

Aus der Region statt aus dem Regal

Welche Städterin weiss heutzutage noch, wo die Kühe grasen, die die Milch für ihren Lieblingskäse liefern? Bald könnten es mehr sein: Die Dietiker Genossenschaft Basimilch steht mit ihren Milchabos in den Startlöchern.

Nicole Soland

Woher kommt eigentlich hierzulande die Milch im Kaffee, der Käse zum Brot, der Rahm auf den Erdbeeren? Dumme Frage, könnte man meinen: Höchstwahrscheinlich aus dem Milchland Schweiz, je nachdem sogar aus der Region. So steht es zumindest auf der Verpackung. Allerdings landet in den Tanks der grossen Milchverarbeiter längst Tag für Tag Milch von zig Bauernhöfen und mischt sich zu einem anonymen, weissen Strom. An die Zeiten, als die Milch ein paar Dörfer weiter anders schmeckte als zuhause, erinnern sich bestenfalls noch ältere Semester.

Wer sich nicht damit abfinden, sondern genau wissen will, woher seine Lebensmittel kommen – im Fall von Milchprodukten also, wo die Kühe grasen, die dafür gemolken wurden –, hatte bis anhin einen schweren Stand. Das könnte sich nun aber ändern, denn an diesem Punkt setzt die Genossenschaft Basimilch an: Die kooperative Käserei auf dem Bio-Hof Im Basi in Dietikon startet zum Jahresbeginn 2016 damit, ihre Milchprodukte einmal wöchentlich in Quartierdepots im Limmattal und in der Stadt Zürich zu liefern, wo die Basimilch-GenossenschafterInnen sie sodann abholen.

Was es beim Gemüse seit längerem gibt, ist für Milchprodukte neu; nur im Kanton Baselland ist ein ähnliches Projekt im Aufbau begriffen. Die Genossenschaft sieht in ihrem Non-Profit-Projekt denn auch eine «zukunftsweisende Form der Landwirtschaft»; so steht es zumindest in der Medienmitteilung, die sie anlässlich ihrer Gründung verschickte.

Käsen wie auf der Alp

Mit der Produktion von Käse, Joghurt und Quark betreten die Leute vom Basi-Hof hingegen keineswegs Neuland: Einen Teil der Milch der 25 Braunvieh-Milchkühe, die im Freilaufstall für behornete Tiere leben bzw. während der Vegetationszeit mindestens halbtags auf den hofumliegenden Weiden am grasen sind, verarbeiten Bäuerin Anita Triaca und Bauer Fabian Brandenberger bereits seit mehreren Jahren vor Ort. Verkauft werden die Produkte unter anderem in ihrem Hofladen, der sogar über einen Milchautomaten verfügt, von dem man rund um die Uhr silofreie Hornmilch beziehen kann.

Die restliche Milch holt der Grossverarbeiter Emmi ab; allerdings wird sie dadurch gewissermassen «abklassiert», denn obwohl sie wie alle Produkte vom Basi-Hof die Knospe tragen darf, also nach den strengen Richt-



Auf dem Hof Im Basi in Dietikon tragen die Kühe noch Horn – und einen Namen obendrein. zvg

linien von BioSuisse zertifiziert ist, landet sie in einem Tank mit «gewöhnlicher» Milch. Angesichts der geringen Menge rentiert es sich für den Grossverarbeiter nicht, den Bio-Tankwagen vorbeizuschicken, erzählt Anna Hostettler. Sie arbeitet regelmässig in der Hofkäserei mit. Die Velokurierin ist als designierte Konsumentin Mitglied der Genossenschaft Basimilch und engagiert sich zudem in der Betriebsgruppe. Diese bildet den Vorstand der Genossenschaft; nebst Bäuerin und Bauer gehören ihr fünf KonsumentInnen an sowie die beiden KäserInnen, die fürs Genossenschaftsprojekt neu angestellt werden. Sie werden die Tradition der kleinen Hofkäserei fortführen, in der Rohmilch in reiner Handarbeit nach dem Vorbild des Alpbetriebes verarbeitet wird.

Inspiziert von Ortoloco

Die Betriebsgruppe habe sich von den Gemüseabos der Dietiker Genossenschaft Ortoloco inspirieren lassen, erzählt Anna Hostettler, und habe nach und nach das jetzt fertige Geschäftsmodell erarbeitet. Wer ein Milchabo beziehen möchte, muss Genossenschafterin sein, Anteilscheine beziehen, einen Betriebsbeitrag zahlen und mindestens vier halbe Tage pro Jahr auf dem Hof mithelfen, beispielsweise beim Käse abpacken. Dafür bekommt er oder sie acht Liter verarbeitete Milch pro Wo-

che ins Depot geliefert – von Frischmilch über Joghurt, Quark und Rahm bis zu Weich- und Hartkäsen ist alles dabei, was auf dem Hof an Milchprodukten produziert wird.

Einen Teil des Abos können die GenossenschafterInnen frei wählen, also beispielsweise wöchentlich einen Liter Milch, einen Deziliter Rahm sowie je 500 Gramm Joghurt und Quark. Den Rest bestimmen die KäserInnen bzw. die Saison; er könnte z.B. aus je 200 Gramm Weichkäse und rezentem Käse bestehen. Die Menge von acht Litern entspreche dem ungefähren Wochenkonsum von zwei erwachsenen Menschen, sagt Anna Hostettler; wem das nicht reicht, kann auch ein grösseres Abo mit zehn, zwölf oder vierzehn Litern Milch bestellen. Weniger als acht Liter ist jedoch nicht möglich. Das hat nicht zuletzt damit zu tun, dass das Bauernpaar den Vertrag mit Emmi kündigen musste, um künftig die ganze Milch selbst verarbeiten zu können, und folglich finanziell darauf angewiesen ist, diese absetzen zu können. Dafür können die beiden anstelle der knapp sechzig Rappen, die sie zurzeit pro Liter Milch erhalten, denjenigen Preis einsetzen, den sie eigentlich erzielen müssten, nämlich einen Franken pro Liter Bio-Milch.

Wer sich für ein Milchabo, die Genossenschaft Basimilch bzw. den Hof Im Basi interessiert, findet weitere Infos im Internet: www.basimil.ch, www.hofkaeserei-imbasi.ch