



**new
roots**
vegan creamery



wir love unseren planeten

und wissen, dass du es auch tust !

Nachhaltigkeit und Transparenz liegen uns am Herzen. Deshalb haben wir nach bestem Wissen einige Fakten für dich zusammengestellt. Wir werden nicht behaupten, dass unsere veganen Käsealternativen kein CO₂ ausstossen. Sie tun es (wie jede Lebensmittelproduktion). Vielmehr möchten wir mit dir teilen, was wir über die Nachhaltigkeit unserer Produkte wissen. Legen wir also los!

Cashewnüsse sind ein sehr effizienter Rohstoff

Im Gegensatz zu den meisten Nüssen und Samen enthalten sie kaum Ballaststoffe (genauer gesagt ca. 3%), sodass wir 100% der Cashewnüsse zur Herstellung unseres Käses verwenden können und 0 Abfall haben.

Unsere cashewnüsse wachsen wild und benötigen kein zusätzliches Wasser

Unsere Cashewnüsse stammen von Bäumen, die auf natürliche Weise in tropischen Gebieten wachsen (keine Abholzung!) mit reichlich Regen und Sonnenschein. Sie benötigen nicht nur keine zusätzliche Pflege oder Energie, sondern absorbieren auch CO₂ aus der Atmosphäre und setzen dabei Sauerstoff (O₂) frei. Natur in Bestform! Oh, und sie benötigen keine chemischen Düngemittel oder Pestizide und verschmutzen weder Luft, Wasser noch Boden.

Unsere nüsse werden von unabhängigen Bio Bauern angebaut und vor Ort verarbeitet

Die Verarbeitung von Cashews in essbare Nüsse ist eine arbeitsintensive Aufgabe. Wenn es um Nachhaltigkeit geht, ist es daher wichtig, dass die Menschen, die am landwirtschaftlichen Prozess beteiligt sind, in einer sicheren und gesunden Umgebung arbeiten und fair behandelt und bezahlt werden. Deshalb kaufen wir unsere Cashewnüsse (über unseren Partner, der für die Verarbeitung und Qualitätssicherung des Rohmaterials zuständig ist) von unabhängigen Kleinbauern in Vietnam, die ein überdurchschnittliches Gehalt sowie eine Bio-Prämie erhalten. Zudem werden die Nüsse lokal im Herzen des Anbaugebiets verarbeitet, wodurch die CO₂-Emissionen reduziert und zusätzliche Arbeitsplätze in den Gemeinden geschaffen werden. Die mühsame Aufgabe, rohe Cashewnüsse in essbare Cashewkerne zu verwandeln, erfolgt nicht manuell, sondern maschinell.



Regelmässige Audits werden durchgeführt um sicherzustellen, dass das Arbeitsumfeld dem internationalen Arbeitsrecht und den SMETA-Standards für ethischen Handel entspricht.² Darüber hinaus wurden soziale Initiativen wie die Zahlung von Krankenversicherungen und angemessene sanitäre Einrichtungen für die Schulen in den Gemeinschaften umgesetzt.³ Für unsere Joghurts verwenden wir Cashewnüsse aus Burkina Faso, die Fair Trade zertifiziert sind.⁴

Der gesamte ökologische Fussabdruck unseres Cashew-kases ist geringer als derjenige von Kuhmilchkase

Moment mal ... wirklich? Ja, wirklich. Produkte tierischen Ursprungs emittieren im Allgemeinen mehr CO₂ als Produkte auf pflanzlicher Basis, da die Verwendung von Tieren als "Zwischenhändler" und der Anbau von Pflanzen zur Fütterung viel ressourcenintensiver (und offen gesagt ineffizienter) ist als der direkte Anbau und Verzehr von Pflanzen. Tönt logisch, oder?

Kühe brauchen Wasser (viel Wasser: mindestens 630 Liter pro Liter Milch!⁷) und Futter (und in industriellen Betrieben sehr oft auch Antibiotika und Hormone). Zur Futterherstellung braucht es Land, Land braucht Wasser und Saatgut, Saatgut braucht Dünger und Pestizide. Und dann sind da noch die landwirtschaftlichen Geräte, Energie, Treibstoff usw. Zusätzlich zu den Abfällen, die sie produzieren, sind Kühe Wiederkäuer und geben Tonnen von Methan ab, das (als CO₂-Äquivalent) die Luft verschmutzt. Wenn Kühe ein Land wären, würden sie (nun ja, ihre Fürze ...) in Bezug auf die Treibhausgasemissionen nach China und den USA und vor Indien an dritter Stelle stehen!⁸

Dies alles ist notwendig, um Kuhmilch zu produzieren und daraus tierischen Käse herzustellen. Und wusstest du, dass 10 Liter Milch notwendig sind, um 1 kg Weichkäse herzustellen⁹ (im Vergleich zu unserer pflanzlichen Version: Erinnerst du dich an die 0.5 kg Ca-

shewnüsse?)? Machen wir eine einfache Kopfrechnung: Für 1 Liter Kuhmilch Camembert werden 10 Liter Milch benötigt und für jeden Liter Milch braucht es 630 Liter Wasser. Das ergibt 6300 Liter (32 Badewannen!) Wasser pro kg Kuhmilchkäse.

