



WWW.BALDAUF-KAESE.DE

Oh, Frühling!

*Das Magazin
für Käsegourmets*



VON DER TRADITION ZUR GEGENWART
KÄSERMEISTER FRANZ HORN IM INTERVIEW
JAGDFIEBER! DIE BÄRLAUCHSAISON IST ERÖFFNET!



Gossholz, im März 2018

LIEBE KÄSEGOURMETS,

Vor Ihnen liegt die erste Ausgabe unseres neuen Magazins „KÄS“ - ein Magazin für Käsegourmets. Da jede Jahreszeit ihre naturgegebenen Schätze für uns bereithält, die wir für die Herstellung und Verfeinerung unserer Käse nutzen, liegt es auf der Hand, Sie regelmäßig über unsere saisonalen Spezialitäten zu informieren.

Auch wollen wir Ihnen Interessantes über die Entwicklung unserer naturgereiften Käsesorten erzählen und Sie mitnehmen - von der Rohmilch, über die Herstellung, Lagerung und Reifung - bis hin zu ihrer Affinage in unserer Zentrale in Gossholz. Portraits, Interviews, Rezepte, Tipps und Neues aus dem Hause Baldauf runden das Magazin ab.

Wir wünschen Ihnen viele angenehme Geschmackserlebnisse mit einem „himmlischen Stück Allgäu“, wie wir unseren Käse liebevoll nennen.

Ihre Baldauf-Käseexperten
aus dem Allgäu!



Inhalt

6



**VON DER TRADITION
ZUR GEGENWART**

Inhaber & Geschäftsführer
Georg Baldauf über das
Vergnügen, an nachhaltigen
Werten zu arbeiten

8



ALLES NEU!

// Die Baldauf Verpackungen
// Ausbilden für unsere Zukunft

10



**BALDAUF SENNEREI
GRÜNENBACH**

Eine Dorfsennerei
stellt sich vor



Im Gespräch
mit Käsermeister
Franz Horn

12

16

Das Biergartenkäsle



DIE BIERGARTENSAISON IST ERÖFFNET!

OH, BÄRLAUCH!



Allium ursinum //
Baldauf Bärlauchkäse //

18



FEINE KÄSEKÜCHE



24

SERVICE & KONTAKT



26



Ich darf mich kurz vorstellen - mein Name ist **Georg Baldauf** und ich leite unsere Firma Baldauf **in 5ter Generation**. Es war kein gerader Weg für mich in dieses Unternehmen, das so sehr mit **unserer Familiengeschichte** verwoben ist und Höhen und Tiefen durchstanden hat. Aber, manchmal braucht es einfach Zeit den **großen Wert** zu begreifen, und auch die Freude zu erkennen, an **etwas Werthaltigem** zu arbeiten.

 Qualitätsprüfung der Baldauf Emmentaler, um 1890



Seit meinem Eintritt in unsere Firma, bin ich fasziniert von der komplexen Natürlichkeit des Käsehandwerks. Es benötigt die Zusammenarbeit von Tier, Mensch und Mikrobiologie, um einen guten Käse herzustellen. Es braucht Gefühl, Verantwortung und Leidenschaft, um das Handwerk zu verstehen. Eine schöne Aufgabe, wie ich heute finde.

Unsere Aufgabe ist es, eine Brücke von der Tradition zur Gegenwart zu spannen. Ich habe mich immer gefragt, wie ein Allgäuer Emmentaler zur Zeit meines Großvaters schmeckte. Das große handwerkliche Wissen und Können geriet durch den Industrialisierungsprozess, beginnend mit der Nachkriegszeit, in Vergessenheit. Es ist verständlich, dass auch wir uns nicht der modernen Welt verschließen können und, dass auch wir die Mittel der Gegenwart nutzen.

