



KÄSE

WWW.BALDAUF-KAESE.DE

Magazin für
Käsegourmets

Sommer wunder

DÜRFEN WIR VORSTELLEN?
Sigrid & Gerhard Kempter

LASST UNS WANDERN!
TIPPS VOM KÄSEPROFI

Goßholz, im Mai 2019

LIEBE KÄSEFREUNDE,

willkommen zu unserer Sommerausgabe von KÄS!

der Sommer lässt zwar noch auf sich warten, wir haben aber trotzdem wieder mit viel Enthusiasmus und Freude an unserer Sommerausgabe gearbeitet. Was mich im Moment am meisten bewegt sind das fatal beschleunigte Artensterben und der Klimawandel. Ich frage mich, was wir tun können, um gemeinsam etwas zu verändern.

Vor einigen Wochen war ich zu Besuch bei unseren neu dazugekommenen Lieferanten von BIO-Heumilch, Sigrid & Gerhard Kempfer. Bei einer Tasse Kaffee hatten wir ein gutes Gespräch von „Kuh bis Käs“ und uns allen wurde wieder einmal bewusst, wie wichtig ein intensiver Austausch auf Augenhöhe ist.

Die Sorge um unsere einzigartige Heimat bleibt verbindendes Thema und unsere Motivation. Nur so können Ziele wie der Glyphosat-Verzicht, oder eine Futtermittelumstellung auf regional und biologisch erzeugte Saat-Luzerne, wirksam in die Tat umgesetzt werden. Durch die Leidenschaft unserer Landwirte für ihren „Rohstoff“ Milch, ein reines Stück Natur, entsteht die Grundlage für unseren besonderen Käse - und das treibt uns an.

Lasst Euch den KÄS gut schmecken!

Georg Baldauf

Georg Baldauf



» Was mich im Moment am meisten bewegt sind das fatal beschleunigte Artensterben und der Klimawandel. Ich frage mich, was wir tun können, um gemeinsam etwas zu verändern. «



6

WAS GIBT'S NEUES?

Baldauf Bienenweide
Glyphosat? Nein Danke!

Käsefest 2019:
Gemeinsam sind wir stark

18

DER ALLGÄUER



20



KÄSE RICHTIG LAGERN

Tipps von Käseprofi
Alexandra Baldauf

AB NACH DRAUSSEN!

Wandern im Allgäu



10



12

BALDAUF 1862

Unser Meisterstück!



22

OH BAUERNGARTEN!

24



**FEINE
KÄSEKÜCHE**

Eine Tarte
zum verlieben



14

**GEORG BALDAUF
IM GESPRÄCH ...**

mit den Bio-Landwirten
Sigrid und Gerhard Kempter

26



**SERVICE
& KONTAKT**



»Ich hoffe, wir können auch in Zukunft etwas für die Bienen tun.«

Dieser letzte Satz von Georg Baldauf im Editorial der letzten Ausgabe KÄS inspirierte das Marketing-Team, nach Möglichkeiten zu suchen, wie dies landauf landab, rasch wirkungsvoll und nachhaltig realisiert werden kann - und wurde fündig: Bei der Bingenheimer Saatgut AG, die nachbaufähige, samenfeste Sorten mit hoher Keimfähigkeit in Demeterqualität züchten. Hier fanden wir die „Bienenweide“. Eine Komposition aus Kräutern, Duft und Blütenpflanzensamen - die Nahrungsgrundlage für Honig-, Wildbienen, Hummeln und Schmetterlinge. Wir freuten uns sehr und noch viel mehr über die positive Reaktion unserer Kunden, die gern und freudig die Samentütchen annahmen. Und auch über die strahlenden Augen der Kinder, wenn sie auf den Märkten das Tütchen bekamen.



NEUES VOM NEUBAU!

Der Wintereinbruch Anfang Mai verzögerte den Beginn der Bauarbeiten auf dem Baldauf-Areal. Wegen der Hanglänge müssen vorher relativ grosse Erdbewegungen erfolgen, was bei Schnee und Matsch keinen Sinn macht. Daher fiel der erste Spatenstich für die Baldaufsche Nullemissions-Käserei erst am 15. Mai.



BALDAUF KÄSE ONLINE SHOP

Bereits seit einigen Monaten ist der neue Auftritt unseres Online-Shops auf dem Netz. Das Baldauf-Biosortiment, Brotzeittüten und Geschenkpakete sind jetzt auch online bestellbar. Bitte nicht vergessen. Bei heißen Sommertemperaturen geht unser Onlineshop ab Ende Juli bis Ende August in Sommerpause. Genauere Informationen findet Ihr wie immer auf unserer Webseite.



GLYPHOSAT? NEIN DANKE!

Der Verlust von Arten und ökologischer Vielfalt ist weltweit und generationenübergreifend eine Bedrohung. Bis zu eine Million Arten sind vom Aussterben bedroht. Betroffen sind bereits 75% der Landoberfläche und 66% der Meeresfläche. Über 85% der Feuchtgebiete gingen verloren. Zwischen 2010 und 2015 verschwanden 32 Millionen Hektar Primärwälder. Zurzeit schreitet das Aussterben der Arten 10 bis 100 Mal schneller voran als in den vergangenen 10 Millionen Jahren. All das und viel mehr darüber steht in dem alarmierenden Zustandsbericht zur globalen Biodiversität, den der Weltbiodiversitätsrat IPBES am 6. 5.2019 in Paris veröffentlichte. 150 internationale Experten aus 50 Ländern, beraten von 250 Wissenschaftlern, haben 3 Jahre daran gearbeitet. Etwa 15.000 Studien und andere Quellen wurden mit einbezogen.*

Allein in Deutschland werden jährlich 40% der landwirtschaftlichen Fläche mit bis zu 5000 Tonnen des Totalherbizids besprüht.

