

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 71 (2016)  
**Heft:** 3

**Artikel:** basimilch, die kooperative Käserei in Dietikon  
**Autor:** Siegenthaler, Tina  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-891081>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 10.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# basimilch, die kooperative Käserei in Dietikon

In der Schweiz gibt es bisher vor allem im Gemüsebereich Betriebe der solidarischen Landwirtschaft. Ein Limattaler Hof setzt dasselbe nun auch mit Milchprodukten um.

**Tina Siegenthaler.** Der Hof «Im Basi» liegt erhöht am Stadtrand von Dietikon, in einem dicht besiedelten Teil des Limmattals bei Zürich. Die Äcker und Weiden des 30 ha grossen Betriebs grenzen an Wohnquartiere, die Aussicht gibt den Blick frei auf Industrie-, Gewerbe- und Wohngebiete und bewaldete Hügelzüge im Hintergrund. Anita Triaca und Fabian Brandenberger bewirtschaften den vielseitigen Milch- und Ackerbaubetrieb nach Bio-Suisse-Richtlinien. Sie möchten ihren Betrieb verantwortungsbewusst führen und gesunde, regionale und saisongerechte Lebensmittel herstellen. Ihr Stall steht für alle offen, der Hofladen fördert persönliche Kontakte und auf dem Hofgelände stehen verschiedene Infotafeln. Die Bewirtschaftung mit weiter Fruchtfolge, flächengebundener Tierhaltung und genauer Beobachtung der Prozesse ist darauf ausgerichtet, Kreisläufe zu schliessen und die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und zu verbessern.

**Das Herzstück des Hofes sind die 22-25 Braunvieh-Milchkühe.** Die Dimensionen des neu gebauten Freiluftstalls sind dem Platzbedarf der horntragenden Tiere angepasst. In diesem Neubau befindet sich auch die hofeigene Käserei, in der ein Teil der «silofreien»

Rohmilch zu Käse, Quark, Joghurt und Rahm verarbeitet wird. Diese Milchprodukte werden seit Anfang 2016 nicht mehr nur im Hofladen verkauft, sondern auch an die Mitglieder der Genossenschaft basimilch verteilt.

## Es musste sich etwas ändern

Diese Gründe haben zum Aufbau der kooperativen Käserei in Dietikon geführt: Zum einen ging bisher nur ein Fünftel der Milch im Direktverkauf über Hofladen, Milchautomaten und diverse kleine AbnehmerInnen weg, der Rest wurde von Emmi abgeholt. Die Milchmenge war jedoch zu klein, als dass sich ein Bio-Milchtankwagen gelohnt hätte, also wurde die Knospe-Milch vom Lastwagen mit konventioneller Milch abgeholt, zum Preis von nur rund 50 Rappen pro Liter. Aber **mittelfristig ist eine Landwirtschaft, wie sie das Betriebsleiterpaar umsetzen möchte, mit dem Verkauf der Milch über diese Kanäle und zu diesem Preis nicht wirtschaftlich tragbar.** Der Basi-Hof ist auf einen sorgfältigen Umgang mit den Tieren ausgerichtet und nicht auf eine möglichst hohe Milchleistung. Die Kühe haben alle einen Namen, grosszügig Platz im Stall und im Sommer täglich Auslauf auf der Weide. Dem Betriebsleiterpaar ist es

wichtig, dass die Herdengrösse bezüglich Futter und Hofdünger mit der bewirtschafteten Fläche des Betriebs übereinstimmt. Gefüttert wird hauptsächlich mit hofeigenem Gras und Heu; der Verzicht auf Kraftfutter widerspiegelt die Einstellung des Betriebsleiterpaars, keine für Menschen geeigneten Lebensmittel zu verfüttern. Die Grundlage für diese verantwortungsvolle Art der Milchproduktion ist ein **fairer Milchpreis von einem Franken pro Liter Rohmilch**, der die Kosten deckt.

Weiter ist den beiden auch die Beziehung mit den Menschen wichtig, die ihre Milchprodukte konsumieren. Nur so kann ein **Verständnis für die Lebensmittelproduktion** vermittelt und aufrechterhalten werden – eine Grundla-



Abfüllen

ge für die Erhaltung von kleinen, vielseitigen Betrieben, die ressourcenschonend arbeiten wollen. Die Motivation ist natürlich viel grösser, Lebensmittel für Menschen herzustellen, deren Wertschätzung direkt spürbar ist, als Produkte an einen Grossverteiler abzuliefern, der anonyme Kunden bedient.

