



basimilch, [www.basimil.ch](http://www.basimil.ch)

## Modell: kooperative Käserei

1. Betriebsdaten
2. Vision, Fokus, Ziel
3. Kerngruppe
4. Rechtsform Und Eigentumsverhältnisse
5. Finanzierung
6. Produktionsmethode
7. Logistik
8. Verträge, Verbindlichkeiten
9. Partizipation
10. Besonderheiten

### 1. BETRIEBSDATEN

**Ort:** Dietikon, 10 km von Zürich entfernt

**Beschäftigte:** zwei angestellte KäserInnen à total 120-140% und einE oder mehrere PraktikantInnen à total 40-60%.

**Mitglieder:** rund 300 Mitglieder in ca. 180 Haushalten, die sich wöchentlich 1400 Liter verarbeitete und unverarbeitete Milch teilen.

**Flächen und Produkte:** ca. 10 ha Weide- und Wiesland, Rohmilch und Produkte aus Rohmilch (Weich- und Hartkäse, Joghurt, Quark, Rahm) aus hofeigener Käserei

**Tiere:** 22-25 horntragende OB-Milchkühe

**Prozent an Verteilung über Solawi-Mitglieder:** 95%

**Mitgliedschaft:** Uniterre

**Start Solawi:** 2015

### 2. VISION, FOKUS, ZIEL

Die Milchwirtschaft auf dem Basi-Hof ist auf einen sorgfältigen Umgang mit den Tieren ausgerichtet, die Kühe haben alle einen Namen, grosszügig Platz im Stall und vor allem im Sommer täglich Auslauf auf der Weide. Dem Betriebsleiterpaar ist es wichtig, dass die Anzahl der Kühe mit der bewirtschafteten Fläche des Betriebs übereinstimmt und der anfallende Hofdünger einen sinnvollen Nährstoffkreislauf ermöglicht (flächengebundene Tierhaltung). Die Fütterung ist silofrei und besteht hauptsächlich aus hofeigenem Gras und Heu; der Verzicht auf Kraftfutter widerspiegelt die Einstellung des Betriebsleiterpaars, keine Lebensmittel zu verfüttern, die für die menschliche Ernährung gedacht sind. Die Grundlage für diese verantwortungsvolle Art der Milchproduktion ist ein fairer Milchpreis, der die Kosten deckt. Vor der Gründung der Solawi-Kooperative ging rund ein Fünftel der

anfallenden Milchmenge 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, in der Folge wurde die Knospe-Milch vom Lastwagen mit konventioneller Milch abgeholt, und entsprechend mit rund 50 Rappen pro Liter vergütet. Für eine kostendeckende Produktion bräuchte es aber einen Franken pro Liter Rohmilch. Genauso wichtig ist jedoch auch der Bezug zu den Menschen, welche die Milchprodukte konsumieren, die auf dem Hof produziert werden. Nur so kann ein Verständnis für die Nahrungsmittelproduktion vermittelt und aufrechterhalten werden.

Der Zweck der Genossenschaft basimilch ist die handwerkliche Herstellung von naturbelassenen Milchprodukten, die in wöchentlichen Milchabos in der Region Zürich an AbonnentInnen verteilt werden. Die Genossenschaft ist eine selbstverwaltete Gemeinschaft von KonsumentInnen und ProduzentInnen, die eine partizipative und demokratische Wirtschaftsform realisiert. Eine ökologische, faire und transparente Milchwirtschaft und –verarbeitung ist das Ziel.

### 3. KERNGRUPPE

Die beiden BewirtschafterInnen Anita Triaca und Fabian Brandenberger, mind. eine der angestellten KäserInnen und vier weitere Mitglieder der Genossenschaft bilden die Betriebsgruppe, die das Tagesgeschäft und die Administration organisiert und auch die grundsätzliche Entwicklung diskutiert.

Die Initiative für die Gründung der Solawi kam vom Betriebsleiterpaar aus. Nach ersten grundsätzlichen Überlegungen haben die beiden für die Verteilung der Arbeit und gemeinsame Strategiefindung kurz darauf in ihrem Umfeld Mitglieder für die Kerngruppe gesucht. Eine Schwierigkeit bestand darin, dass einerseits die KonsumentInnen in der Betriebsgruppe die gleiche Verantwortung für das Projekt übernehmen wie die LandwirtInnen, deren Existenz vom Gelingen abhängt, und andererseits die LandwirtInnen auch Verantwortung und Aufgaben abgeben können.

### 4. RECHTSFORM UND EIGENTUMSVERHÄLTNISSE

basimilch ist als Genossenschaft organisiert, der Hof Im Basi funktioniert als Familienbetrieb (Selbstbewirtschafter), die Käserei ist im landwirtschaftlichen Betrieb



als eigenständige buchhalterische Einheit integriert. Die Milchkühe auf dem Hof Im Basi produzieren Milch, die in der hofeigenen Käserei verarbeitet wird. Die KäserInnen verarbeiten unter teilweiser Mithilfe der GenossenschaftlerInnen die Rohmilch weiter zu verschiedenen Produkten. Diese werden an die Genossenschaft basimilch verkauft, welche selber die Logistik organisiert und betreibt.

## 5. FINANZIERUNG

**Laufende Kosten:** Die Mitglieder bezahlen nicht die einzelnen Milchprodukte, sondern sie bezahlen dem Hof die gesamte benötigte Milchmenge und der Käserei den entsprechenden Verarbeitungsaufwand. Diese "Einkäufe" sowie der genossenschaftliche Aufwand für Logistik und Administration werden durch einen Betriebsbeitrag pro Ernteanteil gedeckt. Der Betriebsbeitrag wird von den Mitgliedern und den Hof- und KäsereibetreiberInnen gemeinsam an der Genossenschaftsversammlung jährlich ausgehandelt und via Budget festgelegt. Er richtet sich nach der Abo-Grösse. Aktuell sind das 4 bzw. 8 Liter verarbeitete Milch pro Abo und Woche, die jeweils um Zusatzabos von 2 Litern ergänzt werden können.

