

Josef Kaeslin

Die Geschichte der Weichkäserei BAER

- I. Die Gründerzeit unter Edwin Baer 1922-1948
- II. Die Ausbauzeit unter Sohn Edwin Baer 1949-1982
- III. Die Marktausweitung und Fusion unter Stephan Baer 1983-2008

Anhang: Schweizer Milchwirtschaft und ihre Milchkühe



F 1: Die markanten rötlichen Gebäude von Baer und der LG Rigi in Bahnhofnähe (I)

Quellen:

Das Küssnacher Geschichtenbuch: „3 Orte, 2 Seen, 1 Berg“ (321)

Max Achermann (MA): „35 Jahre Datenverarbeitung“

Cornel Niederberger (CN) mit „100 Jahre LG Rigi“ und Fotos über ihre Bauten

Erwin Purtschert, Hans Rudolf Gallmann und Josef Stübi über ihre Berufserfahrungen

Erwin Purtschert (EP) mit Firmenprotokoll von 1972 zur Geschichte der Firma Baer

Toni Bünter (TB) über die Käseproduktion und mit Ausschnitt aus dem „Zentralblatt der Land- und Milchwirtschaft“ von Susanne Wälti

Priska Strebel (PSt) über die Tätigkeit ihres Mannes Albert

Linette Swoboda (LS) und Tante Erika Rüeegger-Baer über die Familien Baer und Swoboda; dazu Linette über den geistigen Hintergrund der Täufergemeinde

Stephan Baer (StB) mit Ergänzungen am Ende der Vorarbeiten

Marianne Gerber (MG) mit eigenen Fotos und solchen aus der Sammlung von Robert Moser

Fotos aus dem Internet (I)

Einleitung

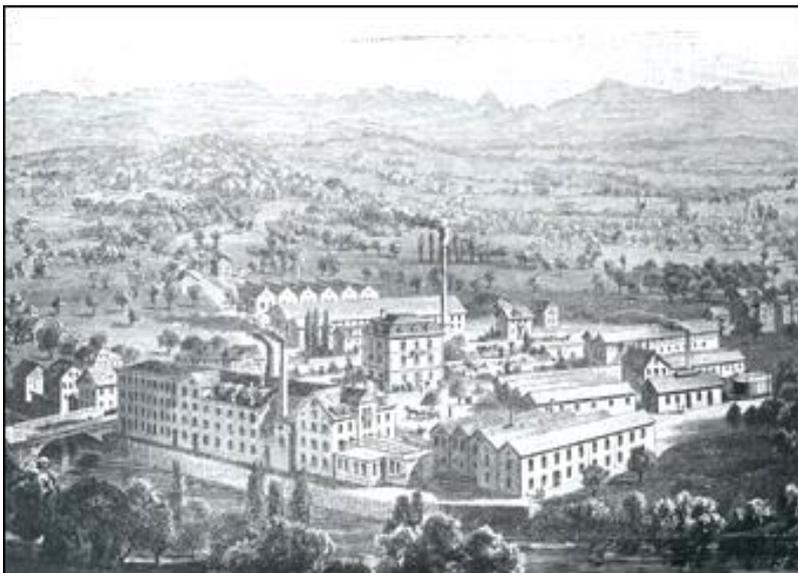
In der Nähe des Bahnhofs erheben sich die grossen, grauen und rötlichen Bauten der Baer Weichkäserei. Der Gründer Edwin Baer hatte 1922 ganz bescheiden angefangen. Die Käserei ist besonders nach dem 2. Weltkrieg gewaltig gewachsen. Bei der Schliessung der Glashütte 1972 wurde sie nach der Calendaria der zweitgrösste Arbeitgeber in Küsnacht. Doch dann 2008 das plötzliche Ende. Der Betrieb wurde dem französischen Milchkonzern Lactalis übergeben.



F 2: Die erste und zweite Käserei der Firma Baer in Bahnhofnähe (jk)

I. Die Gründerzeit unter Edwin Baer 1922-1948

Der Anlass zur Gründung

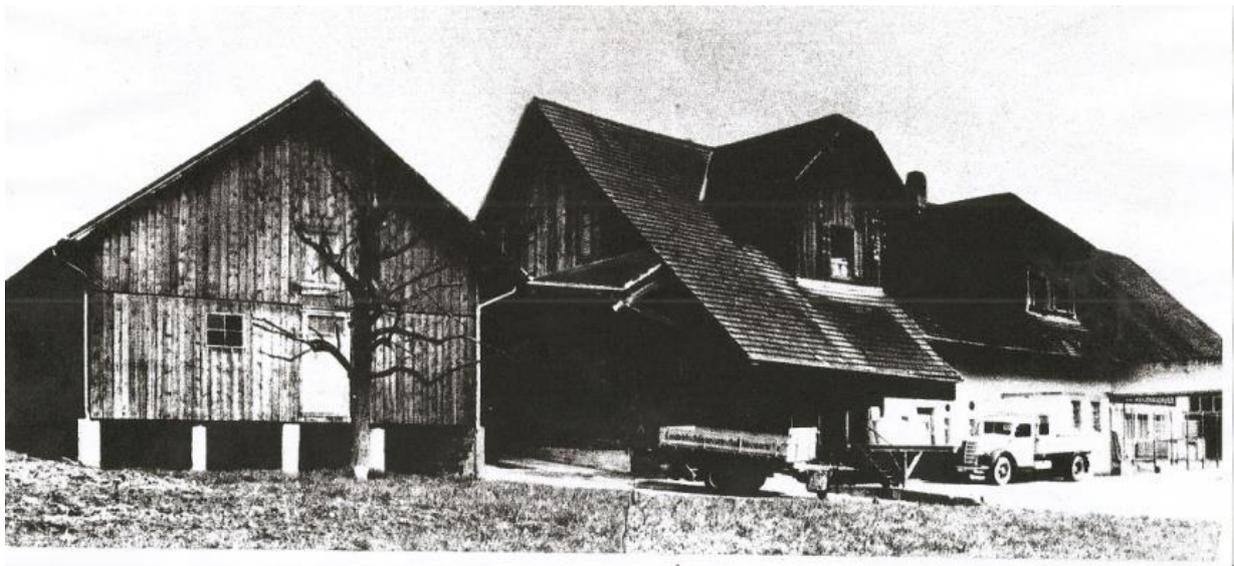


F 3: Die Milchsiederei in Cham 1886 (Cham Geschichte)

Küsnacht hat einen grossen landwirtschaftlichen Hintergrund mit vielen grossen, stolzen Bauernhöfen. Viele lieferten ihre Milch in die florierende Milchsiederei nach Cham. Dort produzierte die Anglo-Swiss Condensed Milk Company seit 1867 Kondensmilch in haltbaren Büchsen. Sie bezahlte einen guten Milchpreis. Der Bezirk baute 1877 deswegen eine Strasse über das sumpfige

Fänn bis an die Grenze zur Gemeinde Risch; denn vorher verlief sie über das Tal zum Aahus, zur Spichte und über Meierskappel. 1905 fusionierte die Firma in Cham mit der Firma Nestlé im fernen Vevey am Genfersee. Sie produzierte ein Kindermehl aus Milch und fusionierte später 1929 mit den dortigen Schokoladenproduzenten zur Firma „Nestlé Peter Cailler Kohler“. Die Produktion in Cham wurde 1922 eingestellt und 1932 aufgelöst.

Zwar gab es in Küssnacht und Umgebung viele kleine Milchannahmestellen, meistens verbunden mit einer kleinen Käserei und einem Schweinestall. Aber die Situation war doch für ca. 70 Milchlieferanten schwierig geworden, dazu sank der Milchpreis von 35 auf 20 Rappen. Vom Verschwinden der kleinen Kleinkäserei wird später noch die Rede sein.



F 4: das erste Magazin der LG Rigi mit der eingerichteten Milchannahmestelle (CN LG Rigi)

Die Landwirtschaftliche Genossenschaft LG Rigi schreibt darüber in „100 Jahre LG RIGI“: „Das Jahr 1922 ist noch heute vielen in böser Erinnerung; der Milchpreis ist von 35 auf 20 Rappen gefallen, und es ist die Kündigung des Milchliefervertrages durch die Firma Nestlé erfolgt, was manchen Bauern nötigte, Heim und Hof zu verlassen. Der Milchverwertungsgenossenschaft wurde darauf im Magazingebäude ein Platz zum Einbau einer Käserei zur Verfügung gestellt. Ende 1922 ist es dem cleveren Alois Ulrich (vom Hotel „Engel“) gelungen, mit dem gewieften Geschäftsmann Edwin Baer eine Partnerschaft zu arrangieren, die sich in der Folge für beide Seiten zu einem wahren Glücksfall entwickelt hat“.

Wie kam es zu diesem Kontakt?

Als erster wusste Ernst Dober vom Rotenhof in Küssnacht etwas dazu. Er habe sagen gehört, Edwin Baer sei im Hotel „Engel“ abgestiegen, kam ins Gespräch mit dem Hotelier und berichtete, dass er auf der Durchreise in die Ostschweiz sei, um eine Milchabnahmestelle zu kontaktieren und eventuell zu übernehmen, um Weichkäse zu produzieren. Ulrich machte ihn darauf aufmerksam, dass er eine solche gleich hier in der Nähe haben könnte. Daraus entstand diese Partnerschaft.

Über die Vermittlung von Frau Linette Swoboda kam die Frage zu Frau Erika Rüeegger-Baer. Sie ist eine Tochter des Gründers Edwin Baer, nun 99-jährig im Altersheim Zofingen. Sie hatte noch wache Erinnerungen und erklärte das Motiv für die Reise nach Küssnacht:

Edwin hatte in Wolhusen Besuch von seinem Freund und Schwager Oskar Kambly. Zum Mittagessen gingen sie ins Restaurant. Beim Gang aufs WC diskutierten sie weiter, wie man zu einer Käserei kommen könnte. Zufällig hörte das ein Dritter und erklärte, dass in Küssnacht eine Käserei zu betreiben sich lohnen würde. Im Tal und an den Hängen der Rigi wäre ein grosses Einzugs- und Geschäftsgebiet. Wohl um das näher abzuklären, reiste Edwin Baer bei nächster Gelegenheit nach Küssnacht und stieg beim Hotel „Engel“ ab. Er kam ins Gespräch mit dem Wirt Alois Ulrich und berichtete von seinem Vorhaben. Ulrich seinerseits berichtete von der Not vieler Bauern wegen der Kündigung durch die Milchsiederei in Cham und da käme er mit seiner Idee gerade recht. Da Alois Ulrich Geschäftsführer der Landwirtschaftlichen Genossenschaft von 1909-1919 war, wusste er von der Bereitschaft der Genossenschaft, für die Milchverwertungsgesellschaft einen Platz im Magazingebäude für eine Käserei zur Verfügung zu stellen. Er erklärte dem Gast, ein Platz für den Start seines Unternehmens wäre bei der Genossenschaft schon bereit.

Viel später erzählte Stephan Baer, dass er von seinem Vater eine kürzere Version gehört habe: Gründer Edwin Baer war in Rotkreuz, um über die Übernahme der Milch zu verhandeln. In der Nähe hörte dieses Gespräch zufällig Alois Ulrich von Küssnacht. Beim Gang aufs WC folgte er ihm und sprach ihn an, dass er vor einem Abschluss doch noch eine mögliche Übernahme in Küssnacht überprüfen möge. Das sei dann auch geschehen.

Noch etwas später wusste Ueli Rüeegger, der Sohn der Tochter Erika vom Gründer Edwin, noch zu ergänzen, dass es dem Gründer Edwin vor allem darum ging, selbständig zu werden und ein eigenes Unternehmen zu führen – nicht unbedingt eine Käserei – besonders weil durch seinen Schwager Oskar Kambly die finanzielle Unterstützung gesichert war. Durch die Umstände sei es dann eine Käserei geworden. Der Anlass zum Start könne sehr wohl im Gasthaus in Rotkreuz und nicht in Wolhusen geschehen sein – eine mögliche Verwechslung der Orte wäre durch das hohe Alter und die grosse zeitliche Distanz erklärbar.

Fussnote: Die Geschichte der LGK in „100 Jahre LG Rigi“

Die Landwirtschaftliche Genossenschaft verfasste 2009 zu ihrem Jubiläum einen geschichtlichen Überblick „100 Jahre LG Rigi“. Darin werden die markantesten Ereignisse aufgelistet und mit Bildern versehen. Erste Tätigkeiten entstanden 1891–1905 unter dem Namen „Landwirtschaftlicher Verein Küssnacht am Rigi“. Wegen eines finanziellen Streites kam es von 1905 bis 1908 zu einem Stillstand.

Unter dem Präsidenten Alois Dober vom Weiler Bischofswil in Küssnacht und dem Geschäftsführer Alois Ulrich vom Hotel „Engel“ kam es 1909 zur eigentlichen Neugründung. Bei der Liegenschaft „Geissacher“ wurde die Milch gesammelt und bis 1922 nach Cham geliefert. Das Geschäft blühte. Der erste Lastwagen kam 1916 zum Einsatz. Der Verein wurde 1916 in „Landwirtschaftliche Genossenschaft Küssnacht am Rigi“ umbenannt. 1916 erwarb sie die Liegenschaft „Geissacher“. In der Scheune wurde das erste Magazin eingerichtet.

Im Jahr 1922 kam die Kündigung der Michllieferung nach Cham. Die Genossenschaft stellte darauf der Milchverwertungsgenossenschaft einen Platz für den Einbau einer Käserei zur Verfügung. Edwin Baer nutzte diese Gelegenheit für den Start seiner Weichkäserei, bis er 1924 in die neue Weichkäserei einziehen konnte.

Zwischen 1942 und 1945 wurden an Stelle der Scheune in zwei Etappen das grosse Magazin und die Passerelle für einen Gleisanschluss gebaut.

Unter dem neuen Geschäftsführer Walter Ulrich (seit 1958) kam es zu einem steten Umsatzwachstum von 1.5 Mio im Jahr 1959 bis zu 11 Mio im Jahr 1983 und dadurch zu weiteren Investitionen in Gebäude, Produktionsanlagen und Silos.

Unter dem Geschäftsführer Peter Wallimann 1987-2009 wurde auf EDV umgestellt. 1988 wurde ein Laden im Magazin eingerichtet und 1991 die eigene Futtermarke „Rigifutter“ eingeführt. 2001 kam es zur Namensänderung LG RIGI. Der inzwischen zu klein gewordene Laden wurde Ende 2006 der Firma Fenaco übergeben, die beim Restaurant „Frohsinn“ eine neue „LANDI“ eröffnete.

Heute noch produziert und verkauft die LG Rigi Futter für Kühe, Kälber, Schafe, Schweine, Pferde, Hühner und Kaninchen.

Das Angebot von Edwin Baer 1922

Edwin Baer (1879-1949) ergriff also 1922 die Gelegenheit, in Küssnacht einzusteigen, um ein eigenes Unternehmen zu gründen. Er sah in der Produktion von Weichkäse eine Marktlücke im Lande der traditionellen Hartkäsereien mit den weltbekannten Marken Sbrinz, Emmentaler und Gruyère. Damals gab es in der Schweiz noch keine bedeutenden Weichkäsereibetriebe. Fast alle Weichkäse wie Limburger, Camembert usw. wurden aus dem Ausland importiert. Zudem war die Nachfrage nach solchen Spezialitäten noch sehr unbedeutend.

Edwin Baer bot den Küssnachter Bauern an, die Milch zu einem festen Preis zu kaufen und sie auf eigene Rechnung und Gefahr zu Weichkäse zu verarbeiten und zu vermarkten.

Die Herkunft des Gründers Edwin Baer



Edwin Baer stammte aus Bambergen, ein Dorf nördlich der Stadt Überlingen am Bodensee. Er war auf dem grossen Bauernhof „Schönbuch“ aufgewachsen und musste schon früh hart zupacken. Dort produzierte man auch Weich- und Hartkäse; damals war das bei grossen Bauernhöfen noch üblich. Daher steckten wohl in seinem Hinterkopf die Idee und der Wunsch, mal selber eine eigene Käserei zu führen.

F 5: Gegend am Bodensee, Strassenkarte Schweiz

Die Familie Baer war nicht katholisch, sondern Mitglied der radikalreformatorischen Täufergemeinde. Wohl wegen seines Glaubens, der den Wehrdienst verweigert und er 1899 mit 20 Jahren wehrdienstpflichtig wurde, liess sich Edwin ausbürgern. Er zog als junger Staatenloser in die Schweiz zu Bekannten nach Dozwil im nahen Kanton Thurgau, wo es ebenfalls eine Täufergemeinde gab. Denn die Täufergemeinden pflegten über die Grenze hinweg familienfreundliche Beziehungen.

In Schlieren bei der Firma Geistlich fand er schliesslich Arbeit und Unterkunft, deren Direktor ebenfalls Mitglied einer Täufergemeinde war. Um 1907 wurde er in Wolhusen, wo es seit 1899 eine Filiale der Firma Geistlich gab, technischer Betriebsleiter. Dort wurden aus Knochenmehl Dünger und Leim produziert, so dass die vorbeifahrenden SBB-Postbeamten das Dorf bald einmal auf „Stinkhausen“ umtaufte, erklärte schmunzelnd Hans Inderbitzin, alt Poststellenleiter von Immensee. Dort liess er sich einbürgern und heiratete Frieda Jakob, eine Schwester der Frau von Oskar Kambly, dem erfolgreichen Biskuitfabrikanten in Trubschachen, ebenfalls Mitglied einer Täufergemeinde in Langnau i. E.



F 6: Edwin Baer sen. (EP Firmenprotokoll 1972)

Inzwischen war Edwin Baer bereits 43-jährig und hatte sieben Kinder, von neun- bis einjährig, zwei kamen dann in Küssnacht noch dazu. Rückendeckung für seine Pläne erhielt er von seinem Schwager, der ihn dazu ermunterte und finanziell unterstützen wollte.



F 7a: Kein Lehramt mit der Hierarchie einer Amtskirche (I),



F7b: Keine Kindertaufe (I)

Die Täufergemeinde

Die Täufergemeinde, früher meist nur Wiedertäufer genannt, bildete sich in der Reformationszeit, die aber nicht den von Luther, Zwingli oder Calvin ausgehenden Bewegungen angehörten. Es ging ihnen um die innere Erneuerung der Kirche aus dem Wort und Geist der Hl. Schrift. Sie bildeten ihre Gemeinschaft aus wirklich „Bekehrten“. Die Folge war die Spättaufe, die von den Gegnern polemisch als „Wiedertaufe“ bezeichnet wurde (Neuer Brockhaus 1965).

Ihr Denken und Verhalten begründeten sie ganz in der wortgetreuen Auslegung des Neuen Testaments. *Sola scriptura, sola fide, sola gratia*: nur Schrift, Glaube, Gnade, hiess es damals in den Streitgesprächen - also kein Lehramt und keine Hierarchie der Ämter. Das sei erst durch die Geschichte entstanden. Nach dem Vorbild der Bergpredigt suchten sie eine getreue Nachfolge Christi ohne Gewalt und Eid. Die Aufnahme in ihre Gemeinschaft geschieht durch eine Bekenntnistaufe von Erwachsenen als äusseres Zeichen der inneren Bekehrung zu Jesus Christus. Keine Kindertaufe. Sie rücken die Bergpredigt (Mat.5) ins Zentrum ihrer Lebenshaltung.

Die Getauften bilden eine Gemeinde (Täufergemeinde) mit streng gelebter Familien-Solidarität, daher ist ihr Versammlungsort eher ein Familienzentrum als eine übliche Kirche. Das Abendmahl ist eine Feier mit Jesus Christus (ohne Wandlung, jedoch gegenwärtig) mit gewählten Vorstehern und Predigern von gutem Leumund, speziell Verheiratete mit vorbildlich ausgewiesener Familiengemeinschaft (1.Tim 3). Die Inspiration durch die Gabe des Hl. Geistes befähigt Gläubige zum „allgemeinen Priestertum“. Als Staatsbürger vertreten sie die Glaubensfreiheit, die Trennung von Kirche und Staat, lehnen Wehrdienst und Amtseid ab (Peter H. Uhlmann „Die Täuferbewegung“).

Zürich nahm in der Gründerzeit (1525-1550) einen wichtigen Platz ein. Denn die Gründer der Täufer Grebel, Manz und Blaurock waren zunächst Weggefährten von Zwingli, der ihnen dann aber zu wenig konsequent war, besonders als sich Zwingli an den Zürcher Rat anlehnte und dieser sogar bereit war, mit Waffengewalt gegen die „Altgläubigen“ vorzugehen.



F 7c: Kirche als Familientreff-Zentrum (I)

Die Wiedertäufer verbreiteten sich vor allem im südlichen deutschen Sprachraum und in den Niederlanden. Sie wurden in den ersten beiden Jahrhunderten sowohl von der Obrigkeit wie auch von den Amtskirchen stark verfolgt. Beide befürchteten einen Umsturz der herrschenden Verhältnisse. Sie wurden immer wieder in Verbindung zu den Bauernaufständen gebracht; dazu lehnten sie Amtseid und Wehrdienst ab.

