

Ein regionales, rein pflanzliches und nachhaltiges Produkt herzustellen, ist das Ziel von Havelmi***. Mit seinem Haferdrink möchte sich die Genossenschaft um die Gründer Paavo Günther und Achim Fießinger von den gängigen Marken absetzen und noch ökologischer agieren. Das oberste Ziel ist dabei immer, ein konkurrenzfähiges Grundnahrungsmittel herzustellen, das Kuhmilch nicht nur ethisch und ökologisch, sondern auch geschmacklich und in der Weiterverarbeitung überlegen ist. Verwendet werden nur hochqualitative Zutaten in Bio(land)qualität. Besonderes Augenmerk wird auf eine handwerkliche Produktion und interne Weiterbildung gelegt.

Erstere befindet sich im kleinen Örtchen Ketzür im Havelland, ca. 15 Kilometer nördlich von Brandenburg an der Havel. Gemeinsam mit der Mostmanufaktur Havelland – einem regionalen Saffhersteller – und mit der Unterstützung der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg wird hier ein ganz besonderer Haferdrink hergestellt. Dazu gehört neben regionalen Bioland-Haferflocken und -Öl auch das Solesalz aus der Steintherme Bad Belzig. Dieses wird in 775m Tiefe aus einer Solequelle gefördert und ist somit ebenfalls ein Brandenburger Original.

Der Haferdrink überzeugt durch seinen vollen Geschmack, eine leichte Süße ohne Zusatz von Süßstoffen und seine Frische. Entsprechende Getränke gibt es bisher noch nicht im Frischeregal. Darüber hinaus ist er überaus gut schäumbar – ohne besondere Zusatzstoffe. Damit eignet er sich vor allem für den Cafébetrieb und die Weiterverarbeitung zu anderen Speisen. Der Berliner Eisproduzent Gimme Gelato ist Kunde der ersten Stunde und hat bereits zwei Sorten aus speziellem Havelmi***-Eis im Programm.

Originell ist auch die Verpackung. Statt wie andere Anbieter auf Tetrapacks zu setzen, verfolgt die Genossenschaft einen Zero Waste-Ansatz. Das heißt, auf Wegwerfprodukte wie Getränkekartons zu verzichten und stattdessen Glas-Mehrwegflaschen zu verwenden. Diese sind in der Kuhmilchindustrie schon seit langer Zeit etabliert und durch ihre Einheitsgröße von einem Liter mit anderen Produzent*innen austauschbar. Als Deckel wird schon heute die zukunftsweisende Blueseal-Variante verwendet, die keine Weichmacher mehr enthält. Für das Etikett kommt ressourcensparendes Gras- oder Steinpapier zum Einsatz.

Für die Zukunft arbeitet das Team bereits an weiteren Produkten. So sollen ein frischer Kakao in der Flasche (vmtl. 0,5 Liter), eine Vollkornvariante und weitere Milchersatzprodukte wie Haferjoghurt oder Hafercusine entstehen. Auch andere Sorten von Drinks wie Buchweizen, Hanf oder Amarant sind in der Planung. Voraussetzung ist immer, dass die Zutaten auch in der Region angebaut werden. Doch „Regionalität“ ist leider kein geschützter Begriff. Wir verstehen darunter die maximal ökologisch sinnvolle Distanz zum Transport von Mehrweg-Glasflaschen mit 300 Km vom Abfüllort.

Besonders wichtig ist dem Unternehmen der inklusive Ansatz. So steht die Mitgliedschaft allen an der Wertschöpfungskette Beteiligten offen – von den Bäuer*innen über die Händler*innen bis hin zu den Konsument*innen. Das Grundprinzip der Genossenschaft, die Förderung ihrer Mitglieder, steht auch hier an vorderster Stelle. So sollen durch die möglichst breite Mitwirkung die gemeinsame Meinungsbildung gestärkt und ein wichtiger Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung geleistet werden. Die Beteiligung ist bereits ab drei Anteilen á 50 € möglich. Für Mitglieder soll mittelfristig ein System zum vergünstigten Erwerb der Produkte entwickelt werden. Dies ist insbesondere für Händler*innen von Interesse, da diese sich durch günstigere Preise Vorteile gegenüber der Konkurrenz verschaffen können. Aber auch Endkund*innen können bei regelmäßigem Konsum der genossenschaftlichen Produkte Geld sparen.

Kontakt

Havelmi eG
Unter den Linden 11
14778 Beetzseeheide

postalisch:
Havelmi eG
Postfach 1151
16541 Birkenwerder

Telefon: 0175/3712389
E-Mail: kontakt@havelmi.org
Internet: www.havelmi.org