Wir wollen nicht warten, bis die vielen Experten sich einig werden und baten deshalb vergangenes Jahr unsere Milchlieferanten, grundsätzlich auf das Glyphosat zu verzichten. Dieser Verzicht wurde am Jahresanfang in allen Milchlieferverträgen schriftlich fixiert. Wir sind froh und stolz auf unsere Milchbauern, dass sie unserer Bitte konsequent Folge leisten. Denn uns geht es nicht nur um die Qualität und Reinheit der Milch, aus der wir ein natürliches Lebensmittel - unseren Käse - herstellen, sondern auch um unsere gemeinsame Zukunft.



GLYPHOSAT
 ... ist das meistverkaufte Unkrautvernichtungsmittel der Welt
 ... tötet jede Pflanze, die nicht gentechnisch so verändert wurde, dass sie den Herbizideinsatz überlebt.
 ... ist laut Krebsforschungsagentur der WHO wahrscheinlich krebserregend beim Menschen.
 .. trägt maßgeblich zum Artensterben in der Agrarlandschaft bei.

* Quelle: DNR Deutscher Naturschutzring (Dachverband der deutschen Natur-, Tier- und Umweltschutzorganisationen)

BIERGARTENKÄSLE

„Ein Prosit der Gemütlichkeit“ singt man zum Bier. „Ein Prosit der Genüsslichkeit“ für unser Biergartenkäsle. Unser Kleinster (Alpkäsle) passt eigentlich immer. An (fast) allen Orten, zu (fast) allen Zeiten, drinnen wie draussen, zu warmer oder kalter Speise, als genussvolles Mitbringsel, oder Proviant zur Reise.

Jedes Alpkäsle für sich ist ein unvergleichliches Stück handwerklicher Käsekunst, wird es doch in liebevoller Handarbeit in unserer Sennerei Hopfen von Alois Keck und seinem Team dazu geformt: Basis: Rohmilch. Gewicht: ca. 1.000g. Reifung: 4-6 Monate. Fett in Trockenmasse: mindestens 50%. Geschmack: Je nach Jahreszeit und Reifestufe, von nussig-mild bis würzig-pikant. Laktose- und gentechnikfrei. Bestellbar sind die Biergartenkäsle von Mai bis Oktober.

Einen genüsslichen Sommer wünschen wir und lasst Euch unser Biergartenkäsle gut schmecken!

*Erhältlich
zwischen
Mai und Oktober!*



MENSCHEN UND MÄRKTE

An keiner Veranstaltung ist man näher beim Menschen, als auf Märkten. Auf dem Markt und an seinen Marktständen kommt man leicht ins Gespräch. Man tauscht sich aus, hört Vorlieben, bekommt Hinweise und Ideen für Weiterentwicklung und Lob für den Käs! Es sind die Märkte - nicht nur Käsemärkte - bei denen wir unseren Kunden auf Augenhöhe begegnen und über unsere Angebote authentische Rückmeldungen bekommen. Das ist für uns Grund genug, auf möglichst vielen Märkten präsent zu sein. Denn da findet Begegnung und Austausch statt. So, wie in unseren Baldauf-Läden und Sennereien, in die wir euch gerne einladen.



6. INTERNATIONALES KÄSEFESTIVAL IN OBERSTDORF

Das internationale Käsefestival in Oberstdorf findet alle zwei Jahre im Wechsel mit Sand in Taufers (Südtirol) statt. Mit über 20.000 Besuchern an drei Tagen und einem begeisterten Publikum aus Einheimischen und Gästen fand es dieses Jahr vom 8.-10. März seine Fortsetzung.

Schon von Anfang an dabei war unser Sennereimeister im Ruhestand, Franz Horn mit seiner Frau Margret, die nach wie vor den Baldauf Sennereiladen in Grünenbach betreut. Diesmal brachten sie aus dem Baldaufprogramm zehn Sorten mit, die sehr guten Absatz fanden. Kein Wunder, denn wer könnte besser über Käse referieren und informieren, als der Käser selbst? Auf ihrem schönen Stand repräsentieren sie nicht nur Gebr. Baldauf, sondern auch das Westallgäu – sie im feschen Dirndl und er in der Lederhose.

19. SÜDDEUTSCHER KÄSEMARKT IN WACKERSHOFEN



Am ersten Wochenende des Wonnemonats wird im Freilandmuseum in Wackershofen seit nunmehr 19 Jahren der „Süddeutsche Käsemarkt“ abgehalten. Vor dem Hintergrund der historischen Gebäude hat dieser Markt ein einzigartiges Ambiente, das jährlich über 11.000 Besucher anzieht. Käseereien aus Deutschland, Frankreich und Italien bieten auf 20-30 Ständen, ihre Spezialitäten an. Mit nur einer Sorte Baldaufkäse waren wir 2018 das erste Mal dabei. Nämlich mit unserem Alpkäsle, der letztes Jahr bei der Weltmeisterschaft 2018 im Wettbewerb um die weltbesten Käsesorten in USA die Bronzemedaille in der Kategorie Hartkäse gewonnen hat. Mit 99,55 Punkten wurde er zum Besten Deutschen Bergkäse gewählt.