Im Zentrum des klassischen Käsehandwerks steht die Milch als „lebendiger“ Rohstoff. Die natürliche Mikrobiologie der Milch zu verstehen und mit dieser zu arbeiten, war seit jeher der Schlüssel für einen außergewöhnlichen Käse. Viele Hinweise wie das geht, finden wir in der empirischen, Allgäuer Käsetradition. Moderne mikrobiologische Methoden hel-

fen uns heute besser zu verstehen, wie man damals gearbeitet hat und den Produktionsprozess in die Gegenwart zu übertragen.

Man darf an dieser Stelle nicht vergessen, dass die Herstellung von Käse ein großes Maß an Zusammenarbeit erfordert. Vom Landwirt, über unsere Sennen, bis zur Reifung, hängt das Ergebnis von

der Sorgfalt und Motivation aller Beteiligten ab. Käsen ist für uns deshalb auch eine soziale Aufgabe, denn nur mit Einigkeit kann das Werk gelingen.

Darum widmen wir die 1. Ausgabe unseres Magazins auch allen, die sich für unser bemerkenswertes Unternehmen einsetzen und mit ihrer Arbeit unterstützen. Danke an alle Mitarbeiter und Kunden, danke auch an meine Geschwister Markus und Martina, die unsere Vision so kompromisslos unterstützen.

Viel Spass beim Lesen und laßt Euch den Käs gut schmecken!

Euer Georg Baldauf



Azubi Jonathan
in der Sennerei



...und ein neuer Molkereimeister ist auch geboren

Robert kam schon mit 15 Jahren als Ferienarbeiter, hat 2011 seine Lehre bei Baldauf begonnen, alle Abteilungen im Unternehmen kennengelernt und letztes Jahr die Prüfung zum Molkereimeister mit Bravour bestanden. *Wir gratulieren und freuen uns auf sein weiteres Engagement bei Gebr. Baldauf!*



Molkereimeister Robert

**EINFACH COOL -
DIE BALDAUF
VERPACKUNGEN!**

Umweltschutz ist uns ein Herzensanliegen und Nachhaltigkeit ist gelebte Firmenphilosophie. Wurden bereits 1908 unsere Käselaibe in Holzkisten verpackt nach Amerika verschifft, so ist es heute, 110 Jahre später, angesichts nicht einzudämmender Plastikfluten ein noch viel prägnanteres Thema. Wir wollen nachhaltig produzieren und Nachhaltigkeit auch in Bezug auf die Umwelt leben. Nicht nur uns selbst, sondern unseren Kindern und deren Kinder zuliebe. So werden wir in unseren Läden Schritt für Schritt und soweit wie möglich, Plastik durch Papier ersetzen. Zukünftig gibt's Papier- statt Plastiktüten und bald bieten wir auch eine hübsche Baumwolltasche zum Kauf in unseren Läden an, die auch zur artfremden Verwendung dienen darf.

DIE ZUKUNFT GESTALTEN...

... mit unseren Auszubildenden! Im Unternehmen gestalten wir für sie, wie für uns, die Zukunft mit, fördernd und fordernd zugleich. Wir begleiten und unterstützen sie bei der Entwicklung ihres Potentials, ihrer Stärken und Fähigkeiten, wie auch ihrer persönlichen Talente.

In der Verwaltung sind zwei Auszubildende als Bürokauffrau in den verschiedenen Abteilungen unterwegs. Beim „Training on the job“, wie es im Englischen so schön heisst, lernen sie die ganze Organisation und die verschiedenen Aufgaben kennen.

In den Sennereien rotierend, sind derzeit zwei Milchtechnologien in Ausbildung. Jahn und Jonathan. Der eine schätzt an seiner Arbeit besonders: „Man sieht, was man geschaffen hat. Am Morgen die Milch im Kessel und am Abend hat man dann das fast fertige Produkt – aus den eigenen Händen“. Den anderen fasziniert: „Die mikrobiellen Zusammenhänge, sowie das Zusammenspiel von Tradition, moderner Technik und den guten Fachkenntnissen, die alle Mitarbeiter haben“.

