
DAS MILCHJAHR

2017

BASIMILCH JAHRESBERICHT



Dieser Jahresbericht ist aus zwei Gründen sehr besonders: Erstens ist es der erste Jahresbericht von der Genossenschaft basimilch überhaupt und zweitens berichtet er vom zweiten Jahr der Genossenschaft, in dem wir die Zahl der Genossenschaftschafter_Innen und der Abos verdoppelt haben. Ja, 2017 war deswegen ein sehr besonderes und erfolgreiches Jahr! Dieser Erfolg war nur möglich Dank den vielen Leuten, die uns im Herbst/Winter 2016 beim Crowdfunding geholfen haben und die anderen, die an basimilch glaubten und neu eingestiegen sind. Zusätzlich war es ein großes Glück, dass Bettina, Rosmarie und die vielen Praktikant_innen ihren Weg in die basimilch Käserei gefunden haben. Im 2017 mussten sie nicht nur einander kennenlernen, sondern auch unzählige Abläufe neu erproben, entwickeln und erlernen. Hinzu kommt natürlich die grosse Leistung von Anita, Fabian und den Kühen auf dem Basihof.

Zuletzt sind die leckeren basimilch Produkten auch nur Dank der tatkräftigen Mitarbeit der Genossenschaftschafter_innen in den Depotkühlschränken gelandet.

Toll, dass es so gut geklappt hat und toll, dass wir im wörtlichen Sinne so vieles gemeinsam bei basimilch unternehmen konnten!

In diesem Sinne beschreibt der Jahresbericht das Jahr 2017 aus den verschiedenen Perspektiven, welche basimilch ausmachen: die Betriebsgruppe (Sigrid), der Hof (Fabian und Anita), die Käserinnen (Bettina und Rosmarie), eine Praktikantin (Regula) und ein Genossenschaftschafter (Hans-Ruedi).

Wir wünschen euch viel Vergnügen beim Lesen und hoffentlich bis bald auf dem Hof!

Mai 2018

INHALT

Trockenheit, Blähungen
und mehr Zeit zum Bauern:
der Basihof im Jahr 2017
von Anita und Fabian

4-5

Das grosse Experiment:
Neue Wege in der Käserei
von Bettina & Rosmarie

6-7

Basisdemokratie, Wein
und das Doppelte: eine
BG-Frau erzählt wie es war
von Sigrid

8-9

Training für die Muskeln und
Vorbereitung für die Alp:
die Erfahrungen einer
Praktikantin
von Regula

10-11

Gegen die Entfremdung:
Einsichten eines
Genossenschafters
von Hans-Ruedi

12







TROCKENHEIT, BLÄHUNGEN

von anita triaca und fabian brandenberg

Der grosse Frost nach dem warmen Frühlingsstart im letzten Jahr war für viele Höfe in der Region verheerend. Da der Basihof nicht auf Obst und Rebbau aufgebaut ist, sondern von der Milch und Ackerfrüchten lebt, blieben die Schäden in Grenzen. Wir konnten zwar keine Zwetschgen und wenig bis kein Kernobst ernten, dafür hatten wir doch einige Kirschen im Körbli, die wir zum grossen Teil zu Joghurtzusätzen verarbeitet haben.

Mehr zu schaffen machte uns die nachfolgende Trockenheit. Das Gras wuchs spärlich, sodass der Heuschnitt, der das Hauptvolumen der Heuernte sein sollte, sehr mager ausfiel. So war das Lagerfutter zu knapp und wir mussten einiges an Heu und Emd zukaufen, um über den Winter zu kommen und die Basimilch-Damen bei Laune und Leistung zu halten, sodass die Abos auch immer schön gefüllt werden konnten.

UND MEHR ZEIT ZUM BAUERN

Getreide und Kartoffeln gaben eine schöne Ernte, wobei bei den Kartoffeln, die Knollen so vielzählig und gross aus der Erde sprangen, dass vorerst gar nicht genügend Platz im Kühler vorhanden war.

Der Verlust von zwei Kühen waren im Verlauf des 2017 dann tiefe emotionale Schläge. Sophie hatte einen Darmverschluss, der nach einer Operation am Tierspital auf einen Nagel im Vormagen zurückzuführen war. Sie konnte nicht mehr gerettet werden. Lhasa ist im Herbst an einer Blähung des Pansens verendet. Das kleereiche Herbstgras hat die grossen Mägen der Kühe dermassen durcheinander gebracht, dass enorme Gase gebildet wurden. Vier Kühe, die auch stark gebläht waren, konnten gerettet werden, bei Lhasa war jede Hilfe zu spät. Sie war die grösste Kuh mit der höchsten Milchleistung, dementsprechend frass sie am meisten vom verlockenden grünen Futter.



