

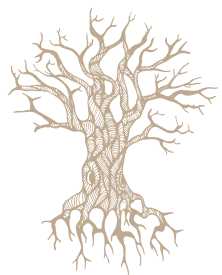
74

FÜNF GENERATIONEN 1862 BIS 2022



160 Jahre Familientradition.

INHALT



*Stammbaum
der Familie
Martin Baldauf*

4



1862
Die Anfänge

6



1900
*Die Gebrüder
Baldauf*

10



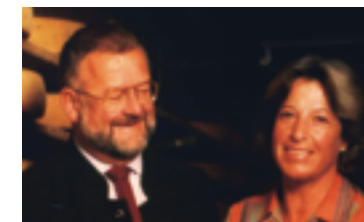
1930
Erfolgsgeschichten

14



1954
Bewährungsproben

18



1965
*Umbauarbeiten und
Zukunftsvisionen*

20



1994
*Der erfolgreiche
Weg vom Hart-
zum Schnittkäse*

26



*Unser
Leitbild*

34

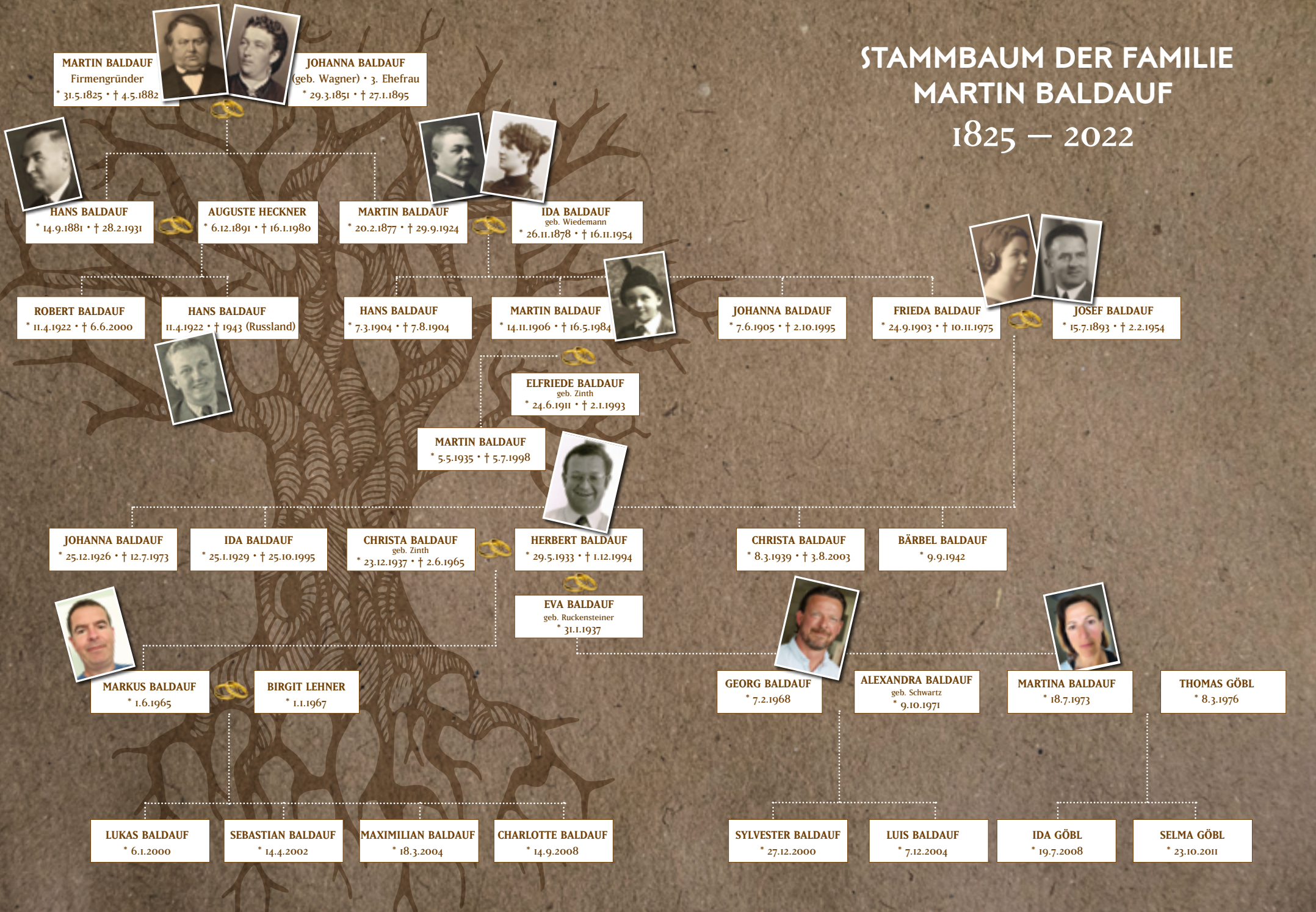


2012
*Alte Werte
auf neuen Wegen*

28

STAMMBAUM DER FAMILIE MARTIN BALDAUF

1825 — 2022

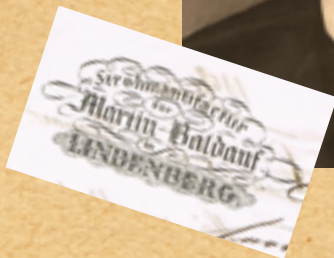


1862

1. Generation mit Martin Baldauf



Martin Baldauf



Wir schreiben das Jahr 1862 als der 37-jährige Martin Baldauf, Bauernsohn aus Geigersthal, einen Großhandel für Käse- und Milcherzeugnisse in Goßholz bei Lindenberg im Allgäu gründet und so das Fundament für unseren Baldaufkäse legt.



Hutfabrikation in Lindenberg

DIE ANFÄNGE

Eigentlich war Martin Baldauf Hutfabrikant. Er verarbeitete Strohborsten zu Hüten und weil er sehr geschäftstüchtig war, konnte er sogar Nähmaschinen für die Strohhüte anschaffen. Allerdings kam in den 1860ern der bis dato florierende