

[Login](#) [Abo ab CHF 18.-](#)

Tagesanzeiger

Blogs •

Alle Blogs

[Mamablog](#)

[Sweet Home](#)

[Politblog](#)

[Never Mind the Markets](#)

[Tingler](#)

[Geldblog](#)

[Outdoor](#)

[Private View](#)

[Welttheater](#)

[Beruf & Berufung](#)

[Nachspielzeit](#)

[Von Kopf bis Fuss](#)

[Zoom Fotoblog](#)

[Stadtblog](#)

[History Reloaded](#)

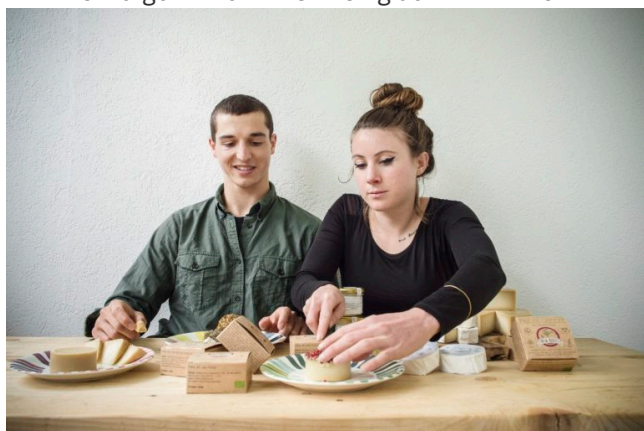
[Michèle & Friends](#)

Beruf + Berufung

Einblicke in die Arbeitswelt

Wenn die Anthropologin und der Polymechaniker veganen Käse produzieren

Mathias Morgenthaler am Samstag den 27. Mai 2017



Sieht aus wie Käse, entsteht aber ohne tierische Produkte: Freddy Hunziker und Alice Fauconnet mit ihrem Cheeze. Foto: Franziska Rothenbuehler

Mit 21 Jahren begrub Freddy Hunziker seinen Traum, Profi-Mountainbiker zu werden, und absolvierte einen Crashkurs im Käserei-Handwerk. Zwei Jahre später läuft das Geschäft auf Hochtouren. Woche für Woche stellen der 23-Jährige und seine 26-jährige Freundin Alice Fauconnet in Thun 5000 Stück veganen Käse auf der Basis von Cashew-Nüssen her.

Interview: [Mathias Morgenthaler](#)

Wie kommt es, dass eine Sozialanthropologin aus Paris und ein Polymechniker aus Thun zusammen veganen Käse produzieren?

FREDDY HUNZIKER: Manchmal hält sich das Leben nicht an die Pläne, die wir machen, und funkt mit Zufällen dazwischen. Ich hatte während der Schulzeit nur einen Traum: Ich wollte Mountainbike-Profi werden in der Disziplin Downhill – das sind die, die möglichst schnell den Berg runterfahren. Ich war gut unterwegs, hatte als Junior schon an Weltmeisterschaften teilgenommen und absolvierte nach der Schule ein Trainingslager in Neuseeland, um mir einen Platz im Weltcup-Team zu sichern. Dann häuften sich die Verletzungen, ich holte mir mehrere Brüche, zerstörte die Wachstumsfuge im rechten Oberschenkel, was zur Folge hatte, dass mein rechtes Bein 5,5 Zentimeter kürzer war. In dieser schwierigen Zeit lernte ich in Südfrankreich Alice kennen.

ALICE FAUCONNET: Eigentlich begegneten wir uns zur Unzeit. Ich hatte meinen Master in Sozialanthropologie abgeschlossen und freute mich auf einen 8-monatigen Japan-Aufenthalt. Nach der Rückkehr aus Asien fand ich einen Job beim Lebensmittelproduzenten Naturkostbar in Steffisburg bei Thun und eröffnete eine eigene Smoothie-Bar am Mühleplatz in Thun. Ich hatte mich schon länger vegetarisch ernährt aus gesundheitlichen Gründen und entschied mich nach der Rückkehr aus Japan, ganz auf tierische Produkte zu verzichten. Aber der Verzicht auf Käse fiel mir sehr schwer. Ich träumte deshalb davon, eine vegane Käserei zu eröffnen.

