

Rösli oder Hella?  
Auf dem Familien-  
betrieb in Buus  
hat jede Kuh einen  
Namen.



Ein Schluck Natur

# Von der Kuh bis in den Laden

Bis Milchprodukte im Einkaufswägeli landen, haben sie einen mehr oder weniger langen Weg hinter sich. Ein Blick hinter die Kulissen der MIBA in Aesch und bei Bauer Marc Brodbeck in Buus.

Text **Markus Sutter** · Fotos **Katja Schmidlin**

**S**ie heissen unter anderem Milana, Natascha, Rösli oder Hella: Marc Brodbeck, Bauer in Buus und Baselbieter Bauernpräsident, kennt jede seiner rund 30 Milchkühe mit Namen. Verwechslung ausgeschlossen. Die Milchwirtschaft ist ein wichtiges Standbein in seinem weitverzweigten Hof mit rund 30 Hektaren Land plus 4 Hektaren Wald. Die Milch liefert der Familie Brodbeck mit drei Kindern ein regelmässiges Einkommen und sichert die notwendige Liquidität, um anfallende Rechnungen zu bezahlen. Auch Vater Brodbeck wohnt noch im Stöckli auf dem Hof.

## Zeitlich stark gebunden

«Die Kühe müssen regelmässig zweimal pro Tag gemolken werden», erzählt Marc Brodbeck in der warmen Stube des Bauernhauses. Das Ehepaar Marc und Monique teilt sich die Aufgabe des Melkens auf – so lässt sie sich gemeinsam bewältigen. Die Milchwirtschaft erweist sich als ein anstrengendes Geschäft, vor allem in zeitlicher Hinsicht. Milch ist im Gegensatz zu anderen Lebensmitteln schnell verderblich und muss in ihrem Rohzustand sofort verarbeitet werden. «Die Keime vermehren sich sonst bei normalen Temperaturen rasant», erklärt Marc Brodbeck. Im Stall zeigt er, welche Vorkehrungen er getroffen hat, um dies zu verhindern: Direkt nach dem Melken wird die Milch abgeschöpft und fliesst durch ein Rohr in einen Tank, der mit einem Kühlaggregat ausgestattet ist. Das Kühlen, genau genommen das Herunterkühlen auf vier Grad, ist dabei das A und O.

Das weisse Gold hält die Brodbecks täglich auf Trab. Die Familie kann nicht wie andere auf die Schnelle ein paar Tage verreisen. «Wird eine Kuh nicht täglich gemolken, drohen gesundheitliche Probleme wie eine Euterentzündung», macht der Bauer klar. Eine ständige Präsenz vor Ort ist deshalb faktisch unabdingbar.



Bauer Marc Brodbeck bereitet eine Kuh auf das Melken vor – dieser Arbeitsschritt wird als «anrüsten» und «vormelken» bezeichnet.

Vorübergehende Hilfe, zum Beispiel von anderen Höfen, sei nicht so leicht zu bekommen, weil diese schon mit ihrem eigenen Betrieb stark ausgelastet seien. Bei der Frage nach seinen letzten Auslandsferien muss Brodbeck deshalb lange nachdenken. «Das war 1995 in die Ukraine, wir haben Kiew und Odessa besucht», schmunzelt er. Damals oblag ihm noch nicht die Verantwortung für den Hof.

## Verwertung in der Schweiz

«7500 bis 8000 Liter Milch pro Jahr und Kuh», lautet das Ziel von Marc Brodbeck, «und jedes Jahr ein Kalb.» Das bedeutet für seinen Hof insgesamt rund 200 Tonnen Milch pro Jahr für den Konsum. Eine trächtige Kuh müsse rund acht Wochen pausieren. Das heisst, in dieser Zeit gibt es von dieser Kuh keine Milch.