Zusammenfassend können wir daher sagen, dass die Herstellung einer Käsealternative auf Cashewbasis viel nachhaltiger und effizienter ist als die Herstellung von konventionellem Camembert aus Kuhmilch. Du willst wissen, wie viel nachhaltiger? Nun, basierend auf den besten Forschungsdaten, die wir bisher haben, liegt das Verhältnis irgendwo zwischen 1:7 und 1:10¹⁰ (wenn du bis hierhin gelesen hast, müssen wir dir nicht sagen, dass die 1 für Cashew-Käse steht, oder?)

Unsere Cashewnüsse reisen mit dem Schiff statt durch die Luft

Schiffe stossen 50x weniger CO₂ aus als Lufttransporte, wodurch unsere Cashewnüsse viel umweltfreundlicher werden.⁵ Insgesamt trägt der Transport mit weniger als 5% zur CO₂-Bilanz unseres Cashew-Käses bei.⁶

Und in der Zukunft? Wir müssen nachhaltigere Lösungen für unsere Verpackungen finden

Trotz allem gibt es noch Verbesserungsbedarf in Bezug auf die Nachhaltigkeit unserer Produkte. Eine davon ist die Verpackung. Wir freuen uns sagen zu können, dass die Kartonhüllen, in die unsere Käsebecher eingesetzt werden, entweder zu 100% aus Pflanzenabfällen bestehen und CO₂-neutral sind¹¹ oder aus recycelbarem Karton hergestellt werden. Für unsere Verpackungen verwenden wir jedoch immer noch Plastikbecher, da es aus Gründen der Haltbarkeit und Qualität bisher keine Möglichkeit gibt, unseren Käse in einer 100% biologisch abbaubaren Verpackung zu lagern (und wir sind - wie sicher auch du - bestrebt, Lebensmittelverschwendung zu minimieren).

Wir wählen sorgfältig die bestmögliche Option auf dem Markt unter Berücksichtigung der Recyclingfähigkeit und der Lebensmittelsicherheit. Und wir werden weiterhin nach umweltfreundlicheren Lösungen suchen, wobei wir Perfektion vielmehr als Reise sehen als das Ziel. Wir sind froh, auf dieser Reise mit Lieferanten zusammenzuarbeiten, die unser Engagement für Nachhaltigkeit teilen und dazu beitragen, Plastik in den Ozeanen zu stoppen, indem sie die von der Plastic Bank eingerichteten ethischen Recycling-Ökosysteme unterstützen.¹²



Unsere neue Produktionsstätte wird ohne fossile Brennstoffe betrieben

Ein wichtiger Meilenstein ist unsere neue innovative Produktionsstätte (auf die wir schon jetzt sehr stolz sind), in der wir unsere veganen Alternativen zu Milchprodukten ohne den Einsatz von fossilen Brennstoffen herstellen können. Das bedeutet (jetzt wird's ein wenig technisch, halte durch), dass wir kein Öl, Gas oder andere fossile Brennstoffe verbrennen, um Energie für die Herstellung unserer Produkte zu gewinnen.

Du möchtest wissen, woher die Energie kommt? Aus Wasserkraft. Ausserdem speichern wir die Abwärme aus den Kühlräumen in einem grossen Speicher, um Energie aus der Produktion zurückzugewinnen. Dadurch decken wir 100% unseres Heizbedarfs. Darüber hinaus können wir unsere Produkte mit kaltem Grundwasser kühlen und so viel Strom sparen. Gerne kannst du unsere Ingenieure fragen, wenn du mehr wissen möchtest.

¹ www.naehwertdaten.ch/de/search/#/food/257956 | ² www.sedex.com/our-services/smeta-audit | ³ Tradin Organic Agriculture B.V.: The Story Behind Our Organic Cashews (2020) | ⁴ www.gebana.com | ⁵ Cristea, A. et al.: Trade and the greenhouse gas emissions from international freight transport, Journal of Environmental Economics and Management 65 (2013) 153-173 | ⁶ Beyli, D. et al.: E2 Life Cycle Assessment - Organic Swiss soft cheese imitation from cashew nut kernels. Bern University of Applied Sciences, School of Agricultural, Forest and Food Sciences HAFI Food, | Nutrition ⁷ Poore, J. & Nemecek, T. (2018): Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science, 360, p.987-992 | ⁸ See also "Milking the Planet. How dairy is heating up the planet and hollowing rural communities", Institute for Agriculture and Trade Policy (15.06.2020), <https://www.iatp.org/milking-planet>. | ⁹ Bystricky, M. et al. (2014): Ökobilanz ausgewählter Schweizer Landwirtschaftsprodukte im Vergleich zum Import, Agroscope Science Nr. 2 / April 2014 | ¹⁰ Beyli, D. et al.: E2 Life Cycle Assessment - Organic Swiss soft cheese imitation from cashew nut kernels. Bern University of Applied Sciences, School of Agricultural, Forest and Food Sciences HAFI Food, Nutrition | ¹¹ <https://paperwise.eu/de/umweltnutzen> | ¹² <https://plasticbank.com/client/greiner-packaging/>