



Cwasare – die pflanzliche Käse-Revolution kommt aus Freiburg

[10. August 2023](#)

Erika Sewing und Wolfgang Reuter aus Freiburg hatten eine Vision. Sie wollten einen veganen Käse kreieren, der einen echten Käsegeschmack hat. Nach drei Jahren Entwicklungszeit und rund 700 Käseläuben aus der Küche ihrer AUBERGINE Kochschule heraus haben sie etwas erreicht, was es bisher wohl weltweit noch nicht gibt: Einen Käse aus wenigen pflanzlichen Zutaten, natürlich fermentiert, über Monate gereift und mit echtem Käse-Geschmack – und dazu noch Made in Freiburg.



Gemäß Umfragen vermissen Menschen, die keine tierischen Produkte essen können oder wollen, am meisten – Käse. Viele „Ersatzprodukte“ sind dabei leider Kompositionen von Fett und zugesetzten Aromen. Mit den Cwasaren haben die beiden eine vegane Käsevariante geschaffen, die nicht nur wie ein typischer Käse schmeckt, sondern auch so aussieht und das richtige Mundgefühl erzeugt. Dazu kommt er ohne Zusatzstoffe aus. Er besteht aus regionalem Bio-Blumenkohl, Bio+Fair-Cashews aus Afrika, speziellen

Käsekulturen sowie Wasser und Salz. Er ist durch lebende Kulturen sowohl probiotisch, als auch durch die vielen Ballaststoffe prebiotisch.

Im Vergleich zum klassischen Kuhmilchkäse verbrauchen Cwasare in der Herstellung einen 3-4-fach geringeren CO₂-Ausstoß und leisten so auch einen Beitrag für Klima und Umwelt.



Produziert wird in der Wiehre mit viel Liebe und Handarbeit. Für einen Laib benötigt es circa 1,5 Stunden Herstellungszeit. Dann kommen die Laibe für 2 Monate in einen speziellen Klimaschrank zur Reifung. Dort müssen die Laibe täglich kontrolliert und mit Salz behandelt werden. Optisch und geschmacklich erinnert er übrigens an einen Bergkäse.

Ende Juni ist man mit den Cwasaren zum ersten Mal auf den Markt gekommen. Auf einem Festival in Freiburg konnte man bei einer Verkostung das Publikum schon mal überzeugen. Für Wolfgang Reuter ist sein veganer Käse auch ein tolles Powerfood, welches er gerne auf Wanderungen mitnimmt. Cwasare sind übrigens gefrierfähig und können so lange gelagert werden. Zum Start haben Erika Sewing und Wolfgang Reuter fünf Sorten im Angebot: Pur, mit grünem Pfeffer, mit

Schabziegerklee, mit Estragon und mit Kreuzkümmel. Weitere Sorten sollen folgen.



Cwasare sind aktuell in Freiburg in folgenden Geschäften erhältlich:

Victory Sun, Nußmannstraße 14
Bioladen St-Georgen, Blumenstraße 36
venoi vegan store, Kronenstraße 1a
Glaskiste, Moltkestraße 15

Kontakt:

Wolferie – Pflanzliche Spezialitäten
Prinz-Eugen-Straße 21
79102 Freiburg
Tel. 0160-99084584 (Mo-Fr 9-11 Uhr)

www.wolferie.de