



# Käse ohne Milch

Fleischverzicht ist für viele angehende Veganer kein Problem. Schwieriger wird es, Gouda, Ricotta, Camembert und Co. aus dem Kühlschrank zu verbannen. Deshalb entwickelt ein Schweizer Start-up Köstlichkeiten ohne Kuhmilch

TEXT: FRANK BRUNNER / FOTOS: RAINER KWIOTEK

Die Polizistin am Grenzübergang zwischen Deutschland und der Schweiz schaut misstrauisch ins Auto. „Was wollen Sie bei uns?“, fragt die Beamtin, während sie sich die Ausweise zeigen lässt. „Wir besuchen eine Firma, die Käse herstellt“, sagt der Fotograf und fügt hinzu: „veganen Käse.“ Die Polizistin starrt abwechselnd auf die Ausweise und ins Auto, gibt erst nach einigem Zögern die Papiere zurück. Ihr Blick sagt: „So einen Unsinn habe ich noch nie gehört.“ Sie sagt: „Wenn es vegan ist, ist es kein Käse.“ Schließlich gewährt sie dennoch die Einreise.

Freddy Hunziker lacht, als er am nächsten Tag diese Geschichte hört. Er ist der Chef von „new roots“, der Firma, die veganen Käse produziert. Hunziker sagt: „Die Frau hat recht, in der EU dürfen nur Erzeugnisse aus Milch als Käse verkauft werden.“ Seine Delikatessen basieren aber auf Cashewkernen. Deshalb heißen die Frischkäsesorten „Fresh Greek Style“, „Fresh Herbes de Provence“ oder schlicht „Spread“ (Aufstrich), den Camembert nennt Hunziker „Soft White“ und den Ricotta „Free the Goat“ (Befrei die Ziege).

Es ist Mittwochmorgen Mitte März im Zentrum von Thun. Die Stadt im Berner Oberland gleicht einer Postkartenidylle. Mittelalterliche Häuser, liebevoll restauriert, säumen die Aare, die sich träge durch die Stadt schlängelt. Die Sonne flutet die Gassen und der blaue Himmel reicht bis zu den schneebedeckten Gipfeln der Alpen. Direkt an der Hauptstraße, etwas versteckt an der Rückseite eines Bürokomplexes, befindet sich der Firmensitz von „new roots“. Freddy Hunziker öffnet die Tür, führt durch den Vorräum, in dem sich Umzugskisten stapeln, bis in eine Bürorüche und sagt: „Wir müssen schon wieder umziehen, die Räume sind zu klein.“ Die Kundenanfragen ließen sich von hier aus kaum noch bewältigen.

### Käseindustrie ist Wahnsinn

Tatsächlich liefert „new roots“ seine Käsealternativen an rund 600 Verkaufsstellen in der Schweiz, darunter Supermärkte, Bioläden und Restaurants. In Frankreich und England kann man die Spezialitäten ebenfalls kaufen und demnächst liegen sie auch in den Kühlregalen einer großen deutschen Biomarktkette. Für Hunziker ist die herkömmliche Käseindustrie „unethisch und ökologischer Wahnsinn“. Allein die Schweiz verbraucht für die Herstellung von Milch und Fleisch jedes Jahr 8,5 Millionen Tonnen Futtermittel. Gut 15 Prozent davon werden importiert, größtenteils Soja und Getreide aus dem Regenwald. In Deutschland ist die Situation ähnlich. Nach Angaben des Bundesministeriums für Ernährung und

Landwirtschaft führten Tierzuchtbetriebe knapp 11 Millionen Tonnen Futtermittel ein, darunter große Mengen Soja aus Südamerika. Länder wie Brasilien, Paraguay und Uruguay vernichten Millionen Hektar Regenwald für Anbauflächen. Doch das ist nur ein Aspekt der Milchherstellung.

Damit hochgezüchtete Kühe bis zu 12 000 Liter Milch pro Jahr abgeben, bevor sie ausgelaugt sterben, verabreichen ihnen Züchter häufig Antibiotika. Die Tiere werden künstlich befruchtet, nach der Geburt trennt man Kühe von ihren Kälbern. Im vergangenen Jahr schockierten Bilder von halbtoten Tieren auf Bauernhöfen in Bayern und Niedersachsen die Öffentlichkeit. In einem Beitrag des Bayerischen Rundfunks vom August

2019 heißt es: „Tierschutzverstöße, insbesondere bei Milchkühen, lassen sich entlang der ganzen Kette der Milchproduktion beobachten.“ Für Freddy Hunziker ist das unnötig. Er sagt heute: „Käse aus pflanzlichen Proteinen ist gesünder, umweltfreundlicher und verursacht keine Tierquälerei.“ Fünf Jahre zuvor dachte er noch anders.

