

# Eine Frage der Kultur

Das kleine Freiburger Unternehmen *Wolferie* stellt einen rein **PFLANZLICHEN KÄSE** aus Blumenkohl und Cashewkernen her. Auf künstliche Aromen und zugesetzte Fette verzichten die Produzenten ganz bewusst.

VON CLAUDIA FÜSSLER

Das ist ein Betriebsgeheimnis“, sagt Wolfgang Reuter, lacht und hält die Hand vor die Anzeiger der Luftfeuchtigkeit – diese Information darf nicht mit aufs Bild und schon gar nicht in den Text. Macht nichts, die Käselaike im Klimaschrank im Freiburger Stadtteil Wiehre sehen auch ohne Hygrometer appetitlich aus.

Man kann verstehen, dass Reuter und seine Geschäftspartnerin Erika Sewing das eine oder andere rund um ihre Cwasare geheim halten möchten. Ganze drei Jahre lang haben die beiden nämlich herumprobiert, bis sie endlich verkünden konnten: Das ist Käse auf pflanzlicher Basis, der sehr ähnlich wie Käse aus Milch von Tieren schmeckt. Und riecht, wie ein kurzes Nase-in-den-Klimaschrank-Stecken bestätigt. Das Ergebnis ihrer aufwändigen Tüftlei verkaufen sie jetzt mit dem eigens gegründeten Unternehmen *Wolferie*.

„Wir hatten lange fermentierte Nussprodukte, aber keinen Käse“, erinnert sich Reuter. Der Inhaber der veganen Kochschule *Aubergine* träumt den Traum von einem guten veganen Käse schon eine ganze Weile. „Das Erste, was mir Menschen, die sich vegan ernähren, meist erzählen, ist, wie sehr sie den Käse vermissen“, erzählt Reuter. Mittlerweile hat die Nachfrage zu einigen Ersatzprodukten geführt, die dieses Bedürfnis befriedigen sollen, doch für den Koch Reuter taugt der Großteil davon nicht: ellenlange Zutatenlisten, künstliche Aromen, Geschmacksstoffe, ungesunde und oft auch umweltschädliche Fette.



Reifen und ruhen zwei Monate lang im Klimaschrank: die Cwasare

Also gingen Sewing und Reuter auf die Suche. Sie entdeckten schnell, dass der beste vegane Käse weltweit auf fermentierten Nüssen basiert, und probierten sich durchs Angebot verschiedener Produzenten in Ungarn („ganz nett“), Thailand („eher nicht so“) oder Frankreich („der Parmesan war ganz lustig, aber sehr salzig“). Sie fanden schmackhaften Camembert und Blauschimmelkäse aus Nüssen, sie fanden aber keinen herzhaft-würzigen Hartkäse, den sie gerne auf Wanderungen und Radtouren mitnehmen würden. Es blieb nur: selber machen.

Rund 700 kleine Käselaike und gut zwei Dutzend vegane

Käsekulturen später hat es geklappt: Reuter und Sewing sind zufrieden mit ihren „Cwasaren“, wie sie den Käse aus Blumenkohl, Cashewkernen, Wasser, Kultur und Salz nennen. Der Blumenkohl macht die Mischung komplexer, als wenn sie nur aus Cashewkernen bestehen würde, auch Stamm und Blätter werden in den Cwasaren verarbeitet. Das wirkt sich auf die Farbe der Laibe aus. „Die ist für uns Nebensache und bleibt so natürlich, wie sie sich durch die Zutaten und jeweiligen Gewürze ergibt, wir konzentrieren uns auf den Geschmack“, sagt Sewing, die täglich nach jedem einzelnen Laib schaut. Die Käsepflege beinhal-

tet eine Sprühdusche mit Salzwasser, den Schimmelcheck, das Überprüfen von Temperatur und Luftfeuchtigkeit sowie die Entscheidung, ob der Käsering abgenommen werden und der Laib zum Reifen eine Stufe weiter nach oben wandern kann. Knapp 1400 Gramm schwer ist die Käsemasse zu Beginn, nach dem etwa acht Wochen langen Reifeprozess wiegt ein Laib etwa 900 Gramm.

Reuter und Sewing haben nicht nur mit Kulturen, sondern auch mit zahlreichen Nüssen experimentiert. Die Cashewkerne, die die beiden vom Freiburger Unternehmen *Fairfood* beziehen, waren nicht von Anfang an gesetzt. Doch Erdnüsse, Mandeln, Pistazien und Co. haben sich nach und nach selbst disqualifiziert. „Walnuss war noch ganz interessant“, so Sewing, „den fanden wir eigentlich auch gut. Die Cwasare hatten allerdings eine feine Bitternote und waren leicht grisselig, das mögen ja viele nicht.“ Der eine oder andere hätte sich vermutlich auch daran gestört, dass die fermentierte Walnussmasse eine lilafarbene Annahme. Den Siegeszug der Cashewkerne in veganem Käseersatz führen Sewing und Reuter darauf zurück, dass die Samen der Cashewfrucht neben der cremigen Konsistenz recht süß schmecken.

Seit wenigen Wochen sind die Cwasare Bio-zertifiziert und im Verkauf. Zwischen 8,50 und 9,90 Euro in etwa liegt der Preis für 100 Gramm Cwasare pur, mit Schabzigerklee, grünem Pfeffer, Kreuzkümmel oder Estragon. Und wer zu dem veganen Käse greift, tut auch er Umwelt Gutes: „Im Vergleich zu Käse verursachen die Inhaltsstoffe der Cwasare einen drei- bis vierfach geringeren CO<sub>2</sub>-Ausstoß als die entsprechende Menge Kuhmilch“, sagt Reuter.

➤ **INFO:** Cwasare gibt's in Freiburg bei *Victory-Sun Naturkost*, Nußmannstraße 14; *Venoi Vegan Store*, Kronenstraße 1a; *Bioladen*, Blumenstraße 36; *Glaskiste*, Moltkestraße 15; *wolferie.de*