

Grüne Dietikon – Besichtigung des Biohofes Basi und der kooperativen Käserei basimilch mit Stadtrat Lucas Neff



Fabian Brandenberger mit seinen Kühen vom Biohof im Basi, dem Milchlieferanten für die Genossenschaft basimilch, die dort auch Dietiker Käse und Joghurt produziert.

Am 15. Januar 2022 besichtigte Grünen Stadtrat Lucas Neff, zusammen mit Grünen Gemeinderatsmitgliedern und Kandidaten, sowie weiteren Gästen den Biohof im Basi und die kooperative Käserei basimilch. Fabian Brandenberger stellte «seine» Tiere und den solidarischen Landwirtschaftsbetrieb samt Käserei vor und erläuterte, wie durch den Umstieg von konventioneller- auf ökologische Milchwirtschaft der Einsatz von Antibiotika drastisch gesenkt werden konnte (um über 85% im Vergleich zu vorher). Dies sei vor allem durch den reichlichen Platz im Stall, den freien Auslauf und den Weidezugang ermöglicht geworden. Die 26 behorneten Kühe werden ausschliesslich mit hofeigenem Gras und Heu gefüttert und produzieren so im Schnitt 150'000 Liter feinste Bio Rohmilch pro Jahr. Anita Triaca und Fabian Brandenberger vom Hof im Basi sind ausserdem leidenschaftliche Käser und produzieren mit der kooperative Käserei basimilch Käselaibe, welche in verschiedenen Kellern zwischen 3 bis 18 Monate reifen. Sowohl Käse wie auch Joghurt und die Rohmilch können direkt am Automaten auf dem Hof oder im Abo über eines von zahlreichen Depots bezogen werden. Vom exzellenten Geschmack der verschiedenen Käsesorten konnten wir uns am Anlass überzeugen. Vielen Dank!

Januar 22, Oliver Grübner