Frühjahr 2015: Hunziker stürzt bei einer Trainingsfahrt vom Rad und verletzt sich schwer. Seit der Schulzeit träumte er davon, Mountainbike-Profi ▶

## »Käse aus pflanzlichen Proteinen ist gesünder und umweltfreundlicher«

Freddy Hunziker, Chef und Gründer von „new roots“

Sieht aus wie ein Camembert und ist auch einer – irgendwie. Allerdings einer ohne Milch, weshalb diese vegane Käsealternative auch nicht als Käse verkauft werden darf

Freddy Hunziker ist einer der Gründer von „new roots“. Sein Antrieb: Auch als Veganer wollte er nicht auf den Genuss von Käse verzichten





Cashewkerne sind die Basis für viele vegane Käsesorten (l.). In der Produktionshalle von „new roots“ werden sie eingeweicht und zerkleinert, bis sie eine dickflüssige Milch ergeben (M.). Deren Konsistenz und Temperatur wird ständig genauestens kontrolliert (r.)

zu werden. Er hatte einen Platz im Weltcupteam. Bei den Junior-Weltmeisterschaften raste er in der Disziplin Downhill die Berge herunter. Doch dann häuften sich die Verletzungen. Um die Regenerationszeiten zu verkürzen, ernährt er sich vegetarisch, verzichtet auf Fleisch, aber nicht auf Milchprodukte. „Meine Ernährung habe ich zuerst aus sportlicher Perspektive betrachtet.“ Wissenschaftliche Studien belegen einen Zusammenhang zwischen Pflanzenkost und einer schnelleren Erholung nach physischen Belastungen. Doch an diesem Tag im Jahr 2015 muss Hunziker seine Sportlerkarriere endgültig begraben. Die Wachs-tumsfuge seines Oberschenkels ist zerstört.

Frustriert entscheidet er sich, Urlaub zu machen, fährt nach Frankreich und lernt dort Alice Fauconnet kennen. Die Französin hatte kurz zuvor ihr Anthropologiestudium abgeschlossen, war darauf durch Japan gereist und hatte dort zum Veganismus gefunden. Bis dahin habe er sich kaum Gedanken über die Milchherstellung gemacht, erzählt er. „Ich habe die Kühe auf den Wiesen gesehen und gedacht, dass alles in Ordnung ist.“ Nun sagt er: „Es ist krass, was wir den Tieren antun, nur weil wir denken, der Mensch sei der Mittelpunkt des Universums.“ Hunziker entscheidet sich ebenfalls, vegan zu leben. Nur eins vermisst er: Käse.

Wenige Wochen nach seiner Sportverletzung beginnt Freddy Hunziker in seiner WG-Küche zu experimentieren. Er fermentiert Sojamilch, baut nächtelang alte Kühlschränke zu Käsereifeschränken um und absolviert tagsüber einen Käseirekurs. Doch die Ergebnisse erinnerten mehr an Tofu als an Käse.

Dann versuchte er es mit Cashewnuss. Die Nüsse stammen ursprünglich aus Brasilien, haben einen hohen Fett- und Proteingehalt, liefern Magnesium und Eisen. Die Versuche verlaufen erfolgreich. Er verschenkt den Käse an Freunde, beliefert später einen kleinen Bioladen in Thun. Heute führen Freddy Hunziker und Alice Fauconnet ein Unternehmen mit 17 Mitarbeitern.

Wenn der 25-Jährige durch seine Firma führt, wirkt er nicht wie ein spinnerter Weltverbesserer.

Er spricht von Marktbeobachtung, Prozessoptimierung, Texturierung und Schmelzeigenschaften. Vielleicht resultiert die rationale Herangehensweise aus seinem früheren Job als Mechaniker. Hunziker streift sich eine weiße Jacke, weiße Schuhe und ein Haar-

netz über und betritt die Produktionshalle. Dort füllt der Prozessverantwortliche Christian Maibach gerade Cashewkerne in einen 500-Liter-Edelstahlbehälter und gibt

Wasser dazu. Nach dem Einweichen zerkleinert der studierte Maschinenbauingenieur die Nüsse zu einer dickflüssigen Milch. Diese reichert er später mit speziellen Bakterienkulturen an, die auch bei der herkömmlichen Käseherstellung verwendet werden. Die verwandeln die Cashewcreme in Camembert.

