

MULTIMEDIA-REPORTAGE

Dietiker Milchgenossenschaft auf Erfolgskurs: «Basimilch» will Abozahlen verdoppeln

von Sophie Rüesch — az Limmattaler Zeitung • Zuletzt aktualisiert am 18.6.2016 um 12:47 Uhr

2 / 9



In der Hofkäserei werden verschiedene Sorten Käse produziert
© Zur Verfüegung gestellt

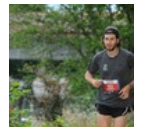
Im Januar hat die Dietiker Milchgenossenschaft den Betrieb aufgenommen. Das Gründerpaar Anita Triaca und Fabian Brandenberger ist glücklich über den Anfang der schweizweit einzigartigen Initiative – sie wollen aber noch viel weiter hinaus.

Als Anita Triaca und Fabian Brandenberger letztes Jahr die Kooperative Basimilch gründeten, wussten sie noch nicht, was da alles auf sie zukommt. Sie wussten nur: Ihre hochwertige Bio-Milch – von Kühen mit Hörnern und Namen statt Nummern – für 50 Rappen pro Liter dem Grossverarbeiter Emmi abzutreten, der sie aufgrund der kleinen Menge mit normaler Milch vermischt und verkauft.

Artikel zum Thema

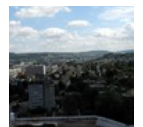
PROJEKT

■ **300 Km in 100 Stunden: Solothurner läuft von Basel nach Locarno** 28.5.2016



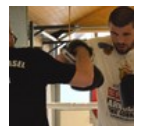
STATISTIK

📊 **Das Limmattal in Zahlen: Wie in der Region gewohnt und gearbeitet wird** 28.5.2016



BOXEN

■ **Der Baselbieter Arnold Gjergjaj fiebert dem Kampf seines Lebens entgegen** 8.5.2016



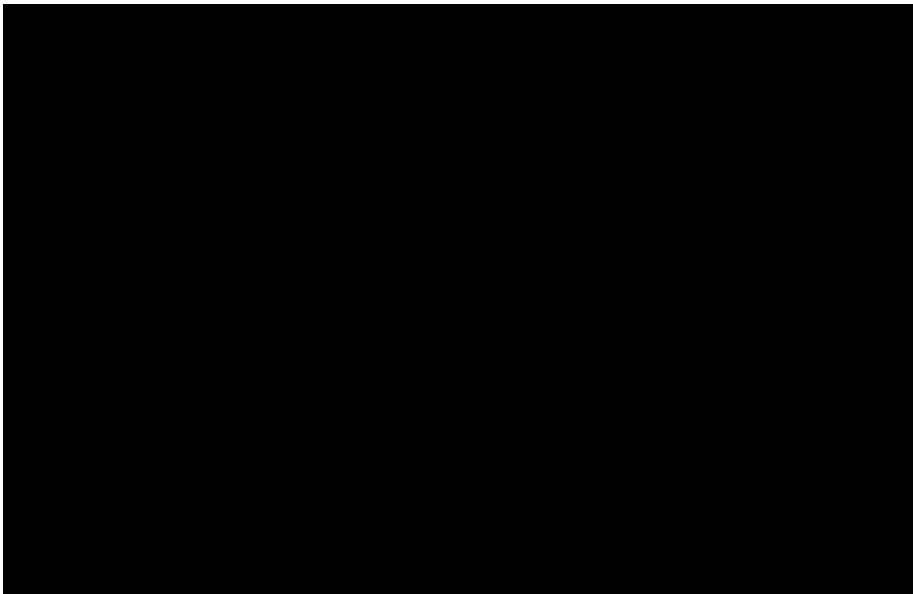
MULTIMEDIA-REPORTAGE

■ **So leben Asylsuchende in der unterirdischen Unterkunft Gheid** 23.4.2016



kleinen Menge mit Rohmilch mischen und verkaufen.
Das kann es langfristig nicht sein.

