

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

# COFFEE BUSINESS

## Kaffeesteuer

*Ist die Abschaffung für  
fair gehandelte Produkte  
umsetzbar? Ab Seite 36*

## MUTMACHER

*Im Gespräch mit den Plantagen-  
besitzern Bärbel und Ansgar Elfgen.  
Ab Seite 20*

## GENUSSORT

*Zu Besuch beim Coffee Circle im neuen  
Café im Berliner Bezirk Wedding.  
Ab Seite 24*

# OFF

# ON

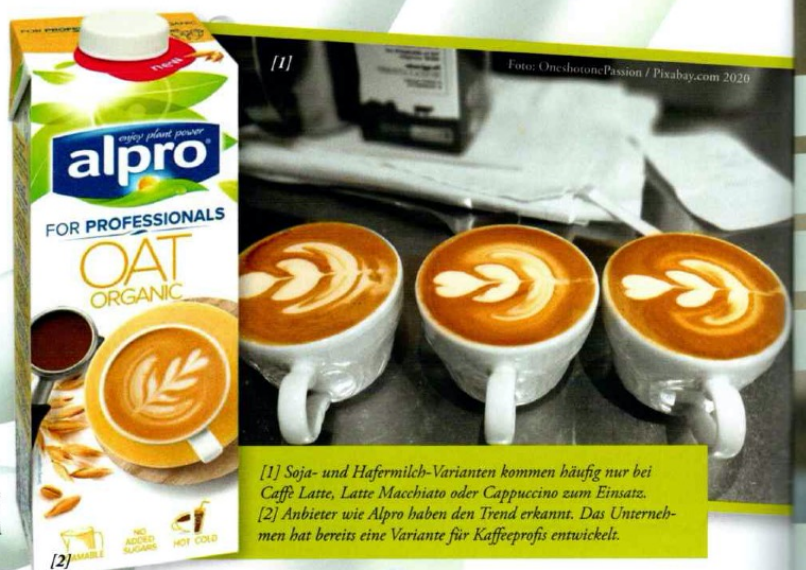


# MIT HAFER- MILCH PUNKTEN

*Im Milchregal bekommt Soja seit Kurzem stark nachgefragte Konkurrenz.  
Eine Chance, sich als Coffeebar als Trendsetter zu positionieren. | Ludger Schlaumann*

Es ist 7.30 Uhr am Morgen in Münster. „Einen Caffè Latte mit Hafermilch bitte“, lautet die Order. Wie selbstverständlich holt Moritz ein Tetrapack aus der Kühlung und schäumt die Milch auf. Ein Pärchen in der Warteschlange schaut irritiert. Ob ein Cappuccino mit Hafermilch schmecken würde, fragen die beiden den Barista. Moritz antwortet selbstbewusst: „Immer mehr meiner Kunden ziehen Hafermilch der Sojamilch vor“, sagt er. „Anfangs waren das vor allem Kunden mit Laktose-Intoleranz, nun haben auch die klassischen Caffè-Latte-Trinker den alternativen Geschmack für sich entdeckt.“ Der Absatz der Espresso-Spezialitäten mit Hafermilch habe sich mehr als verdreifacht. Das ließ sich auch an diesem Morgen beobachten.

**Fürs Marketing nutzen.** Sachlich betrachtet ist Hafermilch keine Milch und wird im Handel mit Fantasienamen oder der Ergänzung „-Drink“ angeboten. Mittlerweile gibt es für den professionellen Einsatz sogenannte Barista-Qualitäten, die das Aufschäumen verbessern. Aus Konsumentensicht stärken diese Milch-Alternativen die Kaffee-Kompetenz. Da Coffeebar-Betreiber als Profis wahrgenommen werden, achten Kunden hier besonders auf die Entwicklung neuer Trends. Bei den Heißgetränken ist es zum Beispiel der Flat White, der deshalb so gut läuft, weil die Milch hierbei besonders cremig schmeckt. Anders verhält es sich beim traditionellen Latte Macchiato, bei dem die Milch eher grobporig ist und gelöffelt wird. Deutlich wird, dass die Coffeebar-Kunden in beiden Fällen über die Milch zu begeistern sind. Nicht ohne



[1] Soja- und Hafermilch-Varianten kommen häufig nur bei Caffè Latte, Latte Macchiato oder Cappuccino zum Einsatz.  
[2] Anbieter wie Alpro haben den Trend erkannt. Das Unternehmen hat bereits eine Variante für Kaffeeprofis entwickelt.

Foto: Alpro 2020

Grund bieten die meisten Coffeebars sogar mehrere Kuhmilchvarianten an. Vollmilch mit 3,5 bis vier Prozent Fett, fettreduzierte Varianten, laktosefreie und Soja-Milch sind ein Muss für den Profi. Nun kommt der Trend der Hafermilch dazu. Für die im Store eingesetzte Service-Station reicht es weiterhin, normale- und fettreduzierte Milch für die klassischen Kaffeetrinker bereitzustellen. Die oben genannten Soja- und Hafermilch-Varianten werden in der Regel nur als Caffè Latte, Latte Macchiato oder als Cappuccino verlangt. Tipp: Bewerben Sie die Hafermilch-Varianten, zum Beispiel mit dem Slogan „Jetzt neu – Caffè-Latte mit Hafermilch – schon probiert?“ Hierdurch dürften Sie als Spezialist wieder ein Sternchen mehr in der Kompetenz-Wahrnehmung der Kunden bekommen. **Good Luck!**

Foto: Schlaumann 2018



LUDGER SCHLAUMANN

GA-Trendagentur  
Am Überesch 7  
48268 Gimble  
Tel.: 0257 – 503 1332  
www.ga-trendagentur.com  
ga-trendagentur@t-online.de