

«BASIMILCH» - Aktualisiert um 05:30 von Sophie Rüesch

# Eine Bio-Kooperative bringt Demokratie in die Milchproduktion



Eine Auswahl der Basimilch-Produkte

Quelle: Zur Verfügung gestellt

1/9

Grossansicht

Im Basihof entsteht die von Basihof-Bauernpaar Fabian Brandenberger und Anita Triaca geführte Zentrale einer Milchkooperative – ein landesweites Novum, made in Limmattal. von Sophie Rüesch

Kommentare

Wenn Anna Hostettler im Supermarkt steht, zwischen Regalen, die sie für jedes Lebensmittel vor eine Vielzahl von Wahlmöglichkeiten stellen, dann überkommt sie manchmal der Überdross. «Ich habe keine Lust, immer zwischen tausend Sachen auswählen zu müssen», sagt die 31-jährige Velokurierin aus der Stadt Zürich. «Zumal ich am Schluss ja dann doch immer etwa dasselbe kaufe.»

Wenn Hostettler ab 2016 einmal wöchentlich ein Päckchen mit Milchprodukten vom Dietiker Basihof im Kühldepot in ihrer Nähe abholen kann, dann bedeutet das für sie nicht nur, die Garantie zu haben, dass die Produkte regional und naturbelassen sind. Sie kann sich dadurch auch die Zeit sparen, im Laden zu stehen und «eine Wahl treffen zu müssen, die ich gar nicht treffen will». Vor allem, da diese immer eine ist, bei der keine der Optionen ist, ein Produkt nach Hause zu nehmen, zu dem sie einen persönlichen Bezug hat.

Auch ihr Kollege Lukas Peter spricht von einer «neuen Freiheit», wenn er das Konzept der kürzlich gegründeten Genossenschaft «Basimilch» erklärt. Der 34-jährige Doktorand aus Zürich, der zusammen mit Hostettler und dem Basihof-Bauernpaar Fabian Brandenberger und Anita Triaca seit fast zwei Jahren an der Geburt dieser Kooperative feilt, ist sich dabei bewusst, dass er eine Freiheit anspricht, die man zuerst einmal als solche verstehen wollen muss. Denn der Kern des Geschäftsmodells ist die Partizipation: Die Milchgenossenschafter, welche die Basi-Produkte beziehen, sollen deren Herkunft nicht nur mit eigenen Augen gesehen, sondern auch mit eigenen Händen dafür gearbeitet haben.

## Viermal im Jahr mithelfen

Voraussetzung für den Bezug eines der 1100 Franken teuren Milchabos ist, mindestens viermal im Jahr in der Käserei mitzuhelfen – mit Arbeiten, für die man nicht eine Käserausbildung braucht, die aber gemacht werden müssen. Dazu gehören etwa das Abpacken der Milchprodukte oder der Transport in die Kühldepots, die bis Januar an verschiedenen Stellen im Limmattal und in der Stadt Zürich stehen sollen. «Manche würden das als unwillkommene Zusatzbelastung in ihrem Leben sehen», sagt Peter. Doch für ihn, Hostettler und die Menschen, die sich für ein Abo angemeldet haben, ist genau das der Grund für ihr Interesse am Konzept: Sie verstehen die Arbeit nicht als Arbeit, sondern als Bereicherung.

Während die Milchgenossenschaft ein schweizweites Novum ist – nur im Baselland wird zurzeit ein ähnliches Projekt aufgezogen –, ist das Bedürfnis, schwer verfolgbare Produktionsketten mit lokalen Initiativen zu umgehen, nicht neu. In Dietikon etwa operiert die Gemüsekooperative Ortoloco nach demselben Prinzip; es ist auch kein Zufall, dass die Beteiligten sich dort kennengelernt und die Idee erstmals besprochen haben. Von den Erfahrungen der Ortoloco-Gründer kann die 7-köpfige Basimilch-Betriebsgruppe nun profitieren – auch wenn die Milchverarbeitung andere Herausforderungen mit sich bringt.