Limitierte Sonderedition!
Unsere neuen Stoffbeutel in 4 Motiven sind jetzt schon Kult!
Nur solange der Vorrat reicht!
Preis 5 EUR/ Stück -
davon geht 1 EUR an
**DIE PLAN-INTERNATIONAL
»SCHUTZ FÜR SYRISCHE
FLÜCHTLINGSKINDER«**
Online bestellen unter
www.baldauf-kaese.de



BALDAUF SENNEREI GRÜNENBACH



Heumilchkäse in Bio-Qualität – **mehr Natur geht nicht.** Was in ganz Europa Seltenheitswert hat, entsteht in der Sennerei Grünenbach jeden Tag.

Die Käsemeister veredeln die feine Bio-Heumilch unserer Partnerbauern zu Schnittkäsespezialitäten, die ihresgleichen suchen. Darunter sind Klassiker wie der cremig-vollmundige Bauernkäse, aber auch wechselnde saisonale Besonderheiten. Da kann es schon vorkommen, dass ein milder Bio-Schnittkäse mit Wildblumen und Kräutern, Bärlauch, Schnittlauch oder grünem Pfeffer eine geradezu unwiderstehliche Verbindung eingeht. Für den unverwechselbaren Geschmack werden, wie es früher üblich war, eigene Käseinkulturen aus Milchsäurebakterien und natürlichem Lab eingesetzt.

Auch für die Bauern um Grünenbach hat die Zusammenarbeit mit der „Käserfamilie“ Baldauf eine lange Tradition. Aktuell liefern 17 Allgäuer Biolandbauern in die Dorfsennerei. Sie alle bewirtschaften mit ihren Familien vergleichsweise kleine Höfe – im Einklang mit der Natur und mit Milchkühen, die als wichtige „Mitarbeiterinnen“ selbstverständlich einen Namen haben und keine Nummer.

In der Sennerei Grünenbach wird die hochwertige Bio-Heumilch mit Respekt und handwerklichem Können schonend weiterverarbeitet.



Wissenswertes zur Sennerei Grünenbach

1. Gegründet wurde die Sennereigenossenschaft 1885/86
2. Seit 1972 ist Gebr. Baldauf Milchkäufer
3. 17 BIOBauern aus der Umgebung liefern täglich die Milch
4. 3,5 MIO Liter Milch werden jährlich zu ca. 400 Tonnen Käse verarbeitet

SENNEREI GRÜNENBACH
Sennereiweg 2
88167 Grünenbach
Tel. (0 83 83) 6 12
Fax (0 83 83) 15 65
gruenenbach@baldauf-kaese.de

Öffnungszeiten:
Mo - Sa 08.00 - 12.00 Uhr
Mo, Di, Do, Fr 15.00 - 18.30 Uhr
Mi, Sa 17.00 - 18.30 Uhr



Käsermeister Franz Horn.
Seit 30 Jahren bei Baldauf.
Dieses Jahr geht er in den
wohlverdienten Ruhestand.



Franz Horn, unser – im wahrsten Sinne des Wortes – „rühriger“ **Käsermeister** in der **Sennerei Grünenbach**, übergibt Ende des Jahres die Sennerei nach 30 Jahren an **die nächste Generation**. Er war „Geburtshelfer“ der beliebten und auch Baldauf-typischen **Schnitt- und Bio-Käselinie**.

Wann haben Sie sich entschlossen, zu Gebr. Baldauf zu gehen? Haben Sie dort die Lehre gemacht? Und ab wann haben Sie dann in der Sennerei Grünenbach gewirkt?

FH Mein Schwager war damals in der Sennerei in Diepolz, als Senn. Wenn's eng wurde, bat er mich beim Kässchmieren und anderen Arbeiten in der Sennerei zu helfen. In dieser Zeit begegnete ich auch Margret. Und so lernte ich 1984 das Abenteuer des KäSENS und der Liebe kennen - und blieb beiden treu.

In Diepolz hatte ich den Geschmack eines Hartkäses, der im Felsenkeller auf eher trockenem Boden reift, kennen gelernt. In Grünenbach besteht der Boden hauptsächlich aus Schwemmsand und ist naturgemäss viel feuchter. Klar, dass die Kühe, die hier die Gräser fressen, eine andere Milch geben. Aber all das lernt man erst aus Erfahrung.