DER BASIHOF 2017

Die Sonnenseite des Hoflebens machten aber die Geburt von vielen gesunden und kräftigen Kälbi, darunter sechs Aufzuchttiere: Vanille, Vialla, Vella, Mali, Mora, Lune,.....

Auch die Milchqualität, die von Tiergesundheit und einwandfreier Technik abhängt, war das ganze Jahr über ausgezeichnet. Das war die beste Voraussetzung für die guten Basimilchprodukte.

Der Brunch für die GV und die Goodies-Verteilung 2017 des Crowdfundings Ende 2016 war bei schlechtem Wetter ein voller Erfolg; der Stall war voll, Nachschub an Brot musste beim Bäcker geholt werden, der Kaffi floss in Strömen und der Käse rollte aus dem Keller. Auch der Raclettöfeli-event war ein toller, gemütlicher Anlass im Stall mit Musik, die nach dem anfänglichen Stromproblem dann doch noch zum finalen Genuss des Abends wurde.

Alles in Allem entwickelt sich Basimilch auch im Bezug auf den Hof prächtig, da wir Bauern wieder mehr Bauern sein und uns um Tier und Land kümmern können und die Verarbeitung und Verteilung der Produkte sich fast verselbständigt haben. Was natürlich nicht stimmt... und darum ein grosses Dankeschön den unermüdlichen, tatkräftigen Käserinnen, und allen Genossenschafter_innen, die Basimilch unterstützen und für viele schöne Begegnungen auf dem Hof von Stadt und 'Land' sorgen. Ein tolles Netzwerk ist entstanden.



DAS GROSSE EXPERIMENT

von bettina wolfgramm & rosmarie minder

Nun schon mehr als ein Jahr arbeiten wir zwei Bernerinnen zusammen in der basimilch-Käserei. Die Chemie stimmte von Anfang an und mittlerweile sind wir ein eingespieltes Team. Bettina war schon ab 2016 als Praktikantin engagiertes BG-Mitglied und ab Herbst als Chäsfrau auf dem Hof, Rosmarie kam im Januar 2017 mit langjähriger Alp- und Hofkäsereierfahrung zum Team dazu.

Wir teilen uns die 120 Stellenprozente hälftig auf. Rosmarie Montag/Dienstag, Bettina Donnerstag/Freitag, die Wochenenden machen wir abwechselungsweise. Der Mittwoch ist unser einziger gemeinsamer Tag, wir nutzen ihn zum Besprechen, Planen und zur Übergabe.



NEUE WEGE IN DER KÄSEREI

In den ersten Monaten haben wir uns erstmal gründlich in den Betrieb eingearbeitet: die Rezepturen der verschiedenen Käsesorten gelernt, die wöchentlichen Arbeitsabläufe routinisiert, uns mit den Auswirkungen des je nach Jahreszeit schwankenden Kellerklimas herumgeschlagen, Muskeln beim Schmieren im Käsekeller aufgebaut, uns nach und nach mit der komplexen Produktionsplanung vertraut gemacht. Und ganz zuoberst steht in einem Lebensmittelbetrieb klar eine möglichst tadellose Hygiene. Dabei wurden wir tatkräftig unterstützt, beraten und getragen von Fabian und Anita.



Schon ab dem Frühjahr 2017 begannen wir mutig eine neue Käsesorte herzustellen: einen naturgereiften Halbhartkäse mit Grauschimmelrinde, den ihr alle unter dem Namen «Marmori» kennt. Wir Käserinnen haben grossen Spass an mehr Sortimentsvielfalt und dass wir die Möglichkeit zum Experimentieren haben. Wir mussten aber auch lernen, dass mehr Vielfalt meist mehr Arbeitsstunden bedeutet!

Das Thema «zu viele Arbeitsstunden» wurde an einigen BG-Sitzungen und fast immer an unseren Hof-Teamsitzungen diskutiert und wir versuchten der Sache auf vielen Wegen zu Leibe zu rücken. Daten sammeln und auswerten, Wochenstunden auf 47h festlegen, Abläufe hinterfragen, Praktikantinnen beschäftigen und neu die Abpackkoordinatoren als Entlastung von Freitag/Samstag. Die basimilch-Käserei ist für uns ein grossartiger Arbeitsplatz, wir erleben eine sinnstiftende Tätigkeit (Kopf, Hand und Herz) geniessen ein gut tragendes Beziehungsnetz wie Hofteam, Betriebsgruppe, Praktikantinnen und freuen uns am vielfältigen Austausch mit euch Genossenschaftern.