Und nicht zuletzt war die grosse Arbeitsbelastung ein Grund, weshalb die BetriebsleiterInnen nach neuen Wegen für die Milchproduktion und -verarbeitung gesucht haben. Damit zur Entlastung eine Käsereifachkraft angestellt werden kann, braucht es ein geeignetes Geschäftsmodell.

## Wie geht das mit Milch?

Das Konzept der solidarischen Landwirtschaft (Solawi) brachte das, was sie suchten: ProduzentInnen und KonsumentInnen schliessen sich zusammen und organisieren die Produktion gemeinsam nach ihren Vorstellungen; die Kosten, das Risiko und der Ertrag werden



Versammeln

Fotos: zVg

aufgeteilt. In der Schweiz gibt es bisher vor allem Betriebe, die Gemüse auf diese Weise anbauen und verteilen. Einen Solawi-Betrieb mit Milchprodukten gab es bislang noch nicht. **Mit Gemüse ist das viel einfacher**, zeigt der Blick auf Kühlkette, Lebensmittelverarbeitung und Laien-Mitarbeit im Betrieb. Beim Aufbau der Genossenschaft basimilch bilden die Solawi-Prinzipien die ideellen und ökonomischen Grundlagen – bei der konkreten Umsetzung konnte das «Gemüse-Konzept» aber nicht einfach kopiert werden. Während eine Gemüse-Solawi als eigenständiger Betrieb oder Betriebszweig geführt werden kann, besteht die Käsegenossenschaft aus verschiedenen Zweigen: Die Milchproduktion gehört zum Landwirtschaftsbetrieb, aber die Hofkäserei ist buchhalterisch eine separate Einheit. Beides kann nicht von einer Genossenschaft bewirtschaftet werden, da juristische Personen grundsätzlich keine Direktzahlungen erhalten und die Hofkäserei als solche in der Landwirtschaftszone nur von den SelbstbewirtschaftlerInnen betrieben werden darf; als Genossenschaft wäre sie ein Gewerbe und in der Landwirtschaftszone nicht mehr zonenkonform (siehe auch Artikel «Solidarische Landwirtschaft und rechtliche Rahmenbedingungen», K+P 2/2016).

Das heisst also, dass **die Genossenschaft erst bei der Abnahme der fertigen Milchprodukte einsetzt** und deren Administration und Logistik übernehmen kann. Das sind auch die Bereiche, in denen Mitarbeit der GenossenschaftlerInnen möglich ist: Joghurt und Milch abfüllen, Käse abpacken, Milchprodukte in die Abholstellen in Dietikon und Zürich verteilen. Der Rest wie Melken und Käsen ist Facharbeit, die nicht von Laien gemacht werden kann. Auch andere Probleme der Milch kennen die Gemüse-Solawis nicht, so darf z.B. die Kühlkette bei den heiklen Rohmilchprodukten nicht unterbrochen werden, müssen die Gebinde sauber gereinigt werden können, müssen die Produkte alle eine Etikette mit den Zutaten tragen, etc.

Nach einer rund zweijährigen Planung ist **basimilch im Januar 2016 gestartet**. Die beiden BewirtschaftlerInnen Anita Triaca und Fabian Brandenberger, der angestellte Käser und fünf weitere Mitglieder der Genossenschaft bilden die Betriebsgruppe, die das Tagesgeschäft und die Administration organisiert und die auch die grundsätzliche Entwicklung diskutiert. Träger der basimilch sind die GenossenschaftlerInnen, die mit dem Kauf eines Anteilscheins **einen Teil der Infrastrukturkos-**

**ten finanzieren** und somit berechtigt sind, bei wichtigen Entscheidungen der basimilch mitzubestimmen. Ebenfalls berechtigt die Mitgliedschaft zum Bezug eines **wöchentlichen Milchprodukte-'Abos' für einen Jahresbeitrag von 1200 Franken**. Mit dem Jahresbeitrag wird die komplette Milch-Arbeit auf dem Hof finanziert, vom Futterbau übers Melken, Verarbeiten bis zum Verteilen. Gerechnet wird dabei mit durchschnittlich je einem Franken pro Liter Rohmilch und pro Liter verarbeitete Milch. Das Abo beinhaltet 8 Liter verarbeitete Milch, was etwa dem Wochenkonsum von



