

# basimilch

Die kooperative Käserei in Dietikon



alle Infos zu deinem Abo

# Herzlich willkommen bei basimilch!

Mit deiner Mitgliedschaft und dem Milchprodukteabo leitest du einen wertvollen Beitrag zur solidarischen Landwirtschaft und trägst damit zur Weiterentwicklung der Genossenschaft basimilch und zum Fortbestehen der Milchproduktion auf dem Biohof im Basi bei. Mit diesem Nachschlagewerk drücken wir dir wichtige Informationen zur Genossenschaft, zum Abo und zur Organisation der Zusammenarbeit zwischen Genossenschaft, Betriebsgruppe und Käserei in die Hand.

Viel Wissenswertes erfährst du zudem auf unserer Website [www.basimil.ch](http://www.basimil.ch) oder bei deinen Arbeitseinsätzen auf dem Hof. Zudem steht Dir die Betriebsgruppe für Fragen zur Verfügung. Du erreichst sie unter der Mailadresse [info@basimil.ch](mailto:info@basimil.ch).





## Solidarische Landwirtschaft

basimilch ist nach den Prinzipien der solidarischen Landwirtschaft organisiert. Produzenten und Konsumenten arbeiten eng zusammen, um eine nachhaltige, regionale und gerechte kleinbäuerliche Landwirtschaft zu ermöglichen.

Mit einem Vertrag zwischen Konsumenten und Produzenten werden Risiken geteilt und die Produktion und Verteilung planbar gemacht. Das schafft Sicherheit und Freiheit für die Produzenten und ermöglicht den Konsumenten den direkten Bezug zur Landwirtschaft. Wir kümmern uns gemeinsam und demokratisch um unsere Lebensmittelversorgung.

Für mehr Informationen siehe [www.solawi.ch](http://www.solawi.ch) oder Bettina Dyttrichs Buch «Gemeinsam auf dem Acker» (Rotpunkt Verlag, 2015), oder besuche den jährlichen stattfindenden Lehrgang für solidarische Landwirtschaft ([www.solawi.ch](http://www.solawi.ch)).

## Der Hof im Basi

Die Basi-Bio-Milch für die Abos wird in der Hofkäserei direkt neben dem Stall verarbeitet. Anita Triaca und Fabian Brandenberger führen den 31ha-Familienbetrieb in vierter Generation. Die Milch liefern die 25 behornten Braunvieh-Kühe. Dazu werden Getreide, Kartoffeln, Mais und Eiweiss-erbsen angebaut, Hochstammobstbäume und Wald gepflegt, Hühner, Ziegen und im Sommer auch Freilandschweine gehalten.

Das Tierwohl und die schonende Nutzung der Böden ist Anita und Fabian ein grosses Anliegen. Mit der solidarischen Landwirtschaft werden diese Bemühungen wertgeschätzt und angemessen entlohnt. Fabian und Anita sind in der basimilch Betriebsgruppe und repräsentieren die Landwirtschaftsseite der Organisation.



# Die Käserei

Bei basimilch machen wir das (fast) Unmögliche möglich: Wir produzieren eine grosse Vielfalt auf einer sehr kleinen Fläche. Das ist auch dank der solidarischen Landwirtschaft möglich. Die meisten Produkte sind aus Rohmilch. Aus pasteurisierter Milch sind Camembert, Joghurt und Rahm.

**Käsesorten:** Basitaler (3 Mte; halbhart), Mutschli (2 Mte; halbhart, auch mit Kümmel, Chili usw.), Raclette (3 Mte; halbhart), Marmori (3-5 Mte; Tessiner Art), Älpler (12-24 Mte; hart), Hasenberger (12-18 Mte; hart), Camembert (3 Wochen, weich, Weissschimmel), Streichkäse, Formaggini u.v.m.

**Weitere Produkte:** Quark, Joghurt nature und Frucht (viele Fruchtzusätze sind selbst gemacht), Butter, Sauerrahm...



# **Das basimilch-Käsereiteam:**

- 140 Stellenprozente (2-3 Teilzeitkäser\*innen)
- 7-Tage Woche, gekäst wird jeden 2. Tag
- plant die Produktion und die Abozusammenstellung
- stellt Produktequalität sicher
- probiert neue Ideen aus
- bietet ganzjährig Praktikan\*innenstelle an
- exklusive Einblicke an Besuchstagen

## **Die Betriebsgruppe**

Die Betriebsgruppe ist die Verwalterin der Genossenschaft basimilch. 6-8 Vertreter\*innen von Produzentenseite, Milchverarbeitung und Konsumentenseite organisieren den Betrieb von **Abpackkoordination bis Zukunftsvision.**

Aufgabenfelder sind u.a. die Aboverwaltung inkl. Depotbetreuung und Einsatzkontrolle, die Distribution (vom Abpacken bis zur Zustellung der Abos), die Kommunikation (Infomail, Newsletter, Website, Facebook etc.), Buchhaltung und Finanzen, Infrastruktur, das Organisieren der GV und weiterer Events und die Weiterentwicklung von basimilch

Die BG trifft sich zu regelmässigen Sitzungen alle 2-3 Wochen oder nach Bedarf. Die Mitglieder werden mit einem Jahresabo entschädigt.