Jedes Mal, wenn wir die Besucher aufforderten: „Probieren Sie den Besten Deutschen Alpkäs und den Drittbesten der Welt“, lachten sie, oder meinten: „Das kann ja jeder hier sagen“. Zeigten wir dann aber die Bronzemedaille her, wollte plötzlich Jede/r „den Besten Alpkäs Deutschlands und Drittbesten der Welt“ probieren. Heuer konnten wir den prämierten Alpkäs in 3 Reifestufen mitbringen: 4-6 Monate und 8-12 Monate gereift, sowie den „Reserve“, mit einer Reifezeit von 12-24 Monaten.

Entgegen unserer Erwartung – das erste „Wonnemonat“ Wochenende brachte Wind, Regen, Schnee, Matsch und Minustemperaturen – verkauften wir den 6.000 der Kälte, Wind und Regen trotzend den Besuchern die gleiche Menge Alpkäs wie im letzten Jahr. „Reserve“ war der Star!

Save the date!

30. & 31. AUGUST 2019 KÄSE- UND GOURMETFEST LINDENBERG

Unser nächster, großer Marktauftritt wird am letzten Augustwochenende am 18. Internationalen Käse- und Gourmetfest in Lindenberg sein. Gemeinsam mit der „Allgäuer Käsestrasse“, die auf einer Strecke von 220 Kilometern „Von den Alpen bis zum Bodensee“ 14 Sennereien beheimatet, planen wir eine Käsemeile mit Aktionen und Highlights.

Wie wir in Wackershofen hörten, hat dieses Wochenende für viele, vor allem bei den Allgäu-Fans, einen festen Platz im Kalender. Mit rund 80 Teilnehmern aus vielen Nationen, gilt es als eines der größten, vielfältigsten Käse- und Gourmetfeste Deutschlands und lockt tausende Kulinarik-Fans an.

Lasst euch überraschen! Nicht vom Käse-GenussGlück sondern auch vom vielfältigen Rahmenprogramm mit Blasmusik, Rock, Pop und Jazz, bei dem auch die durchlauchten Hut-, Spätzle- und Käsekönniginnen nicht fehlen werden!



12.-20. OKTOBER 2019 OBERSCHWABENSCHAU

Den krönenden Abschluss im Herbst macht unsere Teilnahme an der Oberschwabenschau, der größten Verbraucher- und Landwirtschaftsmesse im Südwesten Deutschlands. Inzwischen locken über 600 Aussteller in 9 Messetagen über 90.000 Messe-Besucher nach Ravensburg. Für sie bedeutet ein Tag auf der Oberschwabenschau: fachkundige Information, glanzvolle Unterhaltung, kulinarischer Genuss und ein abwechslungsreiches Shopping-Erlebnis. Für uns bedeutet die Präsenz auf dieser Messe die Chance zu Begegnung und Austausch mit vielen Menschen und Käseliebhabern. Schon heute freuen wir uns darauf, die Baldauf Käsefamilie zu präsentieren. Ihr liebt Käse? Wir auch! Und wir erwarten Euch alle mit einem „himmlischen Stück Allgäu“. Versprochen!

Ab nach draußen!

Der Sommer ist da, es grünt, blüht und zwitschert. Egal also, ob Ihr hier wohnt oder auf Besuch seid, lasst uns das Sofa gegen frische Luft und Natur tauschen! Denn unser Allgäu ist nicht nur lebens- und liebenswertes Zuhause, sondern auch der perfekte Ort für Wanderungen.

Wir haben ein bisschen Outdoor-Recherche betrieben, unsere Wander-Hausaufgaben gemacht und gehen mit Euch auf einen schriftlichen Spaziergang durch den Eistobel. Bei moderater Steigung und auf gut befestigten Wegen ist maximaler Spaß für Groß und Klein inklusive.



Also, festes Schuhwerk angezogen, Sonnencreme auf die Nasenspitze, tüchtig zu trinken in den Rucksack und natürlich eine „gscheide“ Brotzeit eingepackt. **Adäquate Käse-Versorgung hätten wir in unseren nahegelegenen Sennereien in Grünenbach oder Isny anzubieten.** Kleiner Tipp: In Isny ist praktischerweise die Bäckerei Mayer nebenan, da bekommt Ihr auch gleich a Brot zum Käs.

Dann geht's schon los: Zwischen Oberstaufen und Isny liegt unser Eistobel - eines der schönsten Geotope Bayerns. Die Gebirgsschlucht beeindruckt mit atemberaubenden Flusslandschaften aus rauschenden Stromschnellen und gewaltigen Wasserfällen. Der jahrtausendealte Fluss **Obere Argen** schlängelt sich durch alpine Gesteinsschichten. Ein wunderbares Tagesausflugsziel, bei dem Ihr an Wasserfällen und riesigen Gesteinsblöcken vorbei, den Lauf des reißenden Flusses nachverfolgen könnt.

Der Eistobel entstand vor rund 15.000 Jahren am Ende der letzten Eiszeit, Ihr wandert quasi auf den Spuren eines Millionen Jahre alten Meeres. Beweise dafür lieferten übrigens Funde versteinertes Hai- und Fischzähne.

Egal zu welcher Jahreszeit, hat dieses monumentale, fast schon urzeitliche Naturschauspiel immer etwas zu bieten: Selbst im heißesten Sommer ist es angenehm kühl und ein Bad in den Gumpen wunderbar erfrischend. Im Winter wandert man durch eine Zauberlandschaft aus natürlich gewachsenen Schneeskulpturen und Eiszapfen. Macht Euch auf die Suche nach seltenen Tier- und Pflanzenarten, während Ihr live und in Farbe einen Teil der Erdgeschichte erlebt! Der mächtige Wald mit Farnen und Schachtelhalmen erinnert fast an einen tropischen

Regenwald und man trifft auf Wasseramseln, Blaügel-Prachtlibellen oder Bachforellen. Manchmal zieht sogar ein mächtiger Kolkkrabe seine Kreise über der Schlucht.