**Investitionskapital:** Die GenossenschaftlerInnen finanzieren mit dem Kauf von Anteilscheinen alles, was es für die Logistik braucht und einen Teil der Infrastruktur der Käserei. Mittels Anteilscheinen wird das Genossenschaftskapital (resp. Investitionskapital) generiert. Der Betrag wird bei Austritt aus der Genossenschaft zinslos zurückerstattet. Die restlichen Investitionen für Hof und Käserei werden vom Hof Im Basi getätigt. Die Einrichtung der Käserei, der Stall und anderes, war bei Beginn der Milch-Solawi bereits vorhanden.

## 6. PRODUKTIONSMETHODE

Der Basihof produziert nach den Richtlinien der BioSuisse. Die Bewirtschaftung ist darauf ausgerichtet, Kreisläufe zu schliessen und die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und zu verbessern. Der Verarbeitungsort ist als Hofkäserei konzipiert. Damit die benötigte Milchmenge verarbeitet werden kann, musste die Infrastruktur zum Teil angepasst und erweitert werden. Die Produkte werden wo möglich aus naturbelassener Rohmilch hergestellt. Bei der Verarbeitung und Handhabung der Produkte ist dadurch grosse Sorgfalt nötig. Die GenossenschaftlerInnen werden für die Mitarbeit entsprechend informiert und ausgebildet.

## 7. LOGISTIK

Die Verteilung der Milchprodukte wird im Abosystem organisiert. Einmal pro Woche werden die diversen Produkte von GenossenschaftlerInnen abgepackt und abgefüllt und an 13 verschiedene Quartierdepots (Verteilpunkte) in Zürich und Umgebung verteilt. Von dort können die Mitglieder ihre Produkte in Fuss- oder Velodistanz abholen.

Grundabos gibt es für 8 oder 4 Liter verarbeitete Milch pro Woche (Trinkmilch, Käse, Joghrt, Quark, Rahm). Ein Grundabo kann mit einem Zusatzabo von 2 Litern zum Beispiel auf 6, 10 oder 12 Liter erweitert werden. Die Zusammenstellung der Hälfte eines Grundabos (2 oder 4 Liter) kann individuell für jeweils ein halbes Jahr gewählt werden. Die andere Hälfte wird wöchentlich von der/vom KäserIn je nach Saison und Reifegrade im Käsekeller bestimmt. Damit können Schwankungen der Milchmenge ausgeglichen werden.

## 8. VERTRÄGE, VERBINDLICHKEITEN

Der Anteilschein gilt als Bescheinigung für die Mitgliedschaft in der Genossenschaft. Bei der Anmeldung unterzeichnen alle neuen Mitglieder ihre Absichtserklärung, dass sie in die Genossenschaft eintreten wollen und dass sie mit den Konditionen für die Mitgliedschaft und den Bezug von Milchprodukten einverstanden sind. Diese sind in den Statuten und im Betriebsreglement festgehalten.

## 9. PARTIZIPATION

Die Beteiligung der Mitglieder an der Weiterentwicklung und an Entscheidungen des Betriebs wird bei der basimilch formal an den Genossenschaftsversammlungen (GV) und mittels Umfragen ermöglicht und gefördert. Informell ist ein Austausch über die Ausgestaltung der basimilch bei der Mitarbeit und weiteren Anlässen wie bei einem Brunch möglich. An den GVs werden Entscheidungen mit einem 2/3-Mehr gefällt. Dies ist ein Bekenntnis gegen knappe Entscheidungen und für eine tragende Basis. Eine wichtige Kondition für den Bezug von Milchprodukten ist die Verpflichtung zur Mitarbeit im Betrieb. Mindestens 4 Einsätze pro Jahr müssen beim Abpacken, Verteilen und/oder bei Administrationsarbeiten geleistet werden. Organisiert wird die Mitarbeit über eine Online-Plattform ([meine.basimilch.ch](http://meine.basimilch.ch)). Bei grossem Interesse und Bereitschaft zu regelmässigem und häufigem Engagement ist eine Einarbeitung in der Käserei für einfachere Arbeiten möglich.



## 10. BESONDERHEITEN

Einen Solawi-Betrieb mit Milchprodukten gab es in der Schweiz bislang noch nicht. Beim konkreten Aufbau der Genossenschaft basimilch hat sich gezeigt, dass das bekannte „Solawi-Gemüse-Konzept“ in vielen Bereichen angepasst werden musste. Während eine Gemüse-Solawi als eigenständiger Betrieb oder Betriebszweig geführt werden kann, setzt sich die Käsegenossenschaft aus verschiedenen Zweigen zusammen: Die Milchkühe gehören zum Landwirtschaftsbetrieb, so wie auch die Käserei, die aber als separate Einheit läuft. 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 SelbstbewirtschafterInnen betrieben werden darf. Als Genossenschaft gälte sie als Gewerbe und wäre in der Landwirtschaftszone nicht mehr zonenkonform. Das heisst also, dass die Genossenschaft erst bei der Abnahme der fertigen Milchprodukte einsetzt und somit die Administration und Logistik übernehmen kann. Das sind auch die Bereiche, in denen Mitarbeit der GenossenschafterInnen 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, darf doch z.B. die Kühlkette nicht unterbrochen werden bei den heiklen Rohmilchprodukten, die Gebinde müssen sauber gereinigt werden können, die Produkte sollen alle eine Etikette mit den Zutaten tragen, etc.