

## 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:                      1l Milch / 100g Käse / 1kg Joghurt / 350g Quark

Beispiel eines Abos:

4 l individuell wählbar:                      2 l Milch, 2 x 500 g Joghurt, 350 g Quark  
4 l von Käser\_innen bestimmt:              200 g Weichkäse, 200g rez. Käse (je nach

Saison)

basimilch Produkte:

Mutschli, Basitaler, Camembert, Raclette, Äpller, Kümmelkäse, Formaggini, Trinkmilch, Joghurt (Natur, Kirsche, Zwetschge, Himbeer, Heidelbeer, Vanille), Quark Natur, saisonale Spezialitäten und spontane Ideen unseres Käser\_innenteams (z.B. Bärlauchformaggini, Sommerkräuter- streichkäse, Beerenrahmroghurt, Heublumenkäse, evt. Fonduemischung)

### Finanzierung, Mitarbeit und Start

Anteilscheine (min. 2 x pro Abo)	300.- Fr. (bzw. min. 600.- Fr. pro Abo)
Betriebsbeitrag pro Jahr (Abo)	1'200.- Fr.
Mitarbeit pro Abo und Jahr	mind. 4 Einsätze (à ca. ½ Tag)

---

### Hast du Lust mitzumachen?

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