



# KÄSE

[WWW.BALDAUF-KAESE.DE](http://WWW.BALDAUF-KAESE.DE)

*Magazin für Käsegourmets*

**HALLO MÄDELS!**  
*Die Baldauf Milchtechnologinnen*

**WILLKOMMEN!**  
*Zu Besuch bei der Biobäuerin*

**TRÜFFELKÄSE**  
*Knolle liebt Käse*

Goßholz, im Oktober 2021

## LIEBE KÄSEFREUNDINNEN UND -FREUNDE,

willkommen zu einer neuen Ausgabe unseres KÄSmagazins.

Diese Ausgabe haben wir unseren Bäuerinnen und Mitarbeiterinnen gewidmet. Unsere Philosophie wird getragen von der Vielfalt der Menschen, die bei und für Baldauf arbeiten. Gerade die Frauen leisten einen wesentlichen Beitrag, unsere gemeinsame Vision weiter zu tragen.

Es ist mir immer eine Freude zu sehen, wie gerade unsere Bäuerinnen zusammen mit ihren Männern ihre Vorstellungen von Nachhaltigkeit und Tierwohl auf den Höfen leben und gestalten. Auch ist es oft ihrem Engagement und Geschäftssinn zu verdanken, dass unsere Allgäuer Milchwirtschaft für ein breiteres Publikum erfahrbar wird und man besser begreifen kann, was Milcherzeugung im Kern bedeutet.

Bei Baldauf wird auch mit Frauenpower gekäst, denn seit 2019 bilden wir zwei Milchtechnologin aus. Theresa und Natalie sind jetzt im 3. Lehrjahr in diesem männerdominierten Arbeitsfeld tätig und die beiden Damen stehen ihren männlichen Kollegen in nichts nach. Wir sind stolz darauf, mit wieviel Leidenschaft die beiden das KÄShandwerk pflegen - ein Gewinn fürs ganze Team!

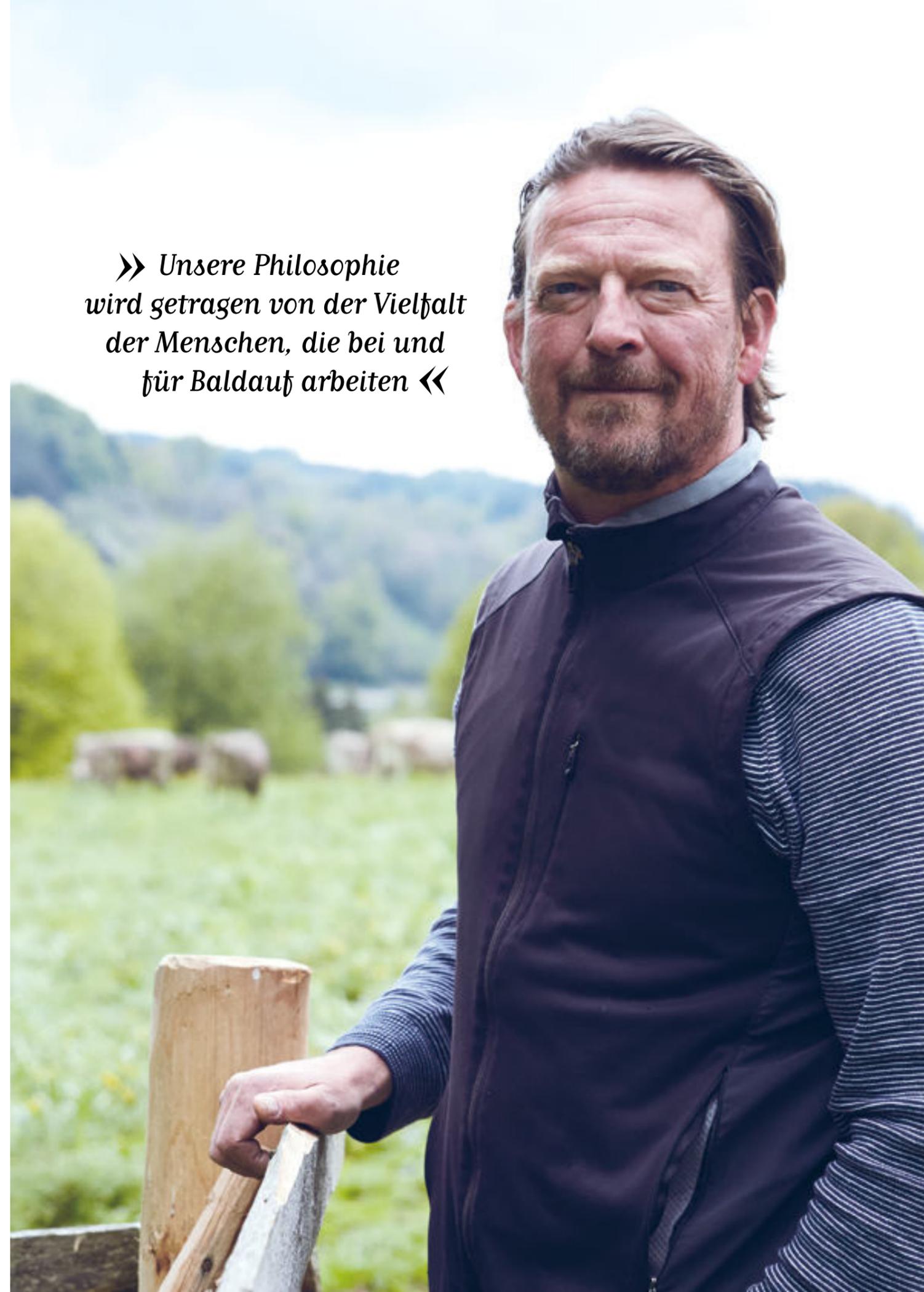
Ich möchte an dieser Stelle auch erwähnen, dass erst Frauenpower den typischen Baldauf Look ermöglicht hat. Meine Schwester Martina und ihr Team sind die kreativen Urheber der Unternehmenspräsentation und auch des Käsmagazins. Ich bin dankbar für die vielen Ideen und deren kompromisslose Umsetzung.

