

# Baristas als Biohafermilch-Pioniere

**Alternative zu Oatly** Eine Gruppe von Cafetiers hat aus Frust die erste Hafergenossenschaft der Schweiz gegründet. Sie produzieren in Schlieren eine Hafermilch, hinter der sie stehen können. Wie es dazu kam und wie es funktioniert.

Sascha Britsko (Text)  
Boris Müller (Fotos)

Eigentlich ist Andrew Katumba kein Fan von Hafermilch im Kaffee. Dennoch fährt der Zürcher SP-Kantonsrat genau deswegen mit uns in seinem Volvo ins Emental zu einem Haferfeld.

Mit sieben anderen Baristas hat er die erste Hafergenossenschaft der Schweiz gegründet. Damit bekommt das Land den ersten Milchersatz aus Schweizer Bio-Produktion. Name: Gutsch. Warum macht Katumba das, wenn er keine Hafermilch mag?

Dass eine neue Milch aus diesem Getreide auf den Markt kommt, ist nicht spektakulär. Die Nachfrage nach ökologischen Alternativen zu Milch und Fleisch ist explodiert. Bei Coop zum Beispiel haben sich die Verkäufe von Pflanzenmilch in den letzten zehn Jahre gut verdreifacht.

Spektakulär ist hingegen, dass diese Milch nun die erste ist, die aus biologischen Schweizer Zutaten im grossen Stil produziert wird. Die Schweiz verbraucht rund 50'000 Tonnen Hafer pro Jahr, Tendenz steigend. Über 90 Prozent davon werden importiert, etwa aus Finnland, Deutschland, Frankreich und Tschechien. Und dies, obwohl Hafer in der Schweiz leicht anzubauen wäre.

## Prototyp des Urbanen

Gleichzeitig wollen die gut betuchten, urbanen Hafermilchkonsumenten nachhaltig leben. Auch von den Unternehmen verlangen sie Nachhaltigkeit. Allen voran Andrew Katumba. Der 50-Jährige ist so etwas wie ein Prototyp des urbanen Zürchers: der Vater aus Uganda, die Mutter Ukrainerin, aufgewachsen im Kreis 4, wohnhaft im Kreis 1. Er war Filmemacher, Konzepter, Werber, Werbefigur und stets Politiker für die SP.

Vor einigen Jahren besuchte er Uganda und sah das erste Mal, wie Kaffee wächst. «Es war faszinierend.» Er nahm rohen Kaffee mit und wollte ihn hier selber rösten. Doch die Bohnen waren noch in Pergamenthaut gehüllt, sie mussten geschält werden. Also sass die ganze Familie Katumba einen Nachmittag lang in der Küche und wälzte Kaffee mit einem Wallholz. «Da wurde uns klar, dass wir in die Kaffeebranche einsteigen müssen», sagt Katumba im Auto, während das Mittelland grau und nass an uns vorbeizieht. Seither importiert er Kaffee aus Uganda, ohne Zwischenhandel. Die Bauern bestimmen den Preis selbst, «das ist fair und transparent».

## Shitstorm gegen Oatly

Während des Lockdown, als alles stillstand und Katumba zunehmend an Energieüberschuss verzweifelte, eröffnete er mit seiner Frau ein Kaffee-Pop-up am Brupbacherplatz. Für seinen Cappuccino benutzte er bis dahin die schwedische Marke Oatly, wie die ganze Branche eigentlich. Letztes Jahr konnte die Firma ihren Umsatz auf 421 Millionen Dollar verdoppeln, und dieses Jahr ist sie gar an die Börse gegangen.

Doch im Juli 2020 kaufte sich Blackstone bei Oatly ein – und löste damit einen Shitstorm aus. Auf Social Media wurde zum Boykott der Hafermilch aufgerufen,



Die Hafergenossenschafte Philipp Schallberger (links) und Andrew Katumba begutachten ihr Produkt und werden es gleich degustieren.

und alle fragten sich: Wie kann ein Unternehmen, das von sich behauptet, auf Nachhaltigkeit zu setzen, Geld von einem Konzern annehmen, der in Firmen investiert, die Regenwald abholzen?

## Weizen, Chabis – Hafer

Für Katumba unbegreiflich. Er schmiss Oatly aus seinem Sortiment und wollte eine eigene Hafermilch produzieren. Doch enttäuscht musste er feststellen: Wer in der Schweiz im grossen Stil produzieren will, muss 200'000 bis 300'000 Franken in die Hand nehmen. Als er seinem Cold-Brew-Lieferanten von seiner Misere erzählte, drückte ihm dieser die Telefonnummer von Philipp Schallberger in die Hand.

Eineinhalb Jahre zuvor, im Januar 2020, sass Philipp Schallberger an seinem Küchentisch. Schallberger ist Kaffeeröster und Geschäftsführer der Kaffeemacher GmbH, einer Rösterei in Basel. An jenem Morgen trank er einen Cappuccino mit Oatly-Milch und dachte darüber nach, wieso er das eigentlich tut. Auch er fragte das Internet und erfuhr, dass es keine biologische lokale Alternative gibt. Er entschied, dass es bald eine geben sollte. Er haute einen Freund an, Mathias Bühler vom Café Adrianos in Bern, und dieser schrieb in einem Whatsapp-Chat: «Kennst ihr Biobauern, die Hafer anpflanzen?» «Ja», antwortete Adrian Stucki, ein rothaariger Biobauer Anfang 30.