Viele wanderten nach Nord- und Südamerika und nach Russland aus. Es bildeten sich drei grössere Richtungen: die Amischen, die Mennoniten und die Hutterer. Ein Teil in Amerika befolgt heute noch eine Lebensweise wie zurzeit von Jesus, ohne moderne Technik.

In der Schweiz kam es um 1830 zu einer Neugründung durch Samuel Heinrich Fröhlich; darauf bildeten sich an verschiedenen Orten wieder neue Gemeinden. Die neue Bundesverfassung 1848 brachte zwar die Religionsfreiheit, aber der allgemeine Wehrdienst blieb, mit kantonaler Umsetzung bei Ersatzleistung. Bei der Revision von 1874 wurde alles eidgenössisch. Erst 1992 konnte aus religiösen oder politischen Gründen vom Militärdienst befreit werden - mit anderthalbfachem Ersatzdienst, z.B. Zivildienst. Eine Täufergemeinde gab es in Wolhusen über den Firmengründer Eduard Geistlich (er baute 1918 eine Kapelle mit Wohnung darüber) und in Langnau i. E., wo Edwin seine Frau kennen lernte. Dort wurde Edwin Baer auch Prediger, auf Grund seines guten Rufes und im Austausch mit den Predigern von anderen Gemeinden. Heute gibt es in der Schweiz etwa 20 Täufergemeinden.

Die Gründung in Küssnacht 1922

Die hart betroffenen Küssnachter Bauern von der Milchverwertungsgenossenschaft nahmen das ungewöhnliche Angebot des ortsfremden, reformierten und ungewöhnlichen Weichkäseproduzenten an.

Nun musste Edwin Baer das Käsen erst noch von Grund auf wieder neu erlernen. Er tat das auf Reisen durch Deutschland und Frankreich. Oskar Kambly schoss das Kapital ein und stieg zu 50 % als Teilhaber ein, ergänzt Erika Rüeegger-Baer. Für den Anfang stellte er neben Fritz Gerber, einem Cousin von Edwins Frau, auch erfahrene deutsche Käser ein, weil diese Art von Käse in der Innerschweiz völlig neu war. Die eigenen Kinder konnten noch nicht mithelfen, sie waren noch zu klein, aber Freunde und Bekannte. Es herrschte ein familienfreundlicher Geist.

Der harte Start

Doch der Start war nicht leicht. Ein Firmenprotokoll von 1972 schreibt über die Entstehungszeit: „Die technischen Mängel machten dem jungen Unternehmen aber viel zu schaffen. Im Winter reiften die kleinen Weichkäse zu langsam, im Sommer zu schnell. Ein mit Eis gekühlter Bierkeller, der in Hergiswil NW gemietet werden konnte, half das Ärgste zu überwinden. Der



Verkauf liess sich allmählich gut an, doch zeitigten die ersten beiden Jahre grosse Verluste, weil vieles nicht nach Wunsch ging. Man verlor aber den Mut nicht“, sondern liess durch die LGK Pläne für einen Neubau machen.

F 8: Die eingerichtete Käserei. Im Hintergrund die „Kahn-Villa“, gekauft 1967. Noch ohne das spätere Haus am Haldenweg 1 (MG, Robert Moser 1941)

Und Susanne Wälti schrieb später im „Zentralblatt der Land- und Milchwirtschaft“ (1.6.1983): Noch im selben Jahr beginnt er schon mit der Fabrikation von Limburger, Romadur und Münsterkäse – als Delikatess-Weichkäse – und dazu ein Kümmelkäse, ergänzt Frau Erika Rüeegger-Baer.

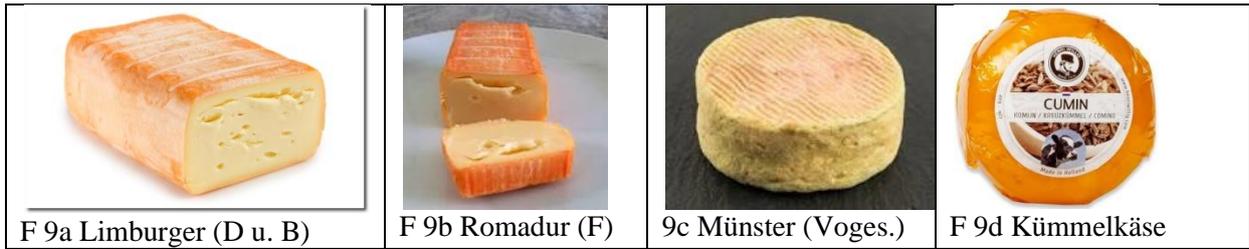


Foto 9a-d die ersten Weichkäse (I)

Die Anfangszeit bis zum 2. Weltkrieg

Am Anfang war der Absatz mehr als harzig. Dies änderte sich aber schon im folgenden Jahr, als der ACV Basel (Allgemeiner Konsumverein, seit 1969 Coop) als ständiger Kunde gewonnen werden konnte. Dadurch gewann Baer einen breiteren, allmählich sogar schweizweiten Vertrieb, der dann später durch die Interfromage systematisch ausgebaut wurde.



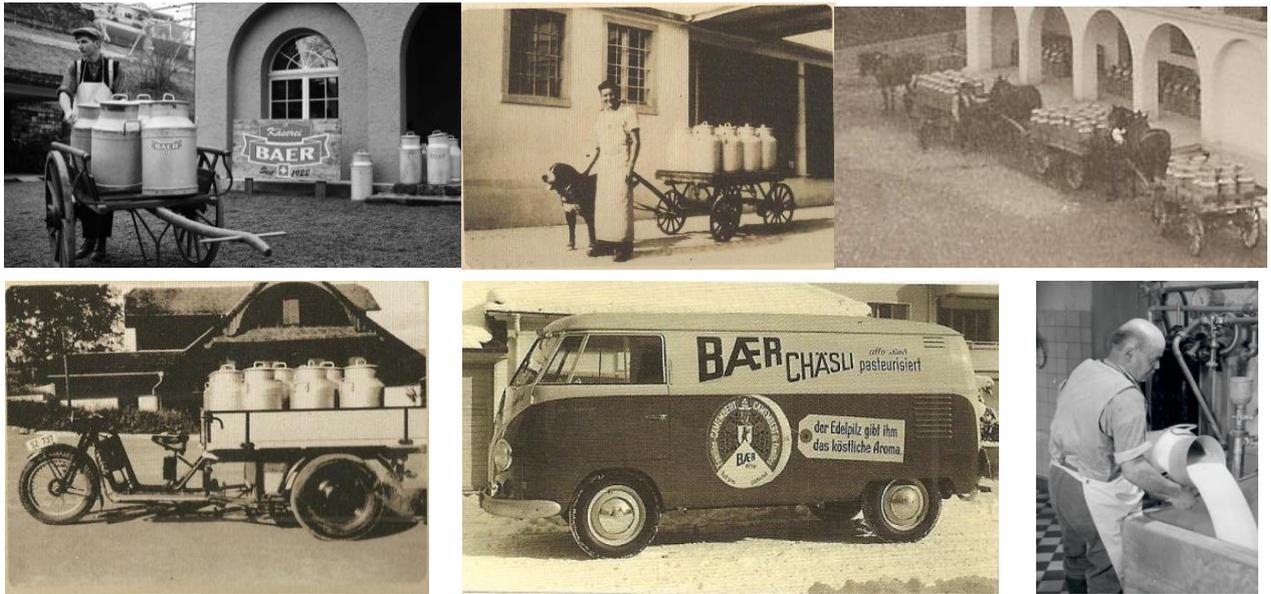
Bau der ersten Käserei durch die Genossenschaft 1924

Und bereits nach zwei Jahren kam es durch die Verwertungsgenossenschaft der Milchlieferanten zum Bau eines neuen Käsereigebäude nach den Vorstellungen von Edwin Baer im Rank zum Bahnhof - im Baurecht auf dem Land der LGK. Das ermöglichte eine wesentlich bessere



Produktionstätigkeit und bot oben noch Platz für die grosse, junge Familie. Das herrschaftliche Gebäude wurde später das Bürohaus der gross gewordenen Firma Baer.

F 10: die neue Käserei der Milchverwertungsgenossenschaft (LS)



F 11a-e: die Milchzufuhr damals mit Handwagen, Hund und Pferden, später motorisiert (Baer Geschichte)

F 11f: Fritz Gerber, Cousin von Frau Baer, ein Mitarbeiter von Anfang an (später seine Tochter Ruth)



F 12g: heutiger Transport von Milch und Molke mit Vreni Brändle 20.7. 2020 (jk)

Die zwei Zugpferde – der Camembert Suisse 1928 und der Brie 1938



F 12: der erste Camembert in der grünen Familienpackung (Baer Geschichte)



F 13: ein Brie von Baer

Susanne Wälti schreibt weiter: „Als Edwin Baer im Jahr 1928 mit der Herstellung von Camembert begann, war dieser Käse ausser bei einigen Feinschmeckern noch völlig unbekannt und kaum begehrt. Um den „Camembert Suisse“ trotzdem an den Mann bzw. an die Frau zu bringen, kreierte er das „Baer Streichkäsli“, nichts anderes als ein geschmolzener Camembert. Diese Streichkäsli waren sehr beliebt und wurden vor allem während des 2. Weltkriegs begehrt,

nicht zuletzt weil man für die gleiche Anzahl Lebensmittelkarten 50 % mehr Streichkäse als Hartkäse erhielt“.

Im Jahr 1938 wurde mit der Produktion von Brie-Käse begonnen. Camembert und Brie wurden der grösste Teil der Produktion und erreichten in der Schweiz einen bedeutenden Marktanteil. Im Jahr 1943 erreichte Baer erstmals einen Jahresumsatz von 1 Mio Fr. Es dauerte noch bis in die Fünfzigerjahre, bis der Camembert als Weichkäse allgemein bekannt wurde. Dies dank der enormen Werbeanstrengungen von Edwin Baer jr



Die Partnerschaft mit der LGK

Mit dem grösseren Platzbedarf konnte sich Baer partnerschaftlich im Magazin der LGK auf der rechten Seite einmieten (Paul Herger: 1951-1993 bei Baer, „überall einsetzbar“).

F 14: Partnerschaftliche Doppelnutzung (MG, Robert Moser 1958)



F 15: LGK Neubau mit Passerelle . Chalets von Bucher. Haus am Haldenweg 1, 1950 von Baer gekauft (MG, Robert Moser 1950)

Denn die LG Rigi hatte 1942 während des 2. Weltkriegs die Geissacher Scheune, die als erstes Magazingebäude gedient hatte, abgebrochen und an ihrer Stelle ein dreistöckiges Magazin mit grossen Lagermöglichkeiten gebaut. Dazu kam noch 1945 der Anbau einer Passerelle für einen Gleisanschluss zur Eisenbahn.

Die anfänglich angestellten deutschen Käser stellten jedoch für die Firma allmählich ein Problem dar. Ihre Kinder besuchten das Dorfhalde-Schulhaus. Der damalige Schulkamerad alt-Schneider Gottfried Bachmann erinnert sich an ein Benehmen und an Äusserungen, die Hitlernähe verrieten. Erika Rüeegg-Baer erklärt dazu: „Die zwei deutschen Käser hiessen Ammann und Kistler. Während des 2. Weltkriegs war Ammann fanatisch für Hitler und Kistler energisch dagegen, so dass beide wie Hund und Katze gegeneinander waren und das Betriebsklima darunter litt.“

Ammann sah sich schon als lokaler Nazi-Chef, wenn Hitler in die Schweiz einmarschieren würde. Er stolzierte bereits im Betrieb wie ein Chef umher und sah sich als künftiger Boss dieser Firma. Am Ende des 2. Weltkriegs wurde Ammann mit Frau und Kindern nach Deutschland abgeschoben, während Kistler bleiben durfte und noch viele Jahre für die Käserei Baer arbeitete“.



F 16: die Belegschaft um 1935 mit Edwin und den Söhnen Otto und Matthias jun. (Baer Ges.)

II. Die Ausbauzeit unter Edwin Baer jr. 1949-1982



Der Familienbetrieb unter Edwin Baer jr. 1949

Nach dem Tod von Gründervater Edwin übernahm 1949 sein Sohn Edwin Baer (1914-2001) den Betrieb. Sein älterer Bruder Otto *1913, der eigentlich als Nachfolger vorgesehen war, war 1947 unerwartet an einer heimtückischen Krankheit gestorben.

F 17: Sohn Edwin jr. (EP, Firmenprotokoll)

Edwin war ausgebildeter Kaufmann und besass den Fähigkeitsausweis als eidgenössisch diplomierter Weichkäser. Während des 2. Weltkriegs wirkte er – anstatt Wehrdienst zu leisten – beim Roten Kreuz. Von 1942-1945 wurde er Delegierter der Kinderhilfe des Schweizerischen Roten Kreuzes in Griechenland. Dies war unter schwierigen Rahmenbedingungen geschehen. Denn in Griechenland wütete gleichzeitig zur Besetzung auch ein Bürgerkrieg und die Griechen

wurden sowohl von den deutschen Besatzern wie auch nachher von den englischen Befreiern von oben herab behandelt – ganz im Gegensatz zu Edwin Baer. 1945 organisierte er in Athen die tägliche Ernährung von 100'000 notleidenden Kindern. Wie sehr sein Einsatz geschätzt wurde, zeigt eine Urkunde, die ihm von seinen griechischen Partnern überreicht wurde: „Pour Edwin Baer qui nous a compris“. Diese Wertschätzung bedeutete ihm sehr viel. In dieser sozialen Arbeit konnte er seine Führungsqualitäten ausweisen.



Edwin konnte nun auch auf die Hilfe seiner Geschwister im Familienunternehmen zählen. Sein Bruder Matthias wurde Betriebsleiter, nicht mit Herzblut, bis ihn der Familienfreund und spätere Schwager Hellmuth Swoboda 1951 ablöste.

F 18: das Familienunternehmen Baer 1946 (LS)

*hinten v.l.: Matthias 4, Olga 5, Lydia 9, Otto 1, Edwin 2, Erika 6, Frieda 3
vorne v.l.: Vater Edwin, die 2. Frau Lina u. Emma 8. Es fehlt Oskar † 1946.
Dazu kamen: Cousine Ruth u. Schwager Hellmuth Swoboda, oo 1950 mit Olga (MG)*

Die Schwestern Olga und Erika halfen im Büro, die Cousine Ruth wurde Chefsekretärin. Sie war die Tochter eines Bruders von Edwin. Frieda half im Haushalt bei Lina mit und beim behinderten Bruder Oskar, 1946 gestorben. Emma wurde Arztgehilfin in Zürich und Lydia verheiratete sich in Zollikofen. Die erste Frau Frieda war 1927 gestorben.



Chefstellvertreter Hellmuth Swoboda



Im August 1948 kam Hellmuth Swoboda (1926-2020), 22-jährig, zur Firma Baer. Er war in Wien geboren und aufgewachsen und blieb zeitlebens ein stolzer Wiener in der Gesinnung. Er wollte Tierarzt werden und war im Studium kurz vor dem Diplom. Doch da nach dem Weltkrieg die Russen in Wien fast alles abräumten, herrschten eine Mangelsituation und eine grosse Arbeitslosigkeit. Er sah als Tierarzt keine Berufsaussichten und reiste daher zu Bekannten in die Schweiz. Denn seine Mutter war eine Schweizerin, von Dozwil nahe am Bodensee. Sie war Mitglied der Täufergemeinde im Kanton Thurgau und hatte dort auch schon Edwin Baer kennengelernt.

F 20: der junge Hellmuth Swoboda (LS)

Doch sie heiratete den Wiener Hellmuth Swoboda, ebenfalls Mitglied einer Täufergemeinde. Auch in Wien war Edwin Baer des öfter zu Gast bei der Familie Swoboda, aber aus geschäftlichen Gründen. Denn er hatte sich finanziell stark bei einer Mineralölgesellschaft beteiligt. Diese suchte in Zistersdorf, rund 70 km nördlich von Wien, nach Öl. Die Gesellschaft hatte Erfolg, konnte aber den Gewinn während des Weltkriegs nicht ausführen. Daher wurde er in die „Genossenschaftshilfe der Täufergemeinden Schweiz“ investiert. Diese half vielen deutschen Kriegsflüchtlingen aus Russland, in Hallein, südlich von Salzburg, eine neue Zukunft aufzubauen.

Hellmuths Ausbildung kam bei der Firma Baer in Küsnacht gelegen. Er wurde Mitarbeiter in

der Produktion unter Matthias Baer. Doch weil Matthias ein Sprachtalent besass, hatte er andere Interessen. Schon im Winter 1948 gab er seinen Posten an Hellmuth weiter. Als Vater Edwin 1949 starb und Sohn Edwin nachfolgte, wurde er sein Stellvertreter.

Er heiratete im Februar 1950 Olga Baer. Das junge Paar zog schon im Frühsommer nach Sattledt, 36 km südwestlich von Linz. Er sollte bei der dortigen Molkerei der renommierten Firma Royer abklären, ob sich die Gründung einer Filiale in Österreich ergeben könnte. Als sich diese Pläne zerschlugen, kehrte das Paar bereits wieder nach einigen Monaten nach Küsnacht zurück. Er wirkte in verschiedenen Funktionen weiter: als Personalchef und vor allem in der Produktion, z.B. beim dritten Neubau mit dem Käsefertiger Koagulator. 1988 ging er in Pension. Er hatte sich 1963 in Küsnacht eingebürgert.

Heute 2019 ist er 93-jährig, seit zwei Jahren im „Sunnehof“ in Immensee. Mit leuchtenden Augen erzählt er heute noch von seiner Jugend in Wien, von seiner Ausbildung zum Tierarzt und dass dieses vielen Milchlieferanten in Küsnacht zugute gekommen sei. Wenn eines ihrer Pferde oder auch eine Kuh krank wurde, fragten sie ihn um Rat. Er gab die Medikamente an, die sie darauf in der Apotheke einkaufen konnten. Auch rühmte er die freiwillige, private Personalvorsorgestiftung der Firma Baer, weil es damals noch keine Pensionskasse gab (gestorben Dez. 2020).



Der Aufschwung unter Edwin Baer jun.

Als Geschäftsmann erwies sich Edwin Baer als sehr geschickt; denn durch seine technischen Erneuerungen wuchs der Betrieb ständig weiter. So schuf er die heute noch gebräuchliche Sparpackung Camembert ohne Spanschachtel. Grosse Erfolge verbuchte Baer in der Aufklärungskampagne für den Camembert Suisse. Dabei half aber auch der französische Camembert, der nun vermehrt auf viele Schweizer Käseplatten kam, weil er billiger war.

F 21: Edwin Baer jr. um 1972 (EP Firmenprotokoll 1972)

Für die Mitarbeiter verbesserte er sukzessive die sozialen Belange. Er führte den Monatslohn ein. Dann wurde als damaliges Novum die 5-Tagewoche eingeführt, so dass am Samstag und Sonntag nur noch wenige Personen die notwendigen Kellerarbeiten ausführen mussten. Eine Personalvorsorgestiftung wurde 1953 gegründet, eine der ersten im Kanton Schwyz – ähnlich wie bei der Calendaria – als die Pensionskasse mit dem Dreisäulenprinzip noch nicht eidgenössisch geregelt war (1972 in der Bundesverfassung, obligatorische Umsetzung erst 1985).

Seine soziale, kommunikative, ausgeglichene, freundliche Art bewirkte eine grosse Loyalität seiner leitenden Mitarbeiter, die sich mit Leib und Seele für den Betrieb einsetzten - ohne Rücksicht auf den Stundenplan. Der junge Edwin Baer war nicht nur bei den Mitarbeitern beliebt, auch bei den Milchlieferanten und in der Bevölkerung. Er wurde in den Bezirksrat gewählt als Parteiloser mit einer liberalen Gesinnung: 1954-58 war er Säckelmeister, 1958-60 Statthalter und 1960-62 Bezirksammann.

Fussnote: die Bezirksabstimmungen unter Ammann Edwin Baer

Im Jahr 1961: Bau eines Strandbades in Küsnacht 250'000 Fr., Umkleidekabine beim Sportplatz Luterbach 30'000 Fr., Spiel- und Sportplatz beim Schulhaus Seematt 30'000 Fr., Scheibenstand im Luterbach 40'000 Fr.

Im Jahr 1962: Gestaltung der Fassade der Pfarrkirche 150'000 Fr. und Stallneubau beim Bürgerheim Immensee 21'400 Fr.

Der Expansionsversuch nach Meierskappel 1955



Edwin Baer wollte 1955 die Milch der Genossenschaft Meierskappel aufkaufen und dort grössere Ausbaupläne verwirklichen. Dazu suchte er einen geeigneten Käser mit dem Meisterdiplom. Offenbar fehlte ein solcher bisher. Das war aber eine Bedingung für die Übernahme der Milch in Meierskappel. Über Vermittlung stiess er auf Albert Strebel. Der junge Mann hatte im Frühjahr 1955 mit Auszeichnung die Meisterprüfung bestanden.