Beliebter **Ausgangspunkt ist der Eingang an der Argentobelbrücke.** Dort könnt ihr aus 56 Metern Höhe den Ausblick auf die Obere Argen und in die Weite genießen.

Beim **Großen Wasserfall** lässt eine Felsbarriere das Wasser über mehrere Kaskaden flussabwärts rauschen. 18 Meter stürzt es die schräge Felswand in einen gewaltigen, mehrere Meter tiefen, Gumpen herunter.

Am Zwinger zwingt sich das Wasser durch riesige Felsblöcke. Der Weg wurde teilweise eingesprengt und führt, gut gesichert, direkt an den Felswänden entlang. Fast 50 Meter hoch wächst die mächtige **Hohe Wand** direkt an der **Oberen Argen** empor. Das Gestein ist noch aus Zeiten des großen Meeres, das hier vor ca. 20 Millionen Jahren die Landschaft überdeckte.

Am Ende des Eistobels habt Ihr Euch eine Pause verdient und könnt wunderbar an der **Ruine Hohenegg** rasten. Die antike Burganlage mit ihren Rittergeschichten ist gerade für Kinder ein echtes Abenteuer.



Unser Allgäuer "Ur-Wald" lässt sich auf diversen Touren erkunden:

Wir empfehlen entweder eine 4,5 km lange Route über den Staufenberg, die 1,5 bis 2 Std. dauert oder den 9 km langen Weg über die Riedholzer Kugel samt einmaligem Ausblick. Diese Tour kann mit 3 bis 4 Stunden Gehzeit etwas anspruchsvoller werden.

In diesem Sinne: Es gibt viel zu entdecken, laufen wir los!

DIE BESTE WANDERBROTZEIT GIBT'S HIER!

BALDAUF SENNEREI GRÜNENBACH
 Sennereiweg 2, 88167 Grünenbach
 Mo, Di & Sa 08:00 - 12:00
 Do & Fr 08:00 - 12:00 15:30 - 18:00
 Mittwoch und Sonntag geschlossen.

BALDAUF KÄSELADEN ISNY
 Bergtorstraße 6, 88316 Isny
 Mo - Fr: 8:30 - 12:30 Uhr &
 14:00 - 18:00 Uhr
 Sa: 8:30 - 12:30 Uhr

Oh, Meisterstück!

Unser Neuer im Sortiment trägt einen ganz besonderen Namen.

1862 ist nicht nur irgendein Datum, sondern das Jahr, als Baldauf begann Käsegeschichte zu schreiben. In diesem Jahr hängte Martin Baldauf seine Hutfabrikantenkarriere an den sprichwörtlichen Nagel und gründete die Firma Baldauf, einen Großhandel für Käse- und Milcherzeugnisse im Allgäuer Gorbholz.

Seitdem ist viel passiert und unsere Geschichte hat viele Kapitel.

Die große Konstante in all der Zeit ist die Liebe zum Käse.

Inzwischen können wir auf 157 Jahre Käserhandwerk blicken, das damals wie heute nach alter Tradition und mit viel Herzblut betrieben wird.

Unser goldgelber 1862 trägt den Zusatz „Meisterstück“ weil er all das verkörpert, was über Generationen erprobt, gereift und verfeinert wurde. Der Hartkäse im Premiumbereich ist das schmackhafte Ergebnis von 5 Generationen Käsertradition.

Aus frischer Heumilch, nach altem Rezept produziert, darf der 1862er in unseren Kellern ruhen und 4 – 6 Monate seine essbare Naturrinde reifen lassen. Milder als Alp- oder Bergkäse mit einer nussigen Note, die sich mit würzig-pikanten Aromen verbindet, wurde ihm von Käsegourmets schon "ein Abgang, länger wie der eines guten Glases Rotwein" attestiert.

Neugierig oder vielleicht sogar hungrig geworden? Am besten Ihr probiert dieses Stück Käsegeschichte selbst. Als Schmankerl zum Brot, auf der Käseplatte oder im Gratin – unser 1862 ist ein Käse für jeden Geschmack.

Das Allerwichtigste ist, dass Ihr Euch unser leckeres Meisterstück schmecken lasst!



Hartkäse
aus Rohmilch
Mindestens
50% Fett i.T.M.,
Natur-Rotschmierrinde,
essbar

Jetzt bestellen!
shop.baldauf-kaese.de
oder telefonisch unter
08381/89020!

Mitten in blühenden Apfelbäumen und grünen Weiden liegt der Hof von Sigrid und Gerhard Kempter. Die beiden leben hier mit ihren 4 Kindern, dem Hund Bennie, Katzen, Hühnern, Pferden und natürlich den 40 Kühen. Hier wird im Familienbetrieb Heumilch produziert und muttergebundene Kälberaufzucht praktiziert. Eine generationsübergreifende Landwirtschaft mit viel gemeinsamer Liebe für Hof und Tier. Die Kühe haben Namen und eine heißt auf sehnlischen Wunsch des Nachbarkindes Lillifee, wie uns Sigrid Kempter lachend erzählt. Bevor wir mit dem Gespräch beginnen, dürfen wir live dabei sein wie die Kühe vom Stall auf die Weide gelassen werden. Von einem Muh-Konzert begleitet springen die Tiere in erstaunlichem Tempo und fast leichtfüßig in Richtung Wiese.