Etwas müde sieht das Dietiker Bauernpaar aus, als es am grossen Holztisch in der Küche des alten Basi-Bauernhauses sitzt und erzählt, wie in den letzten Monaten aus dem lange gehegten Wunsch ein funktionierender Betrieb wurde. Anita Triaca sagt: «Es ist schon ein enormer Aufwand. Aber er lohnt sich.» Draussen regnet es, die Kühe sind in den Ställen; in der kleinen Hofkäserei warten vier schwere Käselaibe darauf, gerollt und benummert zu werden. Aus ihnen könnte der erste einjährige Käse der Milchgenossenschaft werden – wenn er gelingt. «Auch wenn die Hofkäserei nächstes Jahr zehnjährig wird und unterdessen viel Erfahrungen gesammelt hat, ist guter Käse keine Selbstverständlichkeit», sagt Brandenberger.



In der Hofkäserei: Fabian Brandenberger dreht die frischen Käse und verpasst ihnen eine Nummer.

© az/Sophie Rüesch

Gerne mal was Neues probieren

Denn ein Experiment ist nicht nur das Geschäftsmodell, mit dem das Basi-Bauernpaar zusammen mit ihren sechs Kollegen aus der genossenschaftlichen Betriebsgruppe Anfang dieses Jahres ernst machten. In acht Depots in Dietikon, Urdorf und der Stadt Zürich holen seither 90 Abonentinnen und Abonnenten ihren wöchentlichen Milchproduktkorb ab.

Triaca und Brandenberger kreieren auch gerne neue Käsesorten. Das Milchabo bietet ihnen im Gegensatz zum

Hofladen die Gelegenheit dazu. «Der Rosa-Pfeffer-Käse könnte noch einen Preis gewinnen, so gut ist der», sagt Triaca mit einem Lächeln auf den Lippen. Ziel sei es, mindestens einmal im Monat eine spezielle Kreation oder Überraschung im Korb zu haben. «Im Hofladen würden wir unsere Extra-Kreationen wohl nicht loswerden», so

unsere Extra-Kreationen wohl nicht loswerden“, so Brandenberger. Doch die neue Kundschaft sei offen für Versuche – und die Rückmeldungen kommen spätestens, wenn die Genossenschafter auf dem Basihof erscheinen, um ihren Dienst an der Gemeinschaft zu tun.

Eine Voraussetzung für die Abo-Schliessung ist nämlich nicht nur der Kauf eines genossenschaftlichen Anteilscheins, sondern auch, mindestens vier halbe Tage in der Käserei mit anzupacken. Die Genossenschafter verrichten dann Arbeiten, für die man keine Käserausbildung braucht. «Dafür bekommen sie einen Einblick in den Betrieb und können eine Beziehung zum Hof und den anderen Mitgliedern aufbauen», sagt Brandenberger.

Freizeit gegen Gemeinschaftsgefühl

Die beiden kommen aus dem Schwärmen kaum heraus, wenn sie von den Samstagen erzählen, an denen sie mit den Genossenschaftern dafür sorgen, dass die Sachen richtig abgepackt werden und rechtzeitig im Depot ankommen. «Diesen Leuten geht es um mehr, als nur regionale und biologische Produkte zu beziehen», sagt Brandenberger. «Wir sind eine richtige Gemeinschaft geworden.» Triaca berichtet lachend von kleinen Wettkämpfen unter den Freizeit-Käsern, bei denen es etwa darum geht, wer die 200 Gramm Käse am genauesten portionieren kann.

Abo mit Produkten von Litern Milch

Franken kostet das Basimilch-
to Jahr. Zudem müssen
ienten zwei
senschafts-Anteilscheine im
on je 300 Franken kaufen. Die
ntlich verteilten Milchkörbe
alten Produkte von acht Litern
Das entspricht zum Beispiel
itern Milch, 500 Gramm
joghurt, 500 Gramm
joghurt, 350 Gramm Quark,
amm Camembert und 250g
ise. Vier Liter Milch sind dabei
luell zusammenstellbar, den
estimmt je nach Angebot der
Nach den
sommerferien, in denen der
o pausiert, kann das Abo

im Zwei-Liter-Schritte
ert werden. Die Körbe können
t Depots in Dietikon, Urdorf
rich abgeholt werden. Die
shränke stehen etwa in
ngen wie der Kalkbreite in
oder in der