So verändert sich die Milch über das Jahr hinweg. Je nach Fütterung der Kühe - im Sommer mit frischem Gras auf der Weide und im Winter mit Heu im Stall - bringt sie ganz „natürlich“ unterschiedliche Aromen hervor. Das ist der Rohstoff, aus dem unser Käse gemacht wird.

Wie die Käser damit umgehen und wie sie es auf der mikrobiellen Ebene bis zu einem gewissen Grad steuern können, um dem Käse seinen eigenen Charakter zu geben, ist eine Kombination aus Wissen, Können, viel Erfahrung... und so manchem Geheimrezept, über das man nicht spricht.

Aber zurück zu Ihrer Frage: So kamen wir also vor 30 Jahren in die Sennerei Grünenbach (er lacht), und wir sind immer noch da. Anfangs waren wir zu Dritt: Ein Obersenn, ein Untersenn und der Sennereimeister. So hieß es früher. Meine Frau Margret hat den Käseladen der Sennerei gemanagt; inzwischen 30 Jahre!

Sie und ihre Frau haben die letzten 30 Jahre engagiert für Gebr. Baldauf gearbeitet. Gab das ein Problem in der Partnerschaft oder war es eher bereichernd? Und ihre Familie, Kinder...?

FH Im November 1987 hat man uns die Sennerei anvertraut. Josef Speiser und Hermann Karg wurden nacheinander in die Zentrale nach Gossholz berufen. So waren wir dann ab 1988 unsere eigenen Chefs und haben als



„Käsehepaar“ alles getan, um die Sennerei erfolgreich zu führen. Herbert Baldaufs Devise war: „Die Sennereien müssen sich selbst unterhalten können und das, was übrig ist, in die Zentrale nach Gossholz liefern“. War ich mit dem Käsen fertig, habe ich hier und in den umliegenden Dörfern Handzettel mit unseren Angeboten verteilt. Meine Frau Margret hat vor der Sennerei eine kleine Gartenwirtschaft mit Käsedegustation arrangiert und zusammen mit dem Team haben wir Führungen in der Sennerei gemacht, um den Baldauf Käse zu vermarkten. Da gab es kein Problem, weil jeder wusste, was seine Aufgabe ist und alle haben zusammengeholfen. Bis 2001 haben wir auch hier in der Sennerei gewohnt und unsere drei Kinder sind hier aufgewachsen.

Was war Ihre schönste Zeit bei Gebr. Baldauf?

FH Das war ab 1988, als wir die Sennerei übernahmen. Natürlich gab es da auch zwei Seiten; Arbeit bis zum Umfallen aber auch das gute Gefühl, Unternehmer im eigenen Unternehmen zu sein. Oft kamen mir die Worte des alten Senn in den Sinn: „Aus Euren Händen kommt das

Werk“, mahnte er und erinnerte uns damit an die Verantwortung für jeden Handstreich, den wir tun. Und es ist so. Ein Käse ist wie ein Kind, das hier geboren wurde und das ich abgebe. Aber die Erziehung hat's bei mir genossen und die bestimmt, wie es weiter reifen kann. Jeden Tag habe ich jeden Laib Käse in der Hand.



Jeder Laib ist ein lebendiges Produkt, ein Individuum. Und jeden Morgen, wenn ich in den Käsekeller gehe, rieche ich, wie's dem Käse geht. So ist das halt ...

Und wie haben Sie und Ihr Team schwierige Phasen gemeistert?