GB Ich möchte weg von theoretischen Schlagworten hin zur biologischen Landwirtschaft in der Praxis. Mich würde interessieren, wie Ihr zu Euren Tieren steht, denn für mich gehören bei der Milcherzeugung Bauer und Vieh zusammen.

GK Wir leben hier im Rhythmus mit der Natur in einem Jahreskreislauf. Ein reicher Sommer ist mit viel Arbeit und Sonne verbunden und dann kommt der Herbst, in dem man kürzer tritt. Nächste Woche fangen wir an Heu zu machen, da freue ich mich drauf. Das Heu, das unsere Kühe kriegen, hat die ganze Kraft von einem Sommer.

SK Vor 20 Jahren haben wir die Verantwortung für beide elterliche Höfe übernommen. Hier war ein Silagebetrieb, bei mir daheim immer schon ein Heumilchhof. Als ich damals herkam gab's auch schon Schlagwörter wie „wachsen oder weichen“. Wir haben immer gesagt: das wollen wir nicht. Wir hatten damals knapp unter 40 Kühe und wir haben die Verantwortung für diese Lebewesen getragen. Also sind wir 2001 auf biologische Wirtschaftsweise umgestiegen und haben dann 2006 unseren Heukran angeschafft. Dabei sind wir geblieben und möchten auch nie mehr zurück.

GK Mein Vater hat die Umstellung auf „Bio“ gleich gut gefunden. Bei der Heumilch hat er aber sofort kritisch nachgefragt „fangt Ihr des mit dem Heu wieder an?“, weil er gewusst hat wie mühselig das früher, zu seinen Zeiten, war.

SK Ein schönes Beispiel aus unserer Geschichte war der Umbau des Stalls, denn früher waren die Kälber ab Geburt angebunden und nach der Umstellung war es uns untersagt, sie bis zu einem Jahr anzubinden. Ich weiß noch wie heute als wir die Kälber in den fertigen Stall, in dem sie sich frei bewegen konnten, gebracht haben. Die sind eine dreiviertel Stunde nur im Kreis gerannt und wir konnten uns nicht von dem Anblick lösen. Wir sind beide in der konventionellen Landwirtschaft groß geworden und kannten nichts anderes, aber so was hatten wir noch nie gesehen.

GK Man wächst auf einem Hof auf und hinterfragt manches gar nicht mehr, weil man das halt so immer gemacht hat. Es war einfach üblich, dass man die Kälber gleich in eine Box getan hat. Da musste erst ein Umdenken stattfinden.



GB Ziel ist es, meiner Meinung nach, die Tiere bestmöglich zu behandeln, so dass eine Kuh lange Milch gibt und das mit möglichst wenig Kälbern. Wenn die Kuh niederkommt gibt sie anfangs 35 oder 40 Liter Milch und dann geht die Milchleistung immer weiter zurück bis zu dem Zeitpunkt wo man die Kuh wieder trockenstellen bzw. decken müsste. Das muss man diskutieren. Ich habe Bauern, die fast 2 Jahre lang melken und beste Erfahrungen machen. Mir als Milchverarbeiter ist das recht, weil die Inhaltsstoffe, gerade das Eiweiß, hochgehen. Was haben denn Eure Tiere für eine durchschnittliche Lebenserwartung?

Seit 1. Januar 2019 versorgen die Kempters Baldauf mit ihrer Milch. Anlass und schöne Gelegenheit für einen Besuch. Uns war es wichtig in einem Gespräch mit Georg Baldauf und „unseren Neuen“ Schlagworte und Begriffe, wie beispielsweise „Tierwohl“ und „artgerechte Haltung“, die im Zusammenhang mit biologischer, nachhaltiger Landwirtschaft in Umlauf sind, mit der dazugehörigen Portion gelebter Realität zu verbinden.



Übrigens!
Einen Film über die
Familie Kemper findet
ihr auf unserer Website:
www.baldauf-kaese.de



GK Wir haben 4 oder 5 Kühe die über 10 Jahre alt sind und ansonsten sind sie so ungefähr 7 bis 8 Jahre.

SK Das liegt weit über dem Durchschnitt von normalerweise 4,6 oder 4,7 Jahren in Bayern.

GB Man hat jahrelang immer Leistung und noch mehr Leistung gefordert. Wenn ein Bauer sieht, dass seine Kuh keine 45 Liter mehr gibt nach dem Abkalben, dann muss sie sterben. Das ist eine Riesensauerei.

GK Vollkommen richtig. Ich glaube der Bayrische Durchschnitt war bisher pro Kuh, wenn überhaupt, 2 Kälber und dann weg damit. Ein Irrsinn ist das und deshalb darf eine Kuh bei uns älter werden.

GB Von der Käseerei-Seite her ist eine ältere Kuh sehr wertvoll. Je älter die Kuh wird, umso mehr Mikrobiologie trägt sie im Euter. Die Grundbakterien zum Käsen gibt die Kuh mit der Milch, die setze ich nicht zu. Im Euter sind Milchsäurebildner und das macht die Verkäsbarkeit deutlich höher. Was folglich weniger Milchleistung bedeutet, aber das versuche ich mit einem vernünftigen Preis aufzufangen. Die Landwirte haben dann gar nicht erst den Druck soviel produzieren zu müssen.

GK Ja genau, die Bauern sollen davon gut leben können. Eine Herde mit mehr älteren Kühen funktioniert einfach auch besser, hat mehr Harmonie. Jungkühe sind nervöser, da muss sich die Rangordnung erst festlegen.

GB Der Einsatz von Melkrobotern ist auch ein großes Diskussionsthema. Ich habe da im Moment schon Anfragen, gerade von Bauern, die Ihre Produktion erweitern wollen. Wie haltet Ihr das?