Verarbeiten

Fotos: zVg

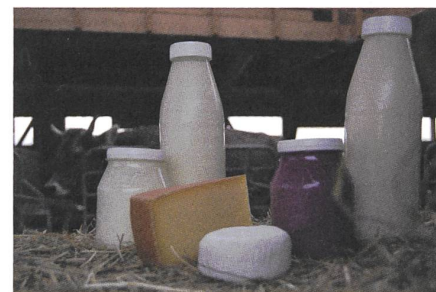
zwei Erwachsenen entspricht. Einen Teil der Produkte stellen die Mitglieder selber zusammen und erhalten während eines ganzen Jahres jeweils diese Auswahl. Den anderen Teil stellt die Käserei zusammen, je nachdem was im Käsekeller gerade genussreif ist. So kann die schwankende Milchmenge etwas ausgeglichen werden: Geben die Kühe viel Milch, fällt die Wahl eher auf einen Frischkäse oder Camembert, geben sie wenig Milch, wird ein Hartkäse aus dem Keller geholt. Die GenossenschaftlerInnen verpflichten sich ausserdem zu vier Mitarbeitereinsätzen auf dem Hof und können so ihren Teil zur Produktion ihrer Lebensmittel beitragen.

**Momentan wird die Hälfte der gemolkene Milch direkt an die GenossenschaftlerInnen abgegeben**. Die andere Hälfte wird weiterhin zu einem kleinen Teil über den Hofladen oder den Milchautomaten verkauft und zum grösseren Teil von Emmi abgeholt. Es haben sich weniger Mitglieder auf Anfang 2016 bei der basimilch angemeldet als ursprünglich geplant und erwartet war. Das hat viel damit zu tun, dass eine solidarische Landwirtschaft mit Milchprodukten ganz neu ist und die Leute keine funktionierenden Milch-Solawis als Vorzeigebispiele hatten. Damit basimilch aber stabil funktioniert und der Finanzplan aufgeht, bräuchte es doppelt so viele Mitglieder. Dann könnte die gesamte Milchmenge an die Genossenschaft weitergegeben und ein zweiter Käser angestellt werden.

## Gerechtigkeit und Tragfähigkeit

Die Zusammenarbeit von ProduzentInnen, ArbeiterInnen und KonsumentInnen ermöglicht es allen Beteiligten, den Betrieb gemeinsam zu gestalten; mit dem Ziel, dass es den Tieren, dem Boden und den Menschen dabei gut geht. Konkret **soll die Arbeitslast des Bauernpaars geringer werden**, indem zwei angestellte KäserInnen einen Grossteil der Milchverarbeitung übernehmen. Dann kann verantwortungsvolle Landwirtschaft ohne Selbstaussbeutung realisiert werden – gegenwärtig ist die Prinzipientreue nur unter belastendem Druck und mit Schlafmangel leistbar.

Es gibt noch viele offene Fragen, wie zum Beispiel den Punkt, dass das Betriebsrisiko nicht vollständig geteilt wird, wenn die Mitglieder jede Woche die genaue Menge von 8 Litern pro Woche erhalten. Was ist, wenn die Kühe mal viel weniger oder viel mehr Milch geben? Würde es nicht mehr Sinn machen, wenn es analog zur Gemüse-Solawi einfach die gerade vorhandene Menge an verarbeiteter Milch gibt? Eine weitere Unklarheit ist die oben angesprochene Arbeitsbelastung. Können der angestellte Käser resp. bei einer Verdopplung die zwei KäserInnen und die Mitglieder genügend Arbeit übernehmen, so dass



Milchprodukte

die Entlastung der BetriebsleiterInnen wirklich spürbar ist, oder gäbe es zu viele Fach- und Adminarbeiten, die nur von den beiden gemacht werden können? Klar ist, dass die Betriebsgruppe weiter an diesem Modell feilen wird. Und ein Modell kann genau das: Aufzeigen, wo in der Umsetzung Handlungsbedarf besteht und wie mögliche Lösungen aussehen könnten. Die Grundlage dazu sind aber ganz klar Menschen, die mutig sind und aktiv an einer Veränderung mitgestalten wollen – die **Verdopplung der Mitgliederanzahl** in der Genossenschaft basimilch auf Anfang 2017 ist der nächste Schritt dazu.

Mehr Infos und Anmeldung fürs Milchabo unter [www.basimilch.ch](http://www.basimilch.ch). ●