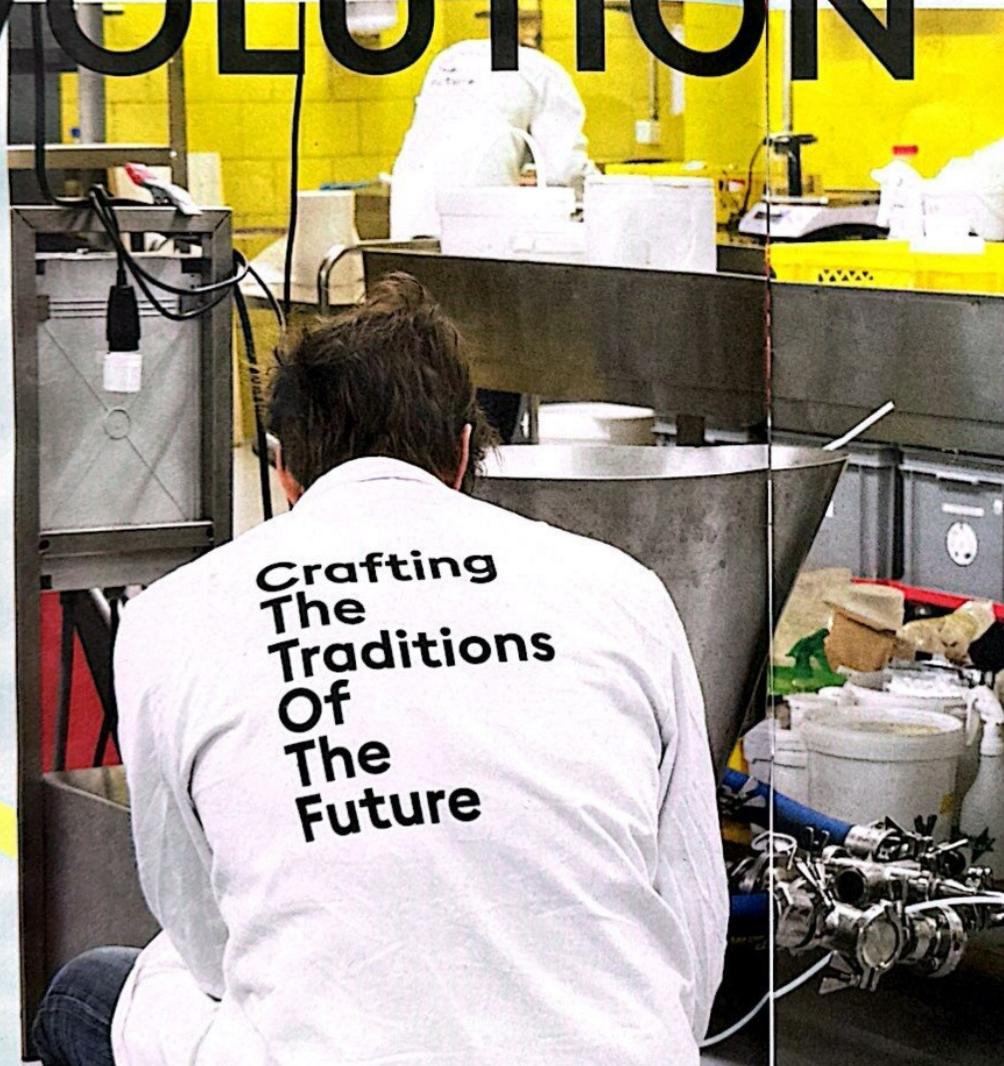


PFLANZLICHE REVOLUTION



Sie will die Käseherstellung revolutionieren: die vegane Molkerei New Roots.

In Oberdiessbach im Emmental produziert das Start-up aus pflanzlichen Zutaten köstliche Milchprodukte-Alternativen.

Co-Founder Freddy Hunziker hat uns auf einen Rundgang durch die Produktion mitgenommen.

«Ich könnte ja schon vegan leben, wenn es denn nur leckeren veganen Käse gäbe...» Dieser Satz kommt wohl vielen Menschen bekannt vor.

Oberdiessbach im Emmental: Ein unscheinbares graues Gebäude am Dorfausgang. Einzig die farbenfrohen Bilder von Landschaften und Milchprodukten an der Wand verraten, dass hier kein gewöhnliches Unternehmen zu Hause ist. Hier produziert New Roots Käse, Crème fraîche- oder Fondue-Alternativen aus pflanzlichen Bio-Zutaten. Freddy Hunziker, Co-Founder und CEO, begrüsst uns herzlich. «Wir wollten eine Veränderung antreiben, wie wir die Lebensmittel der Zukunft gestalten», begründet er den Entscheid, gemeinsam mit Mitgründerin Alice Fauconnet im Jahr 2015 New Roots zu gründen. «Unser Wissen über die Käseproduktion haben wir in traditionellen Käsereien erworben, wir haben von Käsermeistern und Kulturspezialisten gelernt.» So konnten die beiden Jungunternehmenden bestehende traditionelle Prozesse mit neuen, innovativen Zutaten verbinden und dadurch ein völlig neues Produkt kreieren.

