

Auf den Geschmack gekommen

ESSEN Nächste Woche in Luzern, wenig später in Zürich: Emmi eröffnet zwei Joghurt-bars und ist sich selber nicht so sicher, ob das Konzept funktionieren wird. Wieso tut der Milchverarbeiter dies?

DOMINIK BUHOLZER
dominik.buholzer@luzernerzeitung.ch

«Raspberry Rave», «Strawberry Sunshine» oder «Tropic Treat». Joghurt mit Mango, Ananas oder Curry. Wer in die YoBar geht, muss ein wenig experimentierfreudig sein. Das klassische Erdbeer-Joghurt wird genauso wenig anzutreffen sein wie jenes mit Mokka-Geschmack. Der Begriff Joghurt wird hier viel breiter gefasst. Joghurt wird hier in allen möglichen Variaten eingesetzt: als Frühstück, als Mittagessen, als Verpflegung zwischendurch oder als Abendmahlzeit, von fruchtig-süss bis herzhaft-pikant.

Experiment mit offenem Ausgang

An prominenter Lage, an der Löwenstrasse in Luzern, in Nähe des Bourbaki-Panoramas, eröffnet Emmi am Dienstag seine schweizweit erste YoBar. In gut sechs bis acht Wochen folgt dann am Bahnhof Stadelhofen in Zürich die zweite Filiale. «Und danach schauen wir, wohin die Reise geht», sagt Robin Barraclough, Emmis Chief Marketing Officer. Denn die YoBar ist für den Schweizer Milchverarbeiter ein Experiment, ein Experiment mit offenem Ausgang.

«Wichtig ist, dass für uns am Schluss die Rechnung aufgeht.»

CHRISTIAN STOFFELS,
MARKETINGMANAGER EMMI

Mit Milch und Milchprodukten lässt sich Geld verdienen. Gerade in der Schweiz. Nur Schweden weist diesbezüglich einen noch grösseren Konsum auf. Das weiss Emmi nur zu gut. Mit Caffè Latte hat der Milchverarbeiter 2004 einen wahren Kassenschlager lanciert. Doch Joghurt?

Joghurt ist beliebt bei Herr und Frau Schweizer. Der Pro-Kopf-Konsum bewegt sich seit Jahren bei über 20 Kilogramm pro Jahr. Emmi selber produziert an insgesamt fünf Standorten jährlich 280 Millionen Becher oder 50 Millionen Kilogramm. Aber ob dies genügt, um auch mit einer YoBar erfolgreich zu sein, weiss man auch bei der Emmi-Spitze nicht so genau. «Das ist selbst für uns etwas Neues, etwas Gewagtes», sagt Robin Barraclough.

Ein lukrativer Markt

Emmi will mit der YoBar ein junges, urbanes Publikum ansprechen, das sich gesund verpflegen will. Und genau darin liegt laut Reto Burkhardt von den Schweizer Milchproduzenten SMP die grosse Chance. «Das Konzept macht Sinn und entspricht einem globalen Ernährungstrend», sagt er. Solche Convenience-Konzepte würden überall in der Schweiz an guten Standorten sehr erfolgreich betrieben. Zunehmend würden auch Milchprodukte in solche Konzepte integriert. Burkhardt: «Wenn Emmi hier also ein eigenes Konzept vorantreibt, kann sie an diesem Markt partizipieren und die Wertschöpfung in der Schweiz halten.»

Das ist auch durchaus im Sinne der Schweizer Milchbauern. «Alles, was dazu führt, dass die Schweizer Bauern an einer höheren Wertschöpfung teilhaben können, ist gut», sagt Sandra Helfenstein vom Schweizerischen Bauernverband. Die Gefahr sei aber, dass der Preisdruck auf die Bauern noch höher werde.

Abhängigkeit verringern

Das ist nicht zu hoffen. Letztens Endes dürfte es aber um was ganz anderes



Emmi-Marketingchef Robin Barraclough und eine Mitarbeiterin in der YoBar in Luzern.
Bild Dominik Wunderli



gehen. Emmi testet mit der YoBar nicht nur einen neuen Absatzkanal, sondern auch ein ganzes Shop-Konzept. «Damit kann ein Schritt näher an die Konsumenten gemacht werden und die Abhängigkeit von fremden Vertriebspartnern verkleinert werden», sagt Burkhardt. Bei Emmi widerspricht man dem nicht. «Die YoBar ermöglicht uns, unse-

re Kunden besser kennen zu lernen und uns mit ihnen über ihre Wünsche und ihre Joghurt-Vorlieben auszutauschen», sagt Christian Stoffels, Global Marketing Manager bei Emmi.