F 22a: Albert Strebel 1955 mit dem Meisterdiplom in der Hand, zweiter von rechts (PSt)

Er hatte sich bereits bei der Verbandsmolkerei in Zürich beworben, arbeitete dort ab Oktober und besuchte noch eine Schule, die der Verband finanzierte. Edwin Baer eröffnete ihm seine Pläne. Strebel war vom guten Angebot beeindruckt, geriet aber in Gewissenszweifel, ob er bereits wieder kündigen könnte. Er legte seine Situation dem Personalchef offen. Dieser zeigte Verständnis und riet ihm, das Angebot anzunehmen.

Doch nun lehnten die Genossenschafter von Meierskappel die Übernahme durch Baer ab. Da Edwin Baer aber am unveränderten Angebot festhielt, trat Strebel bereits im Dezember die neue Stelle in Küsnacht an. Statt in Meierskappel wirkte nun der vielseitig begabte Berufsmann bei den Ausbauplänen in Küsnacht mit; denn die LGK bot den Platz hinter ihrem Magazin im Baurecht an. 1962 kam es zum ersten zweistöckigen Anbau (FS Rückblende 26.10.1982).

Die Zusammenarbeit mit Personalchef Hellmuth Swoboda verlief stets gut. Es herrschte immer noch eine familiäre Atmosphäre im Betrieb, die er schätzte. Die Familie Swoboda wurde am Alpenweg 18 sogar sein Hausnachbar.

Bereits 1963 konnte Albert Strebel in Josef Zimmermann einen zweiten diplomierten Käsermeister anwerben. Es folgten noch weitere. Auch setzte er sich dafür ein, dass Hans Rudolf Gallmann als hauptamtlicher Laborchef angestellt wurde, weil es immer wieder Probleme bei der Produktion gab. Denn im Labor arbeitete nur nebenbei Ruth Gerber. Sie war als Tochter von Fritz Gerber als einfache Büroangestellte durch Weiterbildungskurse bis zur Laborfrau aufgestiegen.



F 49: Ruth Gerber im Labor (MG).



F 22b: Ehrung 1980 durch seinen Patron Edwin Baer, 25 Jahre bei Baer (Baer Ges.)

F 22c: Ehrung 1995 durch Stephan Baer, 40 Jahre Jubiläum, kurz vor der Pension.

Käsermeister Albert Strebel

1930 geboren und aufgewachsen in Stetten AG (im Reusstal, oberhalb Mellingen)

1946-1950 Käserlehre

1954 ein Jahr in der Molkereischule in Zollikofen BE

1955 Frühling Käsermeisterdiplom: Theorie in Bern, Praxis in der Käserei Ettiswil LU

Anstellung bei der Verbandsmolkerei Zürich - Abwerbung durch Edwin Baer

1955 Dezember Stellenantritt bei Baer in Küssnacht

Mitwirken im Aufbau der Produktion und im Ausbau der neuen Bauten

1956 Heirat mit Priska Stutz

1995 Ruhestand - 2008 gestorben

Das Ende der Kleinkäsereien in den 1950er-Jahren

Anders als im Kanton Luzern mit den Milchgenossenschaften in den Gemeinden und einem angestellten Käser gab es im Kanton Schwyz Milchsammelstellen. Entweder gab es dort nur eine private Molkerei mit einem Laden für Milchprodukte und Kolonialwaren oder eine kleinere Käserei mit einem Käser, der auf eigene Rechnung Käse produzierte und für die anfallende Schotte auch noch eine Schweinemast führte, meistens mit einem angestellten Schweinehirt. Bei der Genossenschaft hingegen nahmen die Bauern gerne die Schotte für ihre Schweine auf dem Bauernhof zurück (Herbert Meyer-Köpfli, Oberseemattweg).

Mit dem Wachstum der Weichkäserei Baer stieg der Bedarf nach mehr Milch. In den 1950er-Jahren verschwanden daher die kleineren lokalen Käsereien; aber auch ein Strukturwandel in dieser aufblühenden Nachkriegszeit zu grösseren Betrieben hatte dazu beigetragen (Josef Müller, Rischberg).

Im Tal beim Landwirt Wolfgang Ulrich in Lippertschwil beendete Käser Franz Steiner 1957 die Produktion von Sbrinz, da sein Sohn nicht nachfolgen wollte. Die Milch wurde darauf in die Käserei Baer geführt. Die verbleibende Schweinemast konnte Alois Blättler-Werder als Angestellter von Baer übernehmen und bei Landwirt Ulrich aushelfen (Agi Blättler-Werder).



F 23: ehemalige Käserei im Tal, im Vordergrund (jk)



F 24: vorne links die ehemalige Käserei auf Vorder Barbrämen, Wohnhaus 2021 abgebrochen (jk)

Auf Vorder Barbrämen vor dem Bauernhaus von Meier war eine Käserei mit Anton Zimmermann als Käser. Er war mit seinem Bruder Alois von Ennetbürgen in die Moosrüti gekommen u. stellte Sbrinz her – Schweinemäster war Hans Niederberger. Er hatte zwei Söhne, Toni und Josef. Toni heiratete die Tochter Marie Schaller vom Gsteig, übernahm den Hof und hatte 4 Kinder. Josef lernte Käser und sollte die

Käserei übernehmen. Doch für den frisch gebackenen Meisterkäser war sie zu klein und Schweinemäster wollte er auch nicht werden. So wurde das Käsen um 1953 eingestellt, die Milch zentrifugiert und der Rahm zunächst nach Luzern in die Butterzentrale geführt. Josef Zimmermann arbeitete zunächst einige Jahre andernorts, bis er 1963 durch Albert Strebel zu Baer kam (Alice Zimmermann-Ott).



Auf dem Rischberg wurde bis 1950 Käse hergestellt. Anton Zimmermann von Vorder Barbrämen hatte schon früh die Milch übernommen und Josef Niederberger als Käser angestellt, der auch die Schweine besorgte. Darauf wurde die Milch zentrifugiert. Noch bis um 1963 führte Hans Brändle jr. den Rahm vom Rischberg und Vorder Barbrämen nach Luzern. Darauf führte Ulrich von der Langegg die Milch zu Baer (Frau Eggerschwiler-Meyer).

F 25: links ehemalige Käserei auf Rischberg (jk)



In der Rigigasse im Dorf stellte Werner Meyer (1927-2012) mit Käsermeisterdiplom bereits 1962 in der 4. Generation seiner Familie Käse her (seit 1880). Der Umbau zum Milchladen erfolgte 1972/73. Ungewiss ist, wann er das Käsen aufgab und ganz auf den fahrenden Kundenverkauf umstellte (wohl nach dem Ladenumbau). 1992 Ladenaufgabe und Milch an Baer (Theres Meyer-Zimmermann).

F 26a: die heutigen Gebäude der Käserfamilie Meyer in der Rigigasse (jk)



F 26b: die ehemalige erste Käserei (Ingrid Meyer)

Sein mitarbeitender Cousin Wilhelm trennte sich 1947 von ihm, eröffnete bei der „Heckersbrugg“, vis-à-vis des Restaurants „Winkel“, einen eigenen Milch- und Kolonialwarenladen und ging ebenfalls auf die Milchtour. 1954 übernahm er die schon zuvor eingestellte Kleinkäserei am Oberseemattweg und verkaufte dort abends Milchprodukte bis 1983. Der Molkereiladen wurde im Herbst 2019 abgerissen und neue Wohnblöcke wurden gebaut.



F 27: in der grünen Lücke der Molkereiladen bei Heckersbrugg - 2018 abgebrochen (jk)



F 28: Käsereiladen in der Hürtelgasse, braunes Haus links (jk)

Ebenfalls im Dorf war in der damaligen Hürtelgasse die Käserei Durrer-Dober mit einem Schweinestall im Hinterhof. Sie machte Sbrinz bis zum 2. Weltkrieg. Als er krank wurde, half ihm Heiri Dober aus. Sein Bruder Josef Dober vom „Sumpf“ in Merlischachen konnte sie um 1960 kaufen, verpachtete sie aber vorerst als Molkerei an Messerli, bis sein Sohn Josef Dober sie 1970 übernahm. Dank dem Landverkauf im Sumpf konnte 1973/74 der heutige hohe Neubau erstellt werden. 2010 verpachtet an Hegglin, 6 Jahre später an Schmidli. Im Unterdorf vis-à-vis des Restaurants Rössli war noch der Milchladen vom „Sanne Wisi“ (nach Josef Dober, Hürtel).



F 29: die Käserei am Oberseemattweg, grün-gelblich (jk)

Am Oberseemattweg hatte der „Engel Ulrich“ gemäss Robert Holzgang-Allemann im Ökonomiegebäude neben seinem Herrschaftshaus eine Kleinkäserei mit einer Wohnung darüber eingerichtet. Sie sollte in Konkurrenz zu Allemann ebenfalls

Emmentaler herstellen, der 1923 die Breiten-Käserei von Kaufmann übernommen hatte. Ernst Dober vom Rotenhof bemerkte dazu, dass dieses aber wegen der Silofütterung nicht gelungen sei. Beide mussten rasch umstellen. Maschinenbauer Franz Durrer erinnert sich noch lebhaft an den ledigen Käser Käslin, wie er als Knabe 1935 dort für die grosse Familie Milch holte und immer eine Zugabe von Mitarbeiter Frunz erhielt, wenn es Käslin nicht sah. Nach Maria Ambauen-Käslin war die Mutter von Frunz eine Käslin von Beckenried und der junge Käser ihr Onkel Paul (und daher auch meiner). Es ist jedoch unbekannt, wie lange er dort Käser war. Gustav Meyer, Senn beim Rotenhof, konnte 1954 „Wohnhaus und Sennerei von den Geschwistern Klara, Beatrice und Bruno Ulrich, vertreten durch die Witwe Klara Ulrich-Wick von Hergiswil am See“, abkaufen (Grundbuchamt). Er verkaufte sie noch im selben Jahr an Wilhelm Meyer. Sein Sohn Herbert Meyer-Köpfli übernahm 1983 das Haus. Er baute es zu den heutigen neuen Wohnungen aus.



F 30: ehemalige Käserei Rotenhof, ganz links (jk)

Vom Ende der Milchlieferung nach Cham von 1922 war auch der Rotenhof betroffen. Ernst Dober berichtet: Grossvater Kasper Dober baute darauf gleich eine eigene Kleinkäserei und einen Schweinestall dazu für die vier Milchlieferanten im Umfeld. Der erste Käser war ein Frunz, der Konkurs ging und sich darauf mit dem jungen Käser Paul Käslin

von Oberseemattweg verbinden konnte. Durch Otto Windlin kam es im Rotenhof zur Pacht von Gustav Meyer, der zunächst Sbrinz herstellte und später Kasein, der in Blockform durch Brändle nach Luzern geliefert wurde. Etwa ab 1966 wurde die Milch an Baer geliefert, der davon immer mehr benötigte.



F 31: Breitenkäserei (jk)

Nur die Breitenkäserei blieb bestehen. Ferdinand Allemann hatte sie 1923 von einem Käser Kaufmann übernommen, ungerne gesehen von der Konkurrenz. Allemann bezahlte einen besseren Milchpreis (Herbert Meyer). Ganz in der Nähe war noch ein grosser, nicht ganz feinschmeckender Schweinestall. Als er wegen der Schweinepest in arge Finanznot geriet, machte sich sein Transporteur Josef Brändle 1938/39 selbständig. Hans Allemann jr. gab

den Stall auf und baute 1982 die Käserei und den Laden um. Er produzierte den halbharten „Küssnachter Käse“ als den ersten regionalen Käse und Raclette.

Ins Alter gekommen, verpachtete er 1997 die Käserei zunächst für acht Jahre an Baer (mit Betriebseiter Ruedi Imhof). Darauf konnte Josef Werder 2005 zunächst die Pacht übernehmen und schliesslich 2015 den Betrieb erwerben. Er hatte bei Allemann die Käserlehre und den Käsemeister gemacht. 1991 kam er zu Baer. Zunächst als Abteilungsleiter, dann als Betriebsleiter und nahm dadurch auch Einsitz in die Geschäftsleitung. Gegenwärtig erneuert er die Käserei (Okt. 2019).

In Immensee existierten drei Käsereien. Unten im Dorf am „Käsiggässli“, wie das die damaligen Schulkinder nannten, heute am Schwertweg, war die Dorfkäserei mit einem Schweinestall daneben. Karl Schuler hat sie 1956 als Milchannahmestelle übernommen, aber bereits nicht mehr gekäst, sondern Milchprodukte verkauft und den Rest zentrifugiert. Anfänglich war noch ein Käsebecken zu sehen. Auf Schuler folgten noch einige Verkäufer von Milchprodukten (Steiner, Windlin, Schmid, Linder) bis etwa 1990. 1984 wurde der Schweinestall und 1994 auch die „Käserei“ abgebrochen und die ganze Liegenschaft von „Bartli Menz“ überbaut, erzählte die ehemalige Nachbarin Frau Maria Ehrler, heute in der Alterswohnung Immensee.



F 32: Käserei im Dorf Immensee (Maria Ehrler)

Karl Schuler hat sie 1956 als Milchannahmestelle übernommen, aber bereits nicht mehr gekäst, sondern Milchprodukte verkauft und den Rest zentrifugiert. Anfänglich war noch ein Käsebecken zu sehen. Auf Schuler folgten noch einige Verkäufer von Milchprodukten (Steiner, Windlin, Schmid, Linder) bis etwa 1990. 1984 wurde der Schweinestall und 1994 auch die „Käserei“ abgebrochen und die ganze Liegenschaft von „Bartli Menz“ überbaut, erzählte die ehemalige Nachbarin Frau Maria Ehrler, heute in der Alterswohnung Immensee.



F 33. Ehemalige Käserei in Oberimmensee, das weisse Wohnhaus (jk)

In Oberimmensee kaufte Giuseppe Garaventa 1898 das Wohnhaus Rütibühl mit der nahen Käserei. 1916 gründeten die Bauern die Käsereigenossenschaft. Schuler war Käser. Seine Tochter heiratete Anton Meier von Volgisried. 1943 übernahm Meier das Käsen von Schuler. Ihm folgte 1961 Hans Blum. Zwei bis

drei Jahre machte er noch Käse, dann aber nur noch Kasein. Sein Sohn wurde Carrosserist, heute mit eigenem Geschäft in Arth. Baer übernahm um 1978 die Milch. Das Gebäude wurde später abgerissen und das heutige Wohnhaus gebaut.



Im Gisibach hoch über dem Missionshaus Bethlehem beim heutigen Landwirt Alois Ulrich übernahm 1955 Sigrist vom damaligen Liegenschaftsbesitzer Trutmann die damalige Käserei. Auch er zentrifugierte die Milch, übernahm die Restmilch vom „Bethlehem“ und ging auf die „Milchtour“ bis 1967. Im imposanten Riegelgebäude waren dazu noch eine Trotte, eine Mosterei und eine Wohnung für den Käser untergebracht (Paula Zihlmann-Sigrist, Merlischachen).

F 34: ehemalige Käserei Gisibach (jk)



Foto 35: ehemalige Käserei in Haltikon, heute ein Wohnhaus, rechts die Schweineställe (jk).

Auch in Haltikon befand sich eine Käserei, hinter der Kapelle und hinter dem Wohnhaus etwas links. Besitzer waren die Familien Ulrich von Haltikon. Die letzten Käser waren Räber (von der Litzli) und Robert Zimmermann (nicht verwandt mit Zimmermann von Vorder Barbrämen). Er machte Sbrinz bis 1978. Darauf übernahm Baer die Milch. Daneben war ein grosser Schweinestall mit einem von Otto Windlin-Räber angestellten Schweinehirt (Klemenz Ulrich, Haltikon).



F 36: ehemaliger Molkereiladen in Merlischachen, unten im ehemaligen Schulhaus, Bildmitte (jk).

Nur in Merlischachen gab es keine Käserei. Baumeler richtete 1949 im damaligen alten Schulhaus neben dem „Swiss Chalet“ einen Verkaufsladen ein. Das neue Schulhaus wurde erst 1964 gebaut, 1996 u. 20015 zur heutigen Gestalt erweitert. Ernst Dober, der Bruder von Josef im Hürtel, konnte 1986 das Haus kaufen und einen Milchladen einrichten. 2014 hat ihn seine Tochter übernommen.



F 37: die aufgehobene Molkerei in Greppen (jk)

Im nahen Greppen gab es eine Dorfkäserei, die Otto Windlin gehörte. Er hatte die Molkereischule in Sursee mit Toni Bünler besucht. Windlin übergab 1961 die Käserei zur Pacht an Toni Bünler, weil er auch noch im Schweinehandel tätig war. 1968 wechselte Bünler zur verwaisten Molkerei der Genossenschaftsmolkerei in Goldau und 1974 zu Baer. Die Käserei in Greppen konnte 1996 Franz Hegglin kaufen und 2010 auch noch die Pacht vom Hürtelladen übernehmen, bis er beides 2016 aus gesundheitlichen Gründen aufgab (Toni Bünler).



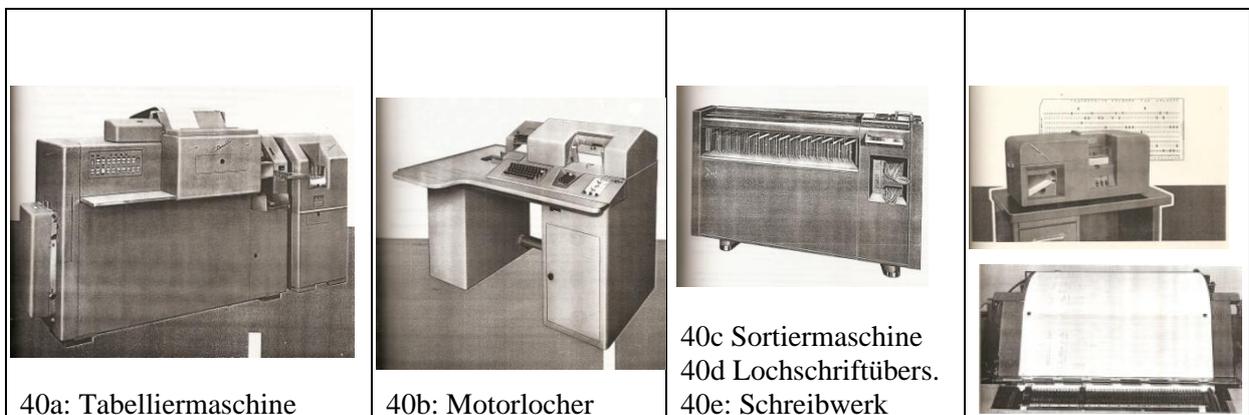
F 38: Weichkäserei und LGK, Glashütte, erste Quaianlage, Kieshügel (R. Moser, 1943)



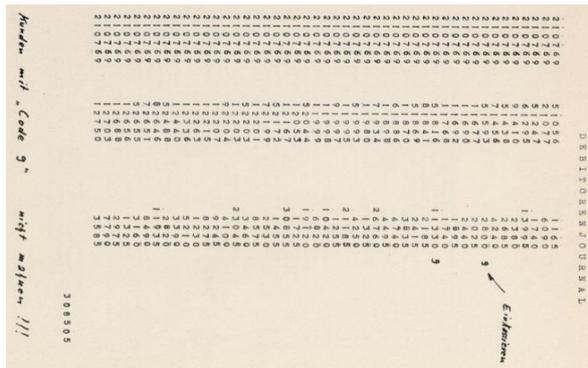
Das Lochkarten-System 1963 – der Vorläufer der EDV

Die allmähliche Übernahme der kleineren Käsereien verdeutlicht das Wachstum der Weichkäserei. Das führte zunächst zu einer neuen Entwicklung im Bürobereich. Für die Buchhaltung suchte man eine schnellere, elektrotechnische Verarbeitung der Daten im immer breiter gewordenen Verkaufsbereich. Auf dem Markt boten IBM und BULL ein Lochkartensystem an. Das benötigte aber eine Person, die damit arbeiten konnte. So schrieb Baer 1963 die Stelle eines „Operators“ für das Lochkarten-Verfahren von IBM aus. Max Achermann von Küssnacht bewarb sich und erhielt unter Erwin Purtschert diese Stelle auf September 1963.

F 39: der junge Max Achermann 1969 (MA)



F 40: die verschiedenen Maschinen für die Lochkarten (MA)



Die Buchhaltung erhält das Tagesjournal für das Formular der Rechnungen und der Monatsabschlüsse

F 43: Tagesjournal

Die Rechnung mit der Adress-Karte zum Versenden.

F 44: Rechnung mit der Adresskarte (nebeneinander) (MA)

BAER E. Baer & Co. Schweizerische Weickäseereien
PC 60 - 2400 (041) 81 13 13 6403 Küssnacht am Rigi

Rayon V 509

Rechnung / Facture Art RS 227
F2t Bth
Küche I.

Lieferung durch G. Pöten
Livraison par: Küche I.

Datum / Date: 21 8 69. 1950 Lion.

