

**Zeitschrift:** Mitteilungen des historischen Vereins des Kantons Schwyz  
**Herausgeber:** Historischer Verein des Kantons Schwyz  
**Band:** 100 (2008)

**Artikel:** Der Käse in fünf Stücken  
**Autor:** van Orsouw, Michael  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-169379>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

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

## Der Käse in fünf Stücken

Michael van Orsouw



Die Baer-Belegschaft 2007.



Weichkäse beisst man nicht ab, sondern schneidet ihn in Stücke. Das tun wir nun auch mit der Geschichte der Weichkäserei Baer. Und lassen die kleinen Bissen im Munde zergehen.

*Das erste Stück, 1922, ist hart* – obwohl oder gerade weil sich die Geschichte um Weichkäse dreht. Die Schweiz ist in der Krise. Wirtschaftlich, sozial, gesellschaftlich. Die Nestlé & Anglo-Swiss Condensed Milk Company gibt bekannt, ihr Werk in Cham zu schliessen. Praktisch über Nacht verlieren die Bauern einer ganzen Region ihren Milchabnehmer. Die Zulieferanten der «Milchsüdi», wie die Nestlé in Cham genannt wird, sind im Ägerital, im Säuliamt, im Freiamt, im Kanton Zug daheim – und auch in der Region Küssnacht.

Hier in Küssnacht vernimmt Edwin Baer (1879–1949) diese Nachricht. Er ist in Deutschland aufgewachsen und gelernter Landwirt, hat zunächst auf dem elterlichen Hof mitgearbeitet und ist dann mit 30 Jahren in die Schweiz gekommen. Hier leitete er verschiedene Betriebe, unter anderem «Geistlich Söhne» in Wolhusen. Jetzt, als er die Hiobsbotschaft aus Cham hört, nennt er sich Kaufmann, ist 43 Jahre alt und siebenfacher Familienvater. Baer nutzt die Gunst der Stunde und gründet in Küssnacht am Rigi eine Käserei, um die nun plötzlich überschüssig gewordene Milch zu verarbeiten. Er hilft damit den Bauern von Küssnacht und sich selber.

Er stellt aber nicht einen harten oder halbharten Käse her, wie man es von alters her in der Innerschweiz gewohnt ist. Stattdessen produziert Baer als einer der ersten in der Schweiz Weichkäse – ein kühner Schritt. Seine Sorten sind Limburger und Münsterkäse; und das in einem Land, das auf Hartkäse eingeschworen ist. Der Anfang ist wegen des weichen Käses hart. Die Konjunktur ist schwach, die Kauflust gering, die Kundschaft ist froh, wenn sie sich das Nötigste kaufen kann – da kommt das neue Produkt Weichkäse nicht in Frage. Doch allmählich beginnen sich die Zwanziger Jahre aufzuhellen, und Baer gelingt es, ACV Basel (heute Coop) als ständigen Kunden zu gewinnen. Zudem schwappt der Aufbruch in Paris mit Varieté, Tanz und Bubikopf auf die Schweiz über – und mit ihm hält der französische Weichkäse in den Schweizer Küchen Einzug, wie ihn Baer produziert. Damit auch die welschen Weichkäsefreunde am Produkt aus Küssnacht Gefallen finden, wechselt der Firmenname seine Schreibweise von «Bär» auf «Baer».

*Das zweite Stück, 1949, vermittelt einen neuen Geschmack auf der Zunge* – die Firma Baer ist im Umbruch. Gründer Edwin Baer hat die inzwischen vergrösserte

Weichkäserei mit Bravour durch den Zweiten Weltkrieg geführt; trotz Rationierung, trotz vielen Mitarbeitern an der Front und trotz Notsituation erzielte er 1943, mitten im Krieg, erstmals einen Umsatz von über einer Million Schweizer Franken.

Sein Sohn gleichen Namens hat zwar die Molkereischule absolviert und das Eidgenössische Weichkäserdiplom erworben, ist aber während des Krieges weit weg vom elterlichen Betrieb: Er hat sich einer Ärztemission des Roten Kreuzes angeschlossen und engagiert sich im bürgerkriegszerrütteten Griechenland für die Lebensmittelversorgung. Nach Ende des Kriegs widmet er sich lieber dem Aufbau eines vereinigten föderalistischen Europas als Papas Käserei. Doch dann verändern zwei Todesfälle die Einstellung des Juniors: 1947 stirbt sein Bruder, der im Familienbetrieb arbeitet, und 1949 Edwin senior, der Firmengründer und -leiter. Also übernimmt nun Edwin junior, der eigentlich ganz andere Lebenspläne hatte, die Weichkäserei in Küssnacht. Er ist damals 34 Jahre jung und voller Tatendrang.

