

Kleine Biobauern geben Grosskonzern Emmi den Laufpass



Fabian Brandenberger und Anita Triaca im Käsekeller. Bald arbeiten sie für eine neuartige Milch-Kooperative. Foto: Reto Oeschger

Feedback

Tragen Sie mit [Hinweisen](#) zu diesem Artikel bei oder melden Sie uns Fehler.

Fabian Brandenberger und Anita Triaca wollen ihre Milch nicht mehr für einen riesigen Konzern produzieren, der sie von einem anonymen Tanklastwagen abholen lässt. Und der auf dem Weltmarkt bestehen muss, wo sich kein Mensch mehr dafür interessiert, wo diese Milch herkommt. Sie kommt vom Basi-Hof bei Dietikon her, und **Emmi** (EMMN 300.25 -0.25%) bezahlt im Moment 52 Rappen für den Liter. Diese Vollknope-Biomilch wird jeden zweiten Tag mit dem Kühlwagen für herkömmlich produzierte Milch abgeholt, weil es sich wegen der geringen Menge nicht lohnte, einen Biomilch-Wagen vorbeizuschicken.

Anita Triaca ist auf dem Basi-Hof aufgewachsen und betreibt ihn seit acht Jahren zusammen mit ihrem Mann Fabian Brandenberger. Die beiden haben sich auf einer Alp im Misox kennen gelernt und dort beschlossen, den 30 Hektar grossen Hof zu übernehmen, auf Bioproduktion umzustellen und eine Hofkäserei zu eröffnen. Letzteres war ein mutiges Unternehmen fern jeder regionalen Tradition, das sich aber mittlerweile gut entwickelt hat. Nun wagen sie den nächsten Schritt: Bisher haben sie rund ein Fünftel der 125 000 Liter Milch, welche sie jährlich produzieren, selbst zu Käse verarbeitet und den Rest an Emmi geliefert. Ab Anfang des nächsten Jahres wollen sie die Gesamtmenge selbst «verchäsen».

«Affront für Milchbauern»

Es gab eine Zeit, in der die beiden einen Groll gegen die Milchverarbeiter hegten. Sich empörten. «Die 52 Rappen, die diese Grosskonzerne für den Liter Milch bezahlen, ist ein Affront für alle Milchbauern», sagt Brandenberger. Das sieht auch die Bäuerliche Interessengruppe für Marktkampf Big-M so, die im Säuliamt gegründet wurde und vor sieben Jahren zum Milchstreik aufgerufen hatte. Viele ihrer Mitglieder haben in den letzten Jahren deutlich aufgestockt in der Hoffnung, dass in Grossbetrieben die Produktionskosten sinken und sich das Melken wieder lohnt. Vergeblich. «Ein Liter Milch kostet mindestens einen Franken», hält Big-M auf ihrer Website Faire-milch.ch fest.

«Wir brauchen neue Rezepte, neue Ideen, Alternativen zu diesem System», sagten sich Triaca und Brandenberger. «Wir haben lange darüber nachgedacht, wie das funktionieren könnte», sagt Anita Triaca. «Dann liessen wir uns durch das genossenschaftliche Projekt Ortoloco inspirieren.» Die Gartenkooperative Ortoloco baut – ebenfalls auf einem Biohof in Dietikon – Gemüse an, das jede Woche direkt an Konsumenten abgegeben wird, die ein Abo gelöst haben. «Damit war die Grundidee von Basimilch geboren.»

Die beiden sprachen immer wieder über diese Idee, fanden Leute, die sich dafür interessierten und engagierten und sich schliesslich zu einer Betriebsgruppe zusammenfanden. Vorbilder gab es kaum – nur eine vor zwei Jahren gegründete, genossenschaftlich organisierte Bergkäserei Spitzenbühl im

Baselbieter Liesberg war daran, eine ähnliche Idee zu verwirklichen. Das Ortoloco-Team konnte wertvolle Tipps geben. «Nur ist der Umgang mit Milchprodukten sehr viel komplizierter als mit Gemüse», gibt Brandenberger zu bedenken. Die Gruppe rechnete und diskutierte, verwarf und befand gut. Und entschied schliesslich, es zu wagen.