FH Schwierig war's immer oder sagen wir lieber intensiv (lacht)! Anfangs haben die Bauern ihre Milch in Milchkannen zu uns gebracht. Mit



dem Traktor oder auch im Handwagen. Manche gab es, die halt immer zu spät waren und wir Käser standen da und warteten. Wegen der Umstellung vom Berg- zum Schnittkäse gab es zwei Mal einen grösseren Umbau in der Sennerei. Es waren arbeitstechnische Erleichterungen, welche jedoch ein Eingriff in die Mikrobiologie der Käse bedeuteten. Und wenn der Käse leidet, leidet der Käser! Ich will damit nur aufzeigen, dass wir es mit einem lebendigen und sensiblen Produkt zu tun haben.

Sie haben einige Prämien und Medaillen heimgebracht. Können Sie sich erinnern, wie viele es waren?



FH Wir haben von Anfang an bei den Qualitätsprüfungen der DLG mitgemacht, um eine qualitative Standortbestimmung zu haben. Und natürlich freut man sich, wenn man über die Jahre immer wieder Gold bekommt und auch noch den Bundesehrenpreis, die höchste Auszeichnung für deutsche Molkereien. Aber wie viele Preise es waren? Ich habe nicht mitgezählt!

Und gab es welche, auf die Sie besonders stolz sind?

FH Die, auf die wir besonders stolz waren, holten wir an Käseolympiaden, wie sie in Italien, der Schweiz, Frankreich und Deutschland stattfanden. Da zeigt sich Qualität im internationalen Wettbewerbsumfeld. Ein paar Mal war ich auch als Prüfer mit dabei. Da werden zum Beispiel 100 verschiedene Bauernkäse an einem Tag in zwei Schichten von je fünf Prüfern, aus fünf verschiedenen Nationen, getestet. Wenn man es dann schafft, dass der Baldauf Bauernkäse als bester ausgezeichnet wird, ist man einfach glücklich.

Und noch etwas, auf das ich ganz persönlich stolz bin: In dem anlässlich der Käseolympiade in Verona erschienenen Buch: „*Il miglior formaggio del mondo*“ auf Deutsch: „*Die besten Käse der Welt*“, bin ich als einziger deutscher Käsemeister mit dem Baldauf Käse verewigt. Wenn einen das nicht freut!



Baldauf **BIER GARTEN KÄSLE**

Die Sonne scheint, die Temperaturen steigen - es ist **Biergartenzeit!** Zu einer **zünftigen Brotzeit** im Freien darf das **Baldauf Biergartenkäse** nicht fehlen.

Das Baldauf Alpkäse ist saisonal verpackt ein typisch allgäuerisches Mitbringsel und somit ein perfektes Geschenk zu vielen Anlässen!

Zuhause, im Wirtshaus oder im Biergarten - mit dem Alpkäse kommt für jeden Käseliebhaber ein Stück Allgäuer Käsekultur auf den Tisch.

Hergestellt wird es in unserer kleinen Dorfsennerei in Hopfen. Käsermeister Alois Keck und sein Team bringen das ca. 900g schwere Käse in liebevoller Handarbeit in Form. Jedes Käse für sich ist ein unvergleichliches Stück handwerkliche Käsekunst - ein „himmlisches Stück Allgäu“ eben.

In diesem Jahr zeigt sich unser Biergartenkäse zum ersten Mal im neuen Gewand.

Jetzt bestellen!

Bestellt werden kann das Biergartenkäse von Mai-Oktober unter

www.baldauf-kaese.de oder telefonisch unter 08381/89020!

Art. Nr.: 1254

Hartkäse mit Rohmilch hergestellt
laktose- und gentechnikfrei
Geschmack:
je nach Alter von nussig-mild
bis würzig-pikant
Mindestens 50 % Fett i. Tr.



Ok,
Bismarck!



BÄRLAUCH

(ALLIUM URSINUM)



Frischer Bärlauch -
ein wunderbarer
und gesunder
Frühjahrgenuss

Bärlauch, auch **wilder Knoblauch** genannt, ist ein **Frühlingsbote**. Entlang von Bachläufen und in Wäldern sind die **ersten Blätter des Bärlauchs** bereits sichtbar und die Saison für die Ernte dieses Lauchgewächses kann beginnen ...

