



Bemerkenswerte Bahnhofsgastronomie

# Neue Ideen zu althergebrachter Speise: Haferkater



DeineBahn.  
KOLUMNE

**Karl-Peter Naumann**, Ehrenvorsitzender, Fahrgastverband Pro Bahn



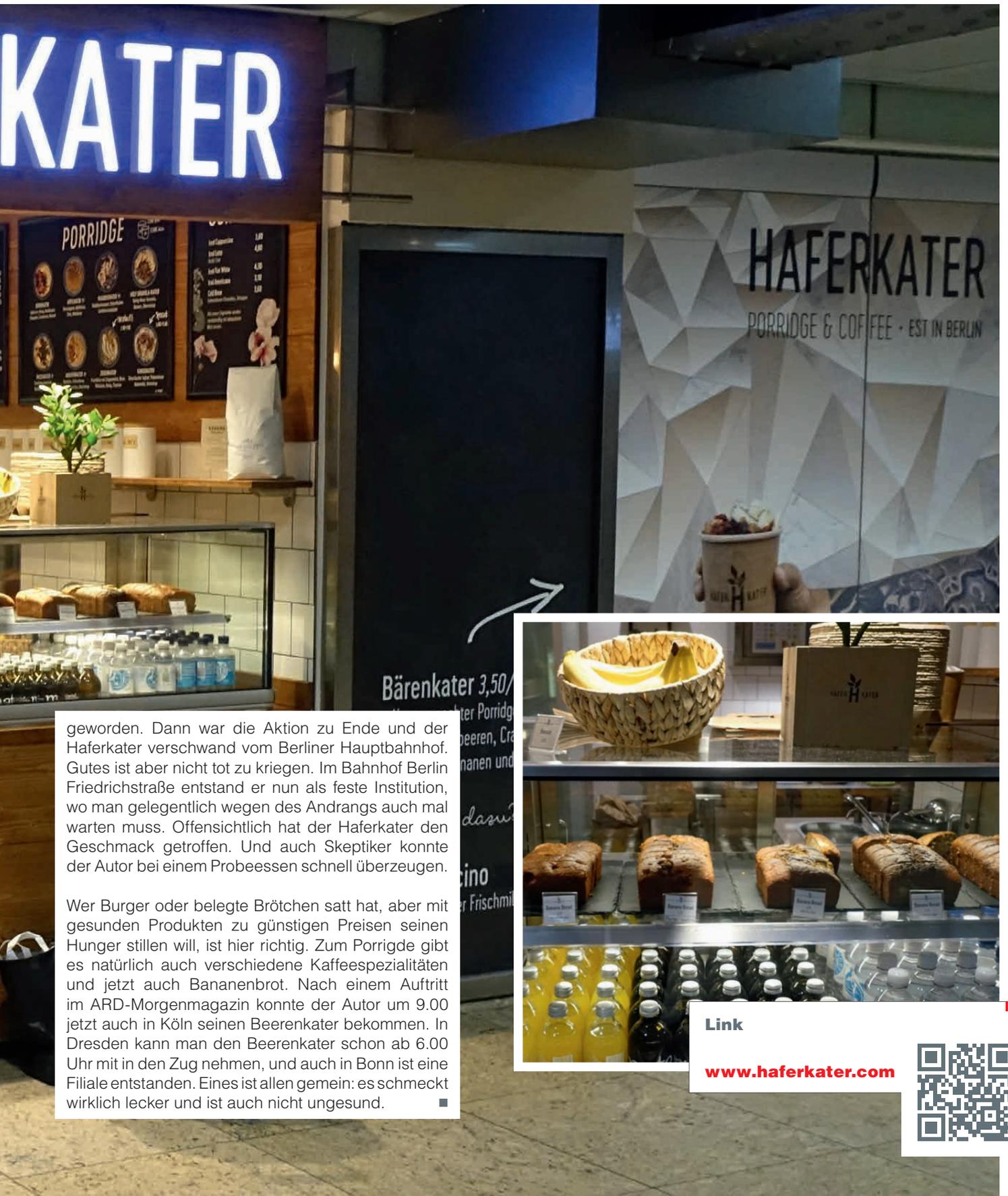
In der Kolumne „Bemerkenswerte Bahnhofsgastronomie“ berichten Bahnreisende über kulinarische Erlebnisse im Umfeld von Verkehrsstationen, jenseits der üblichen Systemgastronomie. In dieser Folge geht es um einen Imbiss, der sich auf traditionellen schottischen Porridge in modernen Gewändern spezialisiert hat. Entstanden aus einem Versuch in Berlin, hat der „Haferkater“ inzwischen den Sprung geschafft und Filialen in mehreren Bahnhöfen eröffnet.

Manche nennen es Haferschleim – das klingt nach einer Speise, die man höchstens im Krankenbett zu sich nimmt. Der englische Begriff Porridge ist da schon etwas besser, erinnert viele aber auch an wenig schmackhafte britische Küche. Asterix-Leser denken an gekochtes Wildschwein in Minzsoße und lauwarme Cervisia. Mit so etwas kann man doch nicht punkten. Oder doch?

Auf einer Aktionsfläche am Berliner Hauptbahnhof stand vor etwa fünf Jahren eine Imbissbude mit der Überschrift „Haferkater“, die die Aufmerksamkeit des Autors weckte: Dort gab es Porridge in verschiedenen Varianten, mit Schokolade oder Ziegenkäse, und auch mit Bananen und Beeren („Beerenkater“). Es sah auch nicht nach Sanatorium oder Krankenhaus aus, sondern eher alternativ und nachhaltig. Die Zutaten zum Porridge wurden immer frisch hinzugegeben, Plastik war verpönt, stattdessen wurde in Pappbechern und mit Bambuslöffel serviert.

Der Beerenkater war schnell der Lieblingsnack des Autors für die Fahrten zwischen Berlin und Hamburg





geworden. Dann war die Aktion zu Ende und der Haferkater verschwand vom Berliner Hauptbahnhof. Gutes ist aber nicht tot zu kriegen. Im Bahnhof Berlin Friedrichstraße entstand er nun als feste Institution, wo man gelegentlich wegen des Andrangs auch mal warten muss. Offensichtlich hat der Haferkater den Geschmack getroffen. Und auch Skeptiker konnte der Autor bei einem Probeessen schnell überzeugen.

Wer Burger oder belegte Brötchen satt hat, aber mit gesunden Produkten zu günstigen Preisen seinen Hunger stillen will, ist hier richtig. Zum Porridge gibt es natürlich auch verschiedene Kaffeespezialitäten und jetzt auch Bananenbrot. Nach einem Auftritt im ARD-Morgenmagazin konnte der Autor um 9.00 Uhr jetzt auch in Köln seinen Beerenkater bekommen. In Dresden kann man den Beerenkater schon ab 6.00 Uhr mit in den Zug nehmen, und auch in Bonn ist eine Filiale entstanden. Eines ist allen gemein: es schmeckt wirklich lecker und ist auch nicht ungesund. ■



**Link**  
[www.haferkater.com](http://www.haferkater.com)