

Die kleine Alp in der Stadt

Direktvermarktung / Nur wenige Busstationen vom Zentrum Dietikon ZH entfernt wird gekäst wie auf der Alp.

DIETIKON ■ Als Anita Triaca und Fabian Brandenberger 2004 zusammen für einen Sommer auf die Alp gingen, hätten sie sich wohl nie träumen lassen, dass sie einmal Stadtzürcher mit eigenem Käse, Milch, Joghurt und Quark beliefern würden. Und zwar von Dietikon ZH aus.

Viel Pioniergeist, Tatkraft und Mut

Doch tatsächlich, morgen Samstag, am 9. Januar, geht die erste Lieferung raus. Der Verkauf von Biomolkereiprodukten im Modell der Vertragslandwirtschaft gibt es bisher erst einmal in der Schweiz.

Dabei war der Hof von Anita Triacas Eltern ein konventioneller Milchbetrieb, als sie und Fabian Brandenberger ihn übernahmen. Nicht nur das Umstellen auf Bio, auch die Idee der eigenen Hofkäserei und das Beliefern von Abonnenten – all diese Vorstellungen verlangten viel Flexibilität der ehemaligen Betriebsleiter. Doch das junge Paar setzte sich durch.

Vor gut einem Jahr gründeten die beiden mit Hilfe von Freunden und Interessierten die Genossenschaft Basimilch. Ziel ist die wöchentliche Versorgung von Konsumenten mit möglichst wenig und möglichst natürlich verarbeiteten Milchprodukten.

Qualitätsprodukte, die nachhaltig hergestellt wurden, sollen denn auch in der Wertschätzung steigen. «Ich will, dass unsere Arbeit geschätzt wird», konstatiert Fabian Brandenberger. So darf denn der Preis auch etwas höher sein als im Supermarkt.



Die Milch vom Basihof wird nicht auf dem Weltmarkt verschertelt, sondern direkt veredelt und verkauft. Ein Molkerei-Abo bringt den Betriebsleitern Sicherheiten.

(Bilder Nadine Baumgartner)

Für 8 Liter, teils verarbeitete, Milch zahlt der Abonnent etwa 24 Franken. Aufgerechnet auf das Jahr gibt das den Jahresabopreis von 1200 Franken.

Und so siehts in der Umsetzung aus

Wie bei einem Gemüse-Abo werden Pakete in zentral gelegene Depots geliefert. Dort können sie die Kunden, die jeweils für ein Jahr im Voraus bezahlen, abholen. Komplexer als bei den Gemüse-Abos ist, dass sich die Kunden die Hälfte der Lieferung selber zusammenstellen können. So muss jedes Paket individuell

zusammengestellt und angeschrieben werden. Weitere zusätzliche Schwierigkeit: Bei Milchprodukten muss die Kühlkette eingehalten werden. Doch Anita Triaca und ihr Partner lassen sich davon nicht abhalten, vorwärts zu schauen und Lösungen zu finden. Auch wenn die Arbeitsbelastung im Moment alle Grenzen sprengt.

In den letzten Wochen und Monaten mussten der Abpackraum eingerichtet, Arbeitsabläufe definiert und Material für Verpackung und Lieferung besorgt werden. Das alles neben der täglichen Hofarbeit und dem

Käsen und nicht zuletzt der Versorgung der beiden Kinder des Paares.

Der Idealismus fängt schon bei der Fütterung an

Dass kein Silo verfüttert wird, ist unumgänglich bei der Herstellung von länger gelagertem Käse. Für Anita Triaca und Fabian Brandenberger ist das aber noch nicht genug. Sie verfüttern hauptsächlich Gras und Heu und manchmal werden einige Maiswürfel gestreut, zum Anlocken. Das wärs. Fabian Brandenberger will keine «Raketenkühe», wie er sie nennt.

«Für jeden Bauernhof mit diesen Raketenkühen muss irgendwo sonst auf der Welt auf der gleichen Fläche Kraftfutter produziert werden», klagt er an. Aber nicht nur der ökologische Kreislauf ist ihm und seiner Anita wichtig. Die beiden halten ihre Kühe aus Überzeugung behornt, auch wenn das heisst, dass sie als Halter mehr gefordert sind, um die Ruhe im Stall und auf der Weide zu halten. Die Viehzucht ist Fabian Brandenberger wichtig. Als Zuchtziele definiert er robustes Original Braunvieh mit hoher Lebensdauer, das gut mit dem Futterangebot des Betriebs auskommt.

Gekäst wird wie auf der Alp. Zurzeit werden bis zu 300 Liter jeden zweiten Tag verarbeitet, zum Beispiel zu 6 Käseleiben à 5 Kilogramm. Das kann aber auch Joghurt, Quark, Weichkäse, Frischkäse oder Rahm sein. Im Durchschnitt werden 1000 Liter pro Woche verarbeitet. Vor dem Genossenschaftsprojekt sind die Molkereiprodukte vorwiegend im eigenen Hofladen verkauft worden. Dafür waren Molkerei und Käsekeller schon eingerichtet. Weitere Milch von den rund 22 Milchkühen, die noch nicht selber veredelt wird, wird den Milchproduzenten Mittelland

(MPM) verkauft. Damit soll aber bald Schluss sein.

Ein eigener Wirtschaftskreislauf in Klein

Schon über 80 Abonnenten konnten sie für ihr Projekt gewinnen. In 8 Depots in der Umgebung Dietikon bis hin in die Stadt Zürich werden die Abokörbe jeweils samstags geliefert. Der Abonnent ist automatisch auch Genossenschafter. Er kauft Anteilscheine und verpflichtet sich, neben der Vorauszahlung der Ware (darum Vertragslandwirtschaft) auch zu vier Einsätzen im Jahr. Dazu gehört das Ab-

füllen, Abpacken und Ausliefern. «Durch die Mitarbeit können wir die Abopreise tief halten und den Kunden den Hintergrund der Produkte näherbringen», sagt Anita Triaca. Dass es nicht einfach wird, die Einsätze zu koordinieren mit den Genossenschaftern, das weiss sie. «Wir sind nicht blauäugig. Wir haben, zusammen mit dem Vorstand, gerechnet und geplant. Das Risiko liegt bei uns Milchproduzenten. Aber wir setzen alles auf diese Karte, weil wir davon überzeugt sind und auch von Konsumentenseite her unterstützt werden.»

Nadine Baumgartner



Im Sommer wird die Molke den eigenen Freiland Schweinen verfüttert.



Das Käsen geht in die Knochen. Nicht nur die Käseleibe, auch die Abpumpschläuche (blau) sind schwer.



Die Hofkäserei ist bereits für ihren aromatischen und cremigen Raclettekäse wohl bekannt.



Schon die Eltern von Anita Triaca züchteten erfolgreich Braunvieh, auf dem Hof im häufig vernebelten Dietikon (siehe Bild unten).



Den Laufstall haben Anita Triaca und Fabian Brandenberger vor einigen Jahren gebaut.