Neu im Quartier: YoBar

Ein Paradies für alle Joghurtfans

Seit wenigen Wochen läuft in einem Ladengeschäft 14 an der Löwenstrasse ein Pilotversuch. Die Betreiber setzen dabei voll auf ein altes Produkt: Joghurt.

Joghurt – eigentlich etwas ziemlich Einfaches, so denkt man. Mal mit Erdbeeren, mal mit Schokolade, für abenteuerlustige auch mal eines mit Mango. Doch Joghurt ist mehr ein langweiliges Milchprodukt. Das zeigt sich nur schon in der Grammatik. Laut Duden gehört es zu den «schwierigen Wörtern», die Sprachbibel anerkennt zwei Schreibweisen – Joghurt und Jogurt (wir einigen uns hier auf Joghurt). Und das Wort kann sowohl männlich, weiblich oder gar neutral sein. Es darf also offiziell heissen: Das Joghurt, der Joghurt und auch die Joghurt – Letzteres ist in Ostösterreich gebräuchlich (wir einigen uns auf «das»).

Doch nicht nur die Rechtschreibung ist abwechslungsreich, sondern auch die Verwendung von Joghurt. Das zeigt ganz speziell die neue YoBar an der Löwenstrasse. Hier kommen Joghurtfans auf ihre Kosten – mit Produkten, wie man sie so noch nirgendwo in der Schweiz gesehen hat.

Wie in einer Gelateria, aber hier ist Joghurt das Grundprodukt. Angeboten wird es in allen denkbaren Varianten: YoBar an der Löwenstrasse.

Hinweis
Die YoBar ist von Montag bis Freitag von 7.00 bis 18.00 Uhr geöffnet, am Samstag von 8.00 bis 16.00 Uhr.
www.yobar.ch

Nach Lust und Laune

In der YoBar, die in milchigem Weiss und schlicht gehalten ist, kann – ähnlich wie in einer Gelateria – ein Becher mit verschiedenen Zutaten bestellt werden. Kunden dürfen munter drauflos mischen. So stehen an der Theke knapp zehn verschiedene Joghurtsorten zur Wahl. Danach geht es weiter zu den Mischformen. Es können Willisauer Ringli, Gummibärchen, verschiedene Müeslisorten oder auch Oreo-Kekse beigemischt werden. Natürlich hat es auch fruchtige Alternativen, etwa Melonen, Erdbeeren und Kiwis. «Manche Kunden mischen nach Lust und Laune Zutaten zusammen, andere wissen ganz genau, was sie im Becher haben möchten», sagt Luca Bürlimann, Filialleiter und ausgebildeter Koch, der täglich neue Kreationen aus frischen Zutaten zusammenstellt.

Man kann auch bereits fixfertige Produkte kaufen, etwa Joghurt-Becher mit Müesli, Poulet oder Lachs. Und wer keine Lust auf Joghurt hat, kann sich aus einem kleinen Sortiment von Bagels, Salaten, Suppen und verschiedenen Müesliprodukten bedienen.

Den Becher kann sich der Kunde auch selber zusammenstellen.

Konzept austesten

Die YoBar ist eine Erfindung des Milchverarbeiters Emmi. Eröffnet wurde sie im April, und sie ist zusammen mit einem weiteren Laden in Zürich schweizweit einzigartig. «Es ist ein Pilotprojekt, in dem wir dieses Konzept etwas austesten wollen», sagt Sibylle Umiker, Mediensprecherin bei Emmi. Ansprechen wolle man ein urbanes, junges Publikum. Das zeigt sich auch in der Beschriftung der Produkte. Englisch ist die dominierende Sprache. So heisst es «Add some Fruits» oder «Choose the Base». Luca Bürlimann rechtfertigt dies damit, dass Luzern nun einmal sehr touristisch sei und mit Englisch ganz einfach sämtliche Kunden angesprochen werden können. «So versteht es auch ein Inder und nicht nur ein Schweizer.»

Wetter ist wichtig

Sieben Personen arbeiten in der YoBar. Der Joghurtladen setzt auf regionale Produkte, wie Bürlimann versichert. Fast alle Produkte kämen aus der Schweiz. Ob das Konzept aufgehen wird, muss sich noch zeigen, wie Sibylle Umiker erklärt. Doch man sei optimistisch. Vor allem bei schönen Tagen sei der Laden «sehr gut frequentiert». Das bestätigt Luca Bürlimann. «Das Wetter ist matchentscheidend. Wenn wir wieder einen Sommer wie 2015 haben, kommen wir auf sehr gute Zahlen.» So würden viele Kunden auf dem Weg zum See bei ihnen vorbeilaufen und spontan hereinkommen. Der garstige Sommerbeginn hat demnach auch Nachteile für die YoBar mit sich gebracht. Nichtsdestotrotz: Die Betreiber sind überzeugt: Das Joghurt kommt an. Egal, wie man es schreibt. ◆

Matthias Stadler