Doch nicht nur die Zahlen und Mengen müssen stimmen, auch die Qualität. Nach dem Melken fährt Bauer Brodbeck mit seinem Milchtank zur Sammelstelle im Dorf. Bei jeder Milchannahme werde eine Milchprobe für die Rückverfolgbarkeit entnommen. Und zweimal monatlich findet eine Qualitätsprobe statt. «Dann werden Fett- und Eiweissgehalt, Gefrierpunkt und Zellzahl geprüft. Erst danach ist sie für den weiteren Transport nach Estavayer bereit», so Brodbeck.





▲▲  
Die Kuh wird mit dem Melk-  
aggregat gemolken.



Die Milch fliesst über die Leitung in den  
Milchtank. ▼



## Die drei Säulen der MIBA

Die MIBA besteht heute aus drei Stand-  
beinen beziehungsweise drei hundertpro-  
zentigen Tochtergesellschaften:

- Die MIBA Milchprodukte AG amtiert  
als Handelsorganisation, über welche die  
Region Basel mit Milchprodukten und  
Käse versorgt wird.
- Hinzu kommt die Fromagerie des Fran-  
ches-Montagnes SA. Jährlich verarbei-  
tet diese Käserei über fünf Millionen Kilo-  
gramm Milch zu Käse, hauptsächlich zu  
Tête de Moine und Greyerzer. In einer  
interaktiven Schaukäserei am Rande des  
Dorfes Le Noirmont können Interes-  
sierte den Prozess der Käseherstellung  
verfolgen.
- Und drittens ist die 2023 gegründete  
Fromagerie MIBA SA im jurassischen De-  
velier zu erwähnen. Die MIBA übernahm  
dort den Pachtvertrag für die Käserei.



MIBA-CEO Andreas Gugger:  
«Der genossenschaftliche  
Gedanke geht nicht  
verloren.»

Estavayer ist der Sitz der Elsa Group SA, eines Unter-  
nehmens der Migros, das Milchprodukte und Kolonial-  
waren herstellt. Von dort aus gelangt die Ware in die  
restliche Schweiz. Elsa ist in Bezug auf die verarbeitete  
Milchmenge die drittgrösste Molkerei der Schweiz.  
Der weite Fahrweg von Buus nach Estavayer im Kan-  
ton Freiburg drängt sich auf, weil Marc Brodbeck Silo-  
milch produziert, und damit keine, die für eine Käserei  
infrage kommt.

Wie viel Prozente des Verkaufspreises für einen Liter  
Milch im Laden schliesslich bei einem Bauern verblei-  
ben, kann Brodbeck nicht genau beziffern. Das hänge  
von mehreren Faktoren ab, unter anderem vom Stand-  
ort. «Grundsätzlich ist die Region Basel das Gebiet in  
der Schweiz mit den geringsten Niederschlagsmengen.  
Vor allem für das Graswachstum braucht es hier mehr  
Fläche pro Kuh als in der übrigen Schweiz für die glei-  
che Menge Gras», erklärt Marc Brodbeck.

### Regionale Milchproduktion

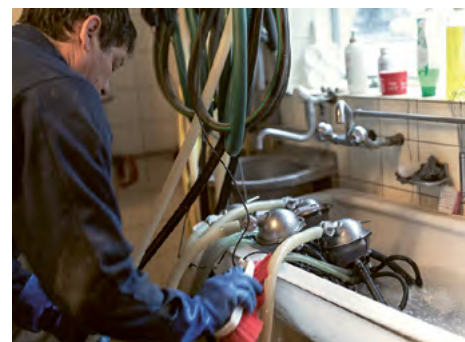
Ortswechsel nach Aesch. Dort befindet sich der Sitz  
der MIBA. Der bekannte Traditionsname mit dem blau-  
gelben Logo steht auf unzähligen Milchverpackungen  
in Läden der Nordwestschweiz. Alle Produkte, die un-  
ter der Marke in den Verkauf gelangen, werden aus der  
Milch von MIBA-Mitgliedern hergestellt.

«Die glorreichsten Zeiten in unserer 120-jährigen Ge-  
schichte waren vor dem Zusammenschluss zu Swiss  
Dairy Food und deren Konkurs um die Jahrtausend-



◀ Nach dem Melken entleert Marc Brodbeck den Milchslauch.