Und jetzt viel Spaß beim Lesen!

*Lasst Euch den Käse  
gut schmecken!*

*Georg Baldauf*

» Unsere Philosophie  
wird getragen von der Vielfalt  
der Menschen, die bei und  
für Baldauf arbeiten «





6

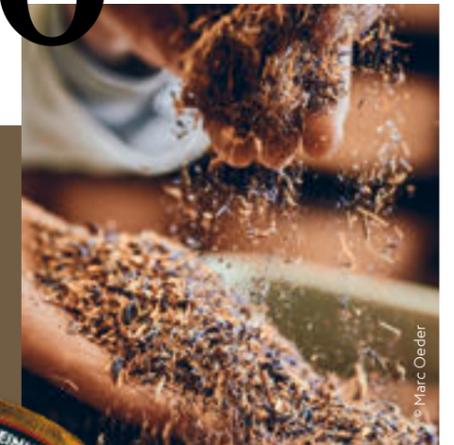
WAS GIBT'S NEUES?  
News bei Baldauf

18



LIEBLINGSKÄSEBROT  
Kürbis, Zwetschgen & Trüffelkäse

20



AFFINAGE  
Kunsth Handwerk der Käseveredelung



8

DÜRFEN WIR VORSTELLEN?  
Unsere angehenden  
Milchtechnologinnen



DAHEIM BEI DEN HEIMS  
Hofbesuch bei der Biobäuerin

13

24

BALDAUF WEINKÄSE  
Wir feiern den Genuss



26



WEINKÄSERISOTTO  
Rezept für Käsegourmets

16



DARF'S FEIN SEIN?  
Unser neuer Trüffelkäse



28

KÄSEGESCHENKE  
Zum Feste nur das Beste

## GUT SIEHST DU AUS! EIN NEUER LOOK FÜRS BIO SORTIMENT

In unserem Jubiläumsjahr, pünktlich zum 160sten Geburtstag, wird unser Bio Sortiment 2022 ein neues Gewand bekommen. Denn das Prädikat Bio auf dem Käse und alles, was an gesunden und nachhaltigen Attributen bei Baldauf dazugehört, soll künftig eine noch größere Rolle spielen.



Nicht nur die Optik wird verschönert, sondern wir arbeiten auch weiter an unseren hauseigenen Käsekulturen. Baldau's Biokäse darf außerdem künftig ganze 10 bis 12 Wochen reifen und bei unserer neuen Bio Wildblume haben wir, im Zuge des Makeovers, auch nochmal die Rezeptur verfeinert.

"Bio" ist bei uns keine vorübergehende Zeitgeisterscheinung, sondern seit vielen Jahren Käsealltag und eine bewusste Entscheidung aus Überzeugung. Wir setzen höchstmögliche Maßstäbe beim Tierwohl und halten uns kompromisslos an den Bioland-Standard, denn sowohl wir, als auch alle Bio-Bauern, sind von Bioland zertifiziert.

## FERNSEHTIPP IN EIGENER SACHE - BALDAUF GOES TV

Es war uns eine Ehre! Mit großer Freude und Begeisterung durften wir Teil von zwei Fernsehbeiträgen sein:

### ATTRAKTION ALLGÄU - SEELE DES SÜDENS

Der Dokumentarfilm von Christian Stiefenhofer erkundet das Allgäu und erzählt von den Bewohnern. Ein Film über Allgäuer Lebensgefühl, jenseits gängiger Heimatklischees.

**Aktuell in der ARD Mediathek oder auf Youtube zu sehen.**

### UNSER LAND - 28. Mai 2021

Der Beitrag stellt unsere Schafmilchproduktion vor, denn seit nunmehr vier Jahren verarbeiten wir nicht nur Kuh-, sondern auch Schafmilch und stellen daraus einen preisgekrönten Bio Schafskäse her.

**Aktuell in der BR Mediathek zu sehen.**



## ENDLICH WIEDER DRAUSSEN - KÄSELIEBE IM SOMMER

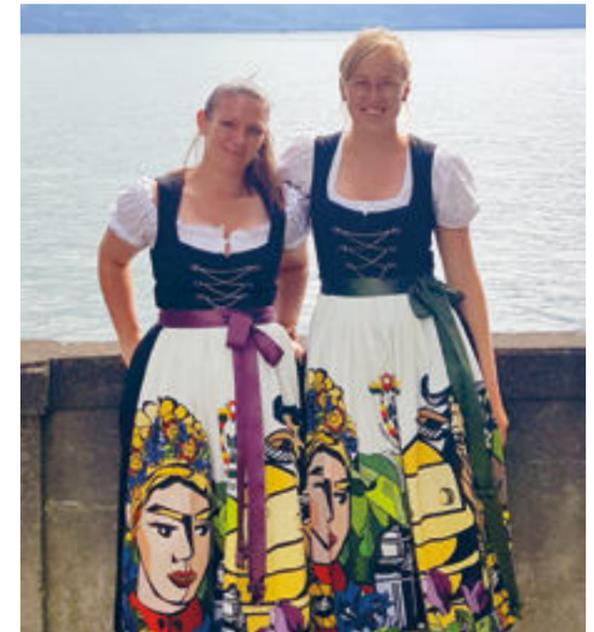
Der Juli brachte gleich zwei Events, bei denen wir unseren Käse vor schönster Kulisse kredenzen durften:

### FEIERABENDMARKT IN ISNY AM 2. JULI

Flanieren, den Sommer samt guter Musik und bester Gesellschaft genießen ... da darf natürlich die richtige Verpflegung nicht fehlen! Also haben wir unseren besten Käse mitgebracht und hatten großen Spaß in der schönen Altstadt von Isny. So schmeckt der Sommer!

