



In Oberdiessbach produziert Freddy Hunziker Jogurts, welche frei von tierischen Zutaten sind.

Veganer Jogurt-Genuss

Das junge Unternehmen New Roots hat kürzlich eine vegane Jogurt-Alternative auf den Markt gebracht. Anstatt Kuhmilch wird Nussmilch verwendet. Inhaber Freddy Hunziker erklärt, wie das genau geht.

TEXT MIRA WEINGARTNER FOTOS MARTIN RINDLISBACHER

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Katrin Schwarzenbach (Leitung ad interim), Tel. 031 980 98 47, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch



um und lassen die Milch eindicken: «Die Arbeitsschritte sind ähnlich wie in einer normalen Käserei.» Und wie das traditionelle, sei auch das vegane Käsen ein «Chrampf». Fünf Tage pro Woche steht die fleissige Equipe in Oberdiessbach im Einsatz: «Jeder Arbeitsschritt ist Handarbeit: das Einweichen, das Mixen, das Füllen der Gussformen, das Einlagern und Pflegen in den Reiferäumen und schliesslich das Abpacken», erzählt der 27-Jährige.

Erst seit Kurzem produziert das Unternehmen nun auch schmackhafte, vegane Jogurts. Bislang gibt es die Oberdiessbacher Jogurt-Alternativen nebst der Nature-Variante auch angereichert mit feinen Erdbeeren und in der Geschmacksrichtung Mokka. Weitere Sorten sollen folgen. Vegane Produkte herzustellen, das macht Freddy Hunziker zusammen mit seiner Mitinhaberin Alice Fauconnet (30) inzwischen seit fünf Jahren. «Harte Arbeit, viel Mut und eine Prise Wahnsinn waren nötig, damit unsere Vision wahr wurde», sagt Hunziker rückblickend. Inzwischen wurde die Idee zum Erfolg – und noch immer arbeiten sie so leidenschaftlich wie auch überzeugt für das Produkt. So hat der vegane Käser eine klare Aufgabe vor Augen: «Wir erfinden die Traditionen der Zukunft.» ●

Auf den ersten Blick unterscheidet sich die Creamery New Roots in Oberdiessbach nicht gross von einer herkömmlichen Käserei: In chromstählernen Bottichen wird Milch eingedickt, in einer anderen Ecke der Produktionsstätte läuft die Jogurt-Produktion auf Hochtour. Auf den zweiten Blick jedoch wird sofort klar, dass hier nicht alles «wie gehabt» vonstattengeht. In Freddy Hunzikers (27) Unternehmen wird nämlich nicht etwa Kuh- oder Geissmilch weiterverarbeitet. Nein, hier wird die Milch aus Cashew-Nüssen gewonnen. Die Produkte des Jungunternehmers und seinem inzwischen rund 20-köpfigen Team sind vegan und somit frei von tierischen Zutaten.



Freddy Hunziker (27),
Gründer und
Mitinhaber der
New Roots AG.

Ganz traditionell, nur anders

Doch wie geht das überhaupt, einen Käse oder ein Jogurt aus Nüssen herzustellen? Freddy Hunziker erklärt: «Erst vermahlen wir die Bio-Cashews unter Beigabe von Wasser zu einer Nussmilch.» Herkömmliche Bakterienkulturen wandeln dann den vorhandenen Nusszucker in essenzielle Milchsäure

NEW-ROOTS-JOGURT BEI COOP

Unterschiedliche Geschmacksrichtungen

Die veganen Jogurts der New Roots AG in Oberdiessbach sind in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region wie folgt erhältlich: New-Roots-Cashew-Jogurt Nature (Fr. 2.65/140 g), New-Roots-Cashew-Jogurt Erdbeere (Fr. 2.65/140 g) und New-Roots-Cashew-Jogurt Mokka (Fr. 2.65/140 g).