Ein Abo auf Milchprodukte

Die Genossenschaft Basimilch ist gegründet, das Geschäftsmodell sieht folgendermassen aus: Fabian Brandenberger und Anita Triaca liefern Milch. Eine Käserin und ein Käser verarbeiten diese in der Hofkäserei zu Käse, Joghurt, Quark, Rahm und anderem. Schliesslich gibt es die Konsumenten, die Anfang Jahr für 1100 Franken ein Abo lösen und dafür jede Woche Milchprodukte in Form von 8 Liter verarbeiteter Milch erhalten. Die Hälfte nach Wahl, die andere Hälfte wird vom Käser bestimmt. 1 Liter Milch ergibt etwa 1 Kilo Joghurt oder 300 Gramm Quark oder 1 Deziliter Rahm oder 100 Gramm Käse. Die Produkte werden in der Stadt Zürich und im Limmattal in Kühlschränken deponiert, wo sie von den Abonnenten abgeholt werden können. Mit zum Abo gehört, dass man vier Halbtage auf dem Hof mithilft.

Brandenberger gefällt die Idee, dass Produzent, Verarbeiter und Konsument so nahe zusammen sind und ohne weite Wege miteinander kommunizieren können. «Ist der Käser mit unserer Milch nicht zufrieden, sagt er mir das direkt. Und wir diskutieren, wie wir es besser machen können.» Und der Käser bekommt umgehend zu hören, ob ein von ihm neu ersonnenes Produkt wie etwa ein Bärlauchformaggio oder ein Heublumenkäse ankommt. Statt des Weltmarkts beliefern sie die Region. Statt anonymer Konsumenten versorgen sie Menschen, die den Hof kennen.

«Wir sind an einem Wendepunkt. Es geht immer mehr darum, wie <gut> man konsumiert. Und nicht, wie viel.» Laurent Nicolet, Basimilch

Die 25 Braunvieh-Milchkühe des Basi-Hofs werden in einem zur Weide offenen Laufstall gehalten, sind behornt und tragen alle einen Namen. Ihr Futter ist silagefrei und wird auch nicht mit Kraftfutter angereichert. «Wir wollen, dass es bei uns den Menschen, den Tieren und dem Boden gut geht», fasst Brandenberger ihre Philosophie zusammen. Er spricht zuweilen auch davon, dass er gutes «Menschenfutter» produzieren wolle. Für Menschen, die die Arbeit der Bauern und Käser schätzen und ihnen dafür einen fairen Lohn zugestehen. Basimilch geht bei den Berechnungen von 1 Franken pro Liter aus.

«Ohne die Betriebsgruppe wären wir nie in der Lage gewesen, aus unseren Ideen Nägel mit Köpfen zu machen», sagt Brandenberger. Laurent Nicolet und Vera Ryser gehören zu dieser Gruppe, die neben den beiden Dietiker Milchbauern aus fünf Stadtzürchern besteht. Architekt Nicolet sagt: «Unsere Konsumgesellschaft ist an einen Wendepunkt gekommen. Es geht immer mehr darum, wie <gut> man

konsumiert. Und nicht wie viel.» Ryser ist Literaturwissenschaftlerin. Sie hat eine Ausstellung über das Toni-Areal konzipiert und dadurch viel über die industrielle Milchverarbeitung gelernt. «Dabei habe ich angefangen, zu überlegen, wie könnte es anders gehen?» Neben gesellschaftspolitischen Gründen für ihr Engagement hat sie auch kulinarische Argumente: Sie liebt seit ihren Aufenthalten in Armenien und der Türkei Feta-Käse – und vermisst in der Schweiz einen richtig guten Feta.

Warten auf den ultimativen Feta

In den nächsten Monaten müssen Genossenschafterinnen und Genossenschafter gefunden werden, die daran glauben, dass es auch anders geht, und dafür einen Anteilsschein für 300 Franken zeichnen. Und es müssen Abonentinnen und Abonnenten für die Milchprodukt-Körbe gefunden werden, die darauf vertrauen, dass das Basi-Team gute Arbeit leistet.

Blind vertrauen müssen sie nicht: Der Raclettekäse von Basimilch wird wegen seiner Konsistenz und seines Geschmacks gerühmt, die Mutschli sind weitherum beliebt. Und Vera Ryser ist sich fast sicher, dass es dem Basi-Team auch gelingen wird, irgendwann einen richtig guten Feta zu produzieren.

(Tages-Anzeiger)

(Erstellt: 30.06.2015, 22:54 Uhr)