Und da haben Sie, Freddy Hunziker, sich kurzerhand vom Polymechniker zum Käseproduzenten umgeschult?

FREDDY HUNZIKER: Ich habe mir schon früh viele Gedanken über Ernährung gemacht. Mein Vater ist ein überzeugter Rohköstler, ich selber spürte nach meinen Verletzungen, welch grossen Einfluss die Ernährung auf die Regeneration hat. Als ich mich Anfang 2015 ernsthaft verletzte und mehrere Monate zu Hause bleiben musste, begann ich, in der Küche zu experimentieren. Zuerst stellte ich Federkohl-Chips her, dann wagte ich mich an erste Versuche mit Käse aus pflanzlicher Milch. Eine erste Version mit Soja-Milch erinnerte mehr an Tofu als an Käse, auch Hasel- und Baumnussmilch ergaben keine befriedigenden Ergebnisse. Dann entdeckte ich die Cashew-Nusskerne als Basis, absolvierte einen Crashkurs zum Thema Käsereihandwerk und pflanzliche Milchsäurebakterien, experimentierte tage- und nächtelang und baute alte Kühlschränke zu einem Käsefeischrank um. So machten wir rasch Fortschritte und fanden immer mehr Fans.

Inwiefern ist es besser, mit Cashewnüssen aus Vietnam Käse herzustellen als mit Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch aus der Region?



Nach vielen Anläufen gelungen: Schimmelkäse auf der Basis von Cashew-Nüssen.

ALICE FAUCONNET: Was gibt uns das Recht, Tiere zu versklaven und als unsere Ressourcen zu missbrauchen? Die Werbung will uns glauben machen, Kühe seien unsere Freunde, sie würden friedlich auf der Wiese grasen und nebenher Milch für uns Menschen produzieren. Die Realität sieht ganz anders aus. Da werden Kühe in zumeist engen Stallungen gezüchtet und ihrer Natur entfremdet, damit sie viel Milch abwerfen. Die Kuh wird jährlich geschwängert, damit sie ein Kalb bekommt und ordentlich Milch produziert. Und das Kalb wird von der Mutter getrennt, künstlich ernährt, schnell geschlachtet oder ebenfalls zur Milchkuh gezüchtet. Ich halte es deshalb für unnatürlich, dass der Mensch die Milch von Tieren trinkt. Dass das schon lange so geschieht, macht es nicht besser. Menschliche Sklaverei hatte auch Tradition, bis sie abgeschafft wurde.

FREDDY HUNZIKER: Obwohl die Cashew-Nüsse aus Vietnam kommen, ist unser ökologischer Fussabdruck klein. Zweimal pro Jahr trifft eine Fair-Trade-Fracht bei uns ein. Aus einem Kilo Nüssen können wir 1,2 Kilo Käse herstellen, bei der Kuhmilch braucht es 4 bis 12 Liter für ein Kilo Käse, zudem wird ein Grossteil des Futtermittels aus Drittweltländern importiert. Wir haben vor zwei Jahren Indonesien und Vietnam bereist und in Vietnam einen Partner gefunden, der uns Nüsse in Rohkostqualität liefert. Und die Arbeitsbedingungen werden dreimal pro Jahr unter die Lupe genommen.

Sind Sie in erster Linie Unternehmer, die möglichst viel pflanzlichen Käse verkaufen möchten, oder Umwelt- und Tierschutzaktivisten, die nebenher noch produzieren?

ALICE FAUCONNET: Guten veganen Käse herzustellen, ist vielleicht die wirkungsvollste Form des Aktivismus. Wir wollen unsere Kunden nicht erziehen, sondern Veganern geschmackvolle Käsesorten anbieten und der nicht veganen Kundschaft, die unsere Produkte mag, unsere Philosophie verständlich machen. Die Zahl der Konsumenten, die Wert legen auf gesunde, faire Lebensmittel, wächst rasch.



Von 50 auf 5000 Stück pro Woche – die Produktion läuft auf Hochtouren.

