

**FREDDY HUNZIKER
& ALICE FAUCONNET**

Die Sozialanthropologin und der frühere Downhill-Profibiker lernten sich in Südfrankreich kennen. Dass sie einmal zusammen vegane Käsealternativen herstellen würden, war da noch nicht abzusehen. newroots.ch

ALLES KÄSE, ODER WAS?

Der Vater eines Freundes steckte **Freddy Hunziker** 10 000 Euro zu und sagte: Mach was aus deiner Käsegeschichte. Heute produziert der Schweizer zusammen mit Freundin **Alice Fauconnet** veganen Fromage nach traditionellen Herstellungsmethoden – und mit bestem Gewissen. Ist das der Käse der Zukunft? Im Silicon Valley ist **New Roots** immerhin bereits ein Begriff

TEXT SARAH LAU

Vorbei an Heikes Fußpflege-Salon und Bönzils Bestattungsinstitut, gleich hinten rechts, führt eine schwere Metalltür zur Produktionsstätte von „New Roots“. So altmodisch die Passage im schweizerischen Thun wirkt, so sicher kann man sein, dass in der Burgstrasse 16 die Zukunft wohnt. Das Silicon Valley hat bereits angeklopft bei Freddy Hunziker, 26, und seiner Freundin Alice Fauconnet, 29. Denn die beiden produzieren veganen Käse, der nichts mit dem gepanschten Zeug zu tun hat, das bislang im Supermarkt als veganer Käse angepriesen wird. New-Roots-Käse schmeckt. Und das nicht ohne Grund. Ob Camembert oder Frischkäse, alles hier wird nach klassischer Schweizer Molkereitradition verarbeitet – nur, dass statt Kuh- und Ziegenmilch, „Milch“ aus Mandeln und Cashews die Basis bildet.

„Während Freddy praktisch seit seiner Geburt Vegetarier ist, habe ich mich erst später für die Rechte von Tieren engagiert. Ein Artikel gab mir den Denkanstoß, vegan zu leben. Ich sagte zu Freddy: Hey, wir leben im Land von Schokolade und Käse, vegane Schokolade gibt es, machen wir doch veganen Käse, das könnte lustig sein. Zu dem Zeitpunkt war es aber einfach nur ein Traum“, erzählt Alice.

Vor sechs Jahren begann dann die ganze Reise. Wir waren beide Veganer geworden und bekamen von unseren Freunden immer wieder zu hören, dass sie gerne mitziehen würden – wenn es leckere vegane Produkte geben würde“, sagt Freddy. „Für mich war das die Hauptmotivation, mit veganer Käseherstellung zu experimentieren. Ich wollte zeigen, dass man nicht den guten Geschmack opfern muss, wenn man rein pflanzlich leben will.

Denn so traurig es ist, aber die wenigsten Menschen entscheiden sich aus rein ethischen Gründen, vegan zu leben.“ Sechs Monate experimentierte Freddy in der heimischen Küche mit Haselnüssen, Mandeln und Cashews, besuchte später mit einem in der Industrie tätigen Kulturspezialisten aus Emmental verschiedene Käsehersteller, knüpfte Kontakte zu einem Berner Ernährungsinstitut und fuchste sich immer weiter ins Thema ein. Mittlerweile hat New Roots Cashewlieferanten in Indonesien gefunden, selbstverständlich Fairtrade und bio. Die gewonnene Cashewmilch wird mit laktosefreien Käsekulturen versetzt und durch dieselben Prozesse wie bei der traditionellen Herstellung geführt. „Der Geschmack wird also nicht durch Zusatzstoffe erzeugt, sondern ist vor allem Ergebnis des Gärungs- und Reifeprozesses“, erklärt der junge Schweizer sein Produkt.

Viele Käsebauern seien auf Freddy und Alice zugegangen, mehr neugierig, denn misstrauisch. „Das hat sicher auch viel damit zu tun, dass wir so jung sind. Sie sehen uns als neue Generation, die man einfach mal machen lässt“, sagt Freddy. „Außerdem zollen wir ihnen ja Respekt“, ergänzt Alice, „nicht dafür, dass sie Tiere ausbeuten, um Käse herzustellen – aber für die Techniken, die sie anwenden. Wir wollen ja auch das Handwerk ehren, aber wir glauben einfach, dass es von Zeit zu Zeit überarbeitet werden muss. Aus ethischen und nachhaltigen Gründen.“

Heute verkauft New Roots an 600 Shops in der Schweiz, ist in den Coop-Supermärkten zu finden, aber auch in England, Frankreich – Deutschland steht in den Startlöchern – und mit drei Interessenten aus den USA sei man im Gespräch. Nach dem Boom von

Fleischersatzprodukten wie Beyond Meat werden nun auch Milchersatzprodukte gehypt – da könnten Unternehmer wie die New-Roots-Youngster bald schon zu den großen Gewinnern der Bewegung zählen. Während sie in der Anfangszeit gerade mal 100 Käse pro Woche fertigten, sind es inzwischen 1800 pro Stunde. Die meisten der Maschinen hat der studierte Polymechaniker Freddy selbst gebaut („Das hat uns Tausende gespart!“). Er kümmert sich mit seinem Team um die Produktion, Alice designt und ist für das Marketing zuständig. Ob sie sich vorstellen können, ihre Firma zu verkaufen? Nein. Warum auch? Nie sei es ums Geld gegangen und wenn man mit jemandem zusammenarbeite, dann nur, um die Message im großen Stil in die Welt tragen zu können.

Ihre Botschaft ist den Überzeugungstälern wichtig: Die Menschen

müssen aufhören, Tiere zu quälen und sie für ihre Zwecke auszubeuten. Die Frage, ob sie einen Fleischesser lieben könnten, verneinen beide. „Genauso wenig wie ich mit einem Sexisten oder Rassisten zusammen sein könnte“, schiebt Sozialanthropologin Alice hinterher.

„Ich habe mich mit verschiedenen Käsemachern getroffen und gerade die Alten fanden es großartig, was wir hier machen. Als wir aber anfangen von veganem Käse zu sprechen, mussten wir uns immer wieder anhören: Das ist kein Käse, was ihr macht. Ihr macht Kuchen oder so was, aber ihr macht keinen Käse“, erzählt Freddy.

An ihrem Selbstbewusstsein kratzen solche Einwände indes nicht. „Wir machen den traditionellen Käse der Zukunft!“, so steht es ganz oben auf der Website von New Roots. Bon Appétit. ○



Die jungen Käser Freddy und Alice machen Camembert und Frischkäse nach traditionellen Methoden – aber mit Cashew- statt Kuhmilch