PROJEKT-INFORMATION
VEGANE PRODUKTE

START-UP MIT VEGANER KÄSE-HERSTELLUNG

new roots vegan creamery

HACIS® liefert dazu das perfekte Reifeklima

PGH
DIE AIRFINDER

Schmerzlicher Fall, steiler Aufstieg

Von der heimischen Bauernküche aus expandiert das Schweizer Start-Up-Unternehmen New Roots mit veganem Käse vehement nach Europa – HACIS® liefert dazu das perfekte Reifeklima

Traditionelles Schweizer Know-how kombiniert mit innovativen Techniken, um Produkte auf Cashewbasis zu entwickeln.

Manchmal braucht es ein einschneidendes Ereignis im Leben, das einen Menschen in seine wahre Bestimmung katapultiert. Freddy Hunziger aus Thun im Berner Oberland ist so etwas widerfahren. Der Junioren-Europameister im Mountainbiken stürzte 2014 so schwer, dass er seinen waghalsigen Sport aufgeben musste. Zur Besinnung gekommen, entstand gemeinsam mit seiner neuen Freundin eine sinnstiftende Idee, die kurze Zeit später wieder genauso steil bergan führte.

Das Vegetarier-Paar entschied sich damals zu einer veganen Lebenseinstellung, die in der Haltung „Gerechtigkeit für alle Lebewesen" gipfelt. Dieser ethische Grundsatz schmiedete die beiden noch mehr zusammen und hatte für sie einen missionarischen Plan. Alice Fauconnet, Freddys Partnerin, war als Südfranzösin natürlich mit den raffiniertesten Käsesorten aufgewachsen. Freddy stammt aus der Heimat des Emmentalers. Nun hatten sie als Veganer allerdings ein elementares Problem: Nie wieder Käse? Für beide undenkbar! Also begannen die Autodidakten, nach pflanzlichen Milch-Alternativen zu forschen.

Veganer Camembert für Feinschmecker

Zu diesem Zweck experimentierten sie zunächst mit Sojamilch, später mit Cashewnüssen, die sie zerkleinerten und einweichten, damit die Masse zu dickflüssiger Milch wurde. Sie reicherten sie an mit Bakterienkulturen, exakt

Jeder Arbeitsschritt ist Handarbeit: Das Einweichen, das Mixen, das Füllen der Gussformen, das Einlagern und Pflegen in den Reiferäumen und schließlich das Abpacken.

Der endgültige Kick-off für New Roots kam 2016, als Alice und Freddy eine Alternative zu einer der beliebtesten Käsesorten der-Welt, dem Camembert, erfanden.

so, wie es auch in der herkömmlichen Käseherstellung geschieht. Als Kühlräume dienten ihnen alte, umgebaute Kühlschränke. So improvisierten und lernten sie, wie sich das für junge Gründer gehört, Tag und Nacht und in der Küche und im Keller ihres Schweizer Bauernhauses. Dort hegten und pflegten sie die neuen Wurzeln für ihr gemeinsames Leben, gründeten folgerichtig 2015 ihr Unternehmen New Roots und lieferten schon nach wenigen Monaten die ersten veganen Frischkäse aus selbst hergestellter Cashewmilch in die Bioläden und Märkte von Thun.

2016 gelang ihnen mit der Erfindung eines köstlichen, nussigen Camemberts ein echter Gourmet-Durchbruch. (Freddy: „Wer es nicht weiß, schmeckt keinen Unterschied!“). Zwei Jahre später wurde der Großverteiler Coop auf das junge Unternehmen aufmerksam. Bald lieferte es 5.000 Stück Käse pro Woche aus der neuen 400 qm großen Produktion in 150 Supermärkte in der Schweiz. 2020 besiegelten die Start-Up-Unternehmer eine Partnerschaft mit der Migros Genossenschaft. Außerdem gehören Bioläden aus Deutschland, England, Frankreich und Holland zu Kunden von New Roots. Derzeit zählt das unaufhörlich wachsende Unternehmen 35 Mitarbeiter aus sieben Ländern. Und die mussten Anfang 2021 schon wieder umziehen: in eine neue vegane Fabrik in Oberdiessenbach bei Thun. Die ist bereits zehn mal größer und der Reiferaum nun für gut 50.000 Käse ausgelegt. Inzwischen produzieren New Roots in ihrer eigenen „veganen Molkerei“ auch erste Joghurts.

Innovative HACIS®-Klimatisierung für Vegan-Start-UP

Für die erfrischende optische und inhaltliche Außendarstellung und für das Marketing ist Alice zuständig, Freddy für die handwerkliche Käseherstellung, für die

Neben Joghurts produzieren New Roots inzwischen auch Raclette und Mozzarella.

Die sich über zwei Etagen erstreckende Anlage in Oberdiessbach setzt auf hydraulische Energie und verzichtet komplett auf fossile Brennstoffe.

Fermentierungs- und die Reifetechniken. Permanent befindet er sich im Austausch mit renommierten Schweizer Käseherstellern, um von ihren Erfahrungen zu lernen. Über einen Tipp von Mike Glauser (Käserei Eyweid) kam so auch der Kontakt zu PGH, der Ingenieurgesellschaft für technische Gebäudeausrüstung und ihrem Geschäftsführer Sebastian Wolf zustande. Im Sommer 2020 erhielt das Bayreuther Unternehmen den Auftrag, die gesamte Lüftungstechnik für den neuen New-Roots-Firmensitz zu planen. Zwei Schweizer Unternehmen, mit denen PGH schon zuvor zusammengearbeitet hatte, führten die Arbeiten im Anschluss an die Ausschreibung aus.