*Das dritte Stück, 1975, zergeht auf der Zunge* – Edwin Baer leitet nun seit 26 Jahren die Firma, in die er eigentlich gar nicht hatte eintreten wollen. Er tat sich als sozialer Pionier hervor: Er ruft eine Betriebskommission ins Leben für die Anliegen des Personals (1953), stellt alle Angestellten im Monatslohn an (1961) und führt als erster Betrieb der Schweizer Käsereibranche die Fünf-Tage-Woche ein (1962). Doch all diese Massnahmen kosten viel Geld: Deshalb trug sich Baer mit dem Gedanken, die ganze Produktion nach Frankreich auszulagern. Denn der Schweizer Milchpreis war schon damals der höchste in Europa.

Doch Baer fühlt sich mit Küssnacht sehr verbunden. Er hat sich auch politisch engagiert und war 1960 als erster Protestant zum Bezirksammann gewählt worden, darüber hinaus war er Ortschef im Zivilschutz, Gründungs- und Vorstandsmitglied des kantonalen Handels- und Industrievereins und so weiter. Nun schliesst die Glashütte Küssnacht ihre Tore für immer, und Baer wird mit seinen mehr als 100 Angestellten über Nacht zum grössten Arbeitgeber im Bezirk. Seine Verantwortung steigt, er erwirtschaftet mit der Milch aus der Region einen Umsatz von über 20 Millionen Schweizer Franken.

Gleichzeitig schafft er etwas, wofür er lange gekämpft hat. Der Bundesbeschluss über «Preiszuschlagssystem für Weich- und Halbhartkäse» verteuert die Import und begünstigt damit den inländischen Weichkäse, zum Beispiel den von Baer in Küssnacht. Endlich ist Baer wieder konkurrenzfähig, und die Zukunft ist rosig.





Die Baer-Belegschaft im Gründungsjahr 1922.

*Das vierte Stück, 1990, schmeckt so natürlich* – es berichtet vom dritten Generationenwechsel. 1983 hat Stephan Baer den Vorsitz der Geschäftsleitung von seinem Vater übernommen. Der neue Firmenchef hatte zunächst auch keine Lust gezeigt, den Familienbetrieb zu übernehmen. 1973 als Student in Zürich politisiert, trug er einen Wuschelbart und politisierte links aussen. Er war bei der Besetzung des Atomkraftwerkgeländes Kaiseraugst dabei, blies bei der linken «Zürcher Dorfmusik» die Klarinette und zeichnete für die linken Blätter «Tell» und Focus». Dennoch setzte sich Stephan Baer an die Spitze – und nutzte seine Möglichkeiten, indem er seinen Betrieb Stück für Stück ökologisierte. 1986 lancierte er «Yasoya», eine schmackhafte Alternative zu Fleisch und bröckeligem Tofu.

Und jetzt bringt er sogar Bauern in der Region Küssnacht dazu, auf biologische Bewirtschaftung umzustellen. Für jeden biologisch produzierten Liter Milch zahlt er 15 Rappen mehr – eine echte Innovation. Mit dieser Bio-Milch, die in der Schweiz noch sehr wenig verbreitet ist, stellt Baer den Käse «Öko-Tomme» und später auch Bio-Camembert her. Stephan Baer wird aufgrund seiner ökonomischen und ökologischen Handlungsweise zum «Unternehmer des Jahres 1990» gekürt. Logisch, dass er später einer der ersten Käser ist, die auf gentechfreie Landwirtschaft setzen.

