

Schweizer Käse: jetzt auch vegan

Traditionelle Käsesorten spielen in der Schweizer Küche eine wichtige Rolle. In Zeiten des Klimawandels allerdings suchen immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher nach Alternativen zu Tierprodukten. Zwei junge Unternehmen zeigen: Traditionelle Käse Rezepte lassen sich auch vegan umsetzen – zum Beispiel mit Cashew-Milch.

Manuskript

SPRECHER:

Hier wird die Zukunft des Schweizer Käses neu gestaltet. Aus der Nähe von Bern kommen vegane Versionen von **Fondue** und Co., und das alles ohne Milch. Die Basis bilden **Cashewkerne**. Die Firma „New Roots“ in Oberdiessbach produziert jeden Monat rund 150.000 Stück veganer Käse**alternativen**.

FREDDY HUNZIKER (Firmengründer):

Ich denke eigentlich, dass es die Zukunft ist, weil es einfach ... wir müssen **uns umorientieren**. Das ist einfach die **Evolution** des Menschen.

SPRECHER:

2015 gründet Freddy Hunziker sein eigenes Unternehmen, mit gerade 21 Jahren. Käse darf er seine **Camemberts** und acht weitere **vegane** Sorten nicht nennen, weil sie keine Tiermilch enthalten. Die Schweizer Käsekunst **kommt** aber auch hier **zum Einsatz**.

FREDDY HUNZIKER:

Wir haben hier unsere Camembert-Alternative, die aus Cashewkernen hergestellt ist, aus der Cashew-Milch. Dann werden sie hier über zwei bis drei Wochen **eingelagert**.

SPRECHER:

Abwechslung vom Alltag und Erholung sucht Freddy Hunziker in den Bergen nebenan. Sein Leben verändert sich 2015 **schlagartig**. Er will Profibiker werden, doch ein Unfall zerstört seine Karrierepläne. In dieser Zeit **setzt** er **sich mit Regeneration** und veganer Ernährung **auseinander** und entwickelt seine Gründeridee.

FREDDY HUNZIKER:

Durch den Sport wurde ich sicherlich ziemlich **diszipliniert** – auch durch das ganze Training und die ganze **Herausforderung**, an einem solchen **Wettkampf** auch teilzunehmen, und das hat mir eigentlich sicher einen guten Lebensweg gezeigt, für das Unternehmertum ready zu sein.

SPRECHER:

Aus seiner Idee ist ein Unternehmen mit 25 Mitarbeitern geworden. Wichtig ist dem Team, dass Cashewkerne weniger **CO2** als Milchprodukte erzeugen – auch wenn sie aus **Übersee** kommen.

FREDDY HUNZIKER:

Die Herstellungsart eines **Rohstoffes** ist eigentlich eines der wichtigsten Teile **in puncto CO2-Bilanz**. Unsere Cashewkerne wachsen auf **nährreichen** Böden, ohne dass Wasser dazugesetzt werden muss. Das einzige Negative ist dann eigentlich der ganze Transport, der rund jetzt in puncto CO2-Bilanz fünf Prozent dazuzählt. Das ist eigentlich ein sehr kleiner **Bruchteil**.

SPRECHER:

Auch in anderen Teilen des Landes wird die traditionelle Käsekunst **auf den Kopf gestellt**. In Genf, im französischsprachigen Teil der Schweiz, eröffnet 2017 die „Crémerie Végane“ – einer der ersten Läden in der Metropole, die vegane Alternativen zu Milchprodukten anbietet. Cashewkerne bilden auch hier die Basis. In dem kleinen Familienunternehmen werden in Handarbeit neun Sorten hergestellt, darunter veganen Alternativen von Klassikern wie Ziegenkäseröllchen, Camembert und **Gruyère**-Hartkäse. 2,6 Prozent der Schweizer sind Veganer, doch nicht nur sie suchen den Laden auf.

MALENA AZZAM (Gründerin):

Immer mehr Menschen **vertragen** Milchprodukte nicht. Vor allem haben wir **Flexitarier** und „Allesesser“, die zwar etwas verändern wollen, die etwas besser machen wollen, die aber noch nicht bereit sind, den ganz großen Schritt zu **wagen**.

SPRECHER:

Zurück in Oberdiessbach im Berner Mittelland im deutschsprachigen Teil der Schweiz. Können die Schweizer vom Geschmack her veganen von normalem Käse aus Milch unterscheiden?

URSULA:

Sehr erfrischend, **Kräuter**, also geschmacksintensiv, aber man merkt, dass es nicht Käse ist.