### GARTENSCHAU IN LINDAU AM 31. JULI

Was für ein Panorama an unserem kleinen Stand auf der Schützinger Promenade, wo wir unser Bio Meisterstück bewerben durften. Käse und Kulisse kamen super an und wir haben jeden Moment am schönen Bodensee auskostet.



## FÜR DIE UMWELT! UNSERE NEUE PHOTOVOLTAIK-ANLAGE

Im Zuge unserer Nachhaltigkeits-Mission wollen wir in der neuen Käserei auf dem Gelände der Goßholzer Zentrale so viel Strom, wie nur möglich, selbst erzeugen und ab 2022 komplett auf fossile Brennstoffe verzichten. Unsere Anlage ist so konzipiert, dass wir die Hälfte des zugekauften Stromverbrauchs abdecken. Den zugekauften Strom selbst beziehen wir komplett aus Wasserkraft, wobei unsere neue Photovoltaik-Anlage gut 260.000 kWh im Jahr erzeugt. Unser Anlage ist so groß, wie es die Vorgaben des Netzbetreibers zugelassen haben, wir hätten auch eine Größere gebaut. Aber jeder Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und Umweltschutz, ist einer in die richtige Richtung! Wir freuen uns sehr, dass wir ab Oktober ans Netz gehen können.





# HALLO MÄDELS!

*Dürfen wir vorstellen?  
Theresa Sutter & Natalie Winter,  
unsere angehenden  
Milchtechnologinnen*

Es ist immer etwas Besonderes als Handwerksbetrieb ausbilden zu dürfen. Wissen weitergeben, Traditionen stärken, das Handwerk fortsetzen – all das ist nicht nur reine Arbeit, sondern auch eine Aufgabe, die Freude macht.

Theresa Sutter und Natalie Winter haben beide 2019 ihre Ausbildung bei Baldauf begonnen und sind erfreulicherweise unsere ersten Milchtechnologinnen. Die Produktion von gutem Käse ist natürlich völlig geschlechtsunabhängig, es war nur über viele Jahre so, dass sich ausschließlich Jungs beworben haben. Eine kleine, interne Recherche bei den Käsermeistern ergab, dass Frauen tatsächlich lange Jahre auf der Meisterschule eine Seltenheit waren. Um so mehr freuen wir uns über die beiden, die sich gleich noch näher vorstellen werden.

Generell sind Milchtechnologe und Milchtechnologin bei der klassischen Käseherstellung nicht zu ersetzen. Sie be- und verarbeiten Milch zu Butter, Joghurt, Quark, Käse und vielem mehr. Das Arbeitsgebiet umfasst verschiedenste Verfahrenstechniken, wie Erhitzen, Kühlen, Mischen, Trennen, Trocknen und Abpacken. In vielen Fällen müssen biochemische und mikrobiologische Prozesse gesteuert bzw. überwacht werden. Milchtechnologe und Milchtechnologin führen Qualitätskontrollen am Produkt durch und achten genau auf Hygiene, Arbeits- und Umweltschutzvorschriften in der Käserei.

Schwerpunkt der Ausbildung ist bei Baldauf die Hart- und Schnittkäseherstellung. Uns ist wichtig, das Interesse an der handwerklichen, traditionellen Käseherstellung zu wecken und weiterzugeben. Unsere Azubis schnuppern während ihrer Ausbildung auch in unsere anderen Abteilungen – von Vertrieb, Einkauf, Marketing bis hin zum Einsatz in Partnerbetrieben. Dort lernen sie Produktionsabläufe, die bei uns nicht stattfinden (z.B. die Herstellung von Weichkäse, Joghurt oder Trinkmilch) kennen. Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Auszubildenden auch selbstständig am kleinen Kessel das ursprüngliche Handwerk erlernen und bei der Kulturenherstellung mithelfen.

Aber das können  
unsere Milchtechnologin  
selbst erzählen



# THERESA SUTTER

## Wie bist Du auf Baldauf aufmerksam geworden?

Ein Bekannter hat mich damals auf Baldauf aufmerksam gemacht und ich habe ein Praktikum dort gemacht. Ich wurde sofort gut aufgenommen und die familiäre Art in den kleinen Sennereien gefiel mir richtig gut. Dennoch war ich noch lange unentschlossen, da mir die körperliche Arbeit zu denken gab. Aber mir war klar, dass ich für die Ausbildung auf keinen Fall zur Industrie möchte. Im Endeffekt habe ich mich dann für Baldauf entschieden und bin sehr zufrieden damit.

## Wie sieht ein typischer Arbeitstag aus?

Ganz unterschiedlich, kommt darauf an, in welcher Schicht ich eingeteilt bin. Ich beschreib einfach mal meine Lieblingsschicht, die ich seit kurzem selber übernehmen darf: Ich fang morgens um 8 Uhr an und bin für Käsefertiger und Vorpresse zuständig. Das heißt, ich bereite Kulturen vor, nehme wenn nötig Proben fürs Labor. Später helfe ich dabei, die einzelnen Chargen aus der Vorpresse zu nehmen und anschließend in die Wärmeräume zu fahren. Am Schluss wird die gesamte Käserei gereinigt, Boden geputzt, Stehpresse eingeschäumt ...