Maibach überwacht Temperatur, Konsistenz und jede Menge anderer Parameter. Die genaue Rezeptur will er nicht verraten. Einen Teil der Maschinen haben er und Hunziker selbst entwickelt und gebaut. „Mit herkömmlichen Apparaten konnten wir Temperatur, Konsistenz und Partikelfinheit nicht so genau regulieren, wie wir uns das wünschten“, sagt Hunzi-

## Cashews haben einen hohen Fett- und Proteingehalt, liefern Magnesium und Eisen



ker. „Wir hatten schon Besucher von großen Lebensmittelherstellern, die sich sehr detailliert für unsere Technologie interessiert haben.“ Produktionsleiter Maibach ergänzt: „Deshalb ist hier fotografieren verboten.“ Viel lieber spricht er über Cashewkerne.

### Fair produziert und ressourcenschonend

Etwa 60 bis 70 Tonnen verarbeitet „new roots“ jedes Jahr. „In Bioqualität“, wie Hunziker betont. Geliefert werden sie aus Vietnam und Westafrika. Aber ist es wirklich ökologisch vertretbar, wenn der Rohstoff um die halbe Welt transportiert wird? „Ja“, sagt Hunziker. Die Kohlendioxidbilanz sei gut. Weil Cashews aus maximal drei Prozent Faserstoffen bestehen, entsteht kaum Abfall. Aus einem Kilogramm Nüsse werden zwei Kilogramm Käse. Milch benötigt dagegen viel mehr Ressourcen. Um einen Liter Milch zu produzieren, werden mindestens 100 Liter Wasser verbraucht. Das berechneten Forscher der Technischen Universi-

tät Berlin. In manchen Fällen, so die Wissenschaftler, sind es sogar bis zu 400 Liter Wasser. Dazu kommen Hunderte Kilogramm Futtermittel, welche ebenfalls oft vom anderen Ende des Erdballs stammen. Durchschnittlich 2,4 Kilogramm Kohlendioxid werden für einen Liter Kuhmilch freigesetzt. Bei Pflanzenmilch ist es rund ein Viertel davon. Hunziker betont, dass man außerdem von einem unabhängigen Institut prüfen lasse, dass den vietnamesischen Bauern faire Löhne gezahlt werden. Aber so wichtig ökologische und faire Produktionsbedingungen sind: Wenn die Qualität nicht stimmt, kauft keiner den Cashewkern-Camembert.

Und für die Qualität ist Miquel Coll Crespi zuständig. Der studierte Chemiker stammt aus Spanien. An diesem Vormittag steht er in seinem kleinen Labor und erwärmt einen Klecks Cashewmasse, um den Proteingehalt zu messen. „Rohstoffanalysen, Produktanalysen – wir untersuchen alles selbst“, sagt Crespi. „Forschung und Entwicklung ist für uns wichtig, weil wir nur so das bestmögliche Produkt erhalten.“ Während er den Käse unter die Lupe nimmt, verpackt Lawrence Stokes den Camembert. „Alles von Hand“, sagt der Mann aus Las Vegas. Zwischen 2000 und 3000 Camembert jede Woche. Stokes erzählt, dass man bei den Verpackungen auf umweltfreundliches Material achte. So bestehen die runden Kartons aus Resten von Zuckerrohr. Einige Schritte weiter öffnet Izabela Lewandowska die Tür zum Kühlhaus. Hier reifen die Käseportionen zwei Wochen lang bei zwölf Grad Celsius. Alle vier Tage wendet die junge Frau aus Polen die Stücke. Wie kommt es, dass Menschen >

Am Ende des Produktionsprozesses steht das zweiwöchige Reifen. Hier schichtet Izabela Lewandowska gitterweise Camemberts aufeinander, alle vier Tage muss sie die Stücke wenden



aus so vielen Nationen bei „new roots“ arbeiten? „Wir wollen eine gewisse Diversität, das ist uns sehr wichtig“, sagt Firmenchef Hunziker.