Nr./No.	Artikel/article	Stück Pièces	Prix Preis	Fr.	Rp.
101	Camembert 1/1				
102	Camembert 1/2				
103	Camembert 4/4				
107	Camembert 12/12				
120	Camemb.-Crème 1/1				
121	Camemb.-Crème 1/2				
122	Camemb.-Crème 6/6				
135	Swiss Dessert				
141	Brie port.				
142	Brie 1/1				
161	Reblochon				
171	Tomme de Luxe				
251	Rahmli / Crémette 2				
252	Rahmli / Crémette 3				
253	Rahmli / Crémette 40	10.60		106.-	
255	Rahmli / Crémette 27				
259	Kümmel / Cumin 2				
258	Kümmel / Cumin 20				
361	D-Rahm / D-crème 2				
362	D-Rahm / D-crème 20				
473	Strych / Tartinette 27				
474	Strych / Tartinette 20				
				5% R. Sp.	5.30
					<u>100.70</u>

04/15

Die Arbeit mit dem Lochkartensystem war sehr arbeitsintensiv. Alle Karten mussten sofort exakt und fehlerlos à jour gehalten werden. Kein Arbeitstag durfte ausfallen. Über das Monatsende kamen die Abschlüsse dazu. Obwohl ihm eine Eingabeperson zur Seite stand, arbeitete Achermann ohne Rücksicht auf die Uhr im Monatslohn. Lange konnte er sich keine Ferien leisten. Seine Frau kam oft spätabends mit einer „Lismete“ auf Besuch, um sich treffen zu können, bemerkt Max heute schmunzelnd. Erst viele Jahre später bekam er einen Stellvertreter zugesellt. Heute ist nicht zu übersehen, dass diese intensive Zeit auch Spuren bei seiner Gesundheit hinterlassen hatte.

Fussnote: Max Achermann und das Lochkartensystem

1938 geboren und aufgewachsen in Küssnacht

1954 Lehre als Buchdrucker bei der Calendaria in Immensee bis 1958, anschliessend 5 Jahre bei Pavagon in Lausanne, davon 6 Monate bei Pavagon Oslo in Norwegen.

1963 Rückkehr nach Küssnacht am 1. Aug. infolge Unfalltodes seines Vaters.

Inserat im „Freier Schweizer“: Baer sucht Operateur für die neue Lochkartenanlage.

*Bewerbung: Kaufmännische Ausbildung und Grundausbildung für Lochkarten.
 Stellenantritt am 30. September 1963: Vorbereitung für die Einführung der Lochkarten.
 Ausbildung im System bei der Lieferfirma in Zürich und Peseux NE.
 Die Arbeit war speziell auf die Fakturierung ausgerichtet.
 Nach 5 Jahren Kauf der Anlage für 40'000 Fr.
 Sie arbeitete noch 5 Jahre problemlos weiter.
 Seine Chefin im Büro war damals Ruth Baer, die Cousine von Chef Edwin.*



F 45: die Silobauten der LGK 1963 (CN, Archiv LGK)

Das Wachstum der LGK und ihre Bauten 1963

Auch bei der Landwirtschaftlichen Genossenschaft, im Betrieb gleich nebenan, kam es zu einem kontinuierlichen Aufschwung. Das begann mit dem Eintritt des neuen Geschäftsführers Walter Ulrich im Jahr 1959 (bis 1987). Das stete Wachstum zeigte sich im Umsatz: von 1.5 Mio im Jahr

1959 bis auf 11 Mio im Jahr 1983 (weiterer Anstieg bis auf 20 Mio im Jahr 2009). Dadurch konnte auch in neue Gebäude, Produktionsanlagen und Futtersilos investiert werden.

Der Aufschwung durch die TV-Werbung 1965

Doch bis es so weit kam, musste der Markt in der Schweiz erst aufgebaut werden; denn anfänglich war der Weichkäse besonders in der deutschen Schweiz, dem Land vom Hartkäse, wenig bekannt und kaum verbreitet.

Die Aufbauarbeit geschah allmählich durch:

- Die Familiensparpackung „Baer Streichkäsi“. Sie sollte den Geschmack auf Weichkäse verbreiten.
- Die 1923 gewonnene Kundschaft von ACV, die sich 1969 zum Coop entwickelte, verbreitete die Marke Baer schweizweit. Der etwas billigere französische Camembert half ebenfalls den Geschmack auf Weichkäse zu verbreiten. Die Migros folgte als Kunde 1971.



- Während des 2. Weltkrieges konnte durch die Lebensmittelkarte mit den „Märkli“ doppelt soviel „Streichkäsi“ gekauft werden wie Hartkäse.

- Edwin Baer war öffentlich sehr beliebt und verbreitete an öffentlichen Veranstaltungen bei Apéros mit Weichkäse ebenfalls den Geschmack auf die diversen Weichkäse.

Doch den grössten Erfolg brachte die 1965 erstmals erschienene TV-Werbung. Die TV-Werbung brachte in der Folge eine 40-prozentige Umsatzsteigerung. Der Weichkäse von Baer wurde darauf tatsächlich in der ganzen Schweiz bekannt.

F 46: der TV-Spot 1965 (Küssnacher Geschichten 321)

Der Neubau der 2. Käserei in Partnerschaft mit der LGK 1971

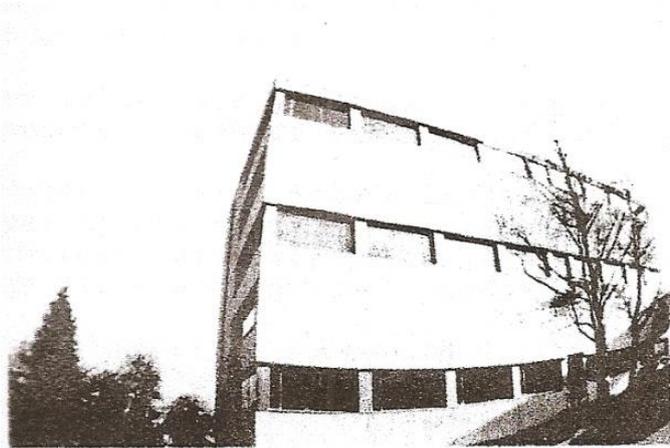
Inzwischen war der Umsatz bei Baer stark gewachsen: von 3'670'000 Fr. im Jahr 1961 auf 13'974'000 Fr. im Jahr 1971, also um fast das Dreifache (280 %). Beim Personal war der Anstieg etwas mehr als verdoppelt, von 51 auf 122 Mitarbeiter. Diese Zunahme drängte 1968 auf einen Ausbau hin. Bisher konnte man auf das benachbarte Magazin der Landwirtschaftlichen Genossenschaft LGK ausweichen und 1962 dahinter einen zweistöckigen Anbau anfügen.

Doch gab es vorher noch ein Problem zu lösen, wie Susanne Wälti in der Fachzeitschrift schrieb. Der französische Weichkäse war billiger; denn die Schweiz hatte schon damals den höchsten Milchpreis in ganz Europa. Dazu kam, dass die Schweiz 1966 dem GATT beigetreten war. Das GATT war nach dem 2. Weltkrieg als internationales Abkommen entstanden, im Bemühen, die Zollschranken international abzubauen: die Industriestaaten für ihre technischen Produkte und die Entwicklungsländer im Gegenzug für ihre Textil- und Agrarprodukte.

Der Unternehmer Baer fürchtete die Billigimporte und überlegte die Möglichkeit, die Produktion nach Frankreich zu verlegen und den Baer-Käse von dort wieder zu importieren.

Zum Glück für Baer hatte auch der Bundesrat das Problem erkannt und am 1. Mai 1968 den *«Bundesbeschluss über das Preiszuschlagssystem für diverse besonders bedrängte Weich- und Halbhartkäse»* in Kraft gesetzt. Der Schweizer Weichkäse wurde durch die Zollzuschläge an der Grenze wieder konkurrenzfähig.

In zwei Etappen konnte der Anbau hinter dem Magazin der LGK an der Bahnhofstrasse ausgebaut werden. 1968 wurde der dreistöckige graue Bau bezogen.



F 47a: der dreistöckige, graue Bau 1971 (EP Firmenprotokoll)



Und 1972 war er zu einem siebenstöckigen Block aufgebaut und bezogen worden. Baer zählte nun zu den modernsten Weichkäsereien in Europa. Die Milch wurde aber immer noch in der „alten“ Käserei angeliefert und hinübergepumpt. Die Schotte kam wieder zum Abholen zurück, bis dann 1978 eine automatisierte Annahme an der Bahnhofstrasse eingerichtet wurde (HR. Gallmann).

F 47b: LGK Silos von 1974, dahinter der siebenstöckige Baer Bloc, oben die Kantine, im Vordergrund der Baubeginn eines neuen Bürohauses der LGK (Archiv LGK)

Ebenfalls als Glücksfall für das Jahr 1971 kann die Belieferung von Migros bezeichnet werden, quasi als Geschenk für den Neubau und deren besseren Auslastung. Coop war schon 1969 als Nachfolger des ACV 1923 gewonnener Abnehmer.

MIGROS



Bei der Schliessung der Glashütte Siegwart in Küssnacht im folgenden Jahr 1972 war Baer bereits die grösste Weichkäserei der Schweiz mit 130 Mitarbeitern.

Das Bürohaus der LGK musste wegen der geplanten Nordumfahrung abgebrochen werden. Es war das alte stolze Stammhaus der Geisacher Liegenschaft. Die LGK hatte sie 1919 erworben und das Büro ins Wohnhaus verlegt. Alt-Schlossermeister Walter Beeler konnte das Wohnhaus übernehmen und in der Sigisrüti neu renoviert aufbauen.

F 48a: Abbruch Bürohaus LGK 1975 (CN)

F 48b: Wiederaufbau 1976 in Sigisrüti, vis-à-vis des Kleinkaliberstandes (jk)

F 48c: derselbe Bau eingangs Haltikon links der Strasse gemäss Walter Beeler (jk) ähnliche, aber jüngere Bauernhäuser: Stadelmatt 1818, Rotenhof 1825, Breitfeld 1826



Das hauseigene Labor 1971

Die Weichkäseproduktion hatte inzwischen ein Ausmass erreicht, dass eine spezielle Laborstelle zur Überwachung, Sicherung und einer schnellen Fehlerquellenfindung geschaffen werden musste. „Das hauseigene Labor soll während allen Fabrikationsstufen laufend Kontrollen machen, und zwar nach chemischen, physikalischen, bakteriellen und sensorischen Kriterien“, schreibt Susanne Wälti. Das ist die eine Aufgabe. Ruth Gerber, die Tochter von Fritz Gerber, ist in die Firma hineingewachsen: von der Packerei ins Büro und ins Labor zum Testen.



F 49: Ruth Gerber im Labor (MG)

Doch die Hauptaufgabe, bemerkte Toni Bünter, ist die Vorbereitung der Kulturen mit den Edelspilz- und Milchsäurebakterien am Vorabend für die Produktion der vorgesehenen Käsesorten. Als erster Chef im hauseigenen Labor konnte auf Drängen von Käsermeister Albert Strebel Hans Rudolf Gallmann gewonnen werden, da immer wieder Probleme in der Produktion auftauchten. Für Gallmann wurde das der Anfang einer langjährigen Tätigkeit bei Baer. Davon später nochmals.

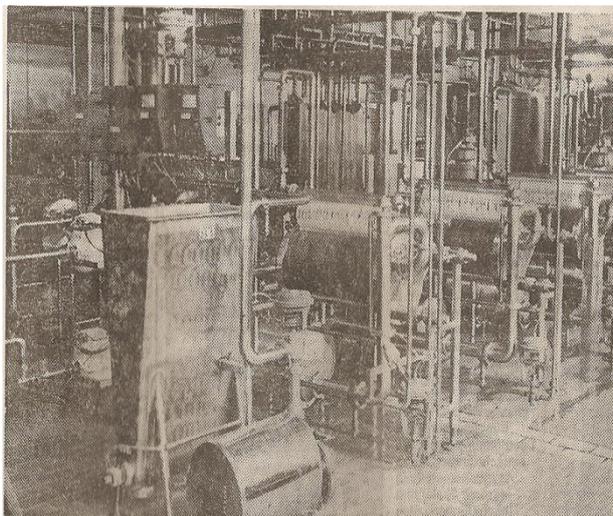


F 50: Die verschiedenen Kulturen (I)

Die Produktion von Weichkäse

Mit dem Labor arbeiteten die Käsermeister für die Produktion eng zusammen. Der Abteilungsleiter hatte tags zuvor je nach Bedarf und Absatz ein Produktionsprogramm erstellt. Der Laborchef bereitete die entsprechenden Kulturen für die vorgesehenen Käsesorten vor. Jeden Tag wurden mindestens zwei Sorten, in einer bestimmten Anzahl von Wannen produziert. Nun begann die Arbeit des Käsermeisters. Toni Bünter berichtet:

Die angelieferte Milch wird in den verschiedenen grossen Tanks im grauen Block auf 3-4 Grad gekühlt aufbewahrt. Sie muss käsereitauglich sein. Daher die Kontrollen bei der Milchabnahme. Sie darf vor allem keine Antibiotika, die für die Behandlung kranker Euter angewendet werden, enthalten und keine Kolibakterien; diese entstehen durch Dung und Verunreinigen des



F 51: Die Milchaufbereitungsanlage (TB)



F 52: Toni Bünter mit Käsemesser (TB)

Trinkwassers. Dann hört man etwa von Salmonellen und Listerien. Diese Bakterien kommen aber nur bei Hygienemängeln vor und werden erst im Übermass und bei immunschwachen Personen gefährlich (letzter Fall in der Käserei Steinerberg! *Bote: 13.5. und 28.8.2020*)

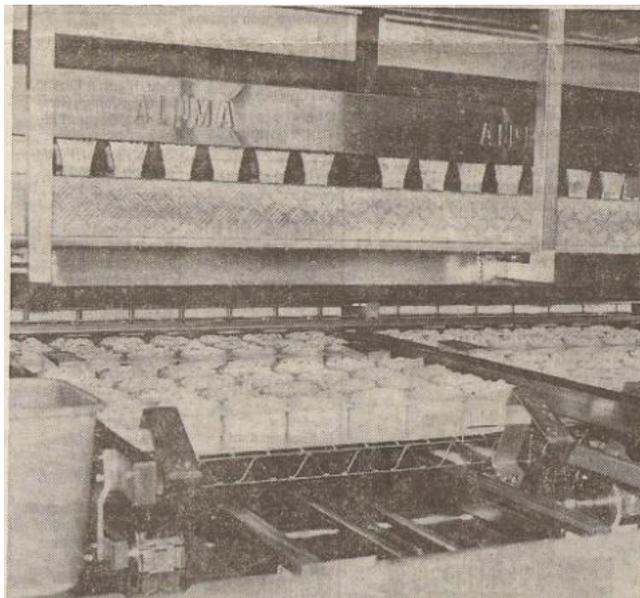
1. Die Milchaufbereitungsanlage bereitet die Milch vor. Sie macht eine Ultrafiltration, zentrifugiert und pasteurisiert sie. Nun fliesst sie in die 1'000 Liter fassende Wanne.
2. Die vom Labor vorbereiteten Kulturen und Pilze werden beigemischt. Man lässt diese 20-30 Minuten auf die Milch einwirken.
3. Nun wird das Lab beigemischt, wodurch die Milch innert ca. 20 Minuten gerinnt. Der Käsermeister überwacht die laufende Entwicklung, bis die Milch dick ist.
4. Die Gallerte wird mit einem breiten „Käsemesser“ quer und mit der Harfe längs geschnitten, je nach Sorte zweimal, so dass Würfel entstehen und die ausrinnende Molke abfliessen kann.
5. Nach ca. 50 Minuten wird der Käsebruch in Formen portioniert abgefüllt. Diese werden gestapelt und gelangen in den Abtropf- und Wärmeraum von 20 bis 25 Grad. Dort ruhen sie bis zum nächsten Morgen. Dabei wird der Milchzucker in Milchsäure vergoren.
6. Nun kommen die Portionen in ein Salzbad je nach Käsegrösse für 20 Min. bis 2 Stunden.

Foto 53: das flüssige Lab

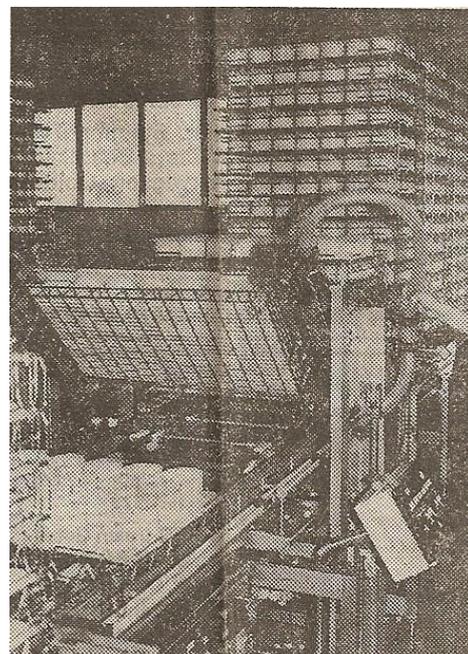


Darauf werden sie in den Reifekeller von ca. 15 Grad transportiert. Dort reifen sie in den nächsten 10-14 Tagen. Alle zwei bis drei Tage werden sie gewendet. Der Abteilungsleiter und das Labor kontrollieren und beurteilen regelmässig den Reifevorgang, je nach Sorte und Entwicklung zwei- bis viermal pro Woche.

Was bei der Kontrolle bemängelt wird, kommt in die Schmelzereiabteilung, wie auch die nicht verwendbare Überproduktion. Dort mischt ein anderer Käsermeister (Paul Fühler, 32 Jahre lang) je nach Bedarf Halbhart- und Hartkäse bei und stellt den begehrten Schmelzkäse her.



F 54: Portionieren (TB)



F 55: das Stapeln (TB)

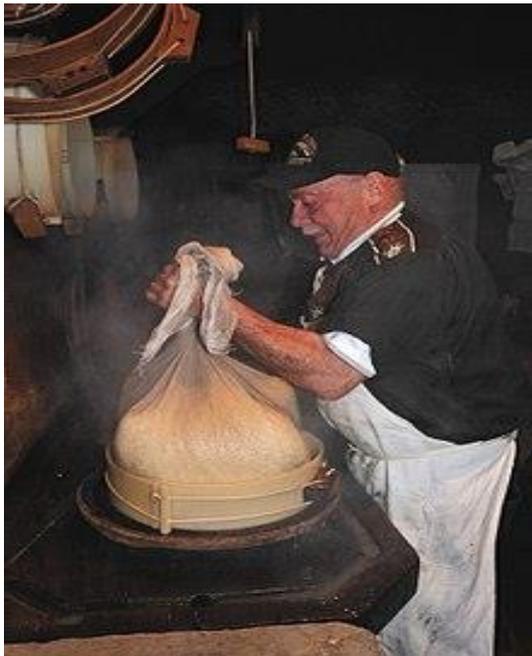


F 56: die Packerei (MG)

Die gute und reife Qualität kommt in die Packereiabteilung, wo der Abteilungsleiter Robert Nussbaumer und sein Stellvertreter Werner Brühlmann die Verpackung organisierten, Nussbaumer während 42 Jahren bis 2002 und Brühlmann 40 Jahre bis 2008 als Mitarbeiter bei der Firma Baer. Der nach dem aufgedruckten Verkaufsdatum nicht verkaufte Käse wird vom Verkäufer zurückgenommen. Er wird als Futter für die Schweine weitergereicht.

Unterschied vom Weich- zum Halbhart- und Hartkäse

Der Weichkäse wird im Vergleich zum Halbhart- und Hartkäse viel kleiner portioniert und benötigt dadurch viel mehr Produktions- und Lagerplatz. Er hat eine viel kürzere Reifezeit und ist dadurch viel schneller beim Verbraucher.



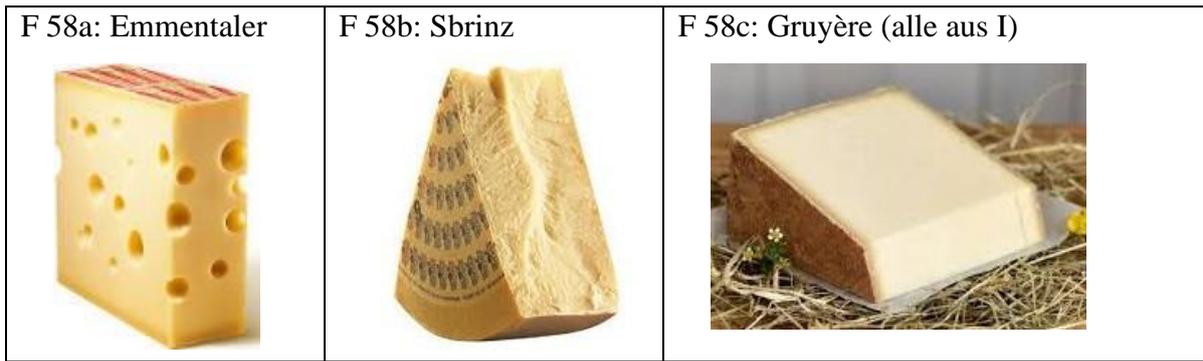
F 57: die frühere Arbeit mit dem Käsetuch

Beim Halbhart- und Hartkäse wird die Gallerte mit der Harfe viel feiner zerschnitten, ca. 30 Minuten mit einem Rührwerk bewegt und nachher höher erwärmt.