Huthandel im Allgäu immer mehr zum Erliegen und viele der alteingesessenen Firmen stellten ihre Fabrikation ein. Martin musste sich also neu erfinden, hängte den sprichwörtlichen Hut an den Nagel und gründete 1862 die Firma mit seinem Namen.

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts vollzog sich ein denkwürdiger Wandel im Allgäu, denn der vorherrschende Flachsabbau wurde zunehmend durch landwirtschaftlich genutzte Flächen fürs Vieh ersetzt und so konnten Milcherzeugnisse und damit auch der Käsevertrieb zu einem neuen Standbein der Region werden.



Unser Heimatort Goßholz war zu dieser Zeit bereits Sitz bedeutender Käsehändler. Aurel Stadler hatte im Jahr 1821 und in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Johann Althaus den Emmentaler eingeführt, was der Startschuss zur Umwandlung des Allgäus in die sogenannte Grünlandwirtschaft war. Diesen Trend erkannte Martin Baldauf und baute seinen Käsehandel weiter aus.



Johanna Baldauf



Xaver Kohler

Der Handel mit Käse und Butter florierte, so wurden zum Beispiel in den Wintermonaten des Jahres 1866 wöchentlich 300 Zentner (Ein Zentner = 50 kg) Butter am Bahnhof Röthenbach verladen und bis nach Russland verschickt.