## Was lernt Ihr in der Ausbildung / Schule?

Wir erlernen die Weiterverarbeitung von Milch zu verschiedenen Milchprodukten. Dazu gehört auch die Qualität für unsere Kunden zu sichern und auf die Hygiene zu achten. Im Betrieb haben wir vor allem Käseherstellung als Schwerpunkt. In Schule und überbetrieblicher Ausbildung werden aber auch alle anderen Milchprodukte wie zum Beispiel Joghurt und Butter besprochen. Das finde ich auch sehr cool bei dieser Ausbildung, dass wir in den 3 Jahren nicht nur lernen, was wir bei Baldauf machen, sondern auch die Vielfältigkeit der Produkte kennenlernen können.

## Hast Du einen Lieblingskäse von Baldauf?

Meine Lieblingskäse sind Alpkäse und Gartenkräuter.



» Uns ist wichtig, das Interesse an der handwerklichen, traditionellen Käseherstellung zu wecken und weiterzugeben. «

## Wo kommst Du her?

Ich komme aus Weiler im Westallgäu.

## Warum hast Du Dich für die Ausbildung zu Milchtechnologin entschieden?

Zum ersten Mal habe ich bei der Lehrstellenbörse in Kempten von diesem Ausbildungsberuf gehört. Daraufhin habe ich mich informiert, ob es in näherer Umgebung eine Firma gibt, die diese Ausbildung anbietet. Ich finde es faszinierend, was mit der Milch alles gemacht werden kann und auch die technologischen Hintergründe sind sehr interessant. Der Beruf ist vielfältig und es gibt viele Möglichkeiten, sich nach der Ausbildung weiterzubilden. Mein persönlicher Traum ist es, einen Sommer auf der Alp zu käsen.

# NATALIE WINTER

## Wo kommst Du her?

Ursprünglich komme ich von einem Ziegenhof in Sachsen, in der Nähe von Hohenstein-Ernstthal am Sachsenring. Aufgrund der Ausbildung, die ich unbedingt im Handwerk machen wollte, bin ich dann ins Westallgäu gezogen und wohne nun in der Nähe von Oberreute. Die Ausbildung gibt es bei uns in Sachsen natürlich auch, allerdings wird sie nur von großen Molkereien mit industriellem Charakter angeboten, was für mich nicht in Frage kam.

## Warum hast Du Dich für die Ausbildung zur Milchtechnologin entschieden?

Ehrlich gesagt kannte ich diesen Beruf lange nicht, aber nach und nach wurde mein Interesse geweckt. Sicherlich haben meine Eltern dabei auch eine Rolle gespielt, da wir in unseren Urlauben in Südtirol Käsereien wie Capriz, Drei Zinnen und private Hofkäsereien besucht haben. Zu Hause, auf unserem Hof, verarbeiten wir auch selber einen Teil unserer Ziegenmilch zu Eis. Die Vielfalt an Produkten, die man herstellen kann, interessierte mich sehr, also habe ich mich für die Ausbildung entschieden.

## Wie bist Du auf Baldauf aufmerksam geworden?

Da ich nach kleinen Handwerksbetrieben gesucht habe, bin ich über die Handwerkskammer München auf Baldauf aufmerksam geworden. Das Imagevideo zum Unternehmen hat mich sehr angesprochen, weil es zeigte, dass Baldauf ein moderner Handwerksbetrieb ist.

## Wie sieht ein typischer Arbeitstag aus?

Einen typischen Arbeitstag gibt es so gesehen nicht. Je nach Schicht, in die man eingeteilt wird, stehen verschiedene Aufgaben an. Das können beispielsweise Arbeiten am Käsefertiger, Herrichten der Formen für die Tagesproduktion, oder auch das Verräumen der Produktion vom Vortag sein. Außerdem werden Milchproben vom Tank-sammelwagen entgegengenommen, angesetzt und ausgewertet. Proben für unser Labor werden genommen, um



die Qualität zu prüfen. Auch unser, bei der Käseproduktion anfallender, Molkerahm muss verarbeitet werden. Mehrmals am Tag machen wir daraus Butter, aus der wir unser Butterschmalz herstellen. Da Hygiene in der Lebensmittelherstellung sehr wichtig ist, fallen zusätzlich viele Reinigungsarbeiten an, womit sich so ein Arbeitstag relativ abwechslungsreich gestaltet.

## Was lernt Ihr in der Ausbildung/Schule?

In der Ausbildung lernen wir alles rund ums Thema Milch und Milchverarbeitung. Von den Grundlagen der Milch, über Milchannahme, Qualität, Hygiene, Laboruntersuchungen bis hin zu Herstellungsprozessen. Die Ausbildung ist sehr umfangreich und vielseitig.

## Hast Du einen Lieblingskäse von Baldauf?

Besonders gerne mag ich den Alpkäse, der in unserer Sennerie in Hopfen hergestellt wird und den in Goßholz produzierten Bio Schafskäse.

## NEUGIERIG GEWORDEN?

Wir sind immer auf der Suche nach Auszubildenden (m/w/d) und freuen uns über Bewerbungen an [michele.hermann@baldauf-kaese.de](mailto:michele.hermann@baldauf-kaese.de). Auf unserer Website gibt es laufend neue Stellenangebote rund um den Käse.



# EIN HOFBESUCH

*zu Gast bei unserer  
Biobäuerin Andrea Heim*

Es wurde wieder Zeit für einen Besuch vor Ort und auf dem Lande. Diesmal haben wir bei Baldaufbäuerin Andrea Heim und ihrer Familie vorbeigeschaut. Die Heims sind ein Neuzugang, denn sie sind erst seit diesem Jahr Biobauern bei uns. Warum sind sie zu Baldauf? „Das war schon lange unsere Wunschmolkerei, als fairer Partner mit interessanten und guten Zukunftsvisionen. Uns ist es sehr wichtig, dass unsere Milch in der Region zu hochwertigen Produkten verarbeitet wird“ sagt Andrea Heim.

