

**Havelmi eG**

Unter den Linden 11
14778 Beetzseeheide
+49 33836 669797
www.havelmi.bio
hallo@havelmi.bio
Vorstand: Achim Fießinger | Nina Sturm

Register Potsdam GnR 472 P
Steuernummer 048/136/00671
Brandenburger Bank
IBAN DE42 1606 2073 0000 2857 81
BIC GENODEM1GS

Pressemitteilung

vom 04.07.2024

Für Joghurt-Alternative auf Haferbasis mit probiotischen Kulturen: Havelmi eG wurde mit dem Brandenburger Innovationspreis 2024 ausgezeichnet!

Es herrscht große Freude bei der 2020 gegründeten und in Beetzseeheide ansässigen Genossenschaft Havelmi, deren Joghurt-Innovation die Jury vollends überzeugt hat. Havelmi zählt damit zu den vier Preistragenden des Brandenburger Innovationspreises 2024! Die vegane Joghurt-Alternative ist optisch und geschmacklich fast identisch mit dem „Original“ aus tierischer Milch und damit einzigartig.

Mitgründer und Vorstand Achim Fießinger ist stolz auf die Ehrung und erklärt, warum das pflanzliche Molkerei-Produkt so besonders ist: „Natürlich gibt es schon jetzt verschiedene vegane Joghurt-Alternativen. Sie enthalten jedoch meist kritische und importierte Rohstoffe wie Kokos, Cashew oder Soja. Unsere Produktinnovation besticht durch den Einsatz ausschließlich regionaler Zutaten. Die Joghurt-Alternative ist weiß, hat eine sämig, angenehme Textur und erreicht ein optimales Säureprofil, das durch die Kultivierung mit lebenden probiotischen Kulturen entsteht. Ich bin sehr stolz darauf, dass unsere Arbeit mit dem Innovationspreis ausgezeichnet wurde“.

Das 500-Gramm-Mehrwegglas ersetzt 50 einzelne Plastikbecher

Vergleichbare Produkte, die sich ebenfalls Joghurt-Alternative auf Haferbasis nennen, haben in der Regel eine bräunliche Farbe, einen süßen Geschmack und eine Pudding- oder Mayonnaise-artige Textur. Das haferbasierte Joghurt-Pendant der Havelmi eG ist hingegen kaum von einem aus Kuhmilch produzierten Joghurt zu unterscheiden. Um den Gedanken der nachhaltigen und regionalen Produktion auch in den Vertrieb zu tragen, wird das Produkt im standardisierten 500-Gramm-Joghurt-Mehrweg-Glas angeboten. Das Glas kann bis zu 50 mal wieder befüllt werden und ersetzt dadurch bis zu 50 Plastikbecher. Die Kombination aus Mehrweg- und Kreislaufgedanke bei der Verpackung gepaart mit 100 % lokalen, rein pflanzlichen Zutaten sowie einer Verfahrensinnovation bei der Herstellung der veganen Joghurt-Alternative ist eine große Neuerung auf dem Lebensmittelmarkt.

Viertes Produkt in vier Jahren Genossenschaftsgeschichte

Der vegane Haferjoghurt ist mittlerweile das vierte Produkt der Havelmi eG. Nach der Gründung im Jahr 2020 brachte die Genossenschaft zunächst einen eigens entwickelten Haferdrink raus. Im März 2021 folgte ein Hafer-Kakao, der auf dem Havelmi-Rezept beruht und mit biofairem Kakao ergänzt wird. Im Sommer 2022 brachte Havelmi mit der Hafer-Cuisine zum Kochen und Backen das dritte Produkt auf den Markt. Nach einjähriger Marktastinenz und interner Umstrukturierung ist die Genossenschaft seit Oktober 2023 mit einem haltbaren Haferdrink in den Regalen vertreten. Die haferbasierte Joghurt-Alternative soll ab September 2024 in den Geschmacksrichtungen Natur, Cassis und Zitrone-Holunderblüte erhältlich sein. Das Team arbeitet bereits an der Wieder- und Neueinführung weiterer haferbasierter Produkte, welche die zentralen Werte der Genossenschaft widerspiegeln: Regionalität, Naturbelassenheit, Transparenz, ökologische Nachhaltigkeit und Kooperation.

Havelmi eG

Unter den Linden 11
14778 Beetzseeheide

Vorstand

Achim Fießinger | Nina Sturm
hallo@havelmi.bio

Weiterführende Informationen unter www.havelmi.bio