«Unsere Mission ist es, effiziente, nachhaltige und ethisch vertretbare Lebensmittel auf den Markt zu bringen, die zusätzlich nährstoffreich und natürlich auch lecker sind», führt Freddy aus. Ihr erstes Produkt - die Camembert-Alternative - fand grossen Anklang. Bald platzte ihre erste kleine Produktion aus allen Nähten. In den vergangenen Jahren ist New Roots mehrfach umgezogen, seit zwei Jahren sind sie nun hier im 3000-Seelen-Dorf zu Hause. Rund 38 Mitarbeitende beschäftigt das Start-up mittlerweile, die in den Bereichen Produktion, Entwicklung, Sales und Marketing tätig sind.

Wir verlassen den oberen Stock, in dem sich die Büroräumlichkeiten sowie ein kleiner Eventraum befinden, und betreten das «Versuchslabor» im zweiten Stockwerk. Unzählige Rohstoffe türmen sich auf Regalen, alle fein säuberlich beschriftet. Hier experimentieren die «New Roots»-Entwickler:innen tagtäglich mit neuen Zutaten. «Crafting the traditions of the future» ist auf ihren Shirts zu lesen. Die Traditionen der Zukunft erschaffen. Doch was bedeutet das? «Wir möchten Schweizer Traditionen weiterleben

lassen», erklärt Freddy. «Wir gestalten sie einfach ethischer und effizienter.» Heisst, es kommen pflanzliche anstatt tierischer Zutaten zum Einsatz. In der Vergangenheit stellte New Roots seine Käse- und Joghurtalternativen hauptsächlich aus biologisch angebauten Cashewkernen her. Doch davon möchte das Unternehmen nun wegkommen und verwendet bereits jetzt vermehrt Bio-Kichererbsen in seinen Produkten. «Unser Ziel ist ganz klar, mittel- bis längerfristig unsere Wertschöpfungskette hier in der Schweiz zu schliessen», sagt Freddy. Er und Alice leben selbst seit über zehn Jahren vegan. Ihnen

liegt der ethische Aspekt der Ernährung sehr am Herzen. Aus diesem Grund unterstützen sie mit ihrem Unternehmen unter dem Credo «1% for the animals» auch Bauern, die einen Wechsel von der Produktion von tierischem Protein hin zu derjenigen von pflanzlichem Protein anstreben. **«Für den Wechsel zu einer pflanzenbasierten Ernährung ist es sehr wichtig, die Bauern mit ins Boot zu holen»,** ist

«Wir möchten Schweizer Traditionen weiterleben lassen.»

Freddy Hunziker, Co-Founder New Roots



Freddy überzeugt. Das Entwicklungsteam von New Roots habe mittlerweile mit fast jedem lokal erhältlichen Rohstoff, der sich für die Herstellung pflanzlicher Käsealternativen eignen könnte, experimentiert. Dazu zählen Hanf, Raps, Lupinen, verschiedene Bohnensorten wie etwa Weiss- oder Azukibohnen sowie unterschiedlichste Saaten. Für die Produktion kommt bei New Roots immer der vollständige Rohstoff zum Einsatz, nicht etwa dessen Isolate. Zudem werden die Produkte nach traditioneller Art fermentiert, was sie gut bekömmlich macht. Fermentierte Lebensmittel gelten zudem als äusserst wertvoll, da sie zu einer gesunden Darmflora beitragen können.

Transparente Wertschöpfungskette

Wir sind mittlerweile im untersten Stockwerk angelangt, wo sich die Produktionsräume befinden. Auf grossen Paletten sind in Säcke abgepackte Kichererbsen, Cashewkerne und viele weitere Zutaten gestapelt – alle tragen das Bio-Siegel. «Uns ist es sehr wichtig, über eine transparente Wertschöpfungskette zu verfügen», erklärt Freddy. «Ich denke, unabhängig von der Ernährungsform ist es wichtig, dass die Menschen zurück zur Natur und Transparenz finden.» Wie auch tibits spüre New Roots, dass seine Kund:innen sich sehr dafür interessieren, woher ihre Lebensmittel stammen und wer sie produziert.