Beiden Initiativen gemeinsam bleibt aber das Bedürfnis Konsumenten und Produzenten näher zusammenzubringen und die Grenzen zwischen ihnen durchlässiger zu gestalten. «Ich will genau wissen, woher mein Essen kommt», erklärt Hostettler, ein Wunsch, den sie mit einer wachsenden neuen Konsumentenschaft teilt. «Es ist ein anderes Gefühl, wenn ich die Kühe selbst mal gefüttert, den Käse selbst geschmiert habe», sagt Peter, «als wenn mir irgendeine Werbung vorgaukelt, dass mein Essen direkt vom Hof nebenan kommt». Genauso, wie Hostettler es schätzt, dass ihr das Gemüseabo saisonale Abwechslung bringt, mag sie es, dass die Basimilch im Winter wegen des verfütterten Heus anders schmeckt als die Frischgras-Milch im Sommer. Solche Unterschiede bietet die standardisierte

Milch im Ladenregal nicht.

Als solche wird die Milch vom Basihof heute aber noch verkauft. Denn obwohl das Paar Triaca-Brandenberger nach den Bestimmungen der Bio-Knospe baut, landet ihre Milch beim Verarbeiter Emmi in den herkömmlichen Tanks – zu gering ist die Menge, als dass sich das Aufbieten des Bio-Transporters rechnen würde. Für das Paar, das den Hof immer schon «mehr nach ideologischen als nach wirtschaftlichen Überlegungen weiterentwickelte», wurde das zusehends sinnloser, zumal sie heute mit einem Milchpreis zu kämpfen haben, der mit 52 Rappen pro Liter kaum die Produktionskosten deckt. Mit der Genossenschaft soll dieser auf einen Franken steigen – so, wie es auch sein sollte, sind sich Milchbauern einig.

Für das junge Bauernpaar ist das neue Geschäftsmodell auch ein Risiko. «Wir setzen alles auf eine Karte», sagt Brandenberger. «Wenn es nicht klappt, haben wir kein Ass im Ärmel.» Doch wie die Genossenschaftler glaubt auch er, Teil eines neuen, nachhaltigeren Konsummodells zu sein, das seine Anhängerschaft langfristig finden wird – und teils schon gefunden hat. Auch der Erfolg von Ortoloco, das aufgrund grosser Nachfrage seine Mitgliederzahl bereits verdoppelte, lässt hoffen. Dafür, dass die Milchgenossenschaft ihre Pläne erst vor einem Monat publik machte, läuft es mit den Anmeldungen bisher gut. Knapp 50 der Abos sind verkauft; mindestens 70 müssen bis Januar für schwarze Zahlen noch dazukommen. Bei 180 Abos ist die Obergrenze angesetzt; für mehr würde die Milch der knapp 25 Basi-Kühe nicht reichen.

(az Limmattaler Zeitung)

#### So funktioniert

Um regelmässig die Milchprodukte vom Basihof – Rohmilch, Joghurt, Quark, Rahm oder verschiedenste Käsesorten – beziehen zu können, muss man Mitglied der Genossenschaft Basimilch werden und pro Abo zwei Anteilscheine à 300 Franken kaufen. Zudem verpflichtet man sich dazu, viermal pro Jahr mitzuhelfen. Zum Jahrespreis von 1100 Franken bekommt man dann einmal pro Woche Milchprodukte, die 8 Litern Rohmilch entsprechen, in eines der Kühlidepots im Raum Limmattal-Zürich geliefert. Die Hälfte des Korbs kann man individuell zusammenstellen, die andere sieht für alle Abonnenten gleich aus und soll saisonale Abwechslung bieten. Die Standorte der Depots werden später, anhand der Verteilung der Abo-Haushalte, bestimmt. Anmelden kann man sich unter: [basimil.ch](http://basimil.ch)