FREDDY HUNZIKER: Was unser Wachstum angeht, sind wir eher am Bremsen als am Forcieren. Die Nachfrage ist enorm. Vor zwei Jahren produzierten wir pro Woche 50 Stück unseres pflanzlichen Käses, inzwischen sind es 5000 Stück pro Woche. Das hat zur Folge, dass wir alle paar Monate in grössere Räumlichkeiten umziehen und das Team vergrössern. Wir begannen auf 16 Quadratmetern auf einem Bauernhof, fanden dann einen 60-Quadratmeter-Raum und haben nun 500 Quadratmeter hier zwischen Spital und Schloss in Thun bezogen. Inzwischen werden unsere Produkte in 120 Bioläden und Reformhäusern verkauft, zudem verschicken wir sie über unseren Webshop an Kunden in der Schweiz, Deutschland und Frankreich.

Dann hat sich das Wagnis auch finanziell gelohnt?

FREDDY HUNZIKER: Das werden wir in ein paar Jahren wissen. Wir können inzwischen davon leben, aber wir leben sehr bescheiden, wohnen in einer Wohngemeinschaft auf einem alten Bauernhof. Den Grossteil der Einnahmen investieren wir in weiteres Wachstum. Wir machen hier praktisch alles von Hand, das braucht viel Platz und auch Personal. Ein Ziel ist, ohne Abstriche bei der Qualität die Preise unserer Produkte senken zu können. Und wir wollen das Sortiment erweitern. Aktuell haben wir sechs Produkte im Angebot, einen Streichkäse im Glas, drei Frischkäsevarianten, einen Edelschimmelkäse und einen

Halbhartkäse. Wir haben noch viele Ideen, etwa Alternativen für Raclette- und Fonduekäse oder Feta. Und eine Alternative zu rezentem Hartkäse.

Dürfen Sie Ihre Produkte eigentlich Käse nennen?

ALICE FAUCONNET: Nein, in der Schweiz ist der Begriff geschützt, wir nennen sie deshalb Casheeze respektive Cheeze.

FREDDY HUNZIKER: Abgesehen vom Rohstoff unterscheidet sich unsere Produktion aber nicht von der anderen Käseproduktion. Unser beliebtestes Produkt sieht nicht nur aus wie ein Camembert, es kommen auch die gleichen Käsekulturen zum Einsatz. Und wir haben regelmässig Käser bei uns zu Besuch, die sich für unsere Kreationen interessieren.

Wie stark färbt es auf die Beziehung ab, wenn man beruflich so eng miteinander zu tun hat?



Die Anthropologin Alice Fauconnet verpasst einem Cheeze den Kräutermantel.

ALICE FAUCONNET: Ich wollte zuerst nicht mit Freddy arbeiten, weil ich befürchtete, es könnte unsere Beziehung belasten. Tatsächlich sind wir bei der Arbeit öfter aneinandergeraten, weil wir beide perfektionistisch sind, auf ganz andere Art und Weise. Aber wir wissen auch, dass wir es alleine nicht geschafft hätten, so rasch so viel zu erreichen. Freddy ist nicht nur der Cheftüftler, sondern auch handwerklich sehr begabt und sehr pragmatisch. Ich kümmere mich ums Design, den Kundendienst, das Marketing, die Kommunikation. In unserer Beziehung sind wir sehr stabil, auch weil wir uns im Job je unsere Auszeiten nehmen und inzwischen sechs Angestellte beschäftigen. Und dank den immer grösser werdenden Produktionsräumen können wir uns wenn nötig nun auch im Geschäft aus dem Weg gehen.

Trauern Sie der Biker-Karriere noch nach?

FREDDY HUNZIKER: Ab und zu reizt es mich schon noch, herauszufinden, ob ich ganz vorne mitfahren könnte. Ich habe als Unternehmer gelernt, wie wichtig es ist, Geduld zu haben, den richtigen Moment abzuwarten – das käme mir sicher auch in Rennen zugute. Ich bin ein Mensch, der die Herausforderung liebt, den Adrenalinkick sucht. Nun erlebe ich als Unternehmer ein grosses Abenteuer. Das Biken ist nicht mehr im Zentrum, es ist mehr ein Ausgleich. Das ist vermutlich gut so, gesünder ist es auf jeden Fall.