Die Melkaggregate werden nach dem Melken gewaschen. ▼



wende», blickt der aktuelle CEO der MIBA, Andreas Gugger, zurück. Swiss Dairy Food war der schweizweit grösste Milchverarbeiter, hervorgegangen aus diversen Fusionen. Das Unternehmen erwies sich jedoch als instabil.

Nach dem Ende von Swiss Dairy Food kaufte die MIBA die Milch wieder den Bauern ab und verkaufte sie an die Verarbeiter wie Emmi, Cremo oder Elsa. Um gegenüber diesen Verarbeitungsbetrieben besser aufgestellt zu sein und mehr Verhandlungsmacht zu haben, einigten sich die Generalversammlungen der MIBA Genossenschaft sowie der Nordostmilch AG im Jahr 2016 schliesslich auf eine Zusammenlegung ihrer Milchhandelsaktivitäten zur Produzentenorganisation Genossenschaft Mooh.

Seither wird die Milch der Nordwestschweiz, rund 250 Millionen Kilogramm pro Jahr, in den Verarbeitungsbetrieben der Schweiz zu Milchprodukten veredelt. Nur ein kleiner Teil, weniger als ein Prozent, wird in der Regiomolkerei beider Basel in Frenkendorf zu Produkten wie Joghurt oder Raclettekäse verarbeitet. Diese werden durch die MIBA in Aesch zwischengelagert, bevor sie an grössere Abnehmerinnen wie Altersheime oder Spitäler geliefert werden. An der Regiomolkerei ist die MIBA zu 20 Prozent beteiligt, der Rest gehört Emmi, der grössten Molkerei der Schweiz.

### Frische auf Bestellung

«Heute bestellt – morgen geliefert», heisst das Credo bei der MIBA Milchprodukte AG mit ihren rund 2600 Artikeln. Daher erstaunt es nicht, dass der riesige Lagergebäudekomplex in Aesch auch manchmal fast leer steht und überdimensioniert wirkt. «Die Haupttätigkeiten sind in solchen Momenten bereits erledigt worden, denn alle sieben Lieferwagen sind schon vor sechs Uhr zu Kundinnen und Kunden unterwegs»,

klärt Gugger auf. Noch direkter als über die MIBA lässt sich Rohmilch ab Hof beziehen, sofern ein Bauernhof entsprechend eingerichtet ist. «Für Läden braucht es dagegen Milch, die pasteurisiert ist.»

### Ohne Umwege zum Ziel

«Wir wollen den Konsumentinnen und Konsumenten Milchprodukte bieten, die ohne Umwege, quasi vom Bauernhof, direkt auf ihren Tisch kommen», skizziert Andreas Gugger die Vision der Marke MIBA. Um im Markt und im Detailhandel Fuss zu fassen, zähle MIBA auf tragfähige Partnerschaften. Dazu gehören auch Marketingmassnahmen wie unlängst eine Zusammenarbeit mit dem FC Basel. Die MIBA lancierte im vergangenen Jahr ein FCB-Fondue, das auf grosses Interesse stiess. Produziert wurde der Käse in der MIBA-eigenen Käserei in Le Noirmont im Kanton Jura mit Milch aus der Region Basel.

Andreas Gugger ist sich sicher, mit Mut und Unternehmertum in den nächsten Jahren an frühere Erfolge anknüpfen zu können. Er sieht die MIBA in Zukunft als modernen Milchverarbeitungs- und Vertriebsbetrieb, der mit der Region Basel eng verknüpft ist. «Trotz all der Ambitionen geht der genossenschaftliche Gedanke der MIBA nicht verloren», betont er. Beinahe 1200 Bäuerinnen und Bauern aus sechs Kantonen der Nordwestschweiz – unter ihnen auch Marc Brodbeck in Buus – zählt die MIBA zu ihren Mitgliedern. Mit Produkten, die möglichst direkt vom Hof in die Küche gelangen, will die Marke nicht nur Regionalität betonen, sondern auch Vertrauen schaffen. ■