In der Dorf- oder Alpkäserei wurde in früheren Zeiten der Käsebruch mit einem Käsetuch aus dem Käsekessel gehoben, in die hölzernen Käseformen gebracht und gepresst. Durch das Pressen wird viel mehr Molke entzogen.,

Die Käsesorten wie etwa Gruyère oder Emmentaler benötigen eine viel längere Reifezeit, von einigen Monaten bis zu zwei Jahren und mehr beim Sbrinz. Die bekanntesten Hartkäse bei uns sind Emmentaler (weltbekannt), Sbrinz (Innerschweiz) und Gruyère (Westschweiz). Sie sind in der Regel aus naturbelassener Rohmilch und daher vollfett (bei 45% Fett in der Trockenmasse).

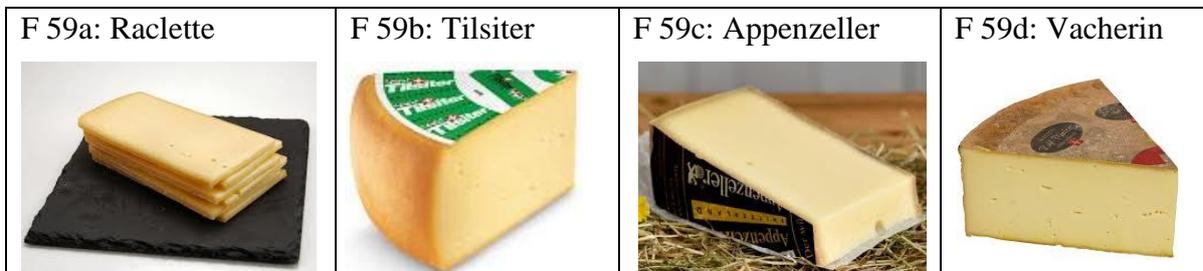
Die bekanntesten Halbhartkäse bei uns sind Raclette (ursprünglich vom Wallis, heute weiter verbreitet), Tilsiter (ursprünglich von Schweizer Käsern in Ostpreussen, in Tilsit, gemacht, dann in die Ostschweiz zurückgebracht), Appenzeller und Vacherin (Freiburg, für bestes Fondue empfohlen).



F 58a-c: Die drei Hartkäse

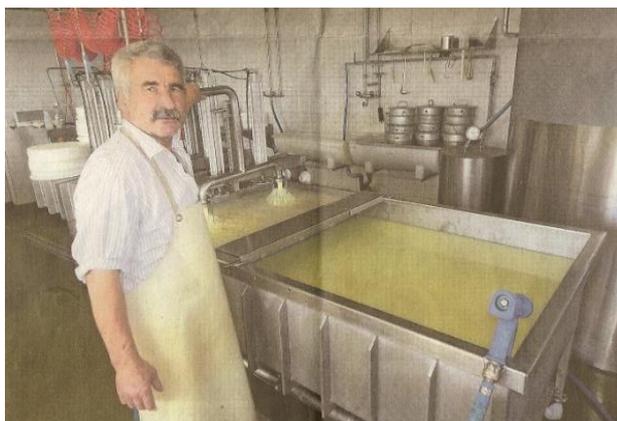
Für die Halbhartkäse kann Rohmilch oder pasteurisierte Milch verwendet werden je nach Sorte. Sie sind an sich auch vollfett. Wenn aber der Fettgehalt durch Rahmentnahme reduziert wird (unter 3.5 % bei der Milch), muss dieses speziell bezeichnet werden.

F 59a-d: die vier Halbhalkäse



Der Alpkäse bildet eine eigene Kategorie: Er kann vollfett und halbfett sein oder sogar Sbrinz, besonders wenn auf der Alp dieselben Kühe weiden wie im Tal (z.B. in Obwalden). Er wird häufig im Herbst im Tal zum Kauf angeboten, z.B. im Muotathal, Stans etc.

F 60: Alpkäsemarkt in Beckenried (I.)

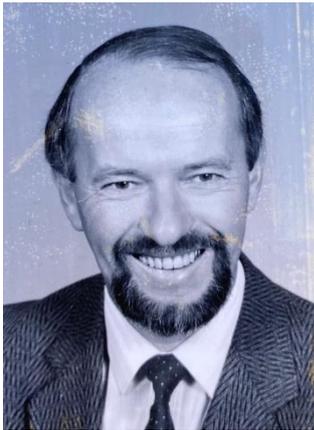


F 60b: die moderne Kleinkäserei ohne Käsetuch: mit Pumpe abgesaugt, maschinell in Würfel geschnitten, in Plastikbehälter abgefüllt und maschinell zu Alpkäse gepresst (Bote 24.8.2020)

Die uns noch bekannten Käsermeister bei Baer waren: Albert Strebel von 1955-1995, Josef Zimmermann von 1963-1996 und Toni Bünter von 1974-1998. Bünter arbeitete gut und gerne mit Käsermeister Toni Niederberger zusammen (bei Baer 1962-1997); sie

lösten einander ab. Käsermeister Paul Flühler arbeitete in der Schmelzereiabteilung von 1968 bis 2002 und war gleichzeitig noch Inspektor bei den rund 150 Milchlieferanten. Josef Zimmermann wurde Abteilungsleiter. Die jüngeren Käsermeister waren Erich Gwerder von 1983-2002, darauf wurde er Leiter bei der Packerei und arbeitet heute noch im Nachfolgebetrieb Lactalis; dann die Brüder Ruedi und Michael Imhof: Ruedi von 1987 bis 2005, ab 1997 in der Breitenkäserei als Betriebsleiter für Baer; sein Bruder Michael ab 1990, er ist heute noch bei der Lactalis. Und schliesslich Josef Werder von 1991 bis 2005, zunächst als Abteilungsleiter, dann Betriebsleiter und Mitglied der Geschäftsleitung, bis er 2005 Pächter und ab 2015 Besitzer der Breitenkäserei wurde; Ruedi blieb bei ihm als Käser.

Die Baer-Interfromage SA 1975 – eine Erfolgsgeschichte



F 61: Erwin Purtschert, 1970/80 (Gaby Hess-Purtschert)

Erwin Purtschert (*1935) hatte 1963 bei Baer als Verkaufsleiter angefangen, wurde 1971 Marketingchef und kam in die Geschäftsleitung.

Er vernahm, dass der ZVSM (Zentralverband schweiz. Milchproduzenten, Bern) die Idee hatte, eine schweizweite Kühlkette aufzubauen. Das entsprach ebenfalls einem Wunsch der Fima Baer; denn immer mehr Läden und Gastrobetriebe mussten in der ganzen Schweiz bedient werden; dazu wurde das Angebot im Käsesortiment immer breiter. Um nicht vom ZVSM abhängig zu werden, nahm Purtschert sogleich die Organisation an die Hand und verhandelte mit dem ZVSM für eine Kooperation. Dieser machte mit und beteiligte sich mit 35 % Aktienanteilen (Stephan Baer).

So organisierte Purtschert 1974 den Aufbau der Baer-Interfromage von Grund auf. Es wurde eine Versorgungskette mit Kühlwagen für Frischprodukte an regionale Kühldepots für Detailisten und Gastrobetriebe. Mit der Zeit wurden auch fremde Produkte im nahen Nahrungsmittelbereich aufgenommen (z.B. die Kindermilchschnitte u.a.m.). Das Unternehmen wurde sehr erfolgreich. Bei Beginn lag der Umsatz bei 3.8 Mio., im Endausbau mit 20 regionalen Kühldepots bei 88 Mio. und 115 Mitarbeitern mit rund 80 Fahrzeugen (Erwin Purtschert).

In dieser Entwicklung sind nun auch die Folgen für die Buchhaltung in Richtung Computer und die immer grösseren Bauten verständlich. Im Dorf hiess es bald einmal: „Baer baut immer“.

Fussnote: Marketingchef Erwin Purtschert

1940 geboren und aufgewachsen in Pfaffnau LU

KV-Lehre und fünfjähriges Bankpraktikum bei UBS in Zürich und London

1963 Verkaufsleiter intern bei Baer und bald darauf Chef der Verkaufsabteilung

1971 Marketingchef und Mitglied der Geschäftsleitung

1974 Gründung und Aufbau der BAER Interfromage SA

1995 Bau des Logistikzentrums im Fänn

2000 Eintritt in die Pension, aber noch ein Jahr mit Hilfeleistung für den Übergang

Der erste Computer Honeywell-Bull 1975

Das elektrotechnische Lochkartensystem konnte bei der schnellen technischen Entwicklung nicht Schritt halten. Die Arbeit von Hand war aufwendig und mit der Zeit zu langsam, besonders für die wachsende Flut der Bestellungen und für die Monatsauswertungen. Beat Huwiler, seit 1970 Verkaufsleiter, von Erwin Purtschert zu seinem Nachfolger eingestellt, drängte auf einen Computer.

Achermann sah das Problem, bereitete einen Anforderungskatalog vor und sah sich um.

Man entschied sich an der BUEFA 73 in Zürich für die bisherige, zufriedenstellende Firma, die nun aber als neue Honeywell-Bull-Firma Computer-Angebote machte. Doch die Vorbereitung war hektisch und nervenaufreibend. Dazu kam eine bauliche Veränderung im Bürohaus, bis dann die Anlage auf Mitte November 1974 geliefert werden konnte. Sie umfasste einen Kartenleser für die Datenerfassung, einen Schnelldrucker, einen Kartenstanzer und einen Magnetplattenspeicher mit zwei Stationen. Kosten: 285'805 Fr., Monatsmiete zu 6'870 Fr.

Die neue Anlage forderte einen feuerfesten Tresor und eine Mikrofilmanlage (Kodak) für das Archiv im Keller. Sorgen bereitete nur noch ein allfälliger Stromausfall, besonders bei Gewittern im Sommer. Alle Lagereinträge, Kunden- und Vertretertouren und Lagerverschiebungen wurden weiter auf Lochkarten erfasst und im neuen System eingelesen.

Doch schnell stellte sich heraus, dass die Maschine zu langsam arbeitete und der Speicher zu klein war. Es musste nachgerüstet werden, um eine normale Arbeitszeit einhalten zu können.



Eine Arbeitszeitkontrolle gab es noch nicht. Achermann fehlte oft zu Hause und seine Gesundheit begann zu leiden. Zu seiner Entlastung wurde eine dritte Person, Frau Lisbeth Sigrist, eingestellt. 1975 erhielt Achermann die Handlungsbevollmächtigung; so konnte er wenigstens ohne Umwege schneller Papier und Zubehör einkaufen.

F 62: Der 1. Computer Honeywell Bull: links zwei Magnetplattenspeicher, Mitte Datenerfassung und rechts Zeilendrucker (MA)

Die Planung einer neuen Käserei über der Nordumfahrung

Über der Nordumfahrung von Küssnacht konnte Baer eine neue und grössere Käserei bauen. Wie kam es dazu? Mit der positiven Volksabstimmung von 1958 über das Konzept der Nationalstrassen kam es für die autobahnnahen Dörfer zur Planung der Zubringer und der Dorfumfahrungen. In Küssnacht kam es zu einer langen Planungsgeschichte. Der erste Entwurf stammte aus dem Jahr 1953. Aber erst 1969 wurde die Linienführung für die nördliche Dorfumfahrung vom Bundesamt genehmigt. Der Nordzubringer wurde schliesslich 1973 eingeweiht.

Die Verwirklichung der rötlichen Bauten 1978

Für die Firma Baer eröffnete sich mit der Festlegung der Linienführung der nördlichen Dorfumfahrung die Möglichkeit, einen grösseren Bau über der Nordstrasse zu planen und zu bauen. Architekt für den Neubau war Luigi Ferrari. Wegen der weniger auffälligen Ansicht von der Rigi her musste der Bau rötlich eingefärbt werden. Für die Anpassungsbauten im mittleren Teil des vormaligen Magazins fand man beim Projektleiter Bürgermeier eine bessere Lösung (breitere Vorderseite und einen Stock höher, dazu zwei Passerellen). In ihm fand Bürochefin Ruth Baer ihren Mann und zog mit ihm nach Alpnach.



F 63a: Neubau über der Nordumfahrung (jk)



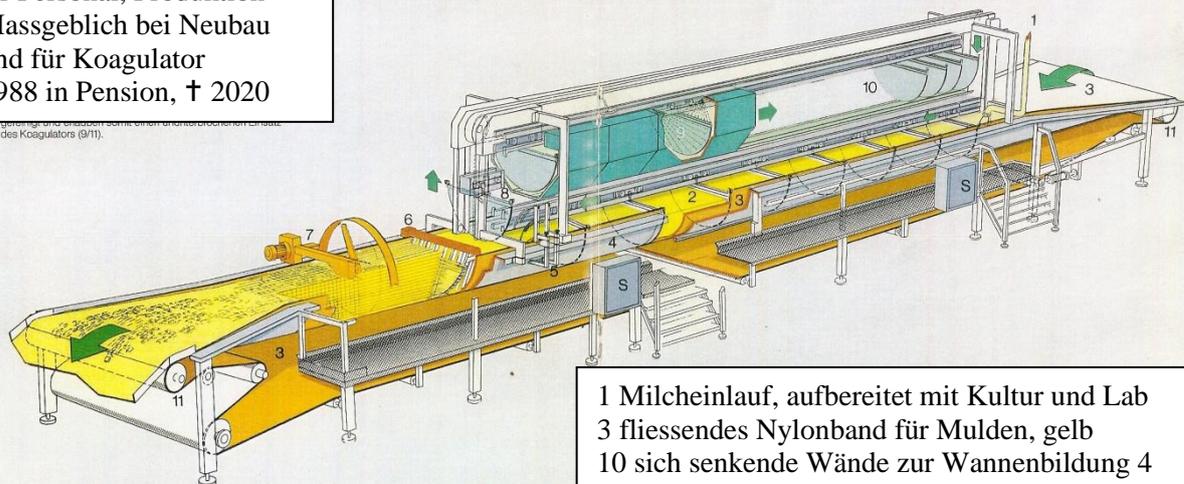
F 63b: Die 3 Stufen der Baer-Bauten (jk)

Der Koagulator im Neubau - der automatisierte Käsefertiger (Milchverdickungsanlage)

Hellmuth Swoboda

1926 Wien, Tierarztstudium
1948 zu Baer, Heirat mit
Olga Baer, Chefstellvertreter
Personal, Produktion
Massgeblich bei Neubau
und für Koagulator
1988 in Pension, † 2020

des Koagulators (9/11).



1 Milcheinlauf, aufbereitet mit Kultur und Lab
3 fließendes Nylonband für Mulden, gelb
10 sich senkende Wände zur Wannenbildung
5 Wände werden gehoben und gereinigt
6 Bruchschneider längs und 7 quer
S die zwei Steuerungskasten,

F 64: Der Koagulator, 1978 im Neubau eingebaut (TB, Alpma Prospekt)

In den neuen rötlichen Block wurde unter der Leitung von Hellmuth Swoboda die ganze Produktion verlegt. Im obersten Stock wurde ein automatischer Käsefertiger, der Koagulator, eingebaut. Es war der erste in der Schweiz; dadurch konnte die Kapazität bei gleichem Personalbestand fast verdoppelt werden.

Voll des Lobes berichtete damals die Zeitung: „Dieser Koagulator erlaubt eine kontinuierliche Herstellung von Käsebruch (also ist es eine kontinuierliche Milchgerinnungsanlage). Die aufbereitete Milch wird im Koagulator eingelabt und in einzelnen Kammern (von 400 Litern und aneinandergereiht von ca. zehn Metern) über ein fließendes Nylonband in 25 bis 35 Minuten langsam zur Gallerte eingedickt. Darauf wird sie in gleichmässige Bruchstücke geschnitten.

Diese werden im Portionierautomaten in die Käseformen abgefüllt, automatisch gestapelt und auf die Abtropfbahn transportiert. Sämtliche Fabrikationsabläufe – von der Rohmilch bis zur Salzstation – werden automatisch gesteuert und überwacht“ (Zentralblatt der Land- und Milchwirtschaft, 6.1.1983).

Etwas kritischer beurteilte Stephan Baer den Koagulator beim späteren Vortrag (31.5.2021): Der Betrieb bereitete grosse Probleme: Zu riesige Anlage, daher gut für grosse Mengen, jedoch für kleinere Produktion nicht optimal, zu viele Umstände. Besser dazu geeignet seien separate, kleinere Wannen.

Es folgen die üblichen weiteren Stationen. Das Salzbad wurde nach einigen Jahren durch eine Kammer ersetzt, wo die Portionen mit Trockensalz besprüht werden. Im Stock unter der Produktion ist die Packerei eingerichtet. Darunter ist der Reifekeller mit 15 Grad für das Ausreifen. In den mittleren Übergangsbau, aufgestockt und nach vorn verbreitet, kamen Büros, Labor, Werkstätten und die Wärmerückgewinnungsanlage für die gesamte Heizung.

Der grosse, graue Block bot nun Platz für die Schmelzereiabteilung, die Lager, die grossen Milchtanks; ganz oben verblieb die Kantine.

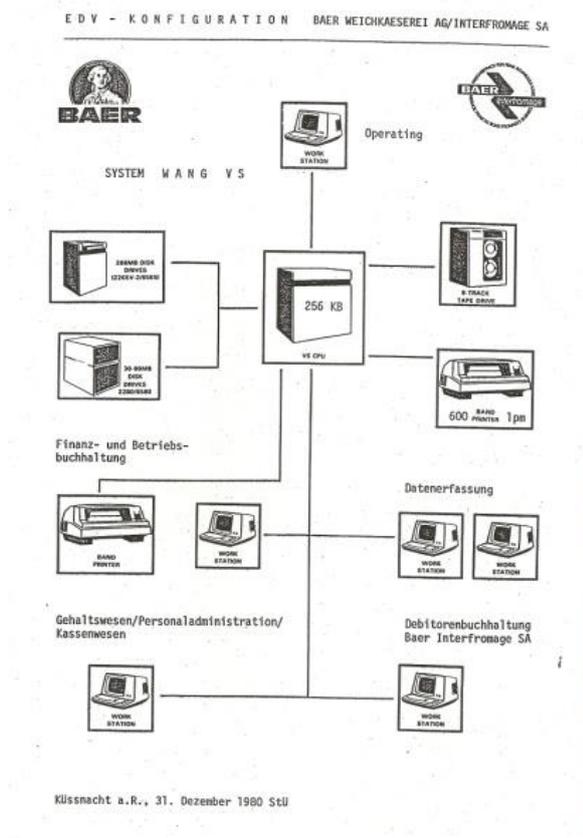
Der Generationenwechsel in der Buchhaltung 1978



Robert Maibach, der langjährige Chefbuchhalter, ging Ende 1977 in Pension. Josef Stübi, ein junger, dynamischer, eidgen. dipl. Buchhalter, wurde 1978 sein Nachfolger, eingestellt von Erwin Purtschert. Er hatte EDV-Erfahrung auf Grosssystemen bei der Maschinenfabrik Bell in Kriens, die dem Escher-Wyss/Sulzer-Konzern angeschlossen war. Er beurteilte das Honeywell-Bull-System schnell als „Steinzeitanlage“. Denn diese Anlage war speziell für die Verkaufsabteilung da, arbeitete zu langsam und trug für die Finanz- und Betriebsbuchhaltung sowie für die Milchabrechnung wenig bis nichts bei. Er sah sich nach einem neuen System um.

F 65: Josef Stübi (JSt)

Doch zuerst wurde das Bürogebäude renoviert. Innenarchitekt Beat Egli und eine interne Baukommission nahmen den Umbau an die Hand. Max Achermann zügelte zunächst mit seinem bereits ausgezählten „Steinbrecher“ in den obersten Stock des Käsereigebäudes, sonnig und mit toller Aussicht auf den Zugerberg. Die Milchannahme wurde ins graue Käsereigebäude verlegt und automatisiert. An ihrem alten Platz war neu ein Grossraumbüro mit Buchhaltung und Datenerfassung geplant, ein Lift eingebaut und Feuermelder im ganzen Haus installiert, dazu eine Halongas-Installation für die Sauerstoffverdrängung bei Brandausbruch.



Die 2. EDV-Anlage – der PC Wang 1980

Josef Stübi wurde 1979 im Computerbereich bei der Firma Wang AG fündig, die VS-8000. Partner war MOR. Das Einarbeiten forderte wiederum viel Geduld und Nerven. Diverse Fortbildungskurse 1979 in Zürich, oft zu kopflastig für den Praktiker Max Achermann. Wieder wurden die Tage oft länger. Die Datenerfassung geschah nun 1980 am Bildschirm. Bis zu vier Frauen tippten die Bestellungen ein; dazu kamen die Depotbestellungen, die Retourenblätter, die Kundenmutationen und die Monatsabschlüsse am Anfang des folgenden Monats.

