



VOLLER PERSÖNLICHKEIT • UNE FORTE PERSONNALITÉ

Kann die Rinde von Camembert und Brie mitgegessen werden?

Weisse Schimmelrinde von Brie und Camembert können grundsätzlich immer bedenkenlos gegessen werden.

Bei den weissen Pilzrinden handelt es sich um den Edelschimmel *Penicilium candidum* oder um dessen „Verwandte“. Diese produzieren kein Penizilin, sind bekömmlich und stellen keine Gesundheitsgefährdung dar – auch nicht bei grossem Käsekonsum.

Welche Produkte von BAER sind Lactosefrei?

- Yasoya Nature
- Tournedó
- Bio Burger Nature
- Bio Burger Broccoli

Welche Art von LAB verwendet BAER zur Herstellung seiner Käse?

BAER verwendet grundsätzlich nur tierisches Lab.

Sind BAER-Produkte zum Tiefkühlen geeignet?

Schmelz- und Weichkäse sollte grundsätzlich nicht tiefgekühlt werden.

Convenience-Produkte (ausser Yasoya-Gastro) können während 3 Monaten bei -18°C gefroren werden. Nach dem Auftauen kein zweites Mal einfrieren! Vor der Zubereitung die Produkte schonend auftauen.

Was sind Convenience-Produkte?

Convenience (Bequemlichkeit) im Zusammenhang mit Food (Essen) steht heute für Fertiggerichte. Convenience-Produkte sind so weit vorbereitet, dass Sie dem Konsumenten das Kochen oder die Zubereitung erleichtern und so den Zeitaufwand erheblich kürzen.

BAER stellt eine Anzahl von Convenience-Produkten her, die einfach und schnell in der Zubereitung sind – und erst noch hervorragend schmecken. Auf Basis von Soja sind dies die verschiedenen YASOYA-Produkte, Burger-Varianten oder die zahlreichen PANADA- und FROMELLA-Spezialitäten.

Wer ist die Figur im BAER-Logo?

Als BAER 1922 seine Produktion aufnahm, war Weichkäse in der Zentralschweiz praktisch unbekannt. Daher schmückte man den BAER-Camembert mit einer Figur, die dem französischen Kronprinzen Louis XVI glich. Dieser edle Herr – wir nennen ihn „Connaisseur“ – sollte zur damaligen Zeit dem noch unbekanntem Schweizer Camembert ein französisches Flair verleihen.

Die Zeiten haben sich geändert, der Connaisseur ist geblieben. Dank der hohen Bekanntheit des Connaisseurs wurde die Figur ins Logo integriert und ist seither engstens mit BAER verbunden.



VOLLER PERSÖNLICHKEIT • UNE FORTE PERSONNALITÉ

Wird die Marke BAER nach der Übernahme durch Lactalis bestehen bleiben?

Ja. BAER ist eine starke und bekannte Marke. Sie wird nach wie vor als Schweizer Marke verankert bleiben. BAER-Käse wird immer aus Schweizer Milch und in Küsnacht am Rigi hergestellt.

Wird vermehrt ins Ausland exportiert?

Ja. Die Produktionsmenge für den Export kann durch Lactalis erschlossen werden. Der echte Schweizer BAER-Käse soll in Zukunft auch im Ausland für genussvolle Momente sorgen.

Wie steht BAER zur Gentechnologie bei Lebensmittel?

BAER setzt sich für die Erhaltung gentechfreier Lebensmittel ein. Den Einsatz gentechnisch veränderter Organismen (GVO) in der Landwirtschaft und bei der Lebensmittelherstellung lehnt BAER aus folgenden Gründen ab:

- Die Wahlfreiheit von Konsumentinnen und Konsumenten muss gewährleistet bleiben.
- Die ökologischen und gesundheitlichen Risiken sind zu wenig umfassend abgeklärt.
- Die nachhaltige Sicherung der Bodenfruchtbarkeit durch Artenvielfalt und Biolandbau ist für die Sicherstellung der Welternährung wichtiger als die kurzfristige Forcierung von Monokulturen mittels Gentechnologie.
- Die hohe Konzentration technisch-kommerzieller Macht in den Händen weniger Saatgut-Konzerne schafft weltweit gefährliche Abhängigkeiten in der Landwirtschaft.

Was geschieht mit dem BAER-Fonds?

BAER spendet pro Produkt-Packung 1 Rappen in den Fonds für gentechnikfreie Landwirtschaft. Aus diesem Fonds werden ausgesuchte Projekte unterstützt, die sich für gentechfreie Produktion einsetzen. BAER hat für die Jahre 07/08 bereits 65'000 CHF in folgende drei Projekte investiert:

- „Entwicklung für gentechfreies Saatgut“ (Zuckermaiszüchtung Stiftung Fintan, Rheinau)
- „Aktion Zukunft säen“ (Bauernhöfe laden Personen zum gemeinsamen Säen von Gentechfreiem Saatgut ein)
- „Schweizerische Arbeitsgemeinschaft (sag) für gentechfreie Landwirtschaft“

Führt BAER Betriebsbesichtigungen durch?

Aus hygienischen und organisatorischen Gründen kann die Produktion von BAER nicht öffentlich zugänglich gemacht werden.

Die Schaukäserei Schwyzerland in Seewen ist jedoch auf Besucherrundgänge spezialisiert und es kann unter fachkundiger Anleitung sogar selbst gekäst werden (Reservation erforderlich).

Schaukäserei Schwyzerland, Milchstrasse, 6423 Seewen, Telefon 041 819 82 82, www.milchstrasse.ch

Haben Sie weitere Fragen?

Gerne hilft Ihnen unser Konsumentendienst weiter. Rufen Sie uns an: Gratis-Nummer 0800 801 006. Wir freuen uns auf Sie.