Jana Burri ist eine der wenigen Mitarbeiter, die aus Thun kommen. Die leitende Administratorin sitzt in einem Büro, in dem man auch eine Vorabendserie über ein Start-up drehen könnte: Auf einem wild zusammengesetzten Holztisch stehen Computer eines kalifornischen Herstellers, dutzende Umzugskisten stapeln sich fast bis zur Decke, an der Wand lehnt ein Mountainbike, an die Tür hat jemand mit Edding die nächsten Unternehmensziele geschrieben und in der Ecke wartet eine Tischtennisplatte auf ihren Einsatz. Jana Burri arbeitet erst seit Dezember 2019 bei „new roots“. Vorher war die gelernte medizinische Fachangestellte Abteilungsleiterin in einem Krankenhaus. Jetzt kümmert sie sich um Verkauf, Marketing, Warenlieferungen und den Onlineshop. Wie alle Mitarbeiter ist auch sie Veganerin. „Ich möchte eine Arbeit machen, die Tieren und Menschen gut tut“,

sagt sie. Dafür sitze sie auch schon mal bis spätabends an ihrem Schreibtisch. „Hier kann ich etwas bewirken“, ist sie überzeugt. Zwölf verschiedene Käsesorten hat „new roots“ im Angebot. „Wir schauen, welche Produkte gefragt sind, welche Rohstoffe, welche Gewürze, welchen Geschmack und welche Konsistenz die Leute mögen. Dann testen wir mit unseren Prozesstechnikern, ob wir die entsprechenden Eigenschaften erzielen können, produzieren Muster, verkosten intern und schicken anschließend Testpackungen an ausgewählte Läden“, beschreibt Jana Burri die Entwicklung einer neuen Sorte.

### Große Auswahl

Die Reaktionen auf ihr Angebot seien anfangs gemischt gewesen, erinnert sich Freddy Hunziker. „Die jüngere Generation findet vegane Käsealternativen toll, Ältere waren skeptischer.“

Auf die Diskussion, ob die Produkte tatsächlich Käse genannt werden sollten, will er sich nicht ein-

## Käse selber machen

Anderson Santos Silva steht in einer kleinen Küche im Souterrain eines Altbaus in Berlin. Auf dem Tisch vor ihm liegen Käseformen, Käsetücher, Käsematten, Reifepapier, Holzschälchen, eine Rezeptsammlung und kleine Reagenzgläser mit verschiedenen Käsekulturen. Es ist das sogenannte Starter-Set seiner Firma „Cashewbert“. Wer dazu Cashewkerne, einen Mixer und etwas Geduld

mitbringt, der kann zwei Wochen später seinen eigenen veganen Camembert (Cashewbert) oder Blauschimmelkäse (Bluebert) genießen. Als Käseersatz will Silva seine Spezialitäten nicht verstanden wissen. „Traditionelle Käseherstellung hat eine mehrere Hundert Jahre alte Geschichte, da können wir Veganer nicht plötzlich kommen und versuchen, alles zu imitieren“, sagt er.

Silva sieht seinen Cashewbert als eigenständiges Produkt. Das kann zumindest preislich locker mit Edelpilzen aus Kuh-

milch mithalten: 175 Gramm kosten etwa zehn Euro. Wer den Käse selber macht, kommt auf vier Euro.

Geboren im brasilianischen Sao Paulo, arbeitete Silva schon als Jugendlicher für eine Vegetarierinitiative, organisierte Wochenmärkte und Kinofestivals. „Als Brasilianer habe ich jeden Tag gesehen, wie Regenwald für Tierfutter aus Soja zerstört wurde.“

Später studierte er Informatik, jobbte in den USA, reiste durch Australien und Neuseeland. Seit 2012 lebt er in der Bundesrepublik. Er absolvierte einen Käsekurs in der Schweiz und begann 2015, in seiner Küche zu probieren. „Ich wollte nie Käse machen, ich bin Informatiker. Aber die meisten veganen Käse haben mir nicht geschmeckt.“ Dass er auf Cashews setzt, war von Anfang an klar. „Brasilien ist kein Käseland, aber ein Cashewnussland“, sagt Silva. Doch es spricht noch mehr für die Nüsse: Mandeln seien zu säuerlich, Soja habe zu wenig Fett, Sonnenblumenkerne zu wenig Eiweiß. Cashews haben dagegen die richtige Mischung aus Protein, Zucker und Fett. Ihm ist wichtig, dass jeder veganen Käse selbst herstellen kann. Deshalb zeigt er in Workshops und neuerdings auch in Youtube-Videos, wie das funktioniert.