Und zu diesem Adrian Stucki, der einen Hof im Emental führt, fahren wir mit Andrew Katumba. Denn mittlerweile ist Stucki einer von 500 Schweizer Biobauern, die für die Hafergenossenschaft Gutsch von Schallberger und Katumba Hafer anbauen.

Als wir in seine Einfahrt einbiegen, geht der Himmel auf. Stucki steht da, die Hände in den Hosentaschen, die Sonne im Gesicht. Stucki ist kein Mann der grossen Worte. Seinen Hof hat er vom Vater übernommen: Elf Hektaren, ein paar Rinder, vor allem aber Weizen und Chabis und seit diesem Jahr eben auch ein bisschen Hafer. Am 24. September hat er eine Hektare angepflanzt. Aus der Erde ragen kurze, grüne Halme.

## Ein riskantes Geschäft

«Ob das was wird, weiss ich nicht», sagt er. «Wenns blöd läuft, gibts nur Tierfutter.» Das grösste Problem sei die Qualität. «In einem von fünf Jahren bringen meine Freunde Speisehafer hin, die restlichen vier produzieren sie Tierfutter.» Der Hafer mag es feucht, aber eben nicht zu feucht. Dieses Jahr war es zu feucht, «die Bodenbiologie ist versoffen», sagt Stucki. Und das führte zu einem schweizweiten Hafermangel. Vor allem fehlte es an Saatgut. Stucki, der sonst alles aus der Schweiz bezieht, musste

erhitzt, also gedarrt. So bekommt er den nussigen Geschmack. Doch er verliert auch: Von 20 Tonnen bleiben nach dem Schälen 14 übrig, nach dem Darren noch 13, und davon sind vielleicht 70 Prozent wirklich gute Kerne. Der Rest wird zu Grütze, Flocken oder Tierfutter verarbeitet.

## Indische Klänge

Ein paar Tage später sitzen Philipp Schallberger und Andrew Katumba in einer Cafeteria in Schlieren, und der Duft von Nelken liegt in der Luft. Es ist ein Mittwochmorgen, indische Klänge erfüllen den Raum, und Schallberger sagt: «So muss es sein, sonst wäre es doch langweilig.»

Wir sitzen bei der Lebensmittelproduzentin Soyana, wo die Haferkerne von Adrian Stucki dereinst zermahlen, mit Wasser gemischt und so zu Milch verarbeitet werden. Vorerst stammt der Rohstoff von Schweizer Biobauern, die schon früher als er auf Hafer gesetzt haben.

Schweizweit ist Soyana bekannt als Vegi-Pionierin. Als erstes Unternehmen hat sie einen Fleischersatz aus Soja angeboten. Das war 1981. Heute produziert die Firma 130 eigene Bioprodukte, darunter auch diverse pflanzliche Milchprodukte. Gutsch ist das erste externe Produkt.

Nach Oatlys Blackstone-Deal klopfen ein paar Schweizer Produzenten bei Soyana an und fragen, ob es möglich wäre, bei ihnen Hafer zu Milch zu verarbeiten. Grundsätzlich schon, war die Antwort, aber die Mindestmenge betrage 14'000 Liter. Das schreckte viele ab – alle bis auf die Leute der Hafergenossenschaft Gutsch.

Ihr Vorteil ist: Neben Schallberger, Bühler und Katumba stiegen weitere sechs Baristas mit ihren Café-Unternehmen ein, darunter das Vi-Café in Zürich, das Kaffeehaus in St. Gallen, die Kaffeemacher in Basel und das Adrianos in Bern. Somit wird der Genossenschaft trotz weniger Mitgliedern eine grosse Menge Milch abgenommen. Genossenschafte zahlen 2.80 Franken pro Liter. Alle anderen erhalten sie im Onlineshop für 3.70 Franken.

700 Palette türmen sich im Lagerraum der Soyana, 20 gehören Gutsch. In ein paar Tagen soll die erste Charge per Zug an die Genossenschafte geliefert werden.

## Der achte Fan

Eines dieser Palette bekommt das Vi-Café, das seine Rösterei in Altstetten hat. Es ist Montag. Katumba radelt mit seinem E-Bike heran, um die erste Tasse Gutsch-Cappuccino zu probieren.

Katumba nimmt einen Schluck und runzelt die Stirn. «Cappuccino mit Hafermilch geht für mich gar nicht», sagt er, «aber im Vergleich zu den bisherigen Hafermilchen muss ich den Kaffee nicht gleich weglegen.» Er lächelt.

Wieso er denn überhaupt eine Hafermilch machen wollte? «Ich liebe Hafermilch!», entgegnet Katumba fast schon empört. «Aber nur im Chai.»

Dann nimmt er sein Handy hervor, öffnet die App von Instagram und sucht nach Gutsch. Seit diesem Tag ist das Profil online.

Like.  
Katumba ist der achte Fan.



Hafer und Röhren: Produktionsanlage bei Soyana in Schlieren.