*Das fünfte Stück, 2008, hat einen etwas bitteren Abgang* – die Firma Baer tritt in eine neue Phase. Seit 86 Jahren ist das Familienunternehmen unabhängig. Das ermöglicht der Firma soziale und ökologische Innovationen, die ihresglei-

chen suchen. Die Marke «Baer» ist in der Schweiz bei 88 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer ein Begriff – ein toller Wert, der zeigt, dass Baer zum wichtigsten Botschafter Küssnachts geworden ist. Der Umsatz ist auf über 40 Millionen Franken gewachsen, über 300 Bauern der Region liefern täglich ihre Milch in die Baersche Käserei, 160 Personen arbeiten bei Baer, dessen Produkte zu einem Zehntel ins Ausland gehen und zu neun Zehnteln in der Schweiz bei Migros, Coop, Denner und in der Gastronomie Abnehmer finden.

Diesen Erfolgen zum Trotz sieht sich die Weichkäserei Baer AG gezwungen, sich an grosse Partner anzulehnen. Der Milchpreis ist konstant hoch, und die Öffnung des Marktes zwischen der Schweiz und der EU führt zu einem Einbruch der Margen. Deshalb gingen im Jahr 2000 35 Prozent der Aktien an den finanzkräftigen Emmi-Konzern. «Strategische Synergiepartnerschaft» heisst das in bestem Managerdeutsch. Nun, im Jahr 2008, reicht auch die Hilfe von Emmi nicht mehr. Die Weichkäserei Baer wird an den grössten Käsehersteller Europas, die französische Lactalis, verkauft.

Darin liegt auch eine Ironie der Geschichte: Damals, 1922, profitierte Stephan Baers Grossvater vom Niedergang eines Multis und konnte so eine Nische erfolgreich besetzen und «baerenstark» werden. Mit Blick auf das grosse Europa ist der «Baer» zu klein und muss nun die Hilfe eines Multis suchen.

*Der schmackhafte Käse ist verspielen, viele Geschmackskomponenten haben sich auf der Zunge gezeigt – ebenso viele Teile zeichnen das facettenreiche Geschichtsbild der Firma Baer.*

## Chronik

- 1922 Firmengründung durch Edwin Baer, Landwirt und Kaufmann
- 1924 Bau einer neuen Käserei
- 1928 Beginn der Camembert-Produktion
- 1935 Vergrösserung der Käserei
- 1938 Produktion von Brie Suisse
- 1943 Jahresumsatz steigt erstmals über eine Million Franken
- 1948 Edwin Baer junior tritt in die Firma ein
- 1949 Tod von Edwin senior, Übernahme der Leitung durch Edwin junior
- 1953 Baer junior gründet die Betriebskommission für die Anliegen des Personals
- 1959 Aufbau einer eigenen Vertriebsorganisation
- 1960 Edwin Baer wird als erster Protestant zum Bezirksammann gewählt
- 1961 Alle Beschäftigten sind im Monatslohn angestellt
- 1962 Zweistöckiger Anbau und Einführung der Fünf-Tage-Woche in der Käserei, eine Einmaligkeit in der Branche
- 1965 Erste TV-Spots bringen einen Mehrumsatz von 40 Prozent
- 1967 Der Umsatz steigt erstmals über 10 Millionen Franken
- 1968–1972 Erweiterungsbau in zwei Etappen
- 1972 Inbetriebnahme des siebenstöckigen Erweiterungsbaus und der ersten Ultrafilteranlage, 50-Jahr-Jubiläum
- 1974 Gründung der Verkaufs- und Verteilerorganisation BAER Interfromage SA
- 1978 Neubau, Inbetriebnahme des Koagulators, des ersten in der Schweiz. Die Kapazität wird verdoppelt
- 1980 Der Umsatz steigt auf über 40 Millionen Franken
- 1981 Umwandlung der Kommanditgesellschaft in die Aktiengesellschaft BAER Weichkäserei AG
- 1983 Generationenwechsel: Stephan Baer übernimmt den Vorsitz der Geschäftsleitung
- 1986 Einführung des Sojaproduktes «Yasoya»
- 1990 Stephan Baer wird Unternehmer des Jahres
- 1993 Kauf der Dorfkäserei Küssnacht, in welcher Halbhart-Spezialitäten hergestellt werden
- 1996 Das Umweltmanagement wird nach der Norm ISO 14001 zertifiziert
- 1997 Logistikzentrum im Industriegebiet Fänn
- 2000 «Strategische Synergiepartnerschaft» mit der Emmi-Gruppe
- 2007 Öffnung des Käsemarktes zwischen der Schweiz und der EU
- 2008 Per 1. Juli übernimmt der französische Käsehersteller Lactalis die Weichkäserei Baer