### Schöne Aussichten

Mit herrlichem Blick auf den Bregenzer Wald liegt der Bauernhof eingebettet in satt grünen Allgäuer Hügeln. Hier lebt Andrea samt Sohn und Eltern mit einer großen, bunten Schar an Tieren. Zusammen mit Mutter und Vater bewirtschaftet sie den Hof und wird ihn auch, wenn es dann so weit ist, übernehmen und weiterführen. Entspricht das Andreas Lebensplan? Sie lacht „Ich hatte nie andere Berufswünsche, schon im Kindergarten wollte ich Landwirtin werden. Für mich ist das der absolute Traumberuf“.



Der Hof hat eine lange Geschichte, urkundlich bekannt ist er aber erst seit ca. 1800. Die Landwirtschaft war schon davor in Familienbesitz, betrieben von den Vorfahren. Andrea bewirtschaftet den Hof in siebter Generation und wird die vierte Frau sein, die ihn besitzt.

Familie Heim teilt sich den Bauernhof mit Kühen, Hühnern, Sunny und Sira, den beiden Eseln, einigen Katzen und ein paar Wachteln. Hier ist immer etwas los, man hört und sieht die Tiere, es gackert und muht, während ab und zu einer der Esel sich lautstark bemerkbar macht. Kinder spielen auf dem Hof, dazwischen begegnet man ein paar Feriengästen, die einen Ausflug ins „echte“ Landleben genießen. Zur Landwirtschaft gehören auch Ferienwohnungen und so verbringt Andrea ihre Feierabende gern damit, die Gäste herumzuführen und Fragen zu beantworten.

### Wie schaut denn der typische Tag einer Baldaufbäuerin aus?

„Mein Tag beginnt damit, dass ich meinen Sohn zur Mama bringe, danach machen mein Papa und ich den Stall. Über den Tag werden allerlei Arbeiten erledigt, zur Stallzeit am Abend kommt dann meistens die Aufklärungsarbeit bei den Feriengästen dazu“. Während sie das sagt, sieht sie so grundentspannt aus, dass man am liebsten sofort bei ihr in eine Ferienwohnung ziehen würde.

### Ein Rundgang

Stolz zeigt uns Andrea den Stall - jede der Kühe hat einen Namen, denn Andrea und ihr Vater sind absolute Kuhliebhaber. Es finden sich hauptsächlich Tiere der Rasse Braunvieh, aber auch ein paar Holsteinkühe, die ein Geschenk für den Vater waren, im Stall. Beim Besuch läuft das Radio und wie Andrea uns erklärt, hören die Kühe den ganzen Tag Musik, weil sie dann entspannter und fröhlicher sind. Welchen Sender, wollen wir wissen, aber das wird als Be-



### URLAUB AUF DEM LANDE?

Schönstes Panorama und mitten im Allgäu - das sind die besten Zutaten für gelungene Erholung. Frei nach dem Familienmotto „DaHEIM bei den HEIMs“ findet man Infos zu den Ferienwohnungen unter [www.allgaeuer-biolandhof.de](http://www.allgaeuer-biolandhof.de).

Oder Ihr holt Euch leckeren Käseproviant direkt in Scheidegg. Im hofeigenen Häuschen mit Käsekühlschrank ist alles drin, was bei einer Wanderung satt und glücklich macht.

triebsgeheimnis nicht verraten. An richtig heißen Tagen, im Hochsommer, bleiben die Kühe immer nur ein paar Stunden draußen, denn sonst wird ihnen zu warm. Dann kommen sie zurück in den kühlen Stall, wo ihnen das frische Grünzeug von draußen kredenzt wird. Auf der Weide sollen sie nur die guten Grasspitzen mit den meisten Nährstoffen fressen. Man merkt, dass Vater und Tochter per Du mit der Kuh sind, denn ihre muhenden Mitbewohner werden mit besonders viel Liebe behandelt.

300 Hühner, die gackernd auf dem Gelände Hof halten, sind die Aufgabe von Andreas Mutter. Sie hegt und pflegt das Federvieh, damit auch die besten Bioeier gelegt werden. Von denen profitieren nicht nur die Feriengäste, denn Familie Heim hat ein Häuschen mit Käsekühlschrank gebaut. Da ist von Eiern, über selbst gemachte Nudeln mit Bio-Ei, Butter und Käse in Bio-Qualität alles drin, was Mensch braucht, um satt und glücklich zu sein. Sogar Eis aus der hofeigenen Biomilch kann man hier käuflich erwerben.

### Bio aus Überzeugung

Unsere Biobauern halten sich kompromisslos an den Bioland-Standard, denn sowohl wir als auch alle Bio-Bauern, sind von Bioland zertifiziert. Für uns ist es immer wieder eine Freude, live und vor Ort zu erleben, wie Liebe zum Landleben und Nachhaltigkeit gelebt werden. Unsere Bäuerinnen und Bauern, biologisch wie konventionell, sind Herzstück von Baldauf und unersetzlich, denn ohne sie gäb's auch unseren Käse nicht.



Herzlich willkommen liebe Familie Heim - auf eine lange, produktive und käsefreudebringende Zusammenarbeit!

# Unser Neuer! TRÜFFELKÄSE

Was ist der teuerste Pilz der Welt, wird manchmal von gleichnamigen Schweinen ausgegraben und schmeckt einfach himmlisch? Richtig, Trüffel! Wir bei Baldauf lieben Trüffel und Käse, da lag es auf der Hand, die beiden Feinschmeckerlieblinge miteinander zu kombinieren.