Stübi brachte einen neuen Führungsstil. Jede Abteilung konnte durch einen Beitrag der Firma ein Fest organisieren, um den Zusammenhalt und die Motivation zu fördern. Das Kader wurde mit ihren Partnerinnen zu einem Nachtessen in einem gediegenen Restaurant eingeladen.

F 66: Die Vernetzung beim VS-8000 (MA S. 60)



F 67: Abteilungsfest (MA)

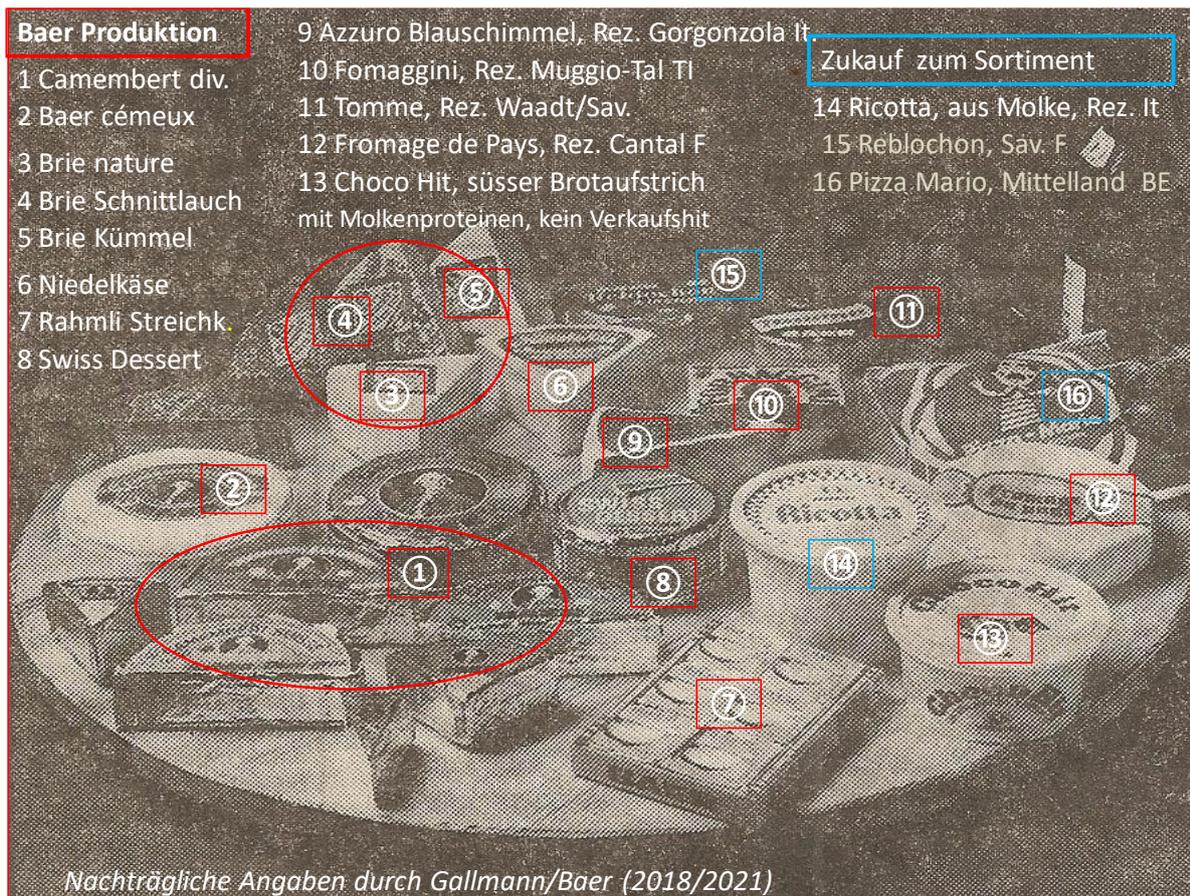
Das bereits vielfältige Sortiment von 1982

(nach Fachzeitschrift „Zentralblatt der Land- und Milchwirtschaft“, 6.1.1983)

Erwin Purtschert, erfahren in der Verteilorganisation, sagt 2018 dazu:

Der Markt bewegt sich, daher sind Innovationen gesucht.

Auch die Betriebsgrösse verpflichtet dazu, nicht stehen zu bleiben. Doch die neuen Kreationen waren für den Betrieb nicht einfach. Sie geschahen neben einer laufenden Produktion. Sie verlangten lange Testphasen und es konnten unerwartet Probleme auftauchen, die möglichst rasch gelöst werden mussten. Auch bestand das Risiko der Marktaufnahme. So wurde z.B. ein Grünschimmelkäse vom Markt nicht aufgenommen. Auch der Choco-Hit von 1982 wurde kein Verkaufshit, ergänzte Stephan Baer beim Vortrag (31.5.2021).



F 68: Baer Produkte rot, Zukauf blau, 1982 (TB)

Die Umsatzentwicklung unter Edwin Baer II. 1949-1981 (ebenfalls in Fachzeitschrift)

	Bruttoumsatz in Fr.	Umsatz in kg	Mitarbeiter	Milch
1960	3.2 Mio. Fr.	436 t	51	
1970	12.07 Mio. Fr.	(Migros 1971)	122	
1975 1978	16 Mio. Fr.	Start von Interfromage Koagulator		
1981	51 Mio. Fr.	3'600 t + 1050 Zukauf	120 + 70 BISA	20 Mio kg

Abnehmer: 9'000, davon 6'000 über Interfromage direkt.

Milch von 150 Landwirten der Umgebung; dazu Milchverband Luzern und Winterthur.

1981 Aufteilung der Kollektivgesellschaft von Baer Produktion und Interfromage in
Baer Weichkäserei AG Produktion 100 % Familien-AG
BISA /Baer Interfromage SA) Vertrieb 35 % ZVSM, seit 1974)

Nachfolgeplanung: Doppelführung für Betrieb durch Andreas Baer
und für Kommerz durch Stephan Baer

III. Die Marktausweitung und Fusion unter Stephan Baer 1983-2008



Neuer Wind durch den Generationenwechsel zu Stephan Baer 1983

Sohn Stephan Baer (*1952) übernahm 1983 in der 3. Generation die Direktion der Baer AG. Er ist als dritter von vier Brüdern in Küssnacht aufgewachsen. Eigentlich waren nach der festen Überzeugung vom abtretenden Patron zwei Nachfolger vorgesehen. Stephan für den kommerziellen Teil und Andreas, sein älterer Bruder, für den betrieblichen Teil. Doch Andreas verunglückte und starb 1977 an den Folgen. Der älteste Bruder Edwin wurde Übersetzer

und Kaufmann. Silvan, der jüngste, wurde Künstler. Er hat das farbige Seitenbild beim grauen Block im Aufstieg zum Bahnhof gemalt. Stephan studierte in Zürich Wirtschaft, bildete sich in der Erwachsenenbildung weiter und wurde Unternehmensberater, bis er die alleinige Geschäftsleitung übernahm.

F 69: Familie Edwin Baer II. mit den vier jungen Söhnen 1976: hinten v.l.: Silvan (4.), Edwin (1.), Stephan (3.); vorne: Andreas (2.), Mariette u. Edwin Baer-Scheitlin (LS)



Die neue Geschäftsvision

Der neue Direktor liess sich zunächst Zeit. Doch allmählich machte sich ein neuer Wind bemerkbar; denn er hatte eine klare Geschäftsvision: „Die wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung gleichgewichtig wahrzunehmen“ (Umweltbericht 1997).

Das Kader orientierte er an einem Seminar in Morschach und darauf auch die Belegschaft.

A Ökologie: die Sofortmassnahmen:

- Der Abfall wird im ganzen Betrieb getrennt gesammelt
- Die Wasserhähnen erhalten selbstschliessende Ventile
- Eine Wärmerückgewinnungsanlage heizt den Betrieb und das ganze Bürohaus
- Die EDV arbeitet mit dem grauen Recyclingpapier ohne chemische Behandlung.
- Diese neue Linie wird dadurch auch zum Kunden getragen: Jede graue Rechnung ist zugleich eine Botschaft: „Baer trägt Sorge zur Natur“!
- Zusätzlich gründete er 1989 zusammen mit anderen Unternehmen die *Schweizerische Vereinigung für ökologisch bewusste Unternehmensführung, die „öbu“*. Man wollte gemeinsam Fortschritte erzielen. Als deren Präsident führte er bei Baer die ökologische Buchhaltung ein, mit dem Ziel, die Umweltbelastung kontinuierlich zu reduzieren.
- Regelmässige Seminare betrafen auch den Führungsstil im Betrieb. Das schätzte besonders das Kader, das zumeist durch die Praxis aufgestiegen war und schnell merkte, dass Heiraten und Kindererziehung nicht dasselbe ist, wie mit erwachsenen Mitarbeitern umzugehen (Max Achermann).

F 70: Stefan Baer als ein junger Unternehmer

Stephan ist am Haldenweg 1 geboren, ein kleines Haus, das sein Vater um 1950 (Heirat) kaufte und ausbaute. 1967 kaufte er die „Kahn-Villa“, renovierte und zog um 1968 ein. Stephan verbrachte dort die Jugendzeit (Verkauf an Leopold Mantz, 1986 an Urs Wyrtsch)

B Ökonomie: 1. Marktausweitung durch neue Produkte

Schon unter der Produktionsleitung von Swoboda bei Edwin Baer II. wurden immer wieder neue Weichkäseprodukte ausprobiert und eingeführt (Toni Bünter, s. Sortiment). Unter Stephan ging die Suche nach neuen Produkten verstärkt weiter, um Baer breiter abzustützen.



Neue Entwicklungsabteilung unter Hans Rudolf Gallmann 1985

Mitte der 1980er-Jahre beauftragte Stephan Baer den Laborchef Gallmann, sich Gedanken zu machen, was für eine Entwicklungsabteilung an Aufwand, Material, Personal, Zeit und Kosten benötigt würde. Gallmann zögerte, weil er seinen geliebten Posten nicht einer ungewissen Zukunft opfern wollte. Als sein Chef insistierte und er die neue Arbeit für die Zukunft absichern würde, machte Gallmann seine Vorstellung. Er wurde darauf um 1985 selbst zum ersten Entwicklungschef bei Baer befördert. Einige Entwicklungsbeispiele werden nachfolgend aufgeführt:

F 71: Hans Rudolf Gallmann (HRG)

Fussnote zu H.R. Gallmann:

1934 geboren in Horgen, aufgewachsen bei Stallikon ZH, im Reppischtal mit dem Türlerseer hinter der Albiskette, weil dort sein Vater Käser im Weiler Gamlikon war. Er wurde Meisterekäser in Hintereggen bei Romoos auf der östlichen Napfseite. Der Genossenschaft bezahlte er die Pacht, den Landwirten den Milchpreis. Danach war er einige Jahre Betriebsleiter der grossen Molkerei und Käserei in Rotkreuz für den Toni Milchverband.

1971 Laborchef bei Baer und 1985 Entwicklungschef zur Suche nach Alternativen zu den klassischen Käseprodukten

1980-1988 Baupräsident im Bezirksrat und 1989-1990 Ammann, 1999 ging er in Pension

Einige erfolgreiche innovative Produkte

Der Yasoya, ein Frischprodukt aus Soja 1986



F 72a: Sojabohnen (I)



72b trocken



72c riesige Sojafelder, Brasilien



72d Mähdrescher-Ernte

Die Sojabohne ist eine Hülsenpflanze, deren Bohnen 20 % Öl und 37 % Eiweiss, also einen hohen Nährwert enthalten. Sie ist uralte und in Asien (China) beheimatet.

Ihre erbsenförmigen, getrockneten Früchte konnten zu Futtermehl für Rinder, Schweine, Schafe und Geflügel verarbeitet werden. Der Bedarf danach trat erst während und besonders nach dem 2. Weltkrieg in Nordamerika in Erscheinung. In den 1970er-Jahren setzte ein richtiger Anbau-boom ein. Während der Ölkrise konnte daraus sogar noch ein Ökodiesel für Motoren hergestellt



F 73: Sojaprodukte (I)

werden (wie auch aus Mais). Die Anbauflächen vergrößerten sich rapide im wärmeren Südamerika, besonders in Brasilien und Argentinien (*Problem Abholzung*). In der modernen Nahrungsmittelwelt wurden die Sojaprodukte ein Milchersatz für Personen mit Laktose-

Intoleranz (unverdaulicher Milchzucker) und für Veganer als Fleisch- und Eiersatz. Sie haben einen guten Nährwert durch einen hohen Proteingehalt und eine hochwertige Eiweissqualität, enthalten Vitamine und Lecithin, wenig Fett und vermeiden Cholesterin. So kamen allmählich die Sojaprodukte auf den Markt: Hülsenfrüchte, Milch, Sojabohnen, Öl, Tofu, auch Joghurt, Pudding und Mehl. Die festere Form von Tofu ist fast geschmacklos und kann mit Aromen angereichert werden je nach dem gewünschten Endprodukt, z.B. als Fleisch- und Eiersatz.

Swoboda sah eine Marktlücke, etwas Besseres als Tofu herzustellen, eine Art Weichkäse, und hatte schon seit längerem Versuche unternommen. Doch bislang ohne Erfolg. Auch das Entwicklungsteam machte sich an die Arbeit. Doch ein gutes, genießbares Produkt konnte nur über die Anreicherung von wertvollen Milchproteinen erreicht werden.



F 74: Yasoya von Baer (Baer Geschichte)

So kam 1986 der Yasoya auf den Markt. Es ist aber kein Weichkäse (ohne Lab) und wegen der Milchproteine auch nicht mehr ganz vegan, hat aber grosse Vorteile gegenüber Tofu. Yasoja ist daher einfach ein Frischprodukt aus Soja. Er kann gut in Stücken geschnitten, roh gegessen, gebraten oder gebacken werden.

Der Bifidus-Käse ab 1989

Bifidus-Joghurt gab es schon. Sie sind gute Alternativen zu den klassischen Joghurts; denn sie enthalten neben der natürlichen Milchsäure zusätzliche Bifidus-Bakterien als Mikro-Organismen, die gut verträglich und gut für die Darmflora sind; dazu fördern sie das Wohlbefinden. Nun sollte auch ein Bifidus-Käse produziert werden. Es wurde ein milder, frischer Weichkäse auf der Vollfettstufe aus pasteurisierter Schweizer Milch



F 75: Der Bifidus Weichkäse (Baer)

Der Oeko-Tomme 1990

Stephan Baer unterstützte die Bauern ab 1990 in der Umstellung auf biologische Landwirtschaft. Aus der Milch dieser Kühe kam der Oeko-Tomme in den Verkauf. Heute ist es der Bio-Camembert.

F 76: der Tomme (Baer)



Der „Hohle Gasse Käse“ 1991



Pünktlich zur CH 91 kam der neuartige Hohle Gasse Käse auf den Markt. Wegen des Jubiläums „700 Jahre Eigenossenschaft“ wurde er natürlich nach dem sagenumwobenen Wegstück von Wilhelm Tell in Küsnacht benannt. Es entstand ein milder, aromatischer Weichkäse aus pasteurisierter Schweizer Milch mit einer feinen, leicht roten Rinde und einem cremig-schmelzenden Kern auf der Rahmstufe. Für den vollen Genuss muss er auf das Verkaufsdatum hin gereift sein und chambriert aufgetischt werden. Mit Erfolg wird er heute noch produziert.

F 77: Der Hohle Gasse Weichkäse (Baer)



Panadalinie ab 1998

Noch kurz bevor Gallman in Pension ging, kamen die ersten Produkte der Panadalinie auf den Markt. Das sind panierte Weichkäse. Dahinter lag eine längere Entwicklungsarbeit. Ein gutes Beispiel sind die „Chäs-Häppily“. Sie können in der Bratpfanne schnell aufbereitet werden. Zusammen mit einer Salatmischung ergeben sie eine einfache und schnelle Mahlzeit. Dieser panierte Weichkäse für die warme Küche war der Anfang einer Produktfamilie, die auch nach dem Firmenverkauf stetig weiterentwickelt wurde. Es kommen immer noch neue Varianten dazu.

F 78: Chäs-Häppily

Die Fromellinie ab 2006

Noch vor der Übernahme durch Lactalis kam 2006 das erste Beispiel der Produktlinie Fromella auf den Markt. Das ist ein Steak aus Frischkäse. Es kann ähnlich wie die Produkte von Panadalinie in der Bratpfanne, im Backofen oder am Grill zubereitet werden. Es ist vollfett, aus pasteurisierter Schweizer Milch und je nach Vorliebe verschieden mariniert. Aussen ist es nach wenigen Minuten knusprig und innen zart schmelzend. Das Käsesteak auf der Basis von Frischkäse erweist sich auch zehn Jahre nach dem Firmenverkauf als wichtige Säule des Sortiments.

F 79: Ein Produkt der Fromellinie (Baer)



2. Technische Verbesserung - die 3. PC-Generation

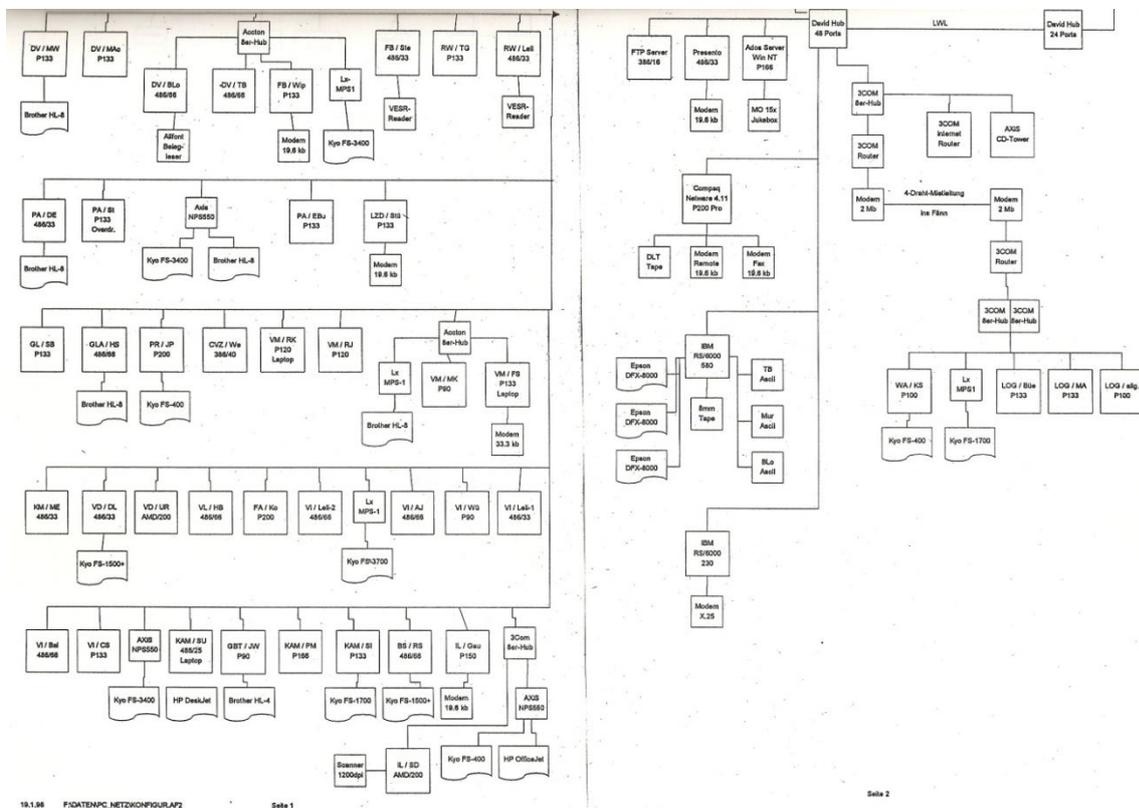
Bereits 1986, also nach sieben Jahren, war die VS-8000 von Wang überfordert. Die nächste Computer-Generation musste her, eine VS 65, ebenfalls von Wang. Das neue System war schneller und sicherer, aber auch anspruchsvoller im Operating. Die Nothelfer der Firma MOR waren sehr stark gefordert, besonders beim Ändern, Anpassen und Einführen weiterer Applikationen.

Mit dem neuen Computer wurde endlich zu Achermanns grosser Erleichterung eine Notstromanlage im Keller installiert, zu einem guten Preis von 17'450 Fr. Die zehn Batterien reichen für ca. 20 Minuten aus, um bei einem Stromausfall die laufenden Arbeiten zu beenden und das System herunterzufahren. Auch durfte er bei seiner bisherigen Belastung von gegen 150 % einen Mitarbeiter aussuchen, der ihn auch vertreten konnte, so dass er auch mal ruhig in die Ferien fahren konnte. Das war Andreas Böttcher, der bei der Migros in Zürich schon einige Jahre EDV-Operator gewesen war. Nur stellte sich sehr bald ein Problem, nämlich dass „Bö“, wie er kurz genannt wurde, sehr häufig um Hilfe bei den PC-Benutzern gerufen wurde, weil auch dauernd wieder neue Apparate installiert wurden, so dass die Zeit für seine eigentliche Aufgabe beim VS 65 massiv eingeschränkt wurde.