„Von Beginn an hatten wir einen super Flow“, sagt Freddy Hunziger, „wenige Sitzungen, viel Output!“ Und weiter:

> „Wir hatten eigentlich ein anderes Klimasystem als Idee, haben uns aber für HACIS® entschieden, als wir registrierten, dass wir mit diesem hochmodernen High-Tech-System optimal die Parameter Luftfeuchtigkeit, Luftbewegung und Temperatur steuern können.“

Die sind übrigens identisch mit jenen bei der traditionellen Käseherstellung. Der Reiferaum funktioniert also problemlos. „In der Produktion ist es für uns dagegen

Jeder Arbeitsschritt ist Handarbeit: Das Einweichen, das Mixen, das Füllen der Gussformen, das Einlagern und Pflegen in den Reiferäumen und schließlich das Abpacken.

sehr komplex. Denn die vegane Milchherstellung gab es so noch nicht“, sagt Freddy, der gelernte Mechaniker. „Da waren wir quasi Pioniere und mussten die Anlagen selbst erfinden und teilweise sogar selbst bauen.“ Hier gewährleistet eine zweite HACIS®-Anlage zuverlässig den Lebensmittelstandard mit Reinraumbedingungen.

Die Vegan-Pioniere sammeln Awards

Dass der vegane Lebensmittelumsatz weltweit gewaltig boomt, (das Statistische Bundesamt ermittelte im letzten Jahr allein für Deutschland einen Anstieg um 37 Prozent), spürt auch PGH. Geschäftsführer Sebastian Wolf: „Wir haben nicht nur die Reiferaum-Klimatisierung von New Roots übernommen, sondern auch noch von drei weiteren Unternehmen: von Happy Cheese in Cuxhaven, von Act & Eat in Paris und von Veganz in Berlin. Dort sind wir auch Generalplaner.“

Alice Fauconnet und Freddy Hunziger aus dem Berner Oberland ist es also zur richtigen Zeit am richtigen Ort gelungen, eine handwerklich traditionelle und wohlschmeckende Alternative zum Käse aus Kuh- oder Ziegenmilch zu entwickeln. Anerkennung für diese Pionierleistung gibt es reichlich. Da genügt allein ein Blick auf ihre Trophäensammlung. 2017 haben sie gleich zwei Swiss Vegan Awards gewonnen, 2018 den Peta Vegan Food Award, 2019 den Swiss Economic Forum Award, 2022 den PETA Food Award für ihr Crème fraiche und den World Best Plant-Based Business Award (von FoodBev Awards), um nur die wichtigsten zu nennen.

Und dabei wird es keinesfalls bleiben…

INNOVATIVE INGENIEURLEISTUNGEN

Wir bieten bei Sanierung und Neubau von Betriebs- und Produktionsstätten umfassendes Know-how in allen Gewerken der Gebäudetechnik. Ein Schwerpunkt liegt in der Lüftungs- und Klimatechnik für Unternehmen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie.

PGH
DIE AIRFINDER

NEW ROOTS

HACIS® liefert das perfekte Reifeklima in veganer Molkerei.
New Roots Produkte werden auch in Bio-Läden in Deutschland, Frankreich, England und Holland verkauft.

KUNDENSTIMME

Start-Up-Unternehmer
Freddy Hunziger, NEW ROOTS:

„Von Beginn an hatten wir einen super Flow. Wenige Sitzungen, viel Output! Eigentlich hatten wir ein anderes Klimasystem als Idee, haben uns aber für HACIS® entschieden, als wir registrierten, dass wir mit diesem hochmodernen High-Tech-System optimal die klassischen Parameter Luftfeuchtigkeit, Luftbewegung und Temperatur steuern können. Der Reiferaum funktioniert also problemlos. Der Bau der Produktion war komplex, denn die vegane Milchherstellung gab es so noch nicht. Da waren wir quasi Pioniere und mussten die Anlagen selbst erfinden und teilweise sogar selbst bauen."

DATEN & FAKTEN

Kundenauftrag:
Planung der Lüftungstechnik für die Produktionsräume und Ausführung der Klimatechnik für den Produktions- und Reiferaum.

Funktionsweise Reifetechnologie:

- Durch die hygienische Anlagenausführung und der Konstanz aller Qualitätsparameter werden Reifeverluste reduziert und das Risiko von Produktverlust z. B. durch Fremdschimmelbefall deutlichst reduziert.
- Durch die inviduelle Konstruktion und Auslegung der Klimatechnik ist es mit dem System möglich, bestmögliche Bedingungen für jede Käseart – egal ob aus Kuh-, Schaf-, Ziegen-, Stuten- oder Chashewmilch hergestellt – zu schaffen.
- Der Reiferaum für den veganen Weißschimmelkäse wird ohne hygienisch bedenkliche Lüftungskanäle mit Hilfe des HACIS® XPS-Systems konstant innerhalb enger Toleranzen für Temperatur, Feuchtigkeit und Luftbewegung klimatisiert.

PGH Ingenieurgesellschaft
für technische Gebäudeausrüstung mbH
D-95448 Bayreuth • Eremitagestraße 36
www.pgh.de • Tel. +49 921 / 5 07 20 67-0

PGH
DIE AIRFINDER

15-240123