# Das Abo



Als Genossenschafter\_in von basimilch kannst du Milchprodukte abonnieren und sie in eines der 14 Depots liefern lassen. Ein ganzes Abo entspricht 8 Litern, ein halbes Abo 4 Litern verarbeitete Milch. Zu jedem Abo kann ein Zusatzabo à 2 Liter gelöst werden.

Jeweils die Hälfte des Abos stellst du individuell zusammen. Die zweite Hälfte wird jede Woche vom Käsereiteam in Form von Käse (oder Butter, Sauerrahm etc.) zugeteilt.

Produkt	Einheit	entspricht
Rohmilch	1l Flasche	1 Liter Milch
Naturjoghurt	500g Glas	0,5 Liter Milch
Fruchtjoghurt	500g Glas	0,5 Liter Milch
Quark	350g Glas	1 Liter Milch
Käse	200g	2 Liter Milch

# **Der Betriebsbeitrag**

Die Milchprodukte, deren Herstellung sowie die Löhne der Käser\_innen auf dem Basihof werden mit dem Betriebsbeitrag finanziert. Für ein ganzes Abo bezahlst du pro Jahr CHF 1'200, für ein halbes Abo CHF 650. Ein Zusatzabo kostet pro Jahr CHF 300.

Der Betriebsbeitrag soll bis spätestens Ende Januar für das laufende Jahr einbezahlt sein. Bitte nimm mit der Betriebsgruppe Kontakt auf, wenn du den Betriebsbeitrag später oder in Raten bezahlen möchtest.

Die Bankverbindung lautet:

Alternative Bank AG, Olten  
IBAN CH56 0839 0033 6848 1000 7

Konto lautet auf: basimilch-koop. Käserei Dietikon





## Mitarbeit

Die Mitarbeit der Genossenschafter\_innen ist ein wichtiger Teil von basimilch. So entsteht ein persönlicher Bezug zum Hof und zu den Produkten. Sie ermöglicht den Austausch und die Vernetzung zwischen den Beteiligten. Durch die Mitarbeit verlieren die Produkte einen reinen monetären Wert. Es entsteht ein persönlicher und sozialer Mehrwert.

**Einsätze:** Jede\_r Abonnent\_in hilft mehrmals pro Jahr bei basimilch mit. Mit einem ganzen Abo leitest du pro Jahr mindestens 4 Einsätze, mit einem halben Abo 2 Einsätze (Zusatzabo: 1 Einsatz). Dabei erledigen die Genossenschaft und ihre Abonnent\_innen eine Vielzahl von Arbeiten: Milch und Joghurt abfüllen, Käse abpacken, Abos in die Depots fahren, Gläser waschen, Fruchtzusätze einkochen, u.v.m.

Für einen reibungslosen Ablauf ist es wichtig, dass du dich frühzeitig für deine Einsätze einträgst. Gehe hierfür auf die Plattform [meine.basimil.ch](http://meine.basimil.ch), suche dir deine Einsätze aus und trage dich dafür verbindlich ein. Bitte beachte, dass **bis zur Sommerpause mindestens die Hälfte deiner Einsätze geleistet sein muss.**

### **Tipp für die Mitarbeit: Gemeinsam statt einsam!**

Plane einen vergnügten Tag mit basimilch und kombiniere mehrere Einsätze miteinander. Beispiel: Morgens abpacken, nachmittags ausliefern = zwei Einsätze. Hast Du jemand schon lange nicht mehr gesehen? Dann schreib diese Person auch ein und mache den Einsatz zu zweit - egal ob mit einer alten Freundin, dem WG-Mitbewohner, der Schwiegermutter oder der Partnerin!

### **Du willst tiefer eintauchen ins basimilch Universum?**

Es gibt verschiedenste Möglichkeiten sich zu engagieren. Alle sind willkommen, meldet Euch auf [info@basimil.ch](mailto:info@basimil.ch)!

- **Abpack-Koordination:** Nach einer Einführung koordinierst Du das Abpacken
- **Mitarbeit in basimilch Arbeitsgruppen** verantwortlich für IT, Buchhaltung, Fruchtzusatz etc.
- **Ein Käserei Praktikum**, um im Käsreialltag mitzutun und mehr zur Milchverarbeitung zu erfahren
- **basimilch Betriebsgruppe:** die gewählte Verwaltung der Genossenschaft, engagiert und kreativ

# Rückgabe der Gläser

Wir setzen auf Glas-Mehrweggebinde. Bei Milch und Milchprodukten ist Hygiene das A und O. Unsere Gastrospülmaschine kann eingetrocknete Milch- oder Joghurtreste leider nicht entfernen. Du hilfst dem Käsereiteam sehr, wenn Du folgende Regeln beachtest::