Kein reines Marketing

Im Zentrum steht denn nicht der Verkauf der Emmi-Produkte, vielmehr sollen

die Kunden animiert werden, zu Hause selber mehr Joghurt einzusetzen. Über den Erfolg des Projekts wird schlussendlich aber nicht nur die Kundenresonanz entscheiden, sondern auch die Finanzen. «Nur aus reinen Marketingaspekten machen wir dies nicht. Wichtig ist auch, dass für uns die Rechnung aufgeht, sprich die Finanzen stimmen», sagt Stoffels.

«Joghurt ist sehr wertvoll»

BUCH bu. Kochen mit Joghurt? Farhad Golafrä hat ein ganzes Buch darüber geschrieben, das in diesen Tagen im Werdverlag.ch erschienen ist. In «Ich liebe Joghurt» listet der gebürtige Iraner, der seit 40 Jahren in Deutschland lebt, nicht nur zahlreiche Rezepte auf, sondern gibt auch Tipps.

Farhad Golafrä, Joghurt wird bei uns in der Schweiz vor allem mit Frühstück in Zusammenhang gebracht. Ein Irrtum ganz offensichtlich. Welche Möglichkeiten bietet Joghurt sonst noch?

Farhad Golafrä: Warum die Menschen in der Schweiz das Joghurt oft zum Frühstück essen, hat eher mit Zeitgeist und unserer modernen Lebensweise zu tun. Es ist freilich einfach und sehr praktisch, innerhalb von ein paar Minuten einen Becher Fruchtjoghurt zu essen oder ganz schnell auf das Naturjoghurt ein paar Löffel Müsli zu verteilen. Mit Joghurt kann man viel mehr machen. Nicht nur die schon bekannten Desserts zubereiten, Saucen, Dips und Getränke, sondern auch Hauptspeisen und wohl schmeckende Suppen kochen.

Wie kann Joghurt beim Kochen eingesetzt werden?

Golafrä: Durch die Kombination mit vielen Lebensmitteln kann man mit Joghurt wunderbare Gerichte zaubern. Linsen oder Auberginen eignen sich dazu übrigens sehr gut. Genauso bedeutungsvoll ist die Auswahl der Gewürze und Kräuter. Es gibt warme wie auch kalte Gerichte, die wir mit Joghurt kochen beziehungsweise zubereiten können. Manche Gerichte schmecken am nächsten Tag sogar besser, weil das Gericht mehr Zeit hatte, die Aromen der Gewürze besser aufzunehmen.

Worauf ist beim Kochen mit Joghurt zu achten?

Golafrä: Es ist generell zu beachten, dass das Joghurt nicht zu kalt zum Einsatz kommt. Je fetthaltiger das Joghurt ist, desto weniger flockt es beim Kochen aus. Das Joghurt sollte man rühren, bevor es zur Verwendung kommt, und es sollte auch immer erst zum Schluss dem Gericht zugefügt werden. Sollte das Joghurt ein wenig sauer sein, ist es noch nicht schlecht.

Was zeichnet Joghurt aus?

Golafrä: Joghurt ist ein nahrhaftes Lebensmittel mit Proteinen, Mineralien, Vitaminen und Fetten. Er ist physiologisch sehr wertvoll.

Für wen sind Joghurt-Gerichte vor allem geeignet?

Golafrä: Joghurt ist für alle Menschen ausser Babys geeignet. Auch die Menschen, die eine Milchzuckerunverträglichkeit haben, können ein paar Löffel Joghurt am Tag essen. Das meinen zumindest die Wissenschaftler.

Weshalb ist bei uns Joghurt in der Küche zu wenig bekannt?

Golafrä: Ich erinnere an die 1970er-Jahre, in denen Gemüse wie Zucchini oder Auberginen auch in der Schweiz noch als exotisch galten. Nur wenige wussten damals, wie man sie zubereitet. Durch die professionelle Beschäftigung mit diesen Gemüsesorten, haben sich diese durchgesetzt. Bei Joghurt fand diese Entwicklung nicht statt, da er nach der Herstellung sofort geniessbar ist. Des Weiteren ist die Joghurtindustrie auch fleissig, indem sie immer wieder Joghurt mit anderen Geschmack- und Fruchtarten oder Zusätzen auf den Markt bringt. Aus diesem Grund hat man sich bislang auch noch nicht wirklich mit den Möglichkeiten beim Kochen beschäftigt.