GK Wir haben keinen Melkroboter oder ein automatisches Melksystem wie viele größere Betriebe. Bei denen gehen die Tiere in eine Box, der Melkroboter tastet mit Laser die Zitzen ab und steckt dann das Melkzeug an. Wir melken die Kühe im Melkstand, machen von Hand das Euter sauber, melken die ersten Strahlen weg, schauen ob die Milch in Ordnung ist und stecken dann von Hand das Melkzeug an. So haben wir wesentlich mehr Kontakt zur Kuh.

GB Ich sehe den Kontakt vom Landwirt zu den Kühen gerne direkter, also dass die Bauern beim Melken auch Hand anlegen. Wenn ich Melkroboter zulasse, dann öffne ich Haus und Hof für 80 bis 100 Kühe auf den Höfen. Das will ich nicht, ich möchte bei einer Größenordnung wie bei Euch bleiben, so bei 250 000 bis 400 000 Litern Milch.

GK Wir haben 40 Kühe, das ist eine schöne Größe und stimmig. Was man halt machen kann als Familienbetrieb. Und das merkt man dann auch dem Käse an.

GB Wie steht Ihr denn zu der Frage, ob eine Kuh Hörner haben soll oder nicht?

GK Das ist ein großes Thema, eine Grundsatzfrage. Wir sind uns glaub ich alle einig, dass zu einer Kuh eigentlich Hörner gehören. Ich bin selber Bauer und sehe bei meiner anderen Aufgabe, dem Zertifizieren von Bio-Höfen, viele Landwirtschaftsbetriebe. Ich muss leider sagen, dass die Stallsysteme nicht fürs Hörner tragen geeignet sind. In der Natur kann eine Kuh ausweichen. Ein Stall sollte so gebaut sein, dass das Tier nicht in eine Sackgasse gerät. Auf der Weide ist das möglich, aber in den meisten Ställen nicht. Wir mussten uns also leider für Kühe ohne Hörner entscheiden.

SK Wir haben es irgendwann mit Hörnern versucht und dann fingen die jungen an die alten Kühe zu plagen bis hin zu massiven Verletzungen. Der Anblick war gravierend genug um zu sagen, dass es in der Konstellation bei uns im Stall, in dem sich die Tiere frei bewegen können, nicht funktioniert.

GB Da beißt sich die Anbinde-Haltung mit dem Laufstall und der Horn-Thematik ...

GK Genau. Es existiert halt nicht nur Schwarz oder Weiß. Bei der Biokontrolle lautet ein Punkt „Haben die Kühe Hornstoßverletzungen?“, das ist eine Tierwohlfrage bei uns. Gleichzeitig will aber jeder Verband, dass die Kühe Hörner haben. Egal ob

mit oder ohne Hörner, ist es doch so, dass es auf die Haltung ankommt. Wenn die Kuh sich beispielsweise wohlfühlt und keine Angst vor dem Bauern haben muss.

GB Ich finde es wichtig sich klarzumachen, dass der Hof auch ein soziales Netzwerk ist - zwischen Tier und Mensch und unter den Tieren selbst. Je entspannter das abläuft, umso besser ist die Qualität des Lebensmittels.

GK Egal ob bei Homöopathie oder Hörnerthematik, es wird immer dann schwierig, wenn es zu sehr ins Extreme geht oder fast schon fanatisch wird. Meiner Meinung nach ist ein gesundes Mittelmaß immer am besten.

GB Jeder Landwirt sollte mit der richtigen Einstellung rangehen und aus den Voraussetzungen was machen die da sind, denn jeder Hof ist anders. Ich kann nicht einfach irgendwelche Normen aufdrücken. Ich will einen menschlichen und finanziellen Rahmen schaffen, so dass meine Bauern zufrieden sind, wir offen reden und gemeinsam ein Bewusstsein schaffen können.

SK Wir sind treue Milchlieferanten, wollen wissen was mit unserer Milch passiert und uns vor allem mit der Käseerei und dem Produkt identifizieren. Genau das war der Grund für unser Gefühl des „Nachhausekommens“, als wir zu Baldauf gegangen sind.



» Ich will einen menschlichen und finanziellen Rahmen schaffen, so dass meine Bauern zufrieden sind, wir offen reden und gemeinsam ein Bewusstsein schaffen können. «

Schnittkäse
aus Heumilch
Mindestens
50% Fett i.Tr.,
Natur-Rotschmierende,
essbar

Oh, Allgäuer!

Sein Name ist Programm. Wir empfehlen? Reinbeißen!

Einfach die Augen schließen und schon beim ersten Bissen förmlich satt-grüne Allgäuer Wiesen, klare Bergluft und den blauen Himmel schmecken.

Unsere Kühe liefern den natürlichen Rohstoff mit tagesfrischer Heumilch und unsere Käsemeister erledigen die "Handarbeit".

Dann gönnen wir dem Allgäuer eine extralange Reifezeit. Mindestens 4 Monate liegt der Schnittkäse in unseren Reifekellern, wo er sich ausruhen darf und mit Salzlake gepflegt wird.

In dieser Zeit kann der Käse seinen außergewöhnlichen Geschmack entfalten. Volle Aromen treffen auf würzige Geschmacksnoten – zartschmelzend am Gaumen, kräftig im Nachklang.

Die feine Rotschmiererinde, die sich während der Reifung ganz natürlich bildet, darf mitgegessen werden und sorgt für zusätzliche Würze. Mindestens 50% Fett i. Tr., laktose- und glutenfrei, erinnert er mit seiner cremigen, zartschmelzenden Konsistenz an länger gereiften Bergkäse.