Die anfängliche Befürchtung, dass man den Leuten hinterherrennen müsse, damit die Schichten gefüllt werden, haben sich nicht bestätigt, im Gegenteil. «Die Jobs gehen weg wie warme Weggli», sagt Triaca. Brandenberger erklärt sich das damit, dass die Genossenschafter die Arbeit auf dem Hof nicht wirklich als Arbeit wahrnehmen. «Diese Tage sind eine Bereicherung – für uns wie auch für die Genossenschafter», sagt er.

Das Mitmachen sei auch eine Beschneidung der eigenen Freiheit, räumt Brandenberger ein – nicht nur, weil man einen kleinen Teil seiner Freizeit opfern müsse,

sondern auch, weil die Genossenschaft das überschaubare Angebot festlegt. Das passe ja eigentlich so gar nicht zum heutigen Konsumverhalten. Doch das Gemeinschaftsgefühl und die

oder in der
Genossenschaft Wolfsmatt in
on. Für weitere Infos oder die
ldung für die Warteliste für
Ihr 2017: basimil.ch.

Genossenschaftsgesam und die
Überzeugung, einen Gegenpunkt zu
einer zusehends absurden
Lebensmittelproduktion zu setzen,
würden das wettmachen. «Es ist eine
ideologische Angelegenheit, klar»,
sagt Brandenberger. «Wegen dem

Geld machen wir es nicht» - auch wenn die Genossenschaft
ihnen das Doppelte des marktüblichen Milchpreises zahlt.

Ziel: Verdoppelung der Abozahlen

Ob die Basimilch dem Bauernpaar, das in seiner Doppelrolle
Lieferant und Verarbeiter zugleich ist, längerfristig die
Existenz sichern kann, wissen die beiden noch nicht. Dafür
müsse man die Bilanz des ersten Betriebsjahrs abwarten.
Bislang sind die beiden sehr zufrieden mit den Anfängen -
auch wenn sie mit den Abozahlen noch nicht da sind, wo sie
gerne wären. Ihr Ziel war es von Anfang an, die gesamte
Milch ihrer 23 Kühe für die Genossenschaft zu verarbeiten.
Mit den heutigen 90 Abos müssen sie aber rund die Hälfte
der jährlich anfallenden 100 000 Liter weiterhin vom Emmi-
Tanker abholen lassen. Das Ziel fürs zweite Betriebsjahr sind
180 Abos, die das erübrigen würden.

Angesichts des riesigen Aufwands, von dem trotz eines
angestellten Teilzeit-Käfers und den Helfern ein Grossteil an
ihnen hängenbleibt, kam ihnen der reduzierte Beginn aber
eigentlich gerade noch gelegen. «Es ist besser, mit 90 Leuten
gut anzufangen als mit 180 Leuten schlecht», sagt
Brandenberger. Und Triaca ergänzt: «Mit 180 Abos wären wir
körperlich und organisatorisch noch mehr an unsere
Grenzen gekommen.»

Nun ist die schweizweit bisher einzigartige Genossenschaft
aber mit Hochdruck auf der Suche nach neuen Mitgliedern
und neuen Depotstandorten. Zehn Leute stehen bereits auf
der Warteliste fürs nächste Jahr, doch das sind noch zu
wenig. Triaca und Brandenberger sind überzeugt, dass es
genug Leute gäbe, die an einem Abo interessiert wären. «Die
Herausforderung ist, sie zu erreichen», so Brandenberger.
Auch in Schlieren würden sie gerne einen Kühltank
platzieren - «das liegt schön an unserer Lieferroute», so
Brandenberger. Und in der Stadt Zürich sind die beiden in
Gesprächen mit verschiedenen Genossenschaftssiedlungen,
«die unsere Grundsätze teilen».