Silva zermahlt die Cashews, mischt sie mit Wasser und impft die so entstandene Milch mit Weißschimmel- oder Blauschimmelsporen. Dazu kommen spezielle Enzyme für eine feste Textur. Dann füllt er die Masse in eine runde Form, legt atmungsfähiges Papier darüber und packt die Portion in einen Kühlschrank. „Natürlich gibt es darüber hinaus Feinheiten und Techniken zu beachten“, erzählt Silva. Doch dafür reicht an diesem Morgen die Zeit nicht. Silva plant gleich noch einige Versuche an seinem neuesten Produkt: einem Brie. Eine erste Probe schmeckt vielversprechend. Der Brie ist deutlich würziger als das Camembertpendant. Ob er auch deutlich teurer wird, weiß er noch nicht. Silva sagt: „Unser Käse ist kein Essen für jeden Tag, sondern für besondere Anlässe – ähnlich wie handgemachte Schokolade.“ Gerade einmal 200 Portionen liefert er jede Woche an die Biomarktkette „Veganz“ in Berlin. Am Ende ist der Brasilianer noch immer mehr Aktivist als Geschäftsmann.



Foto: Cashewbert

Käsetücher, Rezepte, Käsekulturen: alles da für die vegane Camembertproduktion zu Hause



lassen. Hunziker sagt: „Die Herstellungsprozedur ist dieselbe, nur wir gewinnen die Proteine nicht aus Kuhmilch, sondern aus Cashews, das ist alles.“

Tatsache ist: Der Markt für Alternativen zu tierischer Nahrung wächst. Doch während es Fleischersatz in allen Variationen mittlerweile sogar in die Regale der Discounter geschafft hat, müssen vegane Käseliebhaber mit einem überschaubaren Angebot auskommen. Gradmesser für Ernährungstrends ist die „Grüne Woche“ in Berlin.

Tag acht der Landwirtschaftsschau Ende Januar: Zehntausende Besucher wälzen sich durch die Messehallen am Funkturm. Wie jedes Jahr geht es vor allem um die Wurst. Lyoner, Nürnberger, Thüringer, Krakauer, Tiroler Schinken, bayerische Haxn und italienische Salami. Tierischer Genuss in allen Variationen. Motto: Staunen, kosten, kaufen. Eingefleischte Veganer müssen auf der Grünen Woche sehr stark sein. Von den etwa 1000 Ausstellern, die Nahrungsmittel präsentieren, bieten nur rund 150 vegane Produkte an. Zudem gleicht der Weg zu tierfreien Hotdogs, Burgern oder Gyros einer Schnitzeljagd. Die wenigen Stände verteilen sich über das riesige Gelände, ein Plan mit Hinweisen fehlt. Wer sich erfolgreich durch das Tohuwabohu gekämpft hat, findet aber einige Köstlichkeiten: Burritos mit einer geflügelfleischähnlichen Jackfruit-Füllung, Hamburger aus Reiskleie und Berlins berühmteste Bratwurstbude „Curry 36“ präsentiert eine knackige Sojawurst. Nur eine Firma lockt Besucher mit veganen Gegenstücken zu Käse. Das Unternehmen „Simply V“ aus dem Allgäu produziert Frischkäse, Scheibenkäse und Pizzareibekäse auf Mandelbasis.

Wer mehr Auswahl will, muss anderswo suchen. Nur fünf Kilometer Luftlinie von den Messehallen am Funkturm entfernt, in einem alten Fabrikgelände in Berlin-Moabit, findet parallel zur Grünen Woche eine Art Gegenveranstaltung statt. Auf der „Veggie-nale“ treffen sich hippe Hauptstädter, Schüler, Studenten und Umweltaktivisten – also jenes Publikum, das die wichtigste Zielgruppe für die neuen veganen Produkte sein dürfte. Mitten im Getümmel lockt die Firma „Cashewbert“ mit einem rein pflanzlichen Camembert. Der ist ausgesprochen lecker, kostet aber

Arbeiten im Umzugschaos. Die Firma sucht derzeit neue Räume, um die stetig wachsenden Nachfrage bedienen zu können



»Ich möchte eine Arbeit machen, die Tieren und Menschen gut tut«

Jana Burri, Administratorin bei „new roots“

bis zu zwölf Euro. Wem das zu teuer ist, dem offeriert „Cashewbert“ ein Starter-Set zum Selbermachen (siehe Kasten S. 86). Das nötige Handwerkszeug lernt man in speziellen Käsekursen.

Im schweizerischen Thun ist es Mittag geworden. Firmenchef Freddy Hunziker muss gleich zu einem Kundengespräch. Mit „new roots“ hat er große Pläne. Demnächst wolle man expandieren. Aber Hunziker betont: „Im Gegensatz zu Lebensmittelkonzernen, die derzeit den veganen Markt entdecken, um ihre Absatzzahlen zu steigern, ist unser Ziel, eine gesunde und nachhaltige Nahrung zu produzieren.“ ■