BASISDEMOKRATIE, WEIN

von sigrid schmidt-holzmann

Eine kleine Anekdote zu meinem Einstieg in die Betriebsgruppe (kurz BG genannt): Damals, 2016 im 1.Betriebsjahr von basimilch, waren die Einsätze so schnell nach dem Aufschalten auf grün = besetzt, dass ich manches Mal Mühe hatte, mich einzutragen!

Das führte dazu, dass ich nach dem Aufruf „bunt-gewürfelte Betriebs-Gruppe sucht weitere Mitglieder“, zaghaft anfragte, ob sie nicht von Willigen überlaufen seien? Aber nein - zwei waren wir, schauten und hörten zur Probe und - blieben.

Rückblick 2017 in der BG

Kaum drinnen in der BG wurde ein, auch heut noch aktuelles, Thema diskutiert und letztlich abgestimmt: soll es möglich sein, die 4 Einsätze pro Jahr zu „erkaufen“, sprich wer nicht mithilft zahlt mehr. Ja oder Nein?

UND DAS DOPPELTE

Kontrovers diskutiert, alle Perspektiven intensiv angeschaut und - für „Mitarbeit-bleibt-Grundbestandteil-der-Genossenschaft“ entschieden. Kurz darauf folgte eine weitere - weichenstellende - Diskussion: Einführung von „halben“ Abos, ja oder nein? Auch hier wurden alle Für & Wider angeschaut und ausgiiiiiiebig besprochen. Die Abstimmung brachte ein JA, und letztlich ging die Rechnung auf: es gab viele neue AbonentInnen, die froh waren nur ein halbes (??? oder heissts jetzt doch „kleines“ ähhh????) zu beziehen.

Wir Neuen waren schnell drin im laufenden Betrieb, unsere Meinung war gefragt und wir waren einfach und selbstverständlich gleichwertig akzeptiert.

Neue Blickwinkel und Erkenntnisse eröffneten sich mir: das Entstehen von basimilch, die Geschichte, die Entwicklung. Warum ein Abo ursprünglich 8 Liter umfasste, warum nur ein Teil des Abos frei wählbar ist. Ich lernte, dass Frischkäse oder Butter zuzubereiten zeitaufwendiger ist als der Basitaler und damit (lohn-)kostenintensiver und somit nur als „Schmankerl“ hin & wieder Platz im Abo hat.

Betriebsgruppenmitglied heisst: alle 2 Wochen eine Sitzung am Abend, zuvor gemeinsames Z`Nacht. Danach bei Guetzli, Schoggi, Wii und Tee basisdemokratisch diskutieren: manchmal müde und mühsam, manchmal schwungvoll und leidenschaftlich. Immer respektvoll. Da ich noch nicht lang in der Schweiz war, lernte ich so prima Dialekt verstehen. Bald hatte ich ein Ressort, das ich eigenständig gestalten und entwickeln konnte. Immer in Rücksprache mit der BG.

EINE BG-FRAU ERZÄHLT WIE ES WAR

Dann gabs im Jahr 2017 noch:
Generalversammlung auf dem Hof,
Betriebsausflug mit Familie und Wanderung
und Grillieren und Bad im kalten See,
Planungs-Retraite im Ortoloco Basisplatz,
die Käserinnen steigen ein und bleiben, von
7 auf 14 Depots aufgestockt, von 1 auf 2
Ausfuhrtage erweitert, von 90 auf 200
Abonnenten gewachsen...
Das 2.Betriebsjahr von basimilch hat eine
irre Entwicklung gebracht!

Mindestens zwei Dinge finde ich toll an der
BG-Arbeit:

1. Als Ökofrau aus den 80er Jahren erfreut
mich hier: gemeinsames Gestalten
funktioniert! Und es gibt gehbare Wege,
ausserhalb des weltweit herrschenden
Wirtschaftssystem.
2. Miteinander schaffen in einer Atmosphäre
von Wertschätzung, Ernsthaftigkeit und
Humor gibt...Heimat! Die Menschen der
Betriebsgruppe sind mir Heimat geworden
:Ö) !

Merci, Sigrid





VOR-BEREITUNG FÜR DIE ALP

von regula rieser

Morgens um 8 Uhr nähre ich mich der Käserei, wo die Käserin Rosmarie schon seit 2 Stunden im Einsatz ist. Nach dem ausgiebigen Schruppen meiner Hände schlüpfe ich in die Käsereistiefel, binde mir die Schürze um und bin bereit, in die dampfende Käserei einzutreten.

