

HAVELMI – Der frische Haferdrink aus Brandenburg



Ein frischer Haferdrink in der Pfandflasche, der nicht nur in der Produktion, sondern auch beim Vertrieb regional bleibt. Eine Unternehmensphilosophie, die ohne Hierarchien auskommt, auf volle Transparenz setzt und alle Glieder der Wertschöpfungskette zu einer echten Lebensmittel-Wertschätzungskette verbindet. Beim Startup Havelmi läuft vieles anders als gewohnt. Wir haben mit Paavo Günther, dem geschäftsführenden Vorstand gesprochen:



Terra: *Milchalternativen sind in unseren Küchen und Cafés längst selbstverständlich geworden, aber Regionalität oder Pfandsysteme spielen in diesem Segment bislang kaum eine Rolle. Wie kam es zur Gründung von Havelmi?*

Ich habe früher selbst viel Milch getrunken und bin dann vor ein paar Jahren umgestiegen – erst auf lactosefreie Milch und schließlich auf pflanzenbasierte Alternativen. Zum einen, weil ich es besser vertragen habe, aber vor allem aus ökologischen Gründen. Seit 2017 ließ mich dann der Gedanke nicht mehr los, dass man Pflanzendrinks doch eigentlich auch regional und zu wirklich fairen Bedingungen produzieren könnte. Die Idee wurde dann immer konkreter, irgendwann stieß ich auf Achim von der Mostmanufaktur Havelland, unserem heutigen Produktionsort, und es passte einfach gut mit uns. Schnell fanden sich weitere Mitstreiter und es konnte richtig losgehen mit Havelmi – auch dank eines Stipendiums der Gründer*innenwerkstatt Lokalhelden, die uns durch die Gründungs- und Produktentwicklungsphase begleitete.



Terra: *Euer Konzept weicht etwas ab von dem vieler anderer Bio-Startups. Was war und ist eure Motivation?*
Von Anfang an war klar, dass wir nicht nur in irgendeinem Berliner Coworking Space Zahlen hin- und herschieben und andere für uns produzieren lassen möchten. Unser Produkt sollte von uns selbst handwerklich hergestellt werden und so naturbelassen,

so nachhaltig verpackt und so regional wie möglich sein. So entstand das erste Havelmi-Produkt: Ein Haferdrink fürs Kühlregal in der Pfandflasche. Havelmi ist aber noch mehr als „nur“ ein produzierendes regionales Unternehmen: Wir möchten einen Beitrag leisten zu einer selbstbestimmten Ernährungswende, arbeiten also gemeinwohlorientiert.

Terra: *Deshalb habt ihr als Rechtsform die Genossenschaft gewählt?*

Es ist in Deutschland gar nicht so einfach, eine gemeinwohlorientierte Form des Wirtschaftens in einer Rechtsform abzubilden. Am nächsten kommen dem die Genossenschaften und Stiftungen. Für eine Stiftung fehlte das Kapital – so entstand die Havelmi eG. Der Vorteil einer Genossenschaft ist, dass natürliche und juristische Personen Mitglieder werden können, also sowohl Privatpersonen als auch Firmen. Zu unseren derzeit 60 Mitgliedern gehören z.B. die Regionalwert AG Berlin-Brandenburg, Cafés, Bio- und Unverpackt-Läden, verschiedene Firmen und interessierte Privatpersonen, von der Ernährungswissenschaftlerin bis zum Grafiker.

Terra: *Wie muss man sich die Arbeit innerhalb der Havelmi eG konkret vorstellen und was für Vorteile hat die Mitgliedschaft für die Genoss*innen?*



Für uns ist die gesellschaftliche Wirkung das höchste Unternehmensziel. Produktion und Konsum sind heutzutage ja normalerweise komplett voneinander entkoppelt. Wir streben einen inklusiven Ansatz an, der allen Gliedern der Wertschöpfungskette Mitwirkung und Mitsprache an der Produktion unserer Lebensmittel ermöglicht, vom Acker bis zu den Prosument*innen. Transparenz und Wissenstransfer sind Teil des Havelmi-Selbstverständnisses. Mitmachen kann jede*r, der sich für regionale Wertschöpfung und Ernährung interessiert und einen Unterschied machen will. Wie

aktiv ein Mitglied sich einbringt, ist ganz ihm selbst überlassen – von der stillen Teilhabe bis zur Übernahme von Aufgaben im Arbeitsalltag oder bei der Weiterentwicklung der Genossenschaft. Momentan fließt noch viel ehrenamtliche Zeit in Havelmi. Das soll sich mit der Zeit natürlich ändern und die Mitglieder für ihr Engagement auch entsprechend entlohnt werden.

