

basimilch

Jahresbericht
2019



Inhalt:

Vorwort	S. 4
Rückblick in der Käserei	S. 6
Impressionen	S. 8

Impressum

Fotos: Flurin Bertschinger

Design/Layout: Lukas Peter und Simon Gysel

Druck: Genossenschaft Drucksalon

Font: Gt Alpina



Vorwort: Zusammenarbeit

von der Betriebsgruppe

2019 war das vierte Jahr, indem die Genossenschaft basimilch Käse herstellte, Joghurt ansetzte, Milch abfüllte und Abos verteilte. Und alles in allem hat es sehr gut geklappt!

In der Käserei gab es im 2019 wenig Veränderungen, aber mehr zur Käserei später im Beitrag von Rosmarie. Auch der Betriebsgruppe gab es keine grossen Sprünge. Das Jahr war dem Finetuning gewidmet: Abläufe verbessern, Buchhaltung bereinigen, neue IT-Plattform aufgleisen und unsere Zusammenarbeit reflektieren.

Es ist nicht immer einfach, dass acht Personen sich koordinieren und verständigen können - ganz zu schweigen von den ca. 500 Personen in der Genossenschaft basimilch, die die Produktion und Verteilung ermöglichen. Kooperation und Demokratie werden dann oft als Antworten für verschiedene soziale Probleme propagiert. Doch die Herausforderungen der täglichen Zusammenarbeit sind vielfältig. Sie benötigt einen Willen, sich mit anderen zu koordinieren, Zeit, Geduld, Verständnis, die Fähigkeit zuzuhören und die eigene Meinung kundzutun, Konfliktfähigkeit, Lösungsorientierung, Durchhaltewillen, Grosszügigkeit, Kreativität und noch vieles mehr - und je nach Situation etwas anderes. Schließlich geht es darum, eine gemeinsame Sprache, geteilte Werte und vor allem auch ein gemeinschaftsorientiertes Umfeld zu kultivieren, in dem sich die einzelnen Menschen wohlfühlen und florieren können - wie die Kultivierung der erwünschten Bakterienflora im Käsekeller. Bedürfnisse werden ausgehandelt und abgewogen wie der Käse. Und auch wenn wir manchmal lieber alleine entscheiden und handeln möchten, basimilch funktioniert nur wegen den kooperativen Bemühungen. Denn - und ja, das ist vielleicht ein bisschen kitschig - darin liegt nicht nur das Fundament unserer Gesellschaft, sondern auch die Hoffnung für eine bessere Zukunft...

In diesem Sinn danken wir Flurin für die grossartigen Fotos, den vielen Autor*innen für die tollen Texte und den Genossenschafter*innen, für die Produktion und die Verteilung im Jahr 2019!



Rückblick in der Käserei:

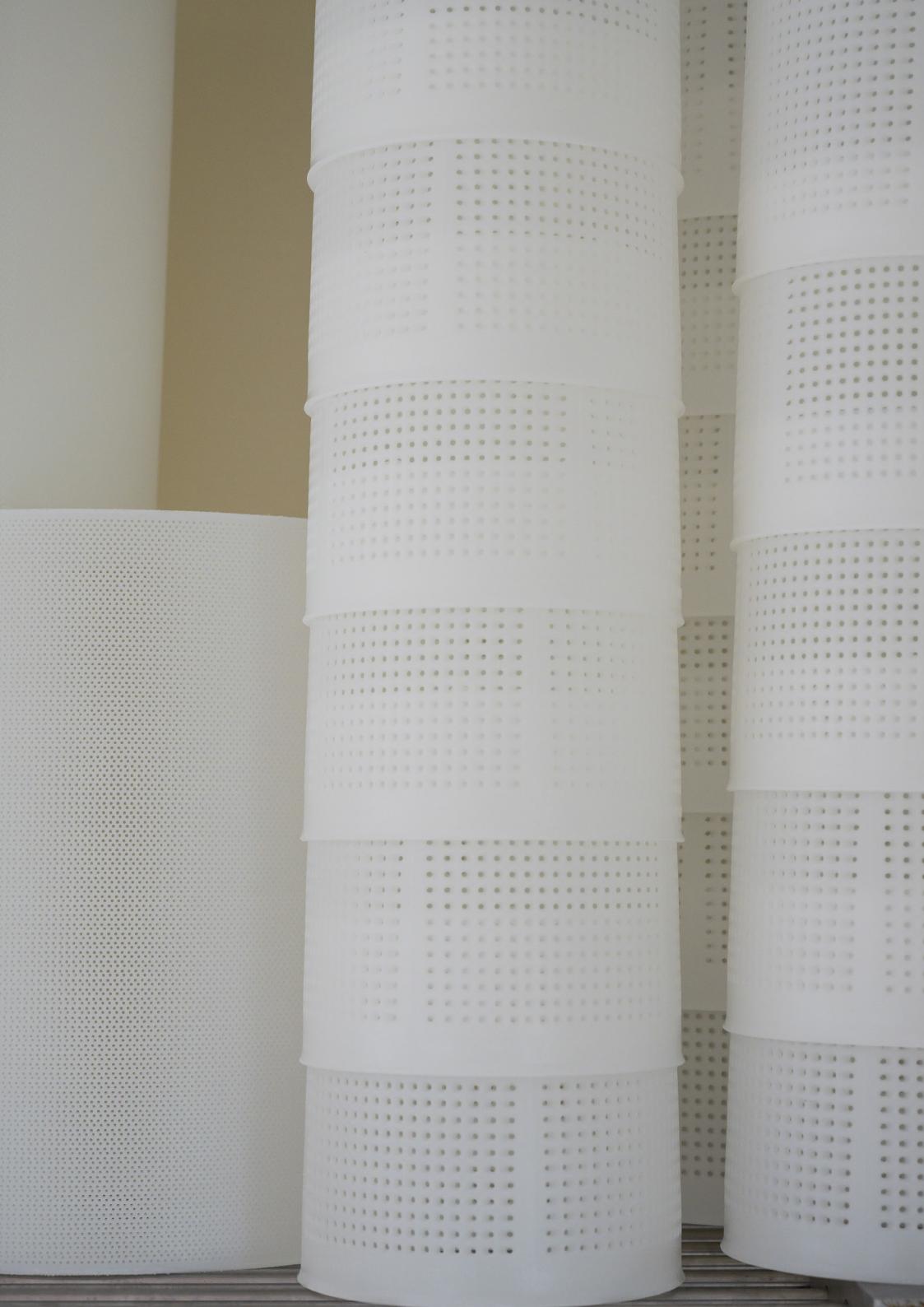
Kommunikation, Kapazitäten und Koordination

von Rosmarie Minder

Ein Jahr arbeiteten wir als Dreierteam: Rosmarie 70% – Bettina 30% – Lukas 30%. So konnte Bettina von Ende Mai bis Mitte Juli z'Alp gehen, während mit Lukas frischer Wind durch die Käserei wirbelte, manches ausprobiert und heiss diskutiert wurde, aber auch viel Bewährtes seine Bestätigung erfuhr. Daraus entstand schliesslich die Idee vom monatlichen Spezialabo für das Jahr 2020. Obwohl ein Dreierteam die Kommunikation, die Absprachen und Abstimmung verkompliziert, lassen sich Ablösungen bei Ferien oder Krankheit viel besser bewerkstelligen.

Ab Juli 2019 änderte die Milchtransportfirma ihre Bedingungen. Neu gilt eine Mindestmenge von 250 Litern (statt 100 Liter) und die Milch wird nun in der Nacht (statt um 10 Uhr) abgeholt. Dies brachte unse- ren gewohnten Verarbeitungsrhythmus durcheinander. Wie damit umgehen? Mehr oder weniger Kühe? Alles selber verarbeiten?