- leere Gläser sofort mit lauwarmem Wasser vorspülen, Rückstände vollständig entfernen. Transparent-Etikette bei Milch, Quark und Joghurt nicht ablösen.
- Gläser im Geschirrspüler mitwaschen, oder allenfalls von Hand mit Bürste und Spülmittel sauberwaschen.
- Gläser regelmässig und vollständig zurück ins Depot bringen sie sorgfältig in die dafür bereitgestellten Kisten legen.
- **Deckel:** vom Quark und kleinen Gläschen (z.B. Rahm) = werden auf dem Hof gewaschen. Joghurt- und Milch-Deckel= Recycling,





## Rund ums Depot

Dein Abo steht je nach Depotstandort ab Freitag- oder Samstagnachmittag (ca. 16.00 Uhr) im Kühlschrank zum abholen bereit. Auf der Liste am Kühlschrank siehst du auf der Zeile hinter deinem Namen, welche Produkte für dich bestimmt sind. Das Abo holst du bis spätestens am folgenden Dienstag ab. Wenn du abwesend bist, organisierst du jemand, der/die dein Abo für dich abholt.

Hilf mit, im und um den Kühlschrank Ordnung zu halten. Bei Fragen oder Problemen wende dich an die Depotverantwortlichen (Kontakt oben rechts auf der Kühlschrankliste).

# Aboänderung

Das Abo kann 3x im Jahr neu zusammengestellt werden:

- Mitte Dezember (gültig ab 1. Januar)
- Mitte März (gültig ab 1. April)
- Mitte August (gültig nach der Sommerpause)

Depotwechsel sind grundsätzlich jederzeit möglich. Melde dich bei Bedarf rechtzeitig per Mail bei der Betriebsgruppe ([info@basimil.ch](mailto:info@basimil.ch)) Eine Karte mit der Depotübersicht und den Ausliefertagen findest du auf der Website [basimil.ch](http://basimil.ch).

## Sommerferien sind basimilch Ferien

Während der Sommerferien der Zürcher Schulen macht basimilch **5 Wochen Sommerpause**. Viele Leute sind abwesend und das Käsereiteam kann es etwas ruhiger nehmen.

Ansonsten wird das Abo durchweg ausgeliefert und kann nicht individuell abbestellt werden. Wenn Du abwesend bist, organisierst du jemand, der/die dein Abo im Depot abholt.



# Laufzeit, Kündigung und Austritt

Dein Milchprodukte-Abo gilt jeweils für ein Jahr. Es läuft vom 1. Januar bis zum 31. Dezember. Ausnahme: Wenn du während dem Jahr zu basimilch gestossen bist, läuft dein Abo im ersten Jahr ebenfalls bis zum 31. Dezember.

Ohne Kündigung wird das Abo automatisch um ein Jahr verlängert. Wenn du dein Abo per Ende Jahr reduzieren oder beenden möchtest, musst Du es bis am 30. September kündigen. Dies machst Du am besten per Post oder mit einer Mail an [info@basimil.ch](mailto:info@basimil.ch).

**Achtung: Die Verkleinerung des Abos kommt einer Teilkündigung gleich.** Wenn du das Abo reduzieren möchtest, musst du jenen Teil, den du nicht mehr beziehen möchtest, bis zum 30. September auf Ende des Jahres kündigen.

**Eine ausserterminliche Kündigung** können wir nur dann akzeptieren, wenn Du für den Rest des Jahres ein\_e Ersatzabonnent\_in findest.

Bitte teile uns bei der Kündigung des Abos mit, ob du Mitglied der Genossenschaft bleiben oder austreten möchtest. Im Falle eines Austrittes erstattet dir basimilch pro Anteilschein die CHF 300 zurück.

# Kommunikationskanäle

basimilch ist nicht nur ein Produzent von Milchprodukten sondern ein Netzwerk von vielen verschiedenen Personen, die gemeinsam handeln. Weil die Kooperation immer auch Koordination benötigt, braucht es ein gutes Mass an Kommunikation, damit der Betrieb läuft. So bleiben wir miteinander in Kontakt:

- Der monatliche Email-Newsletter informiert über alles Wichtige rund ums Abo. Abmelden geht nicht, danke!
- Kurzinfos zu Produkten oder Hinweise zur Genossenschaft finden sich auf den Kühlchrankslisten.
- Facebook und Twitter sind die Kanäle für Infos zum Wochenkäse und Geschichten von Hof und Käserei.
- Auf der Website [basimil.ch](http://basimil.ch) ist alles zu basimilch festgehalten, von ganz Aktuellem (Veranstaltungskalender) zum den Grundlagen (Statuten), vom Praktischen (FAQ) bis zu den verschiedenen Erfahrungen (Blog).



# Wegbeschreibung zum Hof

Biohof im Basi, Alte Kindhauserstrasse 3, 8953 Dietikon ZH

Bus: Nr. 305 bis Haltestelle Marmoriweiher,  
3 Minuten Fussweg

Nr. 325 bis Haltestelle Oberdorf,  
8 Minuten Fussweg

zu Fuss: über Kirchplatz, Bremgartnerstrasse bis  
Stadthaus, Oberdorfstrasse,  
Hasenbergstrasse, alte Kindhauserstrasse  
1.5 km / 15-20 Minuten

Velo: im Velohaus beim Bahnhof stehen basimilch-  
Velos bereit. Code ist die PLZ von Dietikon  
(8953).