Durch grosse Glasscheiben blicken wir auf die Abfüll- und Verpackungsanlage. Hier tragen die Mitarbeitenden Haarnetze, Handschuhe und Plastiküberzüge. Heute wird «La Fraiche», die pflanzliche Crème-fraiche-Alternative, abgefüllt. Ein Töpfchen nach dem anderen kommt fertig verpackt über ein Förderband in eine metallene Trommel. Hier wird jedes Exemplar von Hand von einem Mitarbeitenden überprüft. Gleich gegenüber befindet sich der Kühlraum, in dem die fertig abgepackten Produkte lagern, bevor sie in den Verkauf kommen. Mittlerweile sind die «New Roots»-Produkte – Joghurt-, Käse- und weitere Milchprodukte-Alternativen – in vielen Bio-Läden und auch bei den Grossverteilern in der Schweiz verfügbar. Auf gastronomischer Seite pflegen New Roots und tibits seit rund zwei Jahren eine erfolgreiche Zusammenarbeit, durch die bereits zahlreiche



New Roots x tibits

Mit tibits und New Roots haben sich zwei Pioniere der pflanzlichen Küche gefunden, die gemeinsam einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Welt leisten wollen. **Die Kooperation, die seit rund zwei Jahren besteht, hat bereits viele köstliche Gerichte hervorgebracht.** Neben einigen Hauptspeisen und Desserts mit «New Roots»-Produkten findet ihr bei uns auf dem tibits Zmorge-Buffet auch die Joghurt- und Käsealternativen. Im Winter genießt ihr bei uns im tibits zudem das köstliche plant-based Fondue von New Roots.

köstliche Gerichte entstanden sind. Dazu zählen etwa Tiramisu, Mac'n'Cheeze, Focaccia und viele weitere plant-based Köstlichkeiten, die täglich auf dem tibits Buffet zu finden sind. **Patrizia Catalano, Rezeptentwicklerin bei tibits, zeigt sich begeistert ob der Vielfalt der «New Roots»-Produkte:** «Konventionelle Kuhmilchprodukte können dadurch eins zu eins ersetzt werden», erklärt sie. Zudem überzeugen sie die pflanzlichen Alternativen nicht nur geschmacklich, sondern auch inhaltlich. «Mir gefällt, dass die «New Roots»-Produkte aus natürlichen Rohstoffen bestehen und ohne Zusatzstoffe auskommen», sagt sie. Ihr persönlicher Favorit ist momentan die vielseitige «La Fraiche». Wenn sie sich ein neues Produkt von New Roots wünschen könnte, wäre dies eine aufschlagbare Rahmalternative.

Der Umwelt Sorge tragen

Für die Zukunft hat New Roots zahlreiche Pläne, die jedoch stets im Einklang mit seinen Werten stehen sollen. Dafür sorgt Alice, Mitgründerin von New Roots. Sie kümmert sich um das Marketing und die strategischen Ziele des schnell wachsenden Start-ups. «Wir sehen uns als etablierten Lebensmittelproduzenten, aber vor allem als Firma, die wirklich etwas verändern kann und will»,

sagt Freddy über die Zukunftspläne von New Roots. «Gemeinsam mit unseren Kund:innen möchten wir einen Wechsel hin zu einer pflanzenbasierten Ernährung schaffen.» Dass ein solcher Wechsel nicht über den erhobenen Zeigfinger gelingt, sondern am einfachsten mit leckeren Käsealternativen, weiss New Roots nur zu gut. Zurzeit tüftelt das Entwicklerteam fleissig an Hartkäse- und Blauschimmelkäse-Alternativen. «In der konventionellen Käseproduktion kann hier auf Erfahrung aus Jahrhunderten zurückgegriffen werden», gibt Freddy zu bedenken. Die richtige Textur, den besten Geschmack und Reifegrad zu finden, sei eine Herausforderung. Insbesondere, weil die Käsealternative jeweils 12 Monate reifen muss, bevor das Endresultat geprüft werden kann. Doch ganz sicher wird auch diese Entwicklung dem innovativen Start-up gelingen. Und wer weiss, vielleicht sind die neuen Käsealternativen in Zukunft auch im tibits auf dem Buffet zu finden. «Gemeinsam mit tibits können wir einen entscheidenden Beitrag dazu leisten, viele Menschen dabei zu unterstützen, auf eine pflanzenbasierte Ernährung umzustellen», ist Freddy überzeugt. «Damit können wir einen wertvollen Beitrag für die Generation von morgen leisten – für unsere Mitbewesen und unseren Planeten.»



Weitere Einblicke gibt es hier im Video.