Hier assistiere ich Rosmarie beim Käsen, immer auf der Hut, niemandem auf die Füsse zu stehen oder über einen Schlauch zu stolpern. Käsemasse zerkleinern, Molke abschöpfen, Käse in Förmli pressen, Abwaschen, usw..... und wenn nötig immer wieder dazwischen die Hände desinfizieren. (Diese waren noch nie so sauber wie während meiner Praktikumszeit...). Irgendwann ruht der Käse in seiner Form und auch wir dürfen uns bei einem Kafi ausruhen.

TRAINING FÜR DIE MUSKELN

Nach guten ersten Erfahrungen haben wir uns entschieden, permanent Praktikant_innen zu beschäftigen. Seit Januar 2017 haben uns Muriel, Ana, Manuel, Maja, Philipp, Cecile, Regula und Anja kräftig unterstützt. Sie packen freiwillig an und werden mit Käserei-Knowhow, Verpflegung und Milchprodukten entgolten. Für fünf von ihnen war das Praktikum auch eine Alpvorbereitung, alle sehen es als eine Möglichkeit, Neues zu lernen und sinnvoll zu arbeiten. Ihre Eindrücke haben sie in verschiedensten wunderbaren Beiträgen zum basimilch Blog festgehalten. Schaut rein: <http://basimil.ch/blog/>



DIE ERFAHR- UNGEN EINER PRAKTIKAN- TIN

Danach geht's zu meiner Lieblingsarbeit: Das Käseschmieren im Käsekeller. Hier darf ich mich um die Kleinen kümmern, die Mutschlis. Zu zehnt auf einem Brett sind die doch auch recht schwer, und bei dem obersten Regal strecken sich meine 159 cm zu voller Länge. Irgendwie schaffe ich es jedoch immer, die Bretter samt Ladung heil runter und wieder hoch zu schieben. Ein willkommener Nebeneffekt dieser Arbeit: Die Muskeln werden trainiert! Die ideale Vorbereitung für meinen kommenden Sommer auf der Alp.

Da werde ich letztendlich zwar weniger in der Kässerei arbeiten, sondern mich hauptsächlich um die vierbeinigen «Milchlieferanten» kümmern. Die Muskeln werden sich jedoch beim Milcheimer-Tragen, Mistschaufeln und Heugabeln dankend an die friedliche Trainingszeit im Käsekeller erinnern. Sehr schön war die Zeit bei Basimlich, ganz herzlichen Dank für die spannenden und lehrreichen Stunden.



GEGEN DIE ENT-FREMDUNG

von hans-ruedi hunter

Anita hat mich eingeladen eine A5 Seite Promotion für basimilch zu machen. Wer könnte Anita widerstehen? Aber was schreiben? Da ist mir Karl Marx in den Sinn gekommen. Marx hat ja vielleicht die beste Analyse der Industrialisierung und ihrer Konsequenzen für Mensch und Vieh geliefert. Der zentrale Begriff, den er zu ihrer Beschreibung braucht, lautet „Entfremdung“. Das ist die Diagnose: Wir Menschen leben seit Jahrhunderten in zunehmender Entfremdung.¹

Basimilch ist für mich – und ich denke für alle Beteiligten – ein Stück Weg in die andere Richtung – weg von Entfremdung in ... Ja, was ist denn das Gegenteil von Entfremdung? Vielleicht Befreundung oder wenigstens An-Freundung. Das erste Wort, das mir eingefallen ist: „Community“ – Gemeinschaft. Zuerst aber einfach „Kennen“ und „Kennen lernen“. Dank basimilch ist ein Stück alltäglicher Entfremdung – z.B. die anonyme Milchtüte mit der hochpasteurisierten, homogenisierten Milch oder der in Plastik eingeschweißte Industrie Käse – einer Glasflasche mit Rohmilch und einem Stück Käse gewichen, das von Hand zubereitet und verpackt worden ist.



EINSICHTEN EINES GENOSSENSCH AFTERS

Wie auf der Alp! Und ich kenne die „Älpler“! Und ich darf immer wieder mal mithelfen und lerne da, neben den Äplern, noch andere Genossenschaftsmitglieder kennen, die wie ich „dazu gehören“. Das ist vielleicht etwas aufwändiger, als im Grossverteiler einzukaufen, dafür persönlicher. Ja, ich könnte sogar – mit etwas Geduld – die Kühe persönlich kennen lernen, die mir ihre Milch schenken. Ich fühle mich ihnen jedenfalls verbunden. Ich besuche sie regelmäßig. Und das ist ein gutes Gefühl!

1 Seine Rezepte, wie damit umzugehen sei, haben bekanntlich nicht wirklich überzeugt... Das ist (eine andere) Geschichte.