

Für Cafés und Restaurants: Frische Hafermilch in wenigen Handgriffen

DBU fördert Startup *OIY Solution* mit 125.000 Euro

Osnabrück. Der Markt für Milchersatzprodukte wächst in Deutschland stetig. [Statista-Zahlen](#) zufolge hat sich der Umsatz allein von 2020 bis 2024 von rund 390 auf 860 Millionen Euro mehr als verdoppelt – Tendenz steigend. Am beliebtesten sind Haferdrinks. Doch diese werden oft aus dem Ausland importiert, energieintensiv haltbar gemacht und in Einwegverpackungen abgefüllt. Das Kölner Startup *OIY Solution GmbH* setzt mit seinem Produkt [The Oater](#) an diesen Punkten an und macht Milchalternativen aus Hafer nachhaltig. Dazu hat das Team eine Maschine entwickelt, die aus den Grundzutaten direkt in Cafés und Restaurants frische Haferdrinks produziert. Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) fördert das Unternehmen mit 125.000 Euro.

Frische Hafermilch in der Gastronomie und in Büros

Unter den zahlreichen Varianten von Milchersatzprodukten sind Haferdrinks laut Datenportal [Statista](#) aus dem Jahr 2025 mit Abstand am beliebtesten. DBU-Generalsekretär Alexander Bonde: „Mit wachsender Verbreitung ergeben sich auch Fragen zur Nachhaltigkeit der Produktionsprozesse und Logistik für diese Produkte.“ Darin liege großes Potenzial für nachhaltiges Wirtschaften, denn „mit innovativen Ideen und deren ressourcensparender Umsetzung kann viel erreicht werden“, so Bonde. Einen breitgefächerten Ansatz für die Nachhaltigkeit in der Branche entwirft das Startup *OIY Solution* mit seinem Produkt „The Oater“. Laut Mitgründer Henrik Burger hat das Startup eine Maschine entwickelt, die bedarfsgerecht und lokal Hafermilch in Barista-Qualität produziert. „Eingesetzt wird der Oater vor allem direkt in der Gastronomie oder auch in Büros und Kantinen“, so Burger.

Vermeidung unnötiger Transporte und Einsparung klimaschädlicher Treibhausgas-Emissionen

Nach Burgers Worten vermeidet die Hafermilch-Herstellung vor Ort durch den Oater Transporte für den Import von Hafer oder gar des gesamten Milchersatzprodukts – und spart dadurch beträchtliche Emissionen klimaschädlicher Treibhausgase wie Kohlendioxid (CO₂). „Denn der Haferdrink als

Nr. 132/2025 AZ 35507/54 Klaus Jongebloed Moritz Jülich Lea Kessens	DBU-Pressestelle An der Bornau 2 49090 Osnabrück Telefon +49 541 9633-521 Mobil +49 171 3812888 presse@dbu.de www.dbu.de	   YouTube   	Projektleitung Henrik Burger Telefon +49 157 84191701 henrik@oater.de https://oater.de/
---	---	---	---

meistens industriell hergestelltes Milchersatzprodukt besteht zu 90 Prozent aus Wasser. Der Rest ist Hafer, den wir aber gar nicht einzuführen brauchen, weil es ihn in Deutschland in Top-Qualität schon gibt“, so Burger. Weiterer Pluspunkt nach seinen Worten: Das Startup liefert möglichst regionalen Bio-Hafer und Rapsöl, das beides schließlich mit Leitungswasser von der Maschine zu Haferdrinks weiterverarbeitet wird.

Frisch und bedarfsgerecht vor Ort produzieren

Die Vor-Ort-Produktion löst laut Burger noch eine andere Herausforderung: „Handelsübliche Haferdrinks werden oft in Einwegverpackungen wie Tetra Paks abgefüllt. Die mit dem Oater hergestellten Alternativen brauchen nicht verpackt werden.“ Dies reduziere die Abfallmenge deutlich. Nach Burgers Worten ergibt sich noch ein weiterer Vorteil: „Da die Restaurants, Cafés und Büros frisch und bedarfsgerecht für sich selbst produzieren, benötigen wir keine energieaufwändige Haltbarmachung wie das Pasteurisieren.“ Das spare Strom und reduziere Kosten. Burger: „Die Produktion von Haferdrinks mit dem Oater spart nach Erfahrungen unserer Kunden wie *Bayer* oder der *Techniker Krankenkasse* im Schnitt 0,30 Euro pro Liter, verglichen zu herkömmlichen Haferdrinks.“ Das sei „absolut konkurrenzfähig auf dem Markt für Milchalternativen.“ Da die Betriebe ihren eigenen Bedarf am besten einschätzen könnten, lande zudem möglichst wenig der produzierten Drinks im Müll.

Nachhaltige Haferdrinks sind nur der erste Schritt

Der Oater wird nach Burgers Worten als Kauf oder im Leasing angeboten. Zutaten sowie Service biete das Unternehmen gleich mit an. Burger: „Auch andere vegane Produkte können durch die bedarfsgerechte Herstellung direkt beim Kunden und Endverbraucher nachhaltiger werden.“ Denn Transportkosten und -volumen sparen, Abfallmengen reduzieren und die Regionalität der Rohstoffe fördern, habe noch in vielen weiteren Bereichen der Lebensmittelindustrie Potenzial.

Über die Green Startup-Förderung

Mit der Green Startup-Förderung unterstützt die DBU Gründerinnen und Gründer, die auf innovative und wirtschaftlich tragfähige Weise Lösungen für Umwelt, Ökologie und Nachhaltigkeit entwickeln. Mehr Informationen gibt es unter <https://www.dbu.de/startup>.

Fotos nach IPTC-Standard zur kostenfreien Veröffentlichung unter www.dbu.de

Nr. 132/2025 AZ 35507/54 Klaus Jongebloed Moritz Jülch Lea Kessens	DBU-Pressestelle An der Bornau 2 49090 Osnabrück Telefon +49 541 9633-521 Mobil +49 171 3812888 presse@dbu.de www.dbu.de	     	Projektleitung Henrik Burger Telefon +49 157 84191701 henrik@oater.de https://oater.de/
---	--	---	--