... und die 4. Computer-Generation 1995

Wieder nach sieben Jahren meldete Josef Stübi im Herbst 93, er gedenke, die neuste Computer-Generation anzuschaffen, um die ganze Firma in einem Netz zusammenzuschliessen. Doch diese Eröffnung machte Max Achermann, inzwischen mit weissen Haaren, richtig Angst. Er fühlte sich dabei überfordert und meldete den Wunsch an, ins zweite Glied zurückzutreten, auch um die Arbeitszeit eher reduzieren zu können als sich noch mehr engagieren zu müssen.

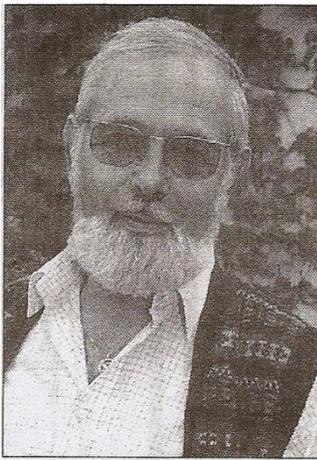
Stübi akzeptierte und suchte einen neuen Abteilungsleiter. Im Frühling 94 trat der neue Abteilungschef Rolf Gaugler an. An der ORBIT 94 in Basel suchte Gaugler für die Datenerfassung einen Belegleser, der die Handschrift der Vertreter auf den entsprechend gedruckten Liefer-scheinen lesen konnte. Das würde zwei Arbeitsplätze einsparen. Zum Glück löste sich dieses



F 80: IBM Computer, die Konfiguration zeigt die Vernetzung des ganzen Betriebes (MA)

Problem bis Ende Oktober ohne Sozialfälle. Auch Herr Bö musste eine neue Stelle suchen. Für ihn kam dann im März 95 Marcel Wasescha ins Team.

Im Herbst 94 wurde das neue UNIX-NETWORK von IBM installiert, wieder über den Lieferanten MOR. Ab 1.1.95 startete zunächst die Finanzbuchhaltung auf dem Unix. Wieder nicht ganz ohne Probleme, besonders bei den Debitoren. Man hatte den aufgenommenen Istzustand nicht angeschaut. Man wollte grundsätzlich etwas Neues auf die Beine stellen. Im April waren auch die Löhne ins neue Netz genommen und das alte System wurde vollends stillgelegt. Gaugler nahm laufend die Wünsche der verschiedenen Abteilungen entgegen und suchte sie nach Möglichkeit zu erfüllen. So liefen 1998 etwa 70 PCs im ganzen Betrieb. Der junge Sang Dao wurde als vierter Mann ins Informatik-Team aufgenommen.



Max Achermann ging 2002 in Pension, 64-jährig, bei Emmi; denn 2000 war seine Abteilung von Emmi übernommen worden.

F 81: Max Achermann, 35 Jahre- Jubiläum (FS 3.11.1998)

Fussnote:

Hier enden die Aufzeichnungen bei der Datenverarbeitung von Max Achermann. Er staune, welch unglaublichem Wandel in den letzten fünf Jahren die Technik im EDV-Bereich unterworfen war. Er spürte, wie ihn die neuen Techniken links und rechts überholten. Es sei unglaublich, wie die immer gleichen Aufgaben, nämlich Fakturen erstellen und Zahlungen verbuchen, in den letzten 35 Jahren mit immer neuen Mitteln erfüllt wurden. Er stellte die Datenverarbeitung bei Baer in einer ausführlichen Dokumentation mit dem Titel „35 Jahre Datenverarbeitung“ zusammen. Seine Aufzeichnungen haben daher einen etwas breiteren Raum eingenommen.

Die Entwicklungsstufen seien hier nochmals zusammengefasst:

1963 Lochkarten-System von Bull

1974 1. Computer von Honeywell-Bull

1979 2. Computer VS-8000 von Wang

1986 3. Computer VS-65 von Wang und

1995 4. Computer Unix-Network von IBM

Die vielfältigen Aufgaben von Buchhalter Josef Stübi

Wie bereits erwähnt, kam Josef Stübi 1978 als junger Nachfolger von Robert Maibach zu Baer. Seine erste und wichtigste Aufgabe sah er zunächst im Um- und Weiterausbau des Finanz- und Rechnungswesens und der Informatik zu einem modernen und leistungsfähigen Führungsinstrument.

Schon nach wenigen Jahren kam er in die Geschäftsleitung als Leiter für Zentrale Dienste. Ihm unterstanden neben den erwähnten beiden Abteilungen auch noch das Personalwesen und zeitweise der Technische Dienst. Er war auch Verwaltungsrat in der „Baer Interfromage SA“ bis zu deren Verkauf an Emmi Ende 1999. Zudem war er während rund 30 Jahren Geschäftsführer und Stiftungsratsmitglied der Personalvorsorgestiftung der Baer AG



F 82: Josef Stübi im Büro 2009 (Stübi)

Fussnote: EDV-Spezialist Josef Stübi

1946 geboren, aufgewachsen und Besuch der Schulen in Luzern

Ausbildung zum eidgen. Dipl. Buchhalter in Zürich

Erste Berufstätigkeit bei der Bell Maschinenfabrik AG in Kriens, eine Firma des Escher-Wyss und Sulzer-Konzerns

1978 Stellenantritt bei Baer als Nachfolger von Buchhalter Maibach

Bis 2008 für die Baer-Gruppe tätig, u.a. als Leiter Zentrale Dienste, Mitglied der Geschäftsleitung und Geschäftsführer der Personalvorsorgestiftung der Baer AG

2008-2011 Mithilfe nach dem Verkauf bei der Integration des Finanz- und Rechnungswesens in den Lactalis-Konzern

Weitere 5 Jahre stundenweise tätig als Geschäftsführer der Personalfürsorgestiftung

Sein Schlussurteil: Insgesamt bot die BAER-Gruppe in den 33 Jahren ein hoch interessantes und sehr spannendes Tätigkeitsfeld, welches von Partnerschaft und Wertschätzung geprägt war.

3. Die Partnerschaft mit Emmi 2000 – breiterer Markt



Direktor Stephan Baer ging neue Wege durch seine ökologische Vision und durch die Marktausweitung mit neuen, innovativen Produkten. Zur Existenzsicherung des inzwischen stark gewachsenen Betriebes ging er schliesslich im Jahr 2000 eine Verbindung mit dem Milchkonzern Emmi ein.

F 83: Stephan Baer und Fritz Wyss, Delegierter der Emmi AG für die Zusammenarbeit (Baer Geschichte)

Emmi übernahm die Interfromage SA BISA mit dem 1995 gebauten Logistikgebäude im Fänn, wo Betriebsspedition, Trockenlager und Regionaldepot unter einem Dach vereinigt werden konnten. Mit dabei die 20 regionalen Kühldepots, die 3'000 Detaillisten und 1'500 Gastrobetriebe versorgten. Dazu waren 7 schwere und über 70 leichtere Fahrzeuge unterwegs.

Der Umsatz der BISA war bis zur Übernahme auf 88 Mio. Fr. angewachsen und hatte 115



Mitarbeiter. Die BISA wurde aufgelöst und in die Emmi Interfräis voll integriert. So bezog Achermann seinen Lohn bis zur Pensionierung 2002 bei Emmi. Emmi beteiligte sich auch bei der Firma Baer mit einem 35 % Aktienanteil. Diese konnte aber im ge-

wohnten Rahmen weiterproduzieren.

F 84: Das Logistikzentrum im Ebnet, seit 2019 an Bartscher, ein deutsches Grossunternehmen für Küchengeräte der Gastronomie (jk)

C Soziales: Die soziale Einstellung der Firma Baer

Ab 1997 konnten die Küssnachter im Firmenladen von Baer an der Geissacherstrasse zu besonders günstigen Preisen einkaufen; die Mitarbeiter erhielten eine jährliche Gutschrift für ihren Einkauf im Laden.



F 85: Der Fabrikladen an der Geissacherstrasse (jk)

Die Mitarbeiter durften seit Beginn das Frühstück oder das Züni je nach Schicht im Betrieb einnehmen; dazu konnten sie jeweils auf das Wochenende ein Chäspäckli heimnehmen.

Bereits erwähnt wurde, dass Edwin Baer II. 1961 den Monatslohn und 1962 die 5-Tage-woche einführte. Dazu gab es am Jahresende bei einem Jahresgewinn eine Gratifikation für die Mitarbeiter (Margrit Ehrler-Haas). 1953 gründete Baer die Personalvorsorgestiftung, lange bevor die eidgen. Vorlage zur Berufsvorsorge kam (1972/1985). Als Reserve für die Stiftung kaufte er Bauland auf der Ländlihöhe, ausreichend mit Parzellen für 20 Einfamilienhäuser. Die Firma unterstützte auch das Altersheim Seematt (Jubiläumscheck 60 Jahre Baer, 1982), das Chinderhus, die Biobauern und andere. All das wurde allseitig sehr geschätzt (Marianne Gerber). Eine Folge davon waren zufriedene, langjährige, treue Mitarbeiter.

Die überraschende Meldung vom Verkauf an die Lactalis-Gruppe 2008



Die NZZ verbreitete am 3. Juni 2008 die brisante Meldung vom Verkauf der Firma Baer auf den 1. Juli und gab die Gründe an:

Die Familie Baer hat sich zum Verkauf entschlossen, weil der Absatz in der Schweiz und im europäischen Export nicht genügend gesteigert werden konnte, um im liberalisierten Käsemarkt als selbständiges Unternehmen erfolgreich zu bleiben.

F 86: Baer zu Lactalis (NZZ), F 87: das Logo der Lactalis (I)

Baer mit seinem Zugpferd, dem „Camembert Suisse“, hatte sich in den letzten Jahren bemüht zuzulegen. Andererseits gab es immer wieder Rückschläge. Schon im Jahr 2000 geriet die Ertragslage unter Druck – laut Baer im Zusammenhang mit der Agrarpolitik und den schlechteren Margen. 2003 schrieb Baer erstmals rote Zahlen. Mit Kosteneinsparungen und tiefgreifenden Veränderungen der Organisation erwirtschaftete man 2004 wieder einen Gewinn. Doch Umsatz und Gewinn schrumpften in den beiden folgenden Jahren weiter. 2007 wurde noch ein Umsatz von 40.8 Mio (Vorjahr 41.4) und ein Gewinn von 0.3 Mio (VJ 0.7) Franken ausgewiesen. Dazu hatte gemäss Insider ein Mitarbeiter 2001 mindestens eine Mio CHF. veruntreut.

Mit seiner internationalen Stärke werde Lactalis neue Exportmärkte für den Weichkäse aus

Küssnacht erschliessen, die Auslastung der Produktion steigern und den Fortbestand der Weichkäserei in der Zentralschweiz sichern. (NZZ 3.6. 2008)
Vor der Übernahme 2007 hatte Baer 140 Vollzeitstellen.

Die letzte Weihnachtsfeier mit Stephan Baer 2008

Die Baer AG wurde auf den 1. Juli 2008 mit 160 Mitarbeitern (140 vollzeitig) vom französischen Konzern Lactalis übernommen und allmählich integriert. Die Emmi verkaufte ihren Anteil ebenfalls an die Lactalis. Lactalis ist ein französisches Familienunternehmen, das grösste europäische Unternehmen in der Milchindustrie.

Die Fabrikationsgebäude und das dazugehörige Land (mit Ausnahme des Grundstücks auf dem Tunnel im Baurecht vom Kanton) gingen an die Lactalis über. Die Familie Baer hat darauf keine Anteile mehr (JSt). Nur das Verwaltungsgebäude (die ehemalige 1. Käserei) mit dem dazugehörigen Grundstück gehört immer noch der Milchverwertungsgenossenschaft, die das Gebäude im Baurecht der LGK gebaut hatte und das Grundstück später kaufen konnte. Sie vermietet es an Lactalis mit einem langfristigen Mietvertrag (CN).

Eine heutige Präzisierung von Stephan Baer zum damaligen Entscheid (Januar 2020):



„Schon Mitte der 90er-Jahre zeichnete sich ab, dass mit dem Landwirtschaftsabkommen als Teil der bilateralen Verträge mit der EU der Käsemarkt vollständig liberalisiert und damit beidseitig die Zölle abgeschafft würden. Diese Zölle sorgten bisher dafür, dass der Schweizer Weichkäse preislich gegen die Importe geschützt war, im Gegenzug aber auch preislich keine Chance hatte, im EU-Markt Fuss zu fassen (im Gegensatz zu dem kaum zollbelasteten Schweizer Hartkäse). Aus Sicht der Firma BAER war klar, dass EU-taugliche Produktionskosten nur zu erreichen waren, wenn nach Abschaffung der Zölle ein rascher Mengenaufbau im Export nach Europa gelingt. Die enge Zusammenarbeit mit Emmi sollte BAER bei dieser Heraus-

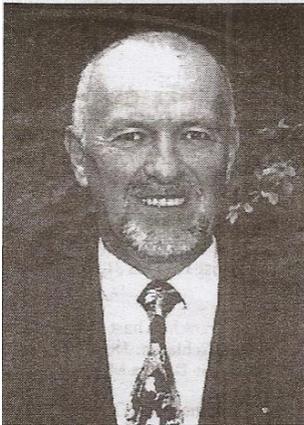
F 87: Stephan Baer (BG)

forderung unterstützen. Ab 2002 erfolgte die Liberalisierung schrittweise bis zur vollständigen Marktöffnung im Jahr 2007. Die in diesen Jahren vor allem nach Deutschland aufgebauten Export-Mengen reichten aber nicht, die Produktionskosten genügend zu senken, um die Zukunft als eigenständiges Unternehmen zu sichern”.

Stephan Baer hatte als Direktor schon früh und öfters auf die Gefahr eines aussichtslosen Existenzkampfes und eines erzwungenen Verkaufs an ein europäisch orientiertes Unternehmen hingewiesen; denn er sah die Entwicklung im europäischen Milchmarkt voraus. Aber kaum einer hatte das wahrgenommen oder ernst aufgefasst; denn es lief in diesen Zeiten immer noch alles auf Hochtouren. Als dann der tatsächliche Verkauf in der Zeitung erschien, haben die meisten ungläubig die Augen gerieben.

...und Erwin Purtschert, der Chef der erfolgreichen Interfromage, meint dazu:

Aus heutiger Sicht sei das ein weiser und richtiger Entscheid gewesen, meint Erwin Purtschert



F 88: E. Purtschert (EP)

in einem persönlichen Gespräch im Herbst 2019, auch wenn durchaus die Möglichkeit bestanden hätte, den Betrieb selbständig weiterzuführen. Aber die Entwicklung besonders im Nahrungsmittelbereich ist ganz speziell. Baer hatte immer nur den Schweizer Markt bedient in der Belieferung von Molkereien, Detailhändlern und Gastrobotrieben und die Migos und den Coop in ihren Verteilzentren. Das Ausland spielte immer nur eine marginale Bedeutung, ca. 1% des Umsatzes. Es gab zwar Verkaufsorte in Schweden, Finnland, Dänemark und England, aber eher für Liebhaber (von den Ferien in der Schweiz her). Sonst war Baer im Ausland nicht bekannt und gesucht, schon wegen der höheren Preise; dazu hatte jedes Land seine eigenen Versorger mit Milchprodukten.

Als dann Migros, Coop und Denner immer grösser wurden, kam das „Lädelisterben“. Die eigentlichen Kunden von Baer, verschwanden allmählich. Mit der Übernahme durch die Lactalis fiel zwar der Vertrieb weg, aber die Produktion blieb in Küssnacht erhalten.

Zusatz von Stephan Baer: Die ursprünglichen Kunden von Baer verschwanden allmählich. Umso wichtiger war es, dass man sowohl Coop wie auch Migros als starke Kunden hatte. Baer war eine der wenigen Firmen, die beide beliefern konnte. Sie nahmen 80 % der Produktion ab.

Frau Strebelt bemerkt zu diesem Thema: Ihr Mann Albert, der noch vor seinem Tod den Verkauf mitbekommen hatte, wurde oft gefragt, ob er als langjähriger Mitarbeiter im Aufbau von Baer nicht stark betroffen und gegen den Verkauf eingestellt sei. Er habe die für alle überraschende Antwort gegeben: Überhaupt nicht. Sie seien ständig unter Druck gestanden, immer mehr zu produzieren. Das habe dann oft zu Aktionen geführt. Dadurch sei aber wieder weniger beim normalen Preis eingekauft worden. Baer sei für die Schweiz zu gross und für das Ausland zu klein geworden.

Die Geschichte der Lactalis – ein Weichkäseproduzent in Westfrankreich

1933 **André Besnier gründet** eine Molkerei für Camembert in Laval (Westfrankreich)

- 1950 Steigerung von 35 Litern und 17 Camemberts auf 1 Mio und 725'000 Stück, besonders wegen des Weltkrieges

1955 **in 2. Generation** übernimmt **Sohn Michel**

- 1968 erster Camembert aus Pastmilch mit dem Namen „**Le Président**“
- 1980 Expansion nach USA durch die Übernahme der Weichkäserei „Belmont“
- 1992 Übernahme von „**Société**“, ein Blauschimmelkäse von Roquefort, aus Schafmilch, in Kalksteinhöhlen gereift, gegründet 1925
- **1999** Umbenennung in „**Lactalis**“ wegen der Internationalität

2001 **in 3. Generation** übernimmt **Sohn Emmanuel**

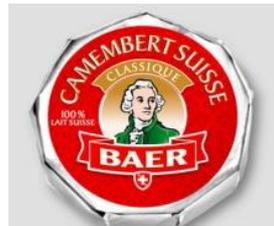
- 2006 Übernahme von **Galbani**, ital. Käse- u. Fleischwarenproduzent mit Mozzarella
- 2008 1. Juli Übernahme von **Baer**, der grössten Weichkäserei der Schweiz

Die vier grössten Weichkäsemarken unter einem Dach bei Lactalis



„Président“ 1968, ein franz. Camembert aus Pastmilch (F 89a)

„Société“ 1992, ein franz. Blauschimmelkäse aus Schafmilch (F 89b)



„Mozzarella“ 2006, ein italienisches Produkt aus Büffel- oder Kuhmilch (für Tomatensalat) (F 89c)

„Camembert Baer“ 2008, aus Schweizer Pastmilch (F 89d)

Die „Lactalis“, ein europäische Unternehmen im internationalen Markt



F 89e: Die Lactalis Gruppe mit den weltweit übernommenen Firmen (I)

Die Lactalis-Gruppe weltweit

Bestand März 2019: 80'000 Mitarbeitende, 250 Produktionsstätten, 50 Verkaufsniederlassungen, 19.4 Mia Liter verarbeitete Milch, 18.5 Mia Euro Umsatz

Die Lactalis Suisse SA/Baer AG 2020

Das Lactalis-Büro in Küssnacht gibt keine Zahlen heraus. Thomas Banz erklärt nur kurz: seit der Übernahme plus/minus konstanter Stand: um die 100 Mitarbeiter, um 40 Mio. Fr. Umsatz, um 13-15 Mio Liter Milch von der ZMP in Luzern (Zentralschweiz. Milchproduzenten). Chef seit der Übernahme: Antonio Zanetti, Büro in Lugano (wegen der „Galbani“ It.)