... Das Zeitfenster ist jedoch klein, denn sobald er blüht, verliert er sein Aroma. Dies kann ab Mitte April bis Anfang Mai der Fall sein. Ihn im Wald zu finden ist dank seines intensiven Geruchs einfach. Beim Pflücken sollte man darauf achten, dass man ein Blatt der Pflanze stehen lässt. So bleibt genügend Kraft für erneutes Wachstum im nächsten Jahr.

EIN ALLROUNDER BEI DEN NATURHEILMITTELN

Der Bärlauch ist ein Tausendsassa. Er enthält scharfe Senfölglykoside, Vitamin C und Mineralstoffe. Seine wichtigsten Inhaltsstoffe sind schwefelhaltige ätherische Öle, die regenerierend auf die Haut, Knochen und Bronchien wirken. Auch eine antibakterielle Wirkung wird ihm nachgesagt. Er hilft bei empfindlichen Magen- und Darmstörungen, Blasenreizung, Blähungen, Rheuma und Fieber. Doch die wohl wichtigste Eigenschaft des Bärlauchs ist seine heilende Wirkung auf die Blutgefäße. Er wirkt gegen die Ablagerungen in den Arterien, kann dadurch den Cholesterinspiegel senken und die Adern können regenerieren, indem die Blutgefäße wieder elastischer werden.

BÄRLAUCH FÜR FEINSCHMECKER

Bärlauch sollte am besten frisch und nicht gekocht gegessen werden, da er sonst seine Aromen verliert. Daher eignet er sich am besten zubereitet im Salat oder vermengt mit Quark. Um Bärlauch länger haltbar zu machen, kann man ihn einfrieren.



BALDAUF BÄRLAUCHKÄSE

Schnittkäse mit Heumilch hergestellt,
mit frischem Bärlauch,
laktose- und gentechnikfrei
Geschmack:
dezent Knoblauchgeschmack,
pikant-würzig
Mindestens 50 % Fett i. Tr.

*Erhältlich
zwischen
März und Mai!*



OH, BÄRLAUCH!

BALDAUF BÄRLAUCHKÄSE



Dass der „wilde Knoblauch“, wie Bärlauch im Volksmund auch heißt, im Frühjahr die Gefäße durchputzt, weiß bei uns im Allgäu jedes Kind. Wie wunderbar sich die grünen Blätter in einem zartgelben Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch machen, erleben Genießer hier. Der Baldauf Bärlauchkäse mit feiner essbarer Rotschmiere-rinde sieht unwiderstehlich aus – und schmeckt auch so. Mit seinem würzigen Geschmack und seinem unverwechselbaren Duft ist der Bärlauchkäse im Frühling eine echte Spezialität.





BÄRLAUCHKÄSE SPINAT- TAGLIATELLE

- 1 Bärlauch und frischen Spinat waschen. Bärlauch in feine Streifen schneiden. Die Sahne mit den Eiern, dem geriebenen Käse und dem geschnittenen Bärlauch verquirlen.
- 2 Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
- 3 Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pinienkerne leicht anrösten. Aus der Pfanne nehmen und Spinat danach unter Rühren mit etwas Salz und Pfeffer andünsten. Nudeln abtropfen lassen und zum Spinat geben.
- 4 Bärlauchkäse - Sahne - Mischung und Pinienkerne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei milder Hitze zugedeckt zwei Minuten ziehen lassen.

ZUTATEN für 4 Personen

500 g Spinat · 1 Bund frischer Bärlauch
300 ml Sahne · 2 Eier
200 g geriebener Baldauf Bärlauchkäse
500 g Tagliatelle
2 El Baldauf Butterschmalz
50 g Pinienkerne
Salz · Pfeffer



ANNAS *frühlingshafte* BÄRLAUCHKÄSESUPPE

- 1 Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. In heißem Butterschmalz glasig dünsten und das Mehl darüber stäuben. Unter Rühren andünsten und nach und nach die Brühe zugießen. Unter Rühren aufkochen lassen und bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf zehn Minuten kochen lassen.
- 2 Inzwischen den Bärlauch waschen, trocken schütteln und schneiden. Käse grob raspeln.
- 3 Sahne und Käse unter Rühren in die Suppe geben und so lange rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Danach 3/4 des fein geschnittenen Bärlauchs unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit den restlichen Bärlauch bestreuen.

