

# Sie stellen Preiserhöhung in Aussicht

In der Hofkäserei des Biohofs Basi werden zahlreiche Käsesorten hergestellt. Die Produkte werden an die Genossenschaftler geliefert. Diese sollen an der GV über eine Preiserhöhung abstimmen.

CHRISTIAN ZUFFEREY

An der nächsten Generalversammlung der Genossenschaft Basimilch, die aufgrund der Corona-Pandemie diesen Monat statt auf dem Bauernhof im Basi in Dietikon per Videokonferenz stattfinden wird, müssen Fabian Brandenberger und seine Partnerin Anita Triaca eine Preiserhöhung für ihre Milchprodukte zur Diskussion stellen. Das Geld soll jedoch nicht in ihre eigene Tasche fliessen. «Wir beantragen die Preiserhöhung um fünf Prozent, um eine Aufstockung der Stellenprocente in unserer Hofkäserei zu ermöglichen», erklärt Brandenberger.

## Kein Druck, kein Stress

Schon seit Jahren dürfen sie auf die engagierte Unterstützung ihrer Käserin Rosmarie Minder und auf ihr Team zählen. «Sie sollen aber nicht ständig unter Druck und Stress arbeiten, was auf Dauer nicht nachhaltig ist», erklärt Brandenberger. Denn die Nachfrage nach ihren Milch-



**Fabian Brandenberger, Anita Triaca und Rosmarie Minder: Dank solidarischer Vertragslandwirtschaft erwirtschaften sie einen Milchpreis von einem Franken. (Bild: czb)**

produkten ist gross. Rund 500 Genossenschaftler verteilt auf 260 Haushalte im oberen Limmatall bis einschliesslich der Stadt Zürich wollen jede Woche mit frischen Milchprodukten beliefert werden – sie müssen mit der Preiserhöhung einverstanden sein.

Derzeit kostet ein kleines Abo für vier Liter verarbeitete Milch 650 Franken pro Jahr, ein grosses Abo für acht Liter Milch 1200 Franken. Zusatzabos für jeweils zwei weitere Liter Milch können für 300 Franken erworben werden. Das Konzept der 2015 gegründeten Genos-

senschaft Basimilch folgt dem Grundsatz der solidarischen Vertragslandwirtschaft.

Ein Liter verarbeitete Milch entspricht nicht nur einem Liter Frischmilch, sondern kann auch 100 Gramm Käse, einem Kilo Joghurt oder 350 Gramm Quark entsprechen. Abonnen-

ten können jedoch nur die Hälfte ihres Warenkorbs selbst bestimmen, über die andere Hälfte entscheidet die Käserin, je nach verfügbaren Produkten. «Wenn Käse reif wird, muss er raus», erklärt Rosmarie Minder. Damit ihre Kunden Abwechslung haben, produziert sie in ihrer zwar kleinen, aber zweckmässig eingerichteten Hofkäserei viele verschiedene Käsesorten, allesamt aus Rohmilch, die jeweils in 200-Gramm-Portionen verpackt werden.

## Tiermedizin studiert

«Ich bin auf dem Basihof aufgewachsen und bin erst mal Tierärztin geworden», erzählt Anita Triaca. Ihre Leidenschaft aber waren die Landwirtschaft und das Käsen. Ihr Lebenspartner Fabian Brandenberger hat an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften Hafl Agronomie studiert. Nachdem sie den Basihof erst in einer Generationen-Gemeinschaft geführt haben, begannen sie 2007 mit dem Aufbau ihrer Hofkäserei.

Seit dem Bau eines neuen Laufstalls im Jahr 2012, an den eine neue Hofkäserei angebaut wurde, nutzen sie die frühere Käserei dazu, Auslieferungen vorzubereiten oder Joghurt in Gläser abzufüllen – wobei auch Joghurtgläser und Milchflaschen, die zurückgenommen werden, zu waschen sind. Da-

bei sind es die Genossenschaftler, die sich je nach Grösse ihres Abos dazu verpflichten, an zwei oder vier Halbtagen pro Jahr mitanzupacken oder pro Zusatzabo noch einen Einsatz mehr zu leisten. Insgesamt rechnen Fabian Brandenberger und Anita Triaca dank ihrem Konzept der solidarischen Vertragslandwirtschaft mit einem Milchpreis von einem Franken pro Liter. «Der Mehrwert für unsere Milch ist sehr gut erklärbar», betont Brandenberger. «Unsere Kühe tragen Hörner und produzieren Heumilch ohne Kraftfutter», ergänzt er. Zudem sind die Buchhaltungen für Genossenschaftler offen.

## Getreide und Kartoffeln

Die Genossenschaft basiert auf einem Zusammenschluss des Milchbetriebs, der Käserei und der Konsumenten, die alle in der «Betriebsgruppe», praktisch im Vorstand, vertreten sind. Während manche Mitglieder der Betriebsgruppe sich administrativen Aufgaben widmen, etwa der Aboverwaltung oder der Buchhaltung, können sich Brandenberger und Triaca, als Teil der Betriebsgruppe, überwiegend auf die Bewirtschaftung ihrer rund 30 Hektaren Land und auf ihre 25 Milchkühe konzentrieren. Sie besitzen auch Hochstammbäume und bauen Getreide oder Kartoffeln an.