Ob zum Frühstück oder bei der Brotzeit, der Allgäuer ist immer ein gern gesehener Gast und auch in Kässpatzen macht er sich ganz wunderbar. Ein Stück Heimat zum genießen - an Guadn!

Heumilch ist eine
„garantiert traditionelle Spezialität“
Die Heumilch wurde 2016 mit dem EU-Gütesiegel
g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität –
ausgezeichnet. Bei der Fütterung der
Milchkühe wird auf Silofutter oder Gärheu
grundsätzlich verzichtet.

Jetzt bestellen!
shop.baldauf-kaese.de
oder telefonisch unter
08381/89020!





Tipps vom Käseprofi

DÜRFEN WIR VORSTELLEN?

Alexandra Baldauf hat viel zum Thema Käse zu sagen und das nicht von ungefähr. Die gelernte Hotelfachfrau und leidenschaftliche Köchin ist seit drei Jahren für alle unsere Läden verantwortlich. Sie bringt nicht nur die nötige Expertise mit, sondern auch ihre Liebe zum Käse und alles was man damit und daraus machen kann.

Die Kochrezepte hier im Magazin stammen von ihr und auch einige der Spezialitäten in unseren Ladentheken hat sie mit viel Hingabe eigenhändig zubereitet. Wer könnte also bessere Ratschläge rund ums Thema Käse geben?

Damit's auch bestens schmeckt ist das A und O für langen Käsegenuss die richtige Lagerung. Käse, als Naturprodukt, reift auch nach dem Kauf weiter und ist bei der richtigen Aufbewahrung ziemlich lange haltbar.

KÜHL UND DUNKEL SOLL ES SEIN

Unverpackt trocknet er aus, der Käse und verliert an Aroma. Am besten legt ihn ins Gemüsefach Eures Kühlschranks bei optimalen 10 Grad Celsius. Ihr könnt ihn auch im kühlen Keller unter der Käseglocke lagern. Wärme mag er gar nicht, denn das beschleunigt die Reifung, Vitamine werden zerstört und ein unangenehmer Geruch kann entstehen.



KÄSE WILL ATMEN

Komplett luftdichte Verpackungen sind nix für ihn. Käsepapier, so wie es üblicherweise an der Käsetheke verwendet wird, lässt ihn atmen. Die Klarsichtfolie innen verhindert direkten Kontakt mit Luft und außen sorgt eine Papierschicht dafür, dass Sauerstoff durchgelassen wird. Bildet sich Kondenswasser, sollte das Papier gewechselt werden.

Wenn selbiges ausgeht, einfach bei uns an der Theke fragen, wir liefern gerne Nachschub. Ansonsten lässt sich auch Pergamentpapier wunderbar verwenden oder wir packen Euch den Käse ganz unkompliziert und umweltschonend direkt in Eure Käsebox.

Sollte der Käse stark riechen, bewahrt Ihr ihn am besten in einer Box im Kühlschrank auf. Idealerweise verpackt man angeschnittenen Käse von der Käsetheke einzeln und je nach Sorte, damit sich Geschmack oder eventuell Reifekulturen nicht übertragen.

EIN HOCH AUF S AROMA

Unverpackt nimmt der Käse fremde Gerüche an, selbst in einer Plastikdose oder unter der Käseglocke. Damit sich das Aroma frei entfalten kann, holt ihr ihn am besten eine halbe Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank.

EINFRIEREN - JA ODER NEIN?

Durch Kälte wird der Reifungsprozess unterbrochen, der Käse verliert an Aroma und seine Struktur verändert sich. Für Hartkäse, wie beispielsweise den Baldauf Alpkäse, gilt das allerdings nicht, er darf bedenkenlos auch mal eingefroren werden. Mit geriebenem Hartkäse funktioniert das Einfrieren am besten. Es macht also gar nichts, wenn etwas beim Essen übrig bleibt, denn den Käse kann man noch bis zu 2 Monate genießen.

DER RICHTIGE SCHNITT

Jede Käsesorte sollte ein extra Messer bekommen, damit vermeidet Ihr sogenannte Schimmelwanderungen. Bretter und Hölzer, auf denen zuvor Brot lag, kann der Käse so gar nicht leiden, die Heferückstände lassen ihn schneller schimmeln.

WELCHER KÄSE BRAUCHT WAS

Frischkäse gehört immer in den Kühlschrank, denn er muss nicht atmen. In ungeöffneter Verpackung hält er sich mehrere Wochen, in angebrochener Packung einige Tage.

Bei **Hart- und Schnittkäse** können schimmelige Stellen großzügig herausgeschnitten werden, alle anderen Sorten gehören bei unerwünschtem Schimmelbefall in den Müll. Hart- und Weichkäse mit oder ohne Schimmelrinde müssen beim Aufbewahren atmen können.

Jetzt seid Ihr bestens gerüstet, um mit und an Eurem Käse lange (Gaumen-)freude zu haben. Mehr Tipps gibt es dann in der nächsten Ausgabe – Alexandra Baldauf hat noch so einiges an Insiderwissen auf Lager.



BALDAUF

Bauerngarten

Wie unser Käse mit
dem ländlichen Namen schmeckt?

Nach viel Alpengrün!

Selbiges ist zahlreich und in Form von verschiedenen Kräutern vertreten. Eine aromatische Gewürzmischung aus Dill, Majoran, Petersilie, Zwiebel, Karotten, Thymian, Lauch und Knoblauch wird per Hand auf die essbare Naturrinde aufgetragen und verleiht dem fein würzigen Käse sein schmackhaftes Aroma.