Die letzte Weihnachtsfeier 2008



An der letzten Weihnachtsfeier 2008 wurde Stephan Baer von seiner ganzen Belegschaft verabschiedet. Der „Freier Schweizer“ berichtete in Wort und Bild am 19. Dezember 2008. Sein Leitbild lebte er vor: partnerschaftliche Kultur im Betrieb, die natürliche Sorge für die Umwelt und die nachhaltige Sicherung des wirtschaftlichen Erfolges. Sein aufgeschlossener, freundlicher, einfühlsamer, aber auch bestimmter Führungsstil verbleibe allen Mitarbeitern in ewiger Erinnerung. Als Abschiedsgeschenk überreichte ihm der langjährige Mitarbeiter Werner Brühlmann unter stehendem Applaus aller Anwesenden eine Trychel. Das war ein eindrücklicher Beweis von Wertschätzung, Dankbarkeit und Firmentreue (FS 19.12.2008, F 90)



... und die letzten Ehrungen

Die letzten Ehrungen: Werner Brühlmann 40 Jahre (Packerei), Josef Stübi 30 (Zentrale Dienste), Erich Gwerder 25 (Packerei) u. Regina Ulrich 20 Jahre (Packerei) F 91: FS

Anhang: Schweizer Milchwirtschaft und ihre Milchkühe

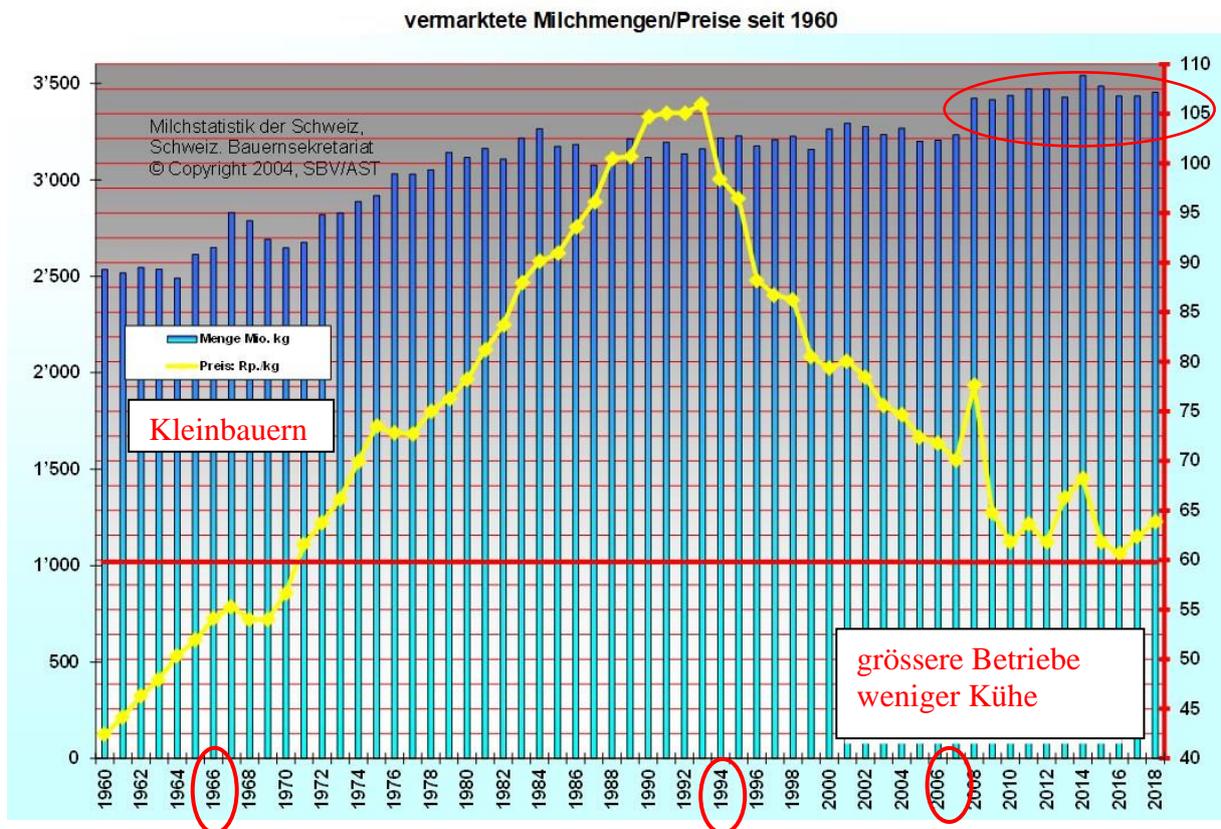
Der liberalisierte Markt – mit Folgen für den Milchpreis

Direktor Stephan Baer sprach in seinem Rückblick von einer langfristigen Entwicklung zur vollständigen Liberalisierung im Käsesektor. Diese hatte schon mit dem GATT begonnen und hatte sich später mit der EU über die bilateralen Verträge voll ausgewirkt.

1) Das GATT, ein internationales Abkommen für den Zollabbau

Das Allgemeine Zoll- und Handelsabkommen, kurz GATT genannt, wurde 1947 nach den Turbulenzen des 2. Weltkriegs abgeschlossen. Es sollte eine internationale Handelsorganisation verwirklichen. Als das nicht gelang, wurde daraus ein völkerrechtlicher Vertrag mit 23 Gründerstaaten, dem 1951 auch Deutschland und Österreich beitraten. Die Schweiz folgte erst 1966. Darauf reagierte der Bundesrat 1968 mit einem Preiszuschlagssystem für ausländischen Weich- und Halbhartkäse, um Billigimporte zu verhindern. Das hatte aber zur Folge, dass sich die Weichkäseproduktion von Baer auf den Schweizer Markt begrenzte (s. S. 25).

Ab 1986 wurden die sogenannten Uruguay-Runden durchgeführt. Sie kamen 1994 zum Abschluss. Dabei wurde von den Industriestaaten die Liberalisierung ihres Warenhandels (für ihre Industrieprodukte) und von den Entwicklungsländern der bessere Marktzugang hauptsächlich für ihre Textilien- und Agrarprodukte angestrebt. 1994 wurde nun der schrittweise Abbau der **produktebezogenen Zölle** beschlossen. Der Bundesrat bereitete sich darauf 1998 mit Verordnungen vor, die dann 2005 in Kraft traten. Das GATT war inzwischen 1995 auf 124 Mitgliederstaaten angewachsen und durch die WTO (Welthandelsorganisation) abgelöst worden - mit Sitz in Genf. *F 92: Milchpreiskurve und Milchmenge (SBS)*



1966 Beitritt zum Gatt 1994 Zollabbau Gatt 2007 Bilaterale Verträge
1968 Zollzuschläge für Weichkäse 1998 Milchkontingent 2005 Direktzahlungen

2) Die bilateralen Verträge mit der EU 2007

Stephan Baer erklärte weiter, dass die EU im Rahmen der bilateralen Verträge im Landwirtschaftsabkommen forderte, den **Käsemarkt vollständig zu liberalisieren**. Das unterschrieb 2007 die Schweiz, wohl um den Markt in die EU für die anderen Bereiche (Maschinen, Pharmaka, Chemie etc.) offen zu halten.

Da die produktbezogenen Zölle und Subventionen nicht mehr möglich waren, reagierte der Bundesrat zum Schutz der einheimischen Landwirtschaft im Hochpreisland Schweiz mit dem System von **Direktzahlungen** an die Landwirte. Allgemein pro Hektare und Jahr um 1'000 Fr. (abgestuft nach Höhenlage) und spezielle Ökobeiträge mit verknüpften Bedingungen. Denn durch die Abschaffung der Zölle sank der Milchpreis kontinuierlich und bedrohte die Existenz der Landwirtschaft. Das half jedoch nicht dem Weichkäseproduzenten Baer.

Der zunächst steigende Milchpreis mit Folgen (s. Grafik Milchpreis)

Für die Käseproduktion hatte der steigende Milchpreis bis in die 1990er Jahre die Folge von höheren Produktpreisen. Von 45 Rappen im Jahr 1960 stieg er an bis über einen Franken im Jahr 1993. Der Weichkäsemarkt von Baer begrenzte sich auf den Schweizer Markt.

Die höheren Milchpreise ermöglichten jedoch den Kleinbauernbetrieb. Ein Bauer konnte mit 5-7 Kühen eine Familie ernähren. Natürlich kam eine möglichst grosse Selbstversorgung mit einem Mastschwein, Hühnern, Obst, Gemüse und ein möglicher Nebenverdienst dazu.

Der fallende Milchpreis mit seinen Folgen

Der fallende Preis ab 1994 bis auf 60 Rappen hatte grosse Folgen für die Milchwirtschaft. Die **Anzahl der Milchproduzenten** wurde stetig rückläufig. In den 1980er-Jahren gab es noch fast 60'000 Milchbauern, heute sind es noch 20'000. Ebenso sank die **Anzahl der Milchkühe**. Im Juli 2019 erreichte er mit rund 533'500 Kühen einen historischen Tiefstand (Bote, 18.9.2019).
F 93: Entwicklung der Anzahl Milchkühe von 1950-2019 (Bote 18.9.2019)



Die **Milchkontingentierung** (Mengenbegrenzung) ab 1978 war ein Versuch, den steigenden wie später auch den fallenden Milchpreis zu stabilisieren (Grafik S. 43). Sie wurde 2009 aufgehoben, nicht marktgerecht mit unerwünschten Folgen. Die Bauern sollten mehr unternehmerischen Spielraum erhalten.

Die steigende Milchleistung der Kühe



F 94: Viehausstellung Arth-Küssnacht, auffallend die grossen Euter (Bote 27.9.2019)

Während eine Kuh in den 90er Jahren rund 5'000 Liter Milch pro Jahr produzierte, sind es gegenwärtig (2019) fast 7'000 Liter, das sind pro Tag um 23 Liter. Seit 1960 sogar eine Verdoppelung, so auch in Deutschland. Die Kuh hat durchschnittlich 305 Michtage im Jahr. Die Hauptursachen sind der Fortschritt in der Zucht, die verbesserte Fütterung und die gesteigerte Effizienz. Das zeigt eindrücklich das Bild von der Viehausstellung in Arth. Doch dadurch gerieten die Milchbauern in die Kritik des Tierschutzes.



Neben diesen hohen durchschnittlichen Milchleistungen kann es zu unglaublichen Spitzenmengen kommen. Gerade kürzlich ist ein Beispiel im „Bote“ erschienen.

F 95: Kuh mit 40 Litern pro Tag (Bote 23.09.2019)

Jedoch hat in den vergangenen Jahren eine Trendwende stattgefunden, indem man vermehrt auf das Wohlbefinden der Kühe achtet. Zählte noch bis vor 10 Jahren nur die Milchleistung, sind heute neben einer hohen Milchleistung ebenso wichtig gesunde, langlebige und fruchtbare Tiere. Sie reduzieren die Zucht- und Tierarztkosten und steigern die Rentabilität der Tiere. Mehr Milch bedeutet auch grössere Kühe und dadurch mehr Platz im Stall. Viele Milchbauern wechselten zu Alternativen.

Die Milchkühe in der Schweiz

Zum Abschluss noch ein Wort zu den Milchlieferanten, zu den Rinderrassen, die den feinen, hochwertigen Speisekäse ermöglichen. In unserer Zentralschweizer Gegend sind die bekanntesten Milchlieferanten die braunen Kühe und die schwarzfleckigen Holsteiner Kühe; im Kanton Bern ist das hellrötlich und weissgefleckte Vieh stärker verbreitet.



Das Original Braunvieh

In der Inner- und Ostschweiz am meisten verbreitet. Sie ist eine jahrhundertealte Züchtung aus Einsiedeln (seit dem 15. Jh.). Jedoch nur noch 3 % sind beim reinrassigen Original-Braunvieh verblieben.

F 96a: Original Braunvieh (I)

Die Brown-Swiss Rasse

Die kräftigere, neue hat eine höhere Milchleistung und weniger Milchfettgehalt. Das Original-Braunvieh wurde im 18. und 19. Jh. nach Amerika exportiert und dort weiterentwickelt. Nach 1960 wurde sie wieder in Europa eingekreuzt und ist so zum heutigen, weit verbreiteten Braunvieh geworden. Die Milchleistung liegt bei 7'200 Litern im Mittelland und 5'200 Litern in den Bergregionen. Rund 40 % gehören zu dieser genügsamen, robusten und langlebigen Rasse.

F 96b: die Brown-Suisse Rasse (I)

Das Rätische Grauvieh

Es ist eine uralte Züchtung in den Bündner Tälern. Sie sind leichter als das Original Braunvieh, verursachen dadurch weniger Schäden in den steilen Berghängen, sie benötigen kleinere Ställe, sind gute Zugtiere, haben gutes Fleisch und liefern im Ø 3'600 l Milch. Sie sind fast ausgestorben; heute sind sie wieder gut für die Mutterkuhhaltung und liefern gutes Fleisch.

F 95c: Rätisches Grauvieh (I)

Das Swiss Fleckvieh

Das Hauptzuchtgebiet ist der Kanton Bern mit starker Verbreitung in die westliche und nördliche Schweiz. Es ist durch eine Einkreuzung von Red Holstein-Stieren mit der Berner Simmentaler Rasse entstanden. Der Blutanteil liegt bei 2/3 Holstein und 1/3 Simmental. Es ist eine milchbetonte Zweinutzungsrasse von Fleisch und Milch - anders als bei Holstein mit dem Schwerpunkt allein auf Milch. Die durchschnittliche Milchleistung liegt bei 7'100 kg.

F 96c: das Swiss Fleckvieh (I)



Das Holsteinvieh: Der Spitzenreiter in der Milchproduktion ist das schwarze, mit weissen Flecken auffällige Holsteinvieh. Ursprünglich kam es aus Nordholland und war bis Mitte des 18. Jahrhunderts rotfleckig. Ab 1713 wurden schwarze Kälber aus Dänemark importiert, mit einem dominanten Gen. Danach wurden die meisten Tiere schwarz- statt rotfleckig, die es aber immer noch gibt. In der zweiten Hälfte des 19. Jh. wurde es nach Amerika exportiert und weitergezüchtet. Erst ab Ende der 1940er-Jahre kam es wieder zurück nach Europa. Die Milchleistung



stieg von 8'000 auf bis zu 16'000 kg. pro Jahr. Das heisst bis zu 50 Litern pro Tag. Hauptzuchtgebiet ist die Westschweiz, mit einer Ausbreitung zu uns ins flache und hügelige Mittelland. Bei diesen Hochleistungen ist der Fleischwert natürlich nicht mehr gross. Die Kühe sind mager, leiden darunter und leben weniger lang. Frage: Wie oft werden sie gemolken? Nicht mehr als dreimal wegen der Gesundheit.

F 96d: schwarzfleckiges Holsteinvieh (I)

Die Fleischkühe in der Schweiz

Wegen des gesunkenen Milchpreises weichen immer mehr Landwirte auf die Fleischverwertung ihrer Tiere und auf die Muttertierhaltung aus, so dass der Bauer nicht mehr an die Melkzeiten gebunden ist und frei für einen zweiten Beruf wird. Dazu eignen sich am besten die rötlichen Limousin-Rinder und die schwarze Angus-Rasse.



Das Limousin-Rind

Ursprünglich stammt das Limousin-Rind aus Zentral-Frankreich und wurde auf Zugleistung und Mastfähigkeit gezüchtet. Es ist rot bis rotbraun und wird heute als reines Fleischrind gehalten. Die Milchleistung reicht für eine gute Zunahme der Kälber in der Mutterkuhhaltung. Die Kühe sind 650-850 kg schwer, die Bullen 1'100-1400 kg. Ihre Vorzüge sind leichte Geburten, eine hervorragende Futtermittelverwertung und eine gute Fleischqualität. Sie sind langlebig, anpassungsfähig, ertragen gut Wärme und Hitze. Es ist eine ruhige, ausgeglichene Rasse, die ihre Kälber sehr gut gegen potenzielle Feinde verteidigt, gut für Mutterkuh-Haltung.

Es ist eine ruhige, ausgeglichene Rasse, die ihre Kälber sehr gut gegen potenzielle Feinde verteidigt, gut für Mutterkuh-Haltung.

F 97a: das Limousin Rind (I)



Die Angus-Rasse

Sie kommt aus Schottland und ist ebenfalls ein reines Fleischrind. Im frühen 19. Jh kamen die Züchter auf den Geschmack ihrer hervorragenden Fleischqualität. Sie verbreitete sich auch in Irland und England. In die USA exportiert, wurde die Angusrasse nach kurzer Zeit durch gezielte Linienzucht die bedeutendste Fleischrasse in Nordamerika. Sie eignet sich für die Mutterkuhhaltung. Das Fleisch ist zart, schmackhaft, marmoriert und garantiert höchsten Genuss.

F 97b: Angus Rind (I)

Die Schottlandrinder für den Landschaftsschutz

In der Landschaftspflege sieht man nicht selten auch Rinder mit den zottigen, langen Haaren im Kopf und den breiten Hörnern. Sie sind oft im Tessin bei den verlassenem Weidelandschaften anzutreffen, die sonst in kurzer Zeit verwuchern und veröden würden. Sie kommen ebenfalls aus Schottland und wurden dort zur Beweidung der extensiven kargen Weideflächen eingesetzt.



F 98: das Schottlandrind (1)

Diese extrem robusten und widerstandsfähigen Hochlandrinder werden besonders in der Landschaftspflege eingesetzt, da sie äusserst genügsam fast alles Unkraut und Kleingebüsch fressen. Sie können ganzjährig im Freien gehalten und ausschließlich mit Gras und Heu gefüttert werden. Diese gutmütigen Tiere sind langlebig und kaum krankheitsanfällig. Die relativ spätreifen Kühe (ca. nach 40 Monaten) kalben leicht und ohne menschliche Hilfe und sind daher bestens für die Mutterkuhhaltung geeignet. Das Fleisch der schottischen Hochlandrinder ist von bester Qualität und besonders cholesterinarm.

Schlusswort

Das anfängliche Bangen beim Beginn der Arbeit zur Weichkäserei Baer hat sich bald zu einem spannenden Erlebnis in der Abwicklung seiner vielfältigen Teilthemen entfaltet; denn der anfänglich befragte Stephan Baer konnte keine Firmengeschichte aus der Schublade hervorziehen und übergeben. So begannen die Recherchen mit dem Befragen von bekannten Personen, die in der Firma gearbeitet haben. Aus ihren Erzählungen entwickelte sich eine Reihenfolge von weiteren Personen, so dass sich ein lebhaftes Mosaik von Geschichten rund um die Firma Baer entwickelte.

Eine kurze Erklärung dieser Reihenfolge der befragten Personen:

- Max Achermann, der Bruder von Lehrerkollege Röbi Achermann, hatte in Buchform die EDV-Entwicklung seit seinem Stellenantritt bei Baer geschrieben. Sie diente zunächst als Grobraster für den Aufbau der Geschichte. Später stärker gekürzt, ist sein Beitrag daher immer noch ziemlich stark vertreten.
- Achermann verwies auf die Partnerschaft der LG Rigi. Cornel Niederberger konnte Unterlagen und Fotos über diese Partnerschaft der LGK mit der Weichkäserei Baer vermitteln.
- Nach einem zufälligen Treffen mit Erwin Purtschert erklärte er die Interfromage und vermittelte Unterlagen über die mittlere Zeit der Firmengeschichte.
- Mein Sohn Bruno war eine Zeitlang Studienkollege des Sohnes von Josef Stübi. Er orientierte mich über seine Hintergrundarbeit als Buchhalter und EDV-Spezialist.
- Dann folgte der Hinweis, dass es früher neben Baer noch einige Kleinkäsereien in Küsnacht gegeben hat, die aber inzwischen fast alle verschwunden sind.
- Frau Strebel erzählte, wie ihr Mann Albert als junger, diplomierter Käsermeister zu Baer gestossen ist.
- Das weckte die Frage, wie denn der Weichkäse produziert wird und was der Unterschied zum Hartkäse ist. Nachbar Toni Bünter konnte darüber als pensionierter Käsermeister Auskunft geben. In der Schublade hatte er noch einen Bericht aus der Fachzeitschrift „Zentralblatt Land- und Milchwirtschaft“ mit der Autorin Susanne Wälti.

- Er verwies auf seinen Hausnachbarn Hansruedi Gallmann. Dieser berichtete von seinem Amt als Laborchef und wie er zum Entwicklungschef wurde; er zählte einige besonders gut gelungene Produkte auf.
- Noch nichts war über die Gründerfamilie bekannt. Da kam der Hinweis, dass eine Tochter von Hellmuth Swoboda in Küsnacht lebt. Sie deckte die Hintergründe der Familien Baer und Swoboda auf und erwähnte, dass die Täufergemeinde einen wesentlichen Einfluss auf den Gründer und auf die Gründung ausgeübt hat. Im Internet konnten der geschichtliche Hintergrund und die Grundzüge der Täufergemeinde aufgearbeitet werden.
- Gegen Ende stellte sich die Frage, welche Kühe die Milch für die feinen Käseprodukte liefern. Dabei ist man auf die speziellen Probleme in der Schweizer Milchwirtschaft gestossen, welche auch die Firma Baer hart betroffen und sie schliesslich sogar zum Aufgeben gezwungen haben.
- Als der Text beisammen war, bekam ihn Stephan Baer, der letzte Direktor der Firma, zu lesen. Er machte einige Ergänzungen und erklärte, dass da eigentlich nicht eine Geschichte aus der Optik eines Fachmannes entstanden ist (z.B. für eine sachliche Firmenpublikation), sondern dass sich aus der Sicht eines Auswärtigen eine ganze Reihe von Geschichten rund um die Firma Baer ergeben hat, die aber in ihrer Art ebenfalls interessant sind. Und das war die Absicht, den Senioren bei einem Treffen eine noch erlebte Firmengeschichte aufzuarbeiten.
- Schlussendlich fehlte noch ein Foto von Ruth Baer, die als Chefin im Büro mit Max Achermann eine gewichtige Rolle eingenommen hat. Das führte zu Marianne Gerber, deren Grossvater von Anfang an dabei war und dessen Tochter Ruth, ihre Tante, im Betrieb kontinuierlich von der Packerei, ins Büro, zum Labor und bis zur Testabteilung aufgestiegen war. Marianne Gerber besitzt ein Archiv von Fotos, auch aus der Sammlung von Robert Moser.

Letzter Bearbeitungsstand: 20. November 2021