Nach der Abopause im August begann ein Experiment: Wir verarbei- teten für zwei Monate die gesamte Milch selber, bis die Milchmenge wieder zunahm und unsere Verarbeitungskapazität überstieg. Wäh- rend dieser Zeit sammelten wir wertvolle Erfahrungen. Öfter be- wältigten wir Doppelproduktionen: eine Käsesorte im grossen Kessi (bis 450 Liter) und eine andere Sorte im kleinen Kessi (bis 250 Liter). Logistische Knobeleien waren an der Tagesordnung: genug Formen? Was kann wo und wie lange abtropfen? Welche Rezepte passen neben- einander? Zuerst Joghurt, dann Käse oder umgekehrt? Das Ganze war ein Erfolgserlebnis, bedeutete aber auch längere Arbeitstage, mehr Arbeitsstunden, keine Ausfälle durch Krankheit und die notwendige Besetzung der Abpackkoordination. Jetzt hat sich alles in «Phasen» eingependelt: Einige Zeit selber verarbeiten, dann wieder Milch ab- liefern und eher kleinere Chargen verkäsen. Wir sind nach wie vor froh darum, diese Möglichkeit (zum Abliefern) zu behalten – bei hohen Milchmengen, Arbeitsspitzen oder wenn jemand ausfällt.



Heiss, Schweiss, Weiss
Hände waschen, Käsekeller
Starke Arme, DRS3.
Hofumbau, streng.
Bettina, Lukas, Rosmarie
eine spannende Chemie.
Motiviert und einstudiert
läuft die Woche
gut geschmiert.
Schon ists um,
mein Praktikum.
von Jenny Bolliger





Januar, Eis schippen im Stall

Februar, Bäume schneiden

März, genug Winterfutter!

April, endlich wieder frisches Gras

Mai, heuen bei Bise mit Kappe

Juni, Alpauffahrt vom Jungvieh

Juli, Wohnhaus Umbau

August, Kartoffeln ernten

September, goldener Herbst

Oktober, letzte Ernten

November, Dinkel und Weizen säen

Dezember, einstellen und abrechnnen

von Fabian Brandenberger
und Anita Triaca



Aufgehende Sonne,
durchatmen.
Käsebrättli waschen,
Dampfbadersatz.
Freude, die richtige
Konsistenz vom Quark.
Käseschneiden,
wieder um 11% verfehlt.
Interessante Diskussionen,
neue Bekanntschaften.
Nach einem körperlich
fordernden Arbeitstag
zufrieden nach Hause radeln.
von Dominic Wettstein



Basifitness - Basiwellness
Cardio und Beine:
Velo nach Dietikon
Oberarme:
Käse schmieren
Meditation:
Stille im Keller
Erholung pur!
von Max Grütter

Bi am Milch abfülle und
dänke die ganz Ziiit
a das legendäre Knäckebrot!
Wänn isch Pause?
von Katja Zaugg