Basis und Hauptbestandteil dieser Gaumenfreude ist unsere naturbelassene Heumilch. Von Käserhand mit eigenen Kulturen verarbeitet, kann das goldgelbe Rund mindestens 8 Wochen zu einem kraftvollen, laktose- und glutenfreien Schnittkäse heranreifen.

Seine Rotschmiererinde, die sich während der Ruhezeit im Reifekeller bildet, ergänzt die Gartenkräutermischung perfekt. Was dabei herauskommt? Der Geschmack und Duft eines alpenländischen Bauerngartens, denn die feinen Kräuter setzen dem klassischen Heumilchkäse seine wild-würzige Geschmackskrone auf.

Unser Bauerngarten macht sich ganz hervorragend in der Tarte oder zum Überbacken einer Quiche und lädt förmlich zum reinbeissen ein.

Jetzt bestellen!
shop.baldauf-kaese.de
oder telefonisch unter
08381/89020!





ZUTATEN für 4 Personen

Für den Teig

400 g Mehl
200 g Baldauf Butter
Salz
Wasser

Für die Füllung

200 g Baldauf Bauerngartenkäse
200 g Schmand
200 g Frischkäse
2 rote Paprika
1 Zucchini
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Bund glatte Petersilie
3 Eier
Salz, Pfeffer und Muskat

1

Mehl, Butter und Salz zu einem krümeligen Teig mischen, 6 Esslöffel Wasser beimengen und geschmeidig kneten. Danach in Klarsichtfolie einwickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen.

2

Kleingeschnittenes Gemüse andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

3

Den Teig in einer vorgefetteten Tarteform auslegen. Das Gemüse, samt dem zu 2/3 in Würfel geschnittenen Bauerngartenkäse, gleichmäßig in der Form verteilen. Unser Tipp: Die essbare Rinde klein schneiden und zu den Käsewürfeln mischen, denn das verleiht der Tarte mehr Aroma.

4

Mit einer Mischung aus Eiern, Schmand, Frischkäse, Salz, Pfeffer und Muskat übergießen.

5

Jetzt noch gleichmäßig mit dem restlichen, geriebenem Bauerngartenkäse bestreuen und das Ganze bei 180 Grad im Backofen circa 40 Minuten goldgelb backen.

One-Love

KÄSETARTE

mit dem Baldauf
Bauerngarten

Et voilà - eine Käsetarte
zum Verlieben. Bon Appétit!



BESUCHEN SIE UNS!

HOPFEN Mo - Sa
08.00 - 12.00
15.30 - 18.30 Uhr
88167 Stiefenhofen
Tel. (0 83 86) 28 33
Fax (0 83 86) 73 78
hopfen@baldauf-kaese.de
So und Feiertag
15.30 - 18.30 Uhr

Führung jeden Freitag um 17.00 Uhr oder nach Absprache.

GRÜNENBACH Mo, Di & Sa
08.00 - 12.00 Uhr
Sennereiweg 2 Do & Fr
88167 Grünenbach 08.00 - 12.00
Tel. (0 83 83) 6 12 15.30 - 18.00 Uhr
Fax (0 83 83) 15 65
gruenenbach@baldauf-kaese.de Mittwoch und Sonntag
geschlossen!

GESTRATZ Mo, Mi, Do, Fr, Sa
08.00 - 12.00 Uhr
Sennereiweg 3 Fr
88167 Gestratz 08.00 - 12.00 &
Tel. (0 83 83) 5 59 16.00 - 18.00 Uhr
Fax (0 83 83) 12 19 Dienstag und Sonntag
gestratz@baldauf-kaese.de geschlossen!

BALDAUFS KÄS- & WEINKELLER GOßHOLZ Mo-Fr
Goßholz 5 08.00-12.30
88161 Lindenberg 14.30-18.00 Uhr
Tel. (0 83 81) 89 02 - 17
Fax (0 83 81) 89 02 - 66 Sa
kaeskeller@baldauf-kaese.de 8.00-12.30 Uhr

BALDAUF KÄSELADEN ISNY Mo - Fr
Bergtorstraße 6 8.30 - 12.30
88316 Isny 14.00 - 18.00 Uhr
Tel. (0 75 62) 98 18 82 9 Sa
Fax. (0 75 62) 91 44 31 5 8.30 - 12.30 Uhr
isny@baldauf-kaese.de

TELEFONISCHE BESTELLANNAHME FÜR DEN KÄSEVERSAND

Montag bis Donnerstag
von 7 Uhr - 12 Uhr und 13 Uhr - 16 Uhr
Freitag von 7 Uhr - 12 Uhr

Samstag und Sonntag sind wir nicht persönlich für Sie da! Es ist ein Anrufbeantworter geschaltet, dort können Sie Ihre Bestellung für den Käseversand gerne hinterlassen.

BALDAUF KÄSE ONLINESHOP SHOP.BALDAUF-KAESE.DE

IMPRESSUM

5. Auflage Mai | 2019

Text & Redaktion:
Ingrid Kässbohrer, Lea Rothdach,
Franziska Dietrich, Georg Baldauf,
Martina Baldauf

Kreativ Direktion, Layout & Gestaltung:
Martina Baldauf · www.martinabaldauf.de

Fotos: Kay Blaschke, Thorsten Tourbier
Landratsamt Lindau/ Gästeamt Maierhöfen

Styling: Alexandra Baldauf, Lea Rothach,
Martina Baldauf

Druck & Produktion:
BluePrint AG, München · Robert Tausend



DE 09 414
14 127

DE 09 414
14 127

*Ich liebe Kühe?
Wir auch!*



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

WWW.BALDAUF-KAESE.DE