ZUTATEN für 4 Personen

40 g Baldauf Butterschmalz · 30 g Mehl
1 Liter Gemüsebrühe · 2 Zwiebeln · 1 Bund
frischer Bärlauch · 200 g Baldauf Bärlauchkäse
200 g Sahne · Salz · Pfeffer · Muskat



WIR SUCHEN!

Seit über 150 Jahren steht der Name Gebr. Baldauf für beste Allgäuer Käsespezialitäten aus Heumilch. Fortschritt und Traditionsbewusstsein schließen sich bei uns nicht aus und so haben wir uns über Jahrzehnte hinweg verändert, sind gewachsen und haben dazu gelernt. Unser junges Team soll zum nächstmöglichen Termin verstärkt werden.

KÄSEFACHVERKÄUFER/IN

AUFGABEN

- Verkauf von Käse, Feinkost und Wein
- Umfassende und kompetente Verkaufsberatung für unsere Kunden
- Bestellungen, Verhandlungen mit Lieferanten und Warenannahme
- Präsentation und Pflege des Warenangebots
- Kassenabrechnung



IHR PROFIL

- Hohe Flexibilität
- Lernwillig und interessiert am Produkt
- Absolute Kommunikationsstärke und hohe soziale Kompetenz
- Erfahrung im Umgang mit Kunden
- Gastronomieerfahrung
- Kreativität

IHRE PERSPEKTIVE

- Einsatz in den Baldauf Läden Goßholz & Isny
- Ein professionelles und kollegiales Team
- Vollzeit- oder Teilzeitanstellung mit angemessener, leistungsbezogener Vergütung,
- Weihnachts- und Urlaubsgeld

WIR BILDEN AUS!

EINZELHANDELSKAUFFRAU/-MANN
- AB SEPTEMBER 2018!



Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte per Email an: alexandra.baldauf@baldauf-kaese.de

Oder schriftlich an: Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG
Alexandra Baldauf · Goßholz 5

88161 Lindenberg · www.baldauf-kaese.de

BESUCHEN SIE UNS!

HOPFEN Mo, Di, Do, Fr
07.30 - 12.00
15.00 - 18.30

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

Mi und Sa
07.30 - 12.00
17.00 - 18.30
(Winter: 16.30 - 18.30)

So und Feiertag 16.00 - 18.30

Führung jeden Freitag um 17.00 Uhr oder nach Absprache.

GRÜNENBACH Mo - Sa
08.00 - 12.00 Uhr

Sennereiweg 2
88167 Grünenbach
Tel. (0 83 83) 6 12
Fax (0 83 83) 15 65
gruenenbach@baldauf-kaese.de

Mo, Di, Do, Fr
15.00 - 18.30 Uhr
Mi, Sa
17.00 - 18.30 Uhr

GESTRATZ Mo-Sa
08.00-12.00 Uhr

Sennereiweg 3
88167 Gestratz
Tel. (0 83 83) 5 59
Fax (0 83 83) 12 19
gestratz@baldauf-kaese.de

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

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



An alle drei
Sennereien ist ein
„Käslädele“ angeschlossen.
Hier finden Käsefreunde das
gesamte Baldauf Käsespeziali-
täten Sortiment - freundliche
und kompetente
Beratung inklusive.

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
WWW.BALDAUF-KAESE.DE



IMPRESSUM

1. Auflage März 2018
Text & Redaktion:
Ingrid Kässbohrer, Georg Baldauf,
Martina Baldauf, Anna Kombächer,
Sonja Herrmann, Miriam Krawczyk

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

Fotos & Props:
Kay Blaschke & Björn Wallbaum

Druck & Produktion:
BluePrint AG, München · Robert Tausend

Ihr liebt Käse?
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