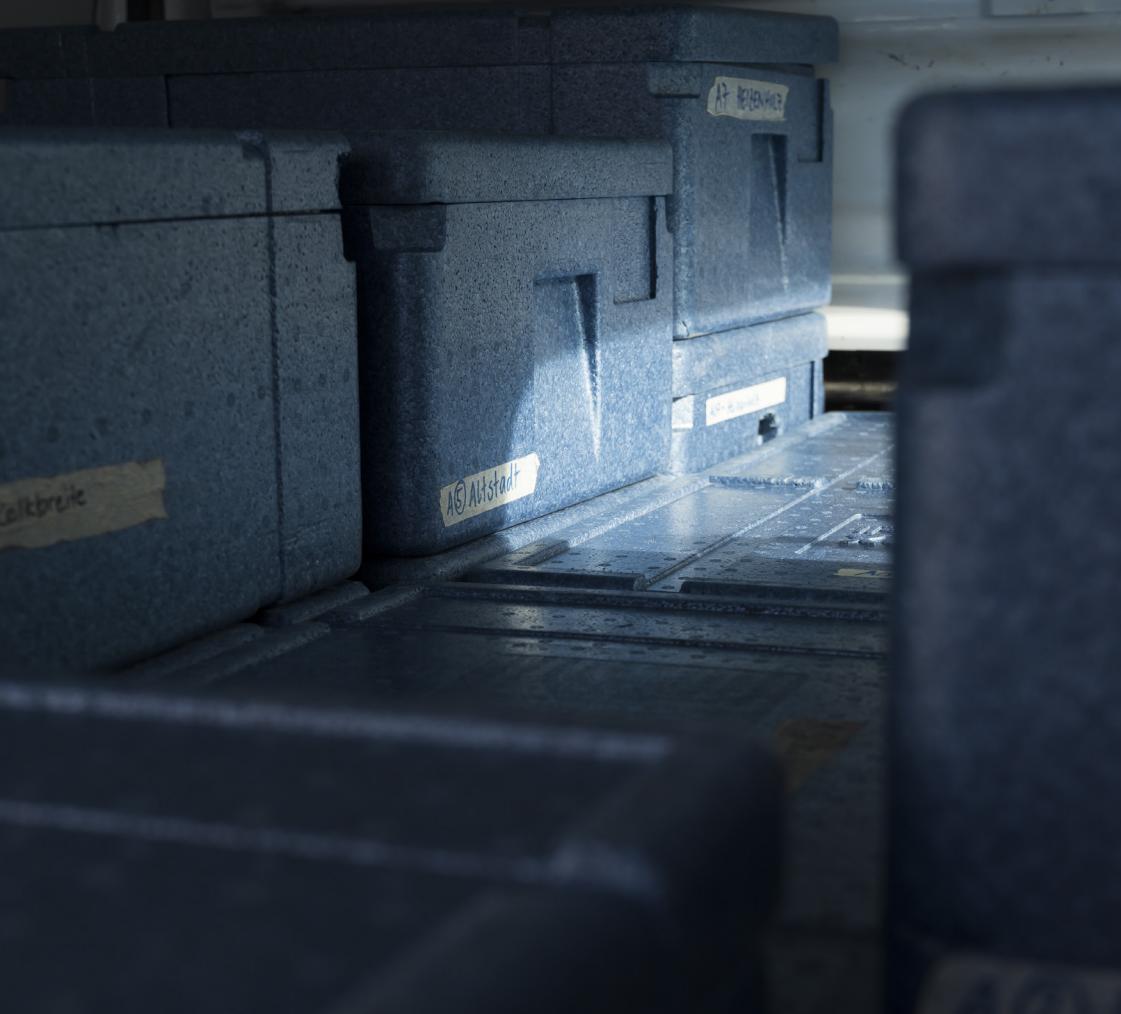




Vom Büro möchtest du abschalten,
komm schneiden, zählen, falten.
von Mirjam Cramer



Samstagsmorgen - kühle Luft
Hof-Umgebung - nette Menschen
frische Milch - würziger Käse
kraftvolles Schneiden - spannende Gespräche
kunstvolles Einpacken - inspirierende Pause
Teamarbeit bis zum Schluss - wir haben es geschafft!
von Franziska Frei



Türen und Tore aufschliessen,
Kettenschlösser mit Codes knacken,
fremde Keller, dunkle Ecken von Garagen.
Entdeckung mitten in der Stadt,
Kraftwerke, Dachwoasen,
Zirkus mit Wagenburg oder
eine geheime Stube in einer WC-Anlage...
Basimilch-Foxtrail mit den Kindern,
kreatives Einräumen, Kistenstapeln, Navi drücken.
Arbeit? - Nein, Spass!
von Beat Hess

basimilch 
die kooperative Käserei in Dietikon