Kontakt und Information:

www.newroots.ch oder info@newroots.ch

Recommend 0

Twittern

G+

Schlagworte: [Cashew](#), [Jungunternehmer](#), [Käse](#), [Mountainbike](#), [New Roots](#), [Quereinsteiger](#), [Thun](#), [Tierschutz](#), [vegan](#)

Veröffentlicht in | [11 Kommentare](#) »

Sie können Kommentare zu diesem Eintrag über den [RSS 2.0-Feed](#) verfolgen. Die Kommentarfunktion ist geschlossen.

« [Zur Übersicht](#)

11 Kommentare zu “Wenn die Anthropologin und der Polymechaniker veganen Käse produzieren”

1. *Eduard J. Belser* sagt:

[27. Mai 2017 um 09:07 Uhr](#)

Es ist einfach lächerlich, Cashewnüsse mit gigantischem Energieaufwand und entsprechender Umweltbelastung aus Vietnam in die Schweiz zu transportieren und hier etwas herzustellen, das realistisch gesehen und Lebensmittelrechtlich gar kein Käse ist sonder bestenfalls ein äseähnliches Produkt aus Cashewnüssen.

2. *chocolate* sagt:

[27. Mai 2017 um 09:54 Uhr](#)

@Belser: Haben Sie den Artikel gelesen? Der ökologische Fussabdruck der Cashewkerne ist um vieles geringer als derjenige der Milchproduktion (unsere Kühe werde mit viel ausländischen Futtermitteln gefüttert, siehe ökologischer Fussabdruck...).

Und haben Sie den Teil auch nicht gelesen, dass die Produzenten sich klar darüber sind, dass es kein Käse ist und ihn deshalb anders nennen?

Diese Produkte müssen Ihnen ja nicht gefallen, der Kauf ist freiwillig. Aber vor den Kommentieren den Artikel lesen sollte eigentlich obligatorisch sein.

3. *Hanspeter Niederer* sagt:

[27. Mai 2017 um 13:37 Uhr](#)

Herzliche Gratulation für diesen Forschergeist zugunsten der absolut gnadenlos ausgebeuteten “Nutztiere” in einer Gesellschaft, die angeblich zivilisiert ist, in Wahrheit aber den Holocaust der Tiere in grösstem Massstab betreibt. Leider ist das Produkt noch viel zu teuer, aber die beiden arbeiten ja auch an der Bewältigung dieser Herausforderung.

4. *Hanna Schmuki* sagt:

[27. Mai 2017 um 13:58 Uhr](#)

So hat es sich gelohnt, diesen Artikel durchzulesen. Leider muss ich selber herausfinden, wo der “Käse” erhältlich ist und wieviel er kostet. Auf jeden Fall tönt es appetitlich. So ist es auch besser Nüsse von einem Land zum anderen zu verschieben als Kälbchen, usw.

5. *Sportkrücke* sagt:

[27. Mai 2017 um 14:12 Uhr](#)

“...
...

Wir wollen unsere Kunden nicht erziehen, sondern Veganern geschmackvolle Käsesorten anbieten ...”

Genau so muss es gemacht werden! Überzeugen, ohne zu missionieren.

6. *B.L* sagt:

[27. Mai 2017 um 19:32 Uhr](#)

<https://www.newroots.me/deutsch>

Hier findet ihr alle Infos wo die Produkte erhältlich sind inkl Webshop!

7. *Steven* sagt:

[27. Mai 2017 um 22:23 Uhr](#)

schmeckt im fall klasse!

8. *D. Thrum* sagt:

[28. Mai 2017 um 08:42 Uhr](#)

Ist auf den Anfang gewöhnungsbeduerftig, aber trotzdem ziemlich lecker. Der Camembert ist meiner Meinung nach am besten. Der Schimmel drumrum ist wie beim ‘normalen’. Finde ich klasse, was die machen! Kaufen kann man sie meist in Reformhausern. Oder auf der Webseite nachschauen!

