

## Das Wichtigste in Kürze

---

### Was ist basimilch?

- Eine Genossenschaft, die naturbelassene Milchprodukte handwerklich herstellt und diese in wöchentlichen Milchabos in der Region Zürich an Abonnent\_innen verteilt
- Eine selbstverwaltete Gemeinschaft von Konsument\_innen und Produzent\_innen, die eine partizipative und demokratische Wirtschaftsform realisiert
- Ökologisch, fair und transparent

### Das Abo

Das Milchprodukteabo besteht aus 8 Liter verarbeiteter Milch (ungefährer Wochenkonsum von zwei erwachsenen Menschen). Die Zusammenstellung des Abos kann teilweise individuell gewählt werden. Bei Bedarf können auch grössere Abos mit 10, 12 oder 14 l bestellt werden.

1 Liter verarbeitete Milch entspricht:      1 l Trinkmilch / 100 g Käse / 1 kg Joghurt /  
300 g Quark / 1 dl Rahm oder 40 g Butter

Beispiel eines Abos:

4 l individuell wählbar:      1l Milch, 1 dl Rahm, 500 g Jog., 500 g Quark  
4 l von Käser\_innen bestimmt:      200g Weichkäse, 200g rez. Käse (je nach Saison)

basimilch Produkte:

Mutschli, Basitaler, Camembert, Raclette, Äpler, Kümmelkäse, Formaggini, Trinkmilch, Joghurt (Natur, Kirsche, Zwetschge, Himbeer, Heidelbeer, Vanille), Quark Natur, saisonale Spezialitäten und spontane Ideen unseres Käser\_innenteams (z.B. Bärlauchformaggini, Sommerkräuterstreichkäse, Beerenrahmoghurt, Heublumennkäse, evt. Fonduemischung)

### Finanzierung, Mitarbeit und Start

Anteilscheine (2 x pro Abo)	300.- bzw. 600.- Fr. pro Abo
Betriebsbeitrag pro Jahr (Abo)	1'100.- Fr.
Mitarbeit pro Abo und Jahr	mind. 4 Einsätze (à ca. ½ Tag)
Start	Januar 2016

---

### Hast du Lust mitzumachen?

Mehr Infos auf unserer Webseite [basimil.ch](http://basimil.ch) oder über [info@basimil.ch](mailto:info@basimil.ch).