DAVID:

Leichter Käsegeschmack, bisschen Kräuter, und dann hört's auf.

SPRECHER:

Um noch mehr zu überzeugen, arbeiten Freddy Hunziker und sein Team an der veganen **Variante** des Schweizer Schmelzkäsekults, dem Fondue.

FREDDY HUNZIKER:

Für uns war ein Fondue von großer Wichtigkeit, weil eigentlich ein Schweizer ... traditionelles Schweizer Fondue **verkörpert, wofür** die Schweizer Tradition und das Käsehandwerk **einsteht**.

SPRECHER:

Ein Ziel der alternativen Käsehersteller ist es, auch Nicht-Veganer anzusprechen, um eine **ethischere**, gesündere und **nachhaltigere** Möglichkeit als Kuhmilch **aufzuzeigen**. Vielleicht ein Käse der Zukunft – nicht nur im Alpenland Schweiz.

Glossar

Fondue, -s (n.) – ein traditionelles Gericht aus der Schweiz, bei dem man Brot in flüssigen Käse taucht

Cashewkern, -e (m.) – der Samen aus der Frucht des Cashewbaums, der ähnlich wie eine Nuss schmeckt

Alternative, -en (f.) – eine andere Möglichkeit

sich um | orientieren – andere Wege und Möglichkeiten suchen

Evolution, -en (f.) – die langsame Entwicklung einer Lebewesensart

Camembert, -s (m.) – ein weicher Käse mit weißem Schimmel

vegan – ohne tierische Stoffe; nur aus Pflanzen hergestellt

zum Einsatz kommen – benutzt werden; hier auch: beachtet werden

etwas ein | lagern – etwas an einen bestimmten Ort bringen und dort längere Zeit liegen lassen

Abwechslung, -en (f.) – die regelmäßige Veränderung

schlagartig – sehr plötzlich

sich mit etwas auseinander | setzen – sich Gedanken über etwas machen; sich mit etwas beschäftigen

Regeneration (f., nur im Singular) – hier: die Erholung nach einer Anstrengung oder einer Krankheit

diszipliniert – streng mit sich selbst; so, dass man sich selbst kontrolliert

Herausforderung, -en (f.) – eine Aufforderung zu einem Wettbewerb; eine anspruchsvolle Aufgabe

Wettkampf, -kämpfe (m.) – ein Kampf um die beste Leistung, oft im Sport

CO₂ (n., nur Singular) – das Gas Kohlenstoffdioxid, das auch dafür sorgt, dass die Erde wärmer wird

Übersee (f., ohne Artikel, nur Singular) – Gebiete, die außerhalb des europäischen Kontinents auf der anderen Seite eines Ozeans liegen (z. B. in Amerika, Australien)

Rohstoff, -e (m.) – das Material, aus dem etwas hergestellt wird

in puncto (aus dem Lateinischen) – etwas betreffend; in Bezug auf

Bilanz, -en (f.) – hier: das Ergebnis von etwas; die Summe

nährreich – auch: nährstoffreich; so, dass etwas viele Stoffe enthält, die Lebewesen zum Leben und Wachsen brauchen

Bruchteil, -e (m.) – ein kleiner Teil von etwas

etwas auf den Kopf stellen – umgangssprachlich für: etwas vollständig neu ordnen; etwas völlig anders machen

Röllchen, - (n.) – ein kleiner, runder, länglicher Gegenstand

Gruyère (m., nur Singular) – eine Käsesorte, die meist kräftig und würzig schmeckt

etwas vertragen – hier: etwas ohne Probleme essen oder trinken können

Flexitarier, - (m.) – jemand, der sich oft, aber nicht immer vegetarisch ernährt

etwas wagen – den Mut haben, etwas zu tun

Kraut, Kräuter (n., meistens im Plural) – hier: kleine Pflanzen, mit denen man das Essen würzt oder Tee macht

Variante, -n (f.) – eine von mehreren Möglichkeiten, wie etwas sein kann

etwas verkörpern – etwas darstellen; das Symbol für etwas sein

für etwas ein|stehen – hier: etwas symbolisieren; etwas bedeuten

ethisch – die Frage nach Gut und Böse betreffend; die Moral betreffend

nachhaltig – hier: umweltfreundlich produziert; so, dass etwas auch in der Zukunft bestehen bleibt

etwas auf|zeigen – hier: einen möglichen Weg für die Zukunft zeigen

Autorinnen: Larissa Mass; Arwen Schnack