Ein besonderes Anliegen ist uns die Integration des Handels in die Havelmi-Wertschöpfungskette. Für die Läden unter unseren Mitgliedern bieten wir einen Genossenschaftsrabatt an: Wer mindestens drei Genossenschaftsanteile à 50,- Euro erwirbt, bekommt bei Terra einen Rabatt von 6 Cent auf jede Flasche Havelmi. Den er natürlich gern an seine Kunden weitergeben darf. Außerdem werden alle Mitgliedsläden auf unserer Karte auf der Havelmi-Website hervorgehoben. Das stärkt das Wir-Gefühl und auch viele unserer Prosument*innen kaufen lieber bei Genos*innen als irgendwo anonym.

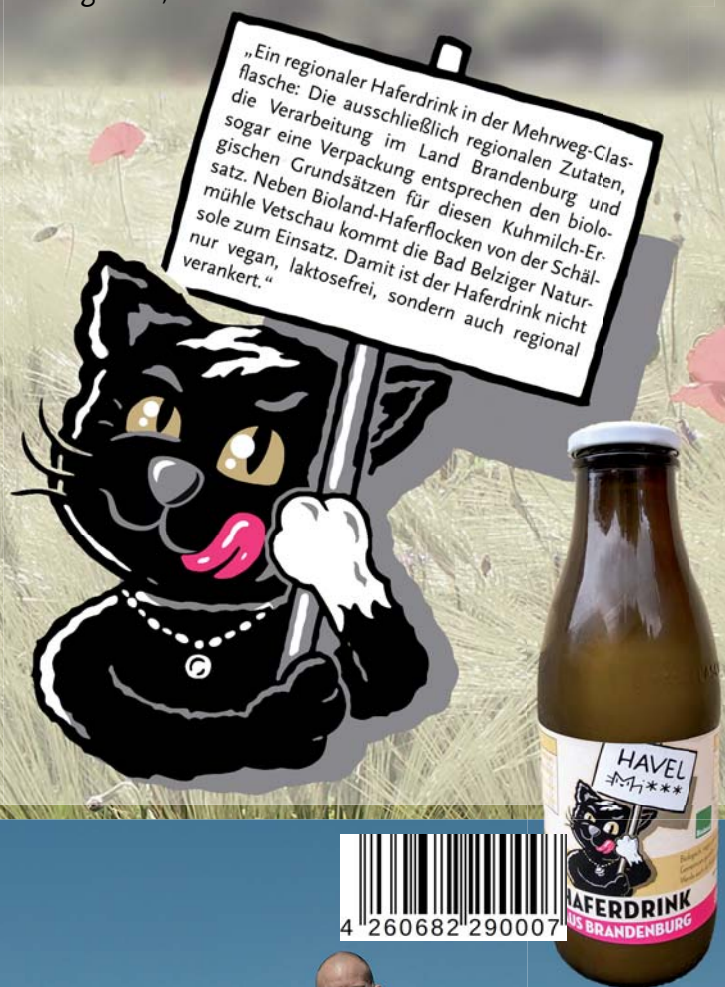
Terra: *Wir haben noch gar nicht detaillierter über euer Produkt gesprochen...*

Havelmi setzt auf die Produktion von Lebensmitteln, die der Kuhmilch nicht nur ethisch und ökologisch, sondern auch geschmacklich und in der Weiterverarbeitung überlegen sind. In unserem Haferdrink landen ausschließlich regionale Rohstoffe. Die Bioland-Haferflocken kommen von einer Mühle in Vetschau, die den Hafer von mehreren Höfen in der Umgebung bezieht. Wir streben an, baldmöglichst direkt mit Landwirten zusammenzuarbeiten und deren Hafer dann in der Vetschauer Mühle verarbeiten zu lassen. Um den ökologischen Fußabdruck so gering

wie möglich zu halten, setzen wir aber nicht nur beim Bezug der Rohstoffe auf Regionalität: Bedingt durch das höhere Transportgewicht beginnt sich der ökologische Vorteil von Glasflaschen ab einer Distanz von rund 300km ins Gegenteil zu verkehren. Deswegen wird Havelmi auch nur innerhalb dieser Distanz verkauft. Wir haben bereits Anfragen aus anderen Bundesländern abgelehnt.

Terra: *Verrätst du uns, ob wir bald noch mehr von Havelmi im Bioladen finden werden...?*

In näherer Zukunft wird es einen frischen Havelmi-Kakao geben. Weitere Produkte sind in Planung. Was genau, bleibt aber vorerst noch ein Geheimnis...



Team Havelmi