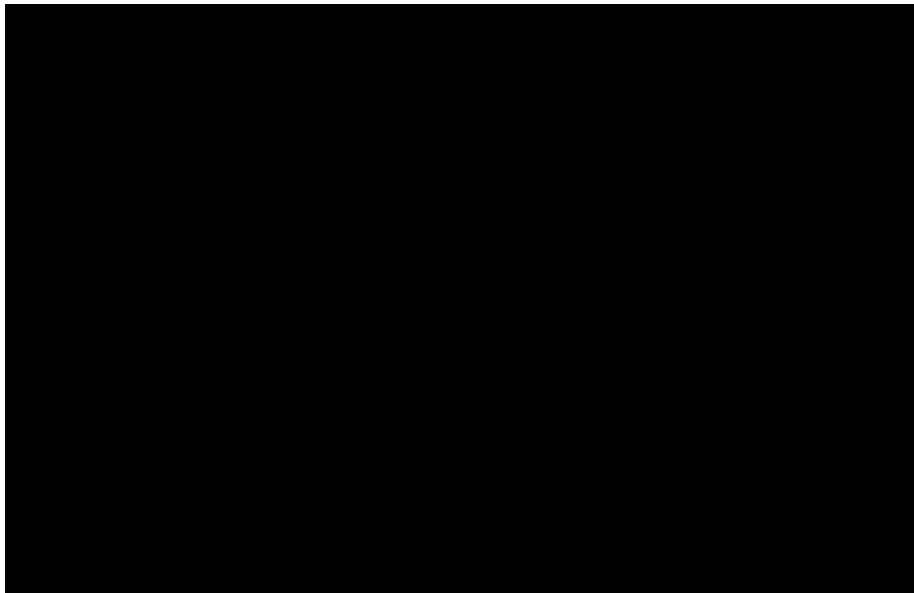
Im Limmattal gibt es weitere Kooperativen

Ortoloco: Die Spatenbrigade aus Dietikon

Die Gemüsekooperative «Ortoloco» wurde Anfang 2015 gegründet. Die
Genossenschaft hat auf dem Dietiker Biohof «Im Fondli» 1,4 Hektaren
Ackerland gepachtet (Foto unten). Unter der Anleitung von fest angestellten
Gärtner werden dort über 60 Gemüsesorten angebaut. Das Prinzip von

«Ortoloco» ist einfach. Die Genossenschafter aus der Region Zürich abonnieren für mindestens ein Jahr eine Gemüsetasche, die wöchentlich in eins der rund 15 Quartierdepots gebracht wird.

Eine kleine Tasche für zwei bis drei Personen kostet im Jahr 1 100 Franken, eine grosse Tasche für vier bis sechs Personen 2 200 Franken. Im Gegenzug verpflichten sich die Genossenschafter, auf dem Betrieb mitzuarbeiten – sei dies auf dem Feld, an Feiern oder als Fahrer. Für das kleine Gemüseabo sind jährlich mindestens 10 und für das grosse Gemüseabo 20 Einsätze zu leisten, wobei diese je etwa einen halben Tag dauern. Derzeit werden rund 220 Gemüsetaschen pro Woche verteilt. Für dieses Jahr sind bereits alle Abos vergeben. (zim)



Die Spatenbrigade bei der Arbeit

© az Limmattaler Zeitung

Pflanzplatz Dunkelhölzli: Expansion nach Schlieren

Der Pflanzplatz Dunkelhölzli wurde 2010 aus der Taufe gehoben. Damals begann die Gemeinschaft als kleines Grüppchen von rund 30 Freunden und Bekannten, in Alt-stetten Gemüse anzupflanzen. Das Konzept war so erfolgreich, dass im Laufe der Jahre weitere Felder an den Rändern von Zürich, unter anderem in Schlieren, dazu gekommen sind. Das Abo klein für ein bis zwei Personen enthält im Schnitt rund zwei Kilogramm Saisongemüse pro Woche und kostet 630 Franken. Das Abo gross für fünf bis sechs Personen mit rund fünf Kilogramm Saisongemüse pro Woche kostet 1 320 Franken. Daneben gibt es weitere nach Grösse und Lieferrhythmus abgestufte Abos. Das Gemüse kann an verschiedenen Depots in der Stadt oder direkt beim Pflanzplatz Dunkelhölzli abgeholt werden. Mit ihrer Anmeldung verpflichten sich die Abonnenten zu mindestens zwei Tagen oder vier Halbtagen Mitarbeit pro Saison und Abo. Darunter können zum Beispiel Ernte-Pflanz- und Jätarbeiten, seit 2014 auch das Bekochen der auf dem Feld arbeitenden, fallen. (zim)