9. *Paul Moser* sagt:

28. Mai 2017 um 13:43 Uhr

Ich habe immer noch nicht verstanden, warum solche "Ersatzprodukte" künstlich hergestellt werden sollen, die dann ähnlich aussehen und ähnlich heissen und auch noch ähnlich schmecken, wie die originalen Produkte.

10. *M. Ullrich* sagt:

30. Mai 2017 um 14:34 Uhr

Anstelle von versklavten Rindern schippern versklavte Kulis von den Philippinen die Nüsse über den halben Erdball. Ohne das wirtschaftliche Gefälle zwischen Vietnam und der Schweiz wäre diese Geschäftsidee tot. Wie naiv kann man eigentlich sein.

11. *adrian* sagt:

1. Juni 2017 um 13:30 Uhr

Eigentlich eine gute Idee...Ich mag jedoch die versklavten Kühe lieber, als die OPEC Scheichs, die das Erdöl liefern, damit die Cashews um die halbe Welt gekarrt werden können...Und das auf dem Buckel von Menschenglaven die diese Recourcen auch für eure Interessen unter widrigsten Umständen abbauen...Hey Kids...Ich kann eure Ideologie erst ernst nehmen, wenn ihr eure Rohstoffe selber anbaut....

Blog durchsuchen:

Search for:

Search

Mathias Morgenthaler



Mathias Morgenthaler ist seit 1997 als Journalist für den

«Bund» in Bern tätig, seit 2002 als Wirtschaftsredaktor. Er hat in den letzten 19 Jahren über 950 Interviews zu Arbeits- und Laufbahnfragen geführt und in diversen Tageszeitungen veröffentlicht. Freiberufliche Tätigkeit als Texter, Moderator und Ghostwriter, Inhaber der Wortwirkung GmbH. Er ist Autor der Bücher «Beruf und Berufung» (2010), «Aussteigen – Umsteigen» (2013), «Das Switcher-Prinzip» (2013) und Betreiber des Portals www.beruf-berufung.ch.

Neueste Beiträge

«Gesundheit ist das höchste Gut, aber kein Konsumgut»

«Viele Ältere haben total Lust auf Veränderung»

«Es gab nie eine bessere Zeit, um sich selbständig zu machen»

«Wir gingen mit einem Bett im VW-Bus auf Roadshow»

«Der Weg zur Höchstleistung führt immer über die Entspannung»

Neueste Kommentare

Robert bei «Gesundheit ist das höchste Gut, aber kein Konsumgut»

Claudine bei «Gesundheit ist das höchste Gut, aber kein Konsumgut»

Rolf Rothacher bei «Gesundheit ist das höchste Gut, aber kein Konsumgut»

Michael bei «Gesundheit ist das höchste Gut, aber kein Konsumgut»

Thomas bei «Gesundheit ist das höchste Gut, aber kein Konsumgut»

Kategorien

Allgemein

Das Buch

In eigener Sache

Interviews

U25

Blogfeeds

 [RSS Blog](#)

 [RSS Kommentare](#)

 [Atom Blog](#)

Front

Zürich

Schweiz

International

Wirtschaft

Börse

Sport

Kultur

Reisen

Wissen

Auto

Blogs

Panorama

Zuritipp

Das Magazin



Multimedia

Dossiers

Bildstrecken

Videos

ePaper TA

ePaper SoZ

Services

Zeitungsarchiv

RSS

Newsletter

Carte Blanche Newsletter

Wetter

Kreuzworträtsel

Dienste und Apps

[Redaktion](#)
[Publizistische Leitlinien](#)
[Impressum](#)
[AGB & Datenschutz](#)
[Leserbriefe](#)
[Kontakt](#)
[Dienste](#)
[Stellen](#)
[Immobilien](#)
[Weiterbildung](#)
[Vergleichsdienste](#)
[Abonnement](#)
[Alle Aboangebote](#)
[Ferienumleitung](#)
[Ferienunterbruch](#)
[Carte Blanche](#)
[Häufig gestellte Fragen](#)
[Anzeigen](#)
[Privatanzeigen](#)
[Tages-Anzeiger](#)
[tagesanzeiger.ch](#)
[Newsnet](#)