Gesagt, getan und nach einigen Versuchen ist es jetzt so weit. Wir präsentieren? Unseren Neuzugang - Trüffelkäse! Man nehme feinsten, schwarzen Trüffel und kombiniere ihn mit bestem Baldaufkäse. Dabei heraus kommt fast schon überirdischer Genuss, denn hier trifft intensives, pfeffriges Aroma der edlen Trüffelknolle auf den kräftigen Geschmack unseres Bauernkäses.

Bezogen wird der Trüffel aus den italienischen Marken, wo er in bester und zertifizierter Bio-Qualität wachsen kann. Aus tagesfrischer Heumilch zubereitet, wird der goldgelbe Teig unseres Käses mit Trüffelfragmenten durchsetzt, bevor er reifen darf. Nach mindestens zwei Monaten in den Käsekellern hat er sein optimales, würziges Trüffelaroma erreicht.

Ein absolutes Genuss-Muss für Käsefans, Trüffelbegeisterte und solche, die beides noch werden wollen.

## KURZ & KÄSIG

- Schnittkäse aus Heumilch
- laktose- und glutenfrei
- mit naturbelassener Heumilch
- mit Bio-Trüffel aus den italienischen Marken
- essbare Naturrinde
- würziges Trüffelaroma
- Reifezeit: mindestens 8 Wochen

*Darf's ein bisschen fein sein?*

# TRÜFFEL KÄSEBROT

von Laura

## ZUTATEN für 1 Brot

1 Walnusskrusti,-semmel,-ciabatta  
½ kleiner Hokkaidokürbis  
(ca. 200 g Würfel)  
60 g Baldauf Butter  
30 g Baldauf Trüffelkäse  
Zwetschgenchutney  
etwas Salat zum Anrichten  
(z.B. Blut-Sauerampfer, Feldsalat,  
Lollo Rosso, etc.)

## ZUTATEN

Zwetschgenchutney (ca. 200 g)

150 g Zwetschgen, entkernt  
100 g rote Zwiebeln  
60 g brauner Zucker  
1 EL Marsala (ital. Likörwein)  
50 ml Balsamico Creme  
Salz, Pfeffer,  
Kreuzkümmel, Kurkuma  
1 EL Öl zum Anbraten

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln klein würfeln und in einem Topf glasig dünsten
2. Zwetschgen klein schneiden und dazugeben
3. Zucker dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen
4. Balsamico Creme und einen Löffel Marsala dazugeben
5. mit Salz, Pfeffer, etwas Kurkuma & Kreuzkümmel vorsichtig abschmecken
6. ca. 30 Minuten lang einkochen

Unterdessen den Kürbis schälen und entkernen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit Butter in einer Pfanne anbraten.



Dürfen wir vorstellen?  
**LAURA TEICHMANN**  
vom Vertriebsaußendienst /  
Key Account Management

Die Frau hat Geschmack! Nicht nur ins Sachen Lieblings-Käse Brot, sondern auch bei der Wahl ihres Jobs. Laura ist bei uns in Lindenberg geboren und aufgewachsen. Als gelernte Industriekauffrau arbeitete sie im Vertrieb einer Textilfirma. Das war ihr auf Dauer zu fad und so fing sie kurzerhand und nebenbei an, bei uns im Laden der Käserei Hopfen zu arbeiten. Als die Stelle im Vertrieb frei wurde, bewarb sie sich und seit 1. März verkauft das Allgäuer Mädel mit viel Begeisterung den Allgäuer Käse Allgäu und darüber hinaus. Darauf ein Käse Brot!

## ZUM ANRICHTEN

Walnusskrusti,-semmel,-ciabatta mit restlicher Butter bestreichen. Dann eine dünne Schicht Zwetschgenchutney auf die Hälften streichen. Mit Trüffelkäse belegen und die angebratenen Kürbiswürfel darauf verteilen. Final mit Salatblatt garnieren.





# DIE HOHE KUNST DER AFFINAGE

*Käseliebe komplett & rundherum*



## AFFINAGE,

das schöne Wort kommt aus dem Französischen und heißt übersetzt „Reifung“. Wer sich jetzt vorstellt, dass bei diesem Vorgang der Käse einfach nur rumliegt und darauf wartet, gegessen zu werden, der irrt. Das Affinieren von Käse erfordert viel Kunstfertigkeit und Expertise. Wir sind einer der wenigen Käseerzeuger, der dieses spezielle Handwerk schon seit knapp 160 Jahren praktiziert. Es geht nämlich nicht nur darum, den Käse zu lagern, sondern ihn mit viel Geschick über Wochen und Monate zu pflegen, zu bürsten, mit Salzlake einzureiben und dadurch den einzigartigen Geschmack wachsen und gedeihen zu lassen.

### Von Chili bis Kornblume

Viel Fingerspitzengefühl auf Käserseite ist die wichtigste Zutat, um in Feinarbeit die Reifung zu begleiten. Weiterentwickelt wurde die klassische Affinage bei uns ca. 2008 von Käsermeister Hermann Karg. Seitdem haben sich viele Exporthände um die Verfeinerung gekümmert und so geht bei uns die Affinage, nach der Ausreifung, noch einen kleinen Schritt weiter. Unzählige

Behälter gefüllt mit vielen, bunten Kräutern, Blüten und Gewürzmischungen warten auf die Laibe in der Goßholzer Käserei: feuriges Rot von Chili oder Paprika, scharfes Gelb oder Orange beim Zitronen- und Orangenpfefferkäse, ganz zu schweigen vom Original, dem von uns kreierten Wildblumenkäse in den bunten Farben einer Allgäuer Blumenwiese.



