



Genossenschaft basimilch
Alte Kindhauserstrasse 3
CH-8953 Dietikon ZH

Dietikon, 9. Juni 2015

Medienmitteilung

Gründung der Genossenschaft *basimilch*

Nach fast zwei Jahren Vorbereitungszeit wird die Genossenschaft *basimilch* – *die kooperative Käserei in Dietikon* Anfang 2016 in Betrieb gehen. Sie wird wöchentlich ca. 170 Milchprodukteabos ausliefern, welche aus Frischmilch, Joghurt, Quark, verschiedenen Käsesorten und saisonalen Spezialitäten bestehen. Die Produkte werden ausschliesslich aus naturbelassener Milch vom Biohof Im Basi in Dietikon direkt vor Ort von zwei Käser_innen hergestellt. Diese werden in regionale Depots in Zürich und Umgebung an die beteiligten Abonent_innen verteilt. Das non-profit Projekt versteht sich als zukunftsweisende Form der Landwirtschaft.

Organisationsform: die demokratische Beteiligung aller Beteiligten

Die Genossenschaft *basimilch* wird nach Kriterien der regionale Vertragslandwirtschaft (RVL) und der Community Supported Agriculture (CSA) organisiert und ist von der selbstverwalteten Gemüsekooperative *ortoloco* in Dietikon inspiriert. Der Betrieb wird von den beteiligten Genossenschafter_innen finanziert, die wiederum bei bestimmten Arbeitsprozessen mithelfen und wöchentliche Milchprodukteabos beziehen. Die Genossenschaft wird von einer Betriebsgruppe geführt, welche aus neun Personen besteht. In der Betriebsgruppe werden die drei beteiligten Parteien (Milchproduzent_innen, Käser_innen und Abonent_innen) repräsentieren. Die Abonent_innen leisten ihren Einsatz da, wo es das Hygienekonzepts des Betriebes zulässt, z.B. beim Abpacken der Produkte oder beim Beliefern der Depots. Eine Abonent_in verpflichtet sich zu mindestens vier Einsätze pro Jahr. Entscheidungen über das Budget, die Produktvielfalt und andere wichtige Aspekte des Betriebs werden an jährlichen Generalversammlungen gemeinsam von allen Genossenschafter_innen festgelegt.

Philosophie: solidarisch, dezentral und ökologisch

Initiiert wurde das Projekt von den Milchbauern vom Hof Im Basi und einer engagierten Konsument_innengruppe aus Zürich. Die Milchbauern wollen einerseits dem anhaltenden Preisdruck des Milchmarktes entgegenwirken; die Konsument_innen wollen andererseits einen Bezug zu ihren Lebensmitteln herstellen. In diesem Sinne geht es ihnen auch darum, Wirtschaftsprozesse nicht dem anonymen Markt als Vermittler zwischen Produzent und Konsument zu überlassen, sondern diese solidarisch, demokratisch und dezentral zu gestalten. Die genossenschaftliche Organisationsstruktur ermöglicht faire Löhne für die Milchbauern und Käser_innen, eine artgerechte Tierhaltung, regionale, biologische und naturbelassene Produkte und einen persönlichen Bezug zu diesen – und das alles zu einem bezahlbaren Preis! Zudem werden die Strukturen der kleinbäuerlichen Landwirtschaft sowie die handwerkliche Tradition der Käseherstellung erhalten und gepflegt.

Zahlen und Zukunft: Engagierte Genossenschafter_innen gesucht

Zurzeit werden Genossenschafter_innen gesucht, die Interesse an einem wöchentlichen Milchabo haben und sich an diesem diesem kollektiven, ökologischen und zukunftsweisenden Unternehmen beteiligen möchten. Ein Genossenschaftsanteilschein kostet CHF 300.- (pro Abo braucht es zwei Anteilscheine). Das wöchentliche Abo besteht aus acht Liter Milch in Form von verschiedenen Milchprodukten. Eine Hälfte des Abos ist individuell wählbar; die andere Hälfte wird von den Käser_innen bestimmt. Das Abo bzw. der Betriebsbeitrag wird jährlich im Voraus bezahlt und wird ca. 1100 Franken pro Jahr kosten.

Für weitere Informationen:

info@basimil.ch

<http://basimil.ch/>