Verwandte Themen:

[Multimedia-Reportage](#) [Basimilch](#) [Dietikon](#) [Milchgenossenschaft](#)

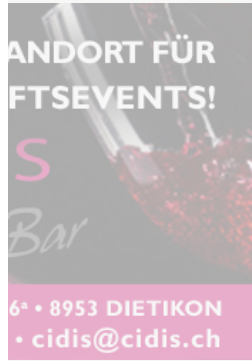
Hat Ihnen dieser Artikel gefallen?





KOMMENTARE ANZEIGEN

ANZEIGE



UND JETZT

Lesen Sie ausserdem

ZUSATZ-PISSOIR

Langstrasse-WCs nur für Männer: Die Stadt Zürich belohnt Wildpinkler

HIER GIBT'S WAS ZU LACHEN!

Die lustigsten, besten und schrägsten
Bilder aus dem Internet gibt es jede
Woche im Picdump auf watson.

PROMOTION - Watson.ch

HOBBY-HOTELIERS

Zürcher Studenten vermitteln
Wohnheim-Zimmer auf Airbnb - jetzt
reagieren die Verantwortlichen

19.6.2016 um 06:00 Uhr



FUSSBALLFIEBER

Im Limmattal ist die EM allgegenwärtig

19.6.2016 um 09:00 Uhr



CLEVERE IDEE

Schweizer Start-up zahlt Geld fürs
Shoppen

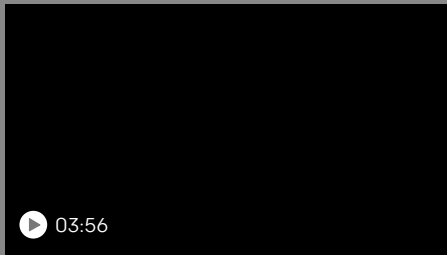


BINZ-AREAL

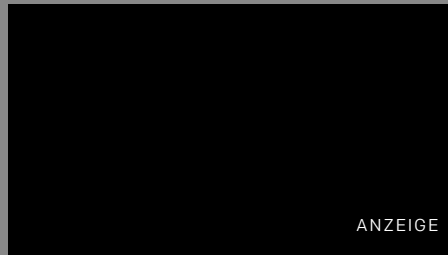
Angreifer von Filippo Leutenegger
soll ins Gefängnis

19.6.2016 um 11:48 Uhr

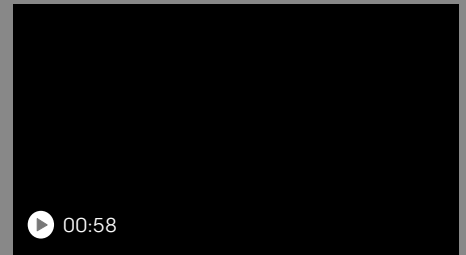
Verwandte Videos



Brunnenskulptur Installation Lenzburg (2)



Sommerferien am Arlberg



Überschwemmung Eingangs Büblikon auf der Hauptstrasse Mellingen-Mägenwil.

Jobsuche mit Stichwörte ☐

-
-
-
-
-
-



- [Gfeller Consulting & Partner AG Gebietsleiter Konsum- und Investitionsgüter](#)

[Kontakt](#)
[Impressum](#)

[E-Paper](#)
[Newsletter](#)
[Abonnement](#)

[Inserieren](#)
[az Bonus](#)

[AGB](#)
[Hilfe](#)

[Immobilien](#)
[Jobs](#)
[Auto](#)
[Events](#)
[Vereine](#)

ANGEBOTE EINBLENDEN