In liebevoller Handarbeit werden die Käse mit den Zugaben veredelt und ummantelt. Konkret und am Beispiel sieht das wie folgt aus: ein Schnittkäselaiab von 6 Kilo wird in einer Wanne mit ausgesuchten Kräutern oder Wildblumen von Hand und mit Herzblut gewendet und danach eingetütet, damit der Käse in luftdichter Hülle geschmacklich nachreifen bzw. nachziehen kann. Denn bei diesem Teil des Reifungsprozesses wird sein Geschmack nochmal intensiviert.

#### Finesse & Expertise

Bei der Veredelung ist ein ausgewogenes Mischverhältnis und die optimale Qualität aller Zutaten besonders wichtig. Das wunderbare Aroma entfaltet sich über die essbare Naturrinde bis in den Käse. Blüten, Kräuter und Gewürze sollen miteinander harmonieren, ohne den Grundgeschmack des Käses zu überdecken und in ihrer Kombination gut schmecken. Reifung und Affinage werden von Produktionsleiter Daniel Karg, Armin Herrmann vom Qualitätsmanagement und unseren Kä-

sermeistern begleitet, während die Auswahl neuer Sorten bei Baldauf ein kollektiver Prozess ist. Unsere Vertriebler fragen direkt bei Händlern und Kunden nach, wir schauen uns auf Messen gezielt nach Trends um und die ganze Mannschaft kann, soll und will Ideen ein- und mitbringen.

#### Vollbad aus Wein

Eine ganz besondere Art der Affinage ist das Baden des Käses. So praktiziert beim Baldauf Weinkäse. Der trägt den Namen nicht ohne Grund, denn er bekommt sein unverkennbares Aroma bei einem luxuriösen und ausgiebigen Bad in erlesenem Rotwein. Über eine Woche lang wird gebadet, bis er eine leichte, rezente Weinnote mitbringt. Auch optisch ist der Käse nach dem Bad ein Highlight mit seiner leicht rötlichen Rinde und dem hellen Teig.

#### Das Beste? Die Team-Verkostung

Die neuen Käsekreationen werden bei uns im Eigenversuch und vor Ort selbst getestet, bis wir den geschmacklich perfekten Kräuter- oder Blumenmantel für unser bestes Stück gefunden haben. Die Entwicklung von neuen Käsesorten ist fürs Team fast schon ein kulinarischer Lottogewinn. Denn sobald die Laibe probierfertig sind, gibt es eine gemeinsame Verkostung samt Ausschüttung von Käseglückshormonen.



» Bei der Veredelung ist ein ausgewogenes Mischverhältnis und die optimale Qualität aller Zutaten besonders wichtig. «

### KURZ & KÄSIG

- Schnittkäse aus Heumilch
- laktose- und glutenfrei
- mit naturbelassener Heumilch
- essbare Naturrinde
- nussiger, kräftiger Geschmack mit leichtem Weinaroma
- Reifezeit: mindestens 8 Wochen

# BALDAUF WEINKÄSE

*Ein Prosit  
der Gemütlichkeit*

Die Tage werden kürzer und der Herbst geht zügig auf die vierte Jahreszeit zu. Zuhause ist es wieder am gemütlichsten und auch kulinarisch möchte man sich und die Lieben verwöhnen. Da kommt unser Weinkäse genau richtig!

Sein elegantes Äußeres verdankt das edle Rund einem ausgiebigen Bad in erlesenem Rotwein. Reizvolle Weinaromen treffen auf Bauernkäse aus tagesfrischer Heumilch und verbinden sich harmonisch zu edel-würzigem Geschmack.

Keine Sorge, er macht nicht betrunken, aber mit seinem zarten Hauch an Weinaroma sorgt er für Hochgefühle bei Gourmets und Genießern, sei es auf der Käseplatte, dem Brot oder einfach nur pur. Noch ein kleiner Tipp für Weinfans: ein Glas Rotwein passt perfekt. Na, dann Prost!

Ob mit oder ohne Glas Wein, zum Abschluss eine Empfehlung von den Profis: in den Käse beißen, Augen schließen, tief durchatmen und den geschmacklichen Glücksmoment genießen!

# IT'S AMORE!

*Risotto  
mit Weinkäse*

## ZUTATEN für 4 Personen

20 g Baldauf Butter  
50 g Baldauf Weinkäse  
80 g Schalotten  
2 kleine Knoblauchzehen -  
am besten junger, milder Knoblauch  
1 Liter Gemüsefond  
200 g Risotto-Reis  
200 ml trockener Weißwein  
4 El Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
4 Stiele glatte Petersilie  
Walnüsse zum dekorieren

## ZUBEREITUNG

**1.** Schalotten fein würfeln, Knoblauch pellen und leicht andrücken. Den Fond in einem Topf aufkochen und das Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch in Öl, bei mittlerer Hitze, 2-3 Minuten glasig dünsten. Tipp: Wir empfehlen für den Risotto die Verwendung einer Schwenkpfanne.

**2.** Reis zugeben und 1 Minute andünsten. Mit Weißwein ablöschen und stark einkochen lassen. So viel kochenden Fond aufgießen, dass der Reis knapp bedeckt ist. Risotto unter Schwenken oder Rühren 16-18 Minuten garen. Dabei nach und nach den restlichen, heißen Fond zugeben. Wenn man den Risotto schwenkt, spürt man, wann er cremig ist und Wellen bildet.

**3.** Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch entfernen, Petersilienblätter fein schneiden. Risotto beiseite stellen, Butter und Petersilie unterrühren, den Weinkäse darüber reiben, unterrühren und 2 Minuten ziehen lassen. In vorgewärmten Tellern servieren und mit Walnüssen dekorieren.

Buon  
appetito!



