



Vorhandenes Wissen und Käsehandwerk werden bei New Roots verbunden mit innovativen und zukunftsorientierten Zutaten.



Vegane Molkerei mit Herz

Text: Christine Hunkeler ■ Bilder: zvg

Vor acht Jahren haben Alice Fauconnet und Freddy Hunziker im Herzen der Schweizer Alpen ihre vegane Molkerei gegründet. Ethisch, vegan und mit einer Leidenschaft für Gerechtigkeit und Käse. Und ehe sie sich versahen, kreierten sie Käsetraditionen der Zukunft.



Alice Fauconnet und Freddy Hunziker tun die Dinge aus Überzeugung und mit Herz, weil das dringend nötig ist.

Bei Alice Fauconnet und Freddy Hunziker wird möglichst traditionell produziert. Der einzige Unterschied ist die Milch. Bei New Roots wird nicht Kuhmilch wie bei einer klassischen Käseerei oder Molkerei verarbeitet, sondern hier stammt die Milch von Nüssen und Hülsenfrüchten. Für die (Pflanzen-)Milchgewinnung werden diese in Wasser eingeweicht und zu einer Trockenmasse verarbeitet, die anschliessend mit Wasser vermischt wird. Ab diesem Zeitpunkt ist das Verfahren der traditionellen Käseherstellung sehr ähnlich: Es werden Kulturen dazugegeben und die Masse wird über Nacht gesäuert. Danach kommen noch die Kräuter hinzu, es wird gemischt, abgefüllt und fertig ist der pflanzliche Käse.

Wie alles begann

Alice Fauconnet kommt aus Südfrankreich, hat dort Sozialanthropologie studiert, währenddem der Thuner Freddy Hunziker für die Teilnahme an Weltmeisterschaften mit seinem Downhill-Bike um die Welt reiste. Beide waren also nicht unbedingt auf dem Weg dazu, Käse aus Pflanzen herzustellen. Als frischgebackene Veganer (aus tierethischen Gründen) hörten sie viele Geschichten über glückliche Kühe oder humane Schlachtung, aber am meisten war die Rede davon, wie die Menschen nicht ohne Käse leben könnten. Diese Aussage verstehen sie nur zu gut, sind doch beide Käseliebhabende. Die beiden vertreten jedoch nicht mehr die Meinung, dass die Befriedigung unserer Geschmacksknospen die Ausbeutung und Tötung von Tieren wert ist. Das brachte sie auf die Idee, was denn wäre, wenn sie diese Meinung aus der Welt schaffen und eine handgemachte, besonders gute, ethische und nachhaltige Käsealternative entwickeln könnten. Die meisten alternativen Milchprodukte, die sie zu dieser Zeit kannten, waren voller Zusatzstoffe und erinnerten sie nicht wirklich an die Originalprodukte.

Als sich Freddy vor neun Jahren schwer verletzte und während Monaten zu Hause bleiben musste, begann er in der eigenen Küche zu experimentie-



Die Joghurtalternativen werden aus Bio-Cashewnüssen und -Kichererbsen sowie pflanzlichen Joghurtkulturen hergestellt.

ren. Er steckte schon bald seine gesamte Energie in die Herstellung von selbstgemachten Käsealternativen aus Nussmilch. Zu dieser Zeit nahm er auch mit Schweizer Käsern Kontakt auf, um den Umgang mit Käsekulturen und die uralte Kunst der Fermentation und Reifung zu lernen. Von Anfang an war die Idee, nicht den Geschmack und die Konsistenz von tierischem Käse nachzuahmen, sondern einen authentischen, handgemachten Käse zu produzieren, der durch seinen andersartigen Rohstoff mehr Respekt für die Tiere, den Planeten und die Gesundheit der Menschen schafft. Die besten Resultate für den Milchersatz erzielte Freddy mit den Cashewnüssen, da musste ihm auch Alice recht geben, die sich durch die verschiedenen von ihm entwickelten Varianten durchgekostet hatte.

So kam es, dass sich die Zwei nach Indonesien aufmachten, um alles über das Rohmaterial, also die Cashewnuss, zu lernen. Weit entfernt von zu Hause fragte Freddy Alice, ob sie sich vorstellen könnte, mit ihm ein Business in diese Richtung aufzuziehen. Sie konnte sich das sogar sehr gut vorstellen, denn Cashewnüsse sind eine perfekte Zutat für die Herstellung von veganem Käse. Der neutrale Geschmack ermöglicht eine grosse Flexibilität in der Herstellung unterschiedlichster Endprodukte, und



Extracremig, mediterran oder doch lieber mit schwarzem Pfeffer?

Rechts: Ein veganes Fondue im Schnee.



ihr natürlicher Protein-, Fett- und Zuckergehalt eignet sich sehr gut für die Herstellung der traditionell fermentierten Käse- und Joghurtalternativen.

