

01.10.2024

## REWE bietet tierfreie Käsesorte an

Käsealternative "Frischhain" des Startups Formo ist lecker und nachhaltig

Autor:in  
Frauke Weber  
PR-Managerin



Die Käsealternative "Frischhain" von Formo. Bild: Formo Bio

Für alle Käsefans (und nicht nur die) bietet REWE ab sofort eine Neuheit in den Märkten: Die tierfreie Käsealternative vom Start-up Formo kommt ohne Milch aus und nutzt dafür das Koji-Protein, das das junge Unternehmen durch Mikrofermentation gewinnt. Zunächst starten die Produkte „Frischhain“ in drei Varianten in den REWE Kühlregalen.

Koji ist in der japanischen Küche seit Jahrhunderten eine unverzichtbare Zutat – bekannt für seine vielseitigen Anwendungen. Formo nutzt dieses Potenzial. Durch Mikrofermentation gewinnt Formo aus dem Koji-Pilz ein funktionales Protein, das nicht nur durch seine Textur und seinen Geschmack überzeugt, sondern auch einen nachhaltigen Beitrag zur Lebensmittelproduktion leistet. Dieser natürliche Prozess ermöglicht es Formo, tierfreien Käse zu entwickeln, der den Genuss von traditionellem Käse bietet, aber die Auswirkungen auf Tiere und Umwelt stark reduziert.



Vimeo Video Poster

„Wir sind ständig auf der Suche nach neuen, innovativen Produkten, mit denen wir unseren Kund:innen nachhaltigere und geschmacklich überzeugende Alternativen bieten können. Formo hat uns mit seinen tierfreien Käsealternativen sofort überzeugt – nicht nur bei der Produktion, sondern vor allem beim Geschmack, der für uns wirklich herausragend ist. Die REWE Group unterstützt traditionell innovative Start-ups und ist häufig der First Mover unter den großen deutschen Lebensmitteleinzelhändlern. Denn Start-up-Produkte gehen auf Ernährungstrends ein, sie besetzen Nischen früher, die große Unternehmen nicht in diesem Umfang besetzen können“, sagt Clément Tischer, Head of FoodTech der REWE Group.

„Die Natur ist voller Mikroorganismen ist – warum nutzen wir diese nicht? Diese Frage hat uns angetrieben – und mit unseren ersten Koji-Protein basierten Käsesorten haben wir die Antwort gefunden: Sie schmecken tierisch gut, sind aber komplett tierfrei.“ erklärt Raffael Wohlgensinger, Gründer und CEO von Formo. „Unser Ziel ist es, richtig guten Käse zu machen – gut für Menschen, Tiere und Umwelt. Dass unser Frischhain jetzt in den Regalen von Rewe zu finden ist und auf so vielen Esstischen seinen Platz finden, freut uns sehr.“

Folgende Produkte gibt es ab sofort in den REWE Märkten und im REWE Onlineshop:

Formo Frischhain Natur, je 150 g, 2,89 Euro UVP

Formo Frischhain Kräuter je 150 g, 2,89 Euro UVP

Formo FrischhainTomate, 150 g, 2,89 Euro UVP

Über Formo

Formo Bio GmbH ist ein neues Food- und BioTech-Unternehmen, das 2019 gegründet wurde, um die Zukunft des tierfreien Käses zu gestalten und in Berlin und Frankfurt zu Hause ist. Wir verändern die Käsewelt von Grund auf – komplett ohne Tiere, aber mit 100% Geschmack und Genuss. Durch Mikrofermentation und Präzisionsfermentation erschaffen wir die nächste Generation von Käse, der nicht nur nachhaltig ist, sondern auch himmlisch schmeckt. Seit September 2024 füllen tierfreie Käsesorten mit Koji-Protein die Regale in Deutschland und Österreich.

Mehr Infos unter: [www.eatformo.com](http://www.eatformo.com)

Über REWE:

Mit einem Umsatz von 30,6 Mrd. Euro (2023), bundesweit mehr als 170.000 Mitarbeitenden und 3.800 Märkten gehört die REWE Markt GmbH zu den führenden Unternehmen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Die REWE- und nahkauf-Märkte werden als Filialen oder durch selbstständige Kaufleute betrieben. Die genossenschaftliche REWE Group ist einer der führenden Handels- und Touristikkonzerne in Deutschland und Europa. Im Jahr 2023 erzielte das Unternehmen einen Gesamtaußenumsatz von über 92 Milliarden Euro. Die 1927 gegründete REWE Group ist mit ihren rund 390.000 Beschäftigten in 21 europäischen Ländern präsent.

Für Rückfragen: REWE Unternehmenskommunikation, [presse@rewe.de](mailto:presse@rewe.de)