# KÄSE GESCHENKE

*Zum Feste nur das Beste*

Noch nicht richtig in Winterstimmung und Weihnachten scheint noch weit weg zu sein? Lasst Euch sagen, die vierte Jahreszeit und das Fest der Feste kommen, wie jedes Jahr, auf alle Fälle und schneller als man denkt ... Da ist es doch wunderbar, wenn man schon weiß, was man den Lieben und sich selbst Gutes tun kann. Liebe und Weihnachten gehen ja

bekanntlich durch den Magen. Unsere Genussboxen kommen garantiert gut an, denn egal ob als Geschenk oder zum selbst genießen, sind sie die perfekte Geschmacksbelohnung und werden hübsch verpackt bis vor die Haustüre geliefert. Wir haben Leckereien für jeden Geschmack zusammengestellt und unsere Box kann sogar direkt als Geschenk verschickt werden.

## FONDUE BOX

Gerade wenn's draußen kalt ist, schmeckt Käsefondue besonders gut! Wir liefern mit Allgäuer und Alpkäse Reserve die perfekte Käse-Ausstattung, während das Kirschwasser von Kennerknecht den Geschmack abrundet.



300 g  
Baldauf  
Alpkäse  
Reserve

300g  
Baldauf  
Der Allgäuer

Kirschwasser, 4 cl

## KÄSSPÄTZLE BOX

Da ist alles drin, was Liebhaber von Allgäuer Kässpätzle fürs Leibgericht brauchen. Inklusive Butterschmalz und Spätzlemehl von der Weissachmühle. Ein exklusives Kässpätzle-Rezept vom Chef gibt es als Postkarte in der Box und im Onlineshop.



Tipp:  
Reibkäse kann  
man prima  
einfrieren!

1 kg Baldauf Reibkäse  
100 g Allgäuer Rahm-Romadur  
300 g Baldauf Butterschmalz aus Allgäuer Heumilch  
750 g Allgäuer Spätzlemehl von der Weissachmühle

## RACLETTE BOX

Die beste Käse-Mischung fürs Raclette! Von würzig bis scharf ist für Jeden etwas dabei. Unser hauseigenes Raclette-Rezept findet sich als Postkarte in der Box und im Onlineshop.



300 g Baldauf  
Gartenkräuterkäse

300g Baldauf  
Chilikäse

300g Baldauf  
Raclettekäse

Oder Ihr entscheidet Euch fürs

## WEIHNACHTSKÄSLE

Der Klassiker - alle Jahre wieder!  
Das handliche 900-Gramm-Alpkäsle mit dem weihnachtlich gestalteten Etikett eignet sich hervorragend als Geschenk.



\*Alle unsere Käsesorten werden unter Schutzatmosphäre verpackt und sind im Kühlschrank ungeöffnet mindestens 20 Tage haltbar.

**TELEFONISCHE BESTELLANNAHME  
FÜR DEN KÄSEVERSAND**

Montag bis Donnerstag  
von 7 Uhr - 12 Uhr und 13 Uhr - 16 Uhr  
Freitag von 7 Uhr - 12 Uhr  
Tel.: 0 83 81 / 89 02 0

Samstag und Sonntag sind wir nicht  
persönlich für Euch da!  
Es ist ein Anrufbeantworter geschaltet,  
dort könnt Ihr Eure Bestellung für den  
Käseversand gerne hinterlassen.

**BALDAUF KÄSE ONLINESHOP**  
[shop.baldauf-kaese.de](http://shop.baldauf-kaese.de)

**WIR FREUEN UNS  
ÜBER BESUCH!**

**HOPFEN**

88167 Stiefenhofen  
Tel. (0 83 86) 28 33  
Fax (0 83 86) 73 78  
[hopfen@baldauf-kaese.de](mailto:hopfen@baldauf-kaese.de)

Mo - Sa  
08.00 - 12.00  
15.30 - 18.30 Uhr  
So und Feiertag  
15.30 - 18.30 Uhr

**BALDAUF'S KÄS- & WEINKELLER GOSSHOLZ**

Goßholz 5  
88161 Lindenberg  
Tel. (0 83 81) 89 02 17  
Fax (0 83 81) 89 02 66  
[kaeskeller@baldauf-kaese.de](mailto:kaeskeller@baldauf-kaese.de)

Mo-Fr  
08.00-12.30  
14.30-18.00 Uhr  
Sa  
8.00-12.30 Uhr

**BALDAUF KÄSELADEN ISNY**

Bergtorstraße 6  
88316 Isny  
Tel. (0 75 62) 98 18 82 9  
Fax. (0 75 62) 91 44 31 5  
[isny@baldauf-kaese.de](mailto:isny@baldauf-kaese.de)

Mo - Fr  
8.30 - 12.30  
14.00 - 18.00 Uhr  
Sa  
8.30 - 12.30 Uhr

**GOSSHOLZ  
& HOPFEN**

**KÄSE  
AUTOMAT**

24/7  
frisch vom  
Laib



**IMPRESSUM**

10. Auflage Oktober 2021

Text & Redaktion:  
Lea Rothdach,

Franziska Cockel, Anna Dopfer,  
Georg Baldauf, Martina Baldauf

Kreativ Direktion, Layout & Gestaltung:  
Martina Baldauf · [www.martinabaldauf.de](http://www.martinabaldauf.de)

Fotos: Kay Blaschke,  
David Feuerstein, Martina Baldauf

Styling: Martina Baldauf

Druck & Produktion:  
Holzer Druck, Weiler



# We Käse



GEBR. BALDAUF GMBH & CO. KG · Goßholz 5 · 88161 Lindenberg  
Tel. (0 83 81) 89 02 - 0 · [info@baldauf-kaese.de](mailto:info@baldauf-kaese.de)

[WWW.BALDAUF-KAESE.DE](http://WWW.BALDAUF-KAESE.DE)