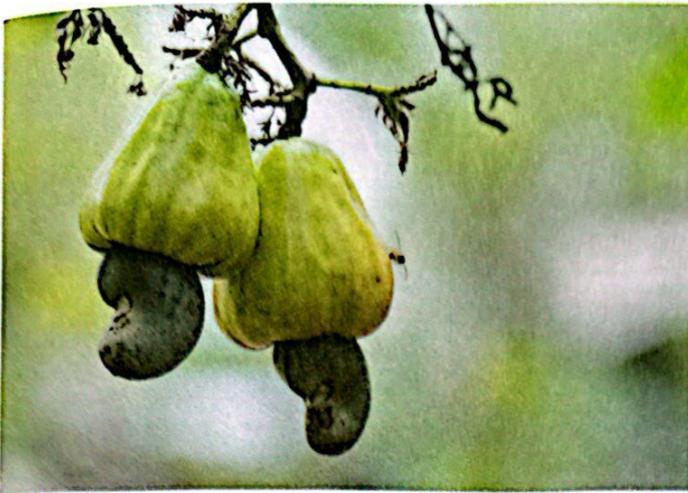
Ergebnis von einem grossen Traum

Alice Fauconnet und Freddy Hunziker haben New Roots im Jahr 2015 gegründet. Ihr Unternehmen ist das Ergebnis von einem ganz grossen Traum: der Transformation der Schweizer Milchwirtschaft vom Tier zur Pflanze. Ihren ersten Käse verkauften sie auf dem Biomarkt und in einem Bioladen in Thun. Wöchentlich wurden 50 Stück «Soft White», traditionell gereift wie Weichkäse, in ihrer Küche hergestellt, bis der Umzug in die erste offizielle Produktionsstätte stattfand. In der Zwischenzeit ist die vegane Molkerei bereits zweimal wieder umgezogen, da das Unternehmen stetig gewachsen und der Platz immer wieder zu klein geworden ist. Im Januar 2021 wurde von Thun ins neugebaute, 4000 Quadratmeter grosse, dreistöckige Gebäude in Oberdiessbach gezügelt. Nun hatten sie zehnmals so viel Platz, der auch dringend nötig war. Um mit der Nachfrage Schritt zu halten, wurde die Produktionskapazität enorm gesteigert. Heute werden bei New Roots 33 Mitarbeitende beschäftigt, davon vier

traditionelle Käser. Sämtliche Produkte von New Roots werden gleich hergestellt wie die herkömmlichen Milchprodukte. Alice und Freddy haben sich die Zeit genommen, von den Käsern zu lernen, und von Beginn an mit diesen altbewährten Techniken gearbeitet. Die Fermentations- und Reifungsmethoden entsprechen denen der konventionellen Käseherstellung. Vorhandenes Wissen und Käsehandwerk werden verbunden mit innovativen und zukunftsorientierten Zutaten.

Cashewnuss

Cashewnüsse können ein nachhaltiger Rohstoff sein. Die Cashew-Produkte bei Alice und Freddy werden aus Bio-Cashewnüssen hergestellt, die in Vietnam und Burkina Faso angebaut werden. Damit die fairen Arbeitsbedingungen auf diesen Cashew-Farmen sichergestellt sind, arbeiten sie mit Fair-Trade-Spezialisten wie Gebana zusammen. Ihre Cashewnüsse stammen von Bäumen, die auf



natürliche Weise mit genügend Niederschlag und Sonnenschein in tropischen Gebieten wachsen. Damit setzen sie ein Zeichen gegen die Abholzung des Regenwaldes und für die umweltschonende Landwirtschaft. Die Bäume erfordern keine zusätzliche Pflege, Energie und schon gar nicht chemische Düngemittel oder Pestizide. Der Transport erfolgt per Schiff. Die Nuss kann zu 100 Prozent verwendet werden, was ein weiterer Vorteil ist. Mit einem halben Kilo Cashewnüsse produziert das New-Roots-Team ein Kilo pflanzlichen Käse. Dies alles trägt dazu bei, dass die Käsealternativen bei New Roots einen viel geringeren ökologischen Fussabdruck als Schweizer Kuhmilchkäse haben: Sie verbrauchen 60 Prozent weniger CO₂ und 40 Prozent weniger Wasser.

Köstliche Alternativen auf Basis lokaler Zutaten

Bei Alice und Freddy dreht sich alles um Innovation, deshalb entwickeln sie derzeit auch köstliche Alternativen zu Käse auf Basis lokaler Zutaten. Zusammen mit Landwirten in der Region wird quasi am «Heiligen Gral» rumexperimentiert. Ziel ist es, auch einen alternativen guten Hartkäse herzustellen, den es in dieser Art noch nicht auf dem Markt gibt.

Die New-Roots-Produktpalette ist bereits gross: Neben dem ersten lancierten Produkt, dem Weichkäse «White Soft», sind in der Zwischenzeit die folgenden Erzeugnisse aus der Milch der Cashewnuss entstanden: Frisch- und Streichkäse, Ricotta, diver-



Freddy Hunziker kontrolliert die Qualität und das Endresultat der Produktion.

Links: Die Cashew-Produkte werden aus Bio-Cashewnüssen hergestellt.

se Joghurtsorten und Fondue. Der Grillkäse (Sommerprodukt) sowie die Raclettevariationen wurden aus biologischen Kichererbsen und Lupinen hergestellt. In Oberdiessbach gibt es vor dem Produktionsgebäude auch ganz neu einen kleinen Selbstbedienungsladen, der bereits rege genutzt wird.

Alice und Freddy tun die Dinge aus Überzeugung und mit Herz, weil das dringend nötig ist. Sie machen das zusammen mit Menschen, welche dieselben Werte und Visionen haben wie sie. Ganz unabhängig von den Herausforderungen und Umständen ist ihnen jeder Tag ein vergnügliches Abenteuer.

Kontakt

New Roots

Burgdorfstrasse 36, 3672 Oberdiessbach
Telefon: 033 557 84 44, info@newroots.ch

www.newroots.ch



Bevor der pflanzliche Käse fertig ist, kommen bei einigen Sorten noch Kräuter und Gewürze dazu.

Unten: Auch unterwegs lassen sich die Produkte von New Roots genießen.

Die Fermentations- und Reifungsmethoden entsprechen denen der konventionellen Käseherstellung.