1882 starb Martin Baldauf im Alter von 57 Jahren, was nicht nur ein herber Verlust für seine dritte Frau Johanna war, sondern auch das noch junge Unternehmen gefährdete. Zumal seine Söhne den Platz des Vaters nicht einnehmen und die Geschäfte weiterführen konnten, denn Martin Junior war gerade mal

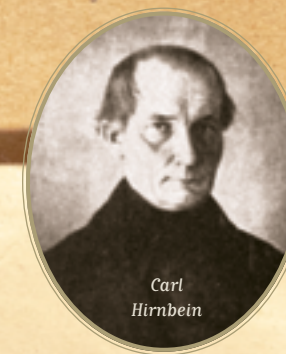
fünf geworden und Hans noch kein Jahr alt. So entschied man sich, die Leitung der Firma Xaver Kohler zu übertragen. 1883 heiratete Herr Xaver Kohler die Witwe Johanna und übernahm damit offiziell alle Geschäfte. Xaver war der ältere Bruder von Aurel und Bonifaz Kohler, beide erfolgreiche Käsefabrikanten aus Lindenberg. Das sicherte ihm die besten Kontakte zur Käse- und Butterindustrie und er baute dank einer engen Zusammenarbeit mit seinem Bruder Bonifaz die Geschäfte weiter aus. Als es so weit war, konnte er seinen Stiefsöhnen Hans und Martin ein gefestigtes Unternehmen übergeben.



Bahnhof Goßholz



Johann Althaus



Carl Hirnbein

AUS BLAU MACHT GRÜN – DER WANDEL DES ALLGÄUS ZUR GRÜNLANDWIRTSCHAFT

Unser schönes Allgäu, mit seinen saftigen Wiesen und grasenden Kühen, ist das Milchland schlechthin. Das war aber nicht schon immer so, denn noch bis Anfang des 19. Jahrhunderts leuchteten die Wiesen bei uns vor der Haustüre blau und nicht grün. Das Landschaftsbild wurde großflächig vom blau blühenden Flachs (Lein) geprägt und fast alle Bauernfamilien waren neben dem Anbau, auch mit der Weiterverarbeitung beschäftigt. Man konnte früher im Allgäu kein, oder kaum ein Haus, ohne Webstube oder Webkeller finden, denn die Leinenweberei war, neben der Viehzucht, Haupteinnahmequelle der Region.

Dann kam Baumwolle, die billiger in der Herstellung war und verdrängte Allgäuer Leinen vom Markt. Eine Katastrophe für die Landwirte bahnte sich an und es folgten Verarmung und bittere Not. Die Rettung der Bauern im Allgäu wurde ein Wechsel von Blau zu Grün, also vom Flachs zu den Kuhwiesen.

Verantwortlich dafür war der Großbauer, Politiker und Agrarreformer Carl Hirnbein, der auf dem Hof seines Vaters schon früh mit Milch- und Landwirtschaft in Berührung kam. Er war es, der frühzeitig erkannte, dass das Allgäu, aufgrund seiner weniger fruchtbaren Böden, nicht viel länger vom Flachsanbau leben könnte. Und so strebte er die wirtschaftliche Umwandlung vom Ackerbau zur Milchwirtschaft, inklusive Käseproduktion, an. Hirnbein studierte die Käseherstellung in Belgien und der Schweiz, so dass er die Verfahren zur Käseproduktion dann auch im Allgäu einführen konnte.

Gemeinsam mit Josef Aurel Stadler, Agrarreformer und Käsehändler aus unserer Heimat Goßholz und dem Schweizer Käseexperten Johann Althaus, wurde dann der erste „Allgäuer“ Emmentaler hergestellt. Dieses große Ereignis trug wesentlich zur Existenzsicherung der Allgäuer Bauern bei, denn so konnte unser Emmentaler sogar erfolgreich Amerika und den Rest der Welt erobern. Stadler gründete außerdem erste Milchgenossenschaften, um die Versorgung der Sennereien sicherzustellen und schloss Lieferverträge mit den Bauern ab.

Heute ist unser Allgäu das älteste geschlossene Milchwirtschaftsgebiet Deutschlands und ein großer Teil der Bevölkerung lebt direkt oder indirekt von der Milchwirtschaft.

1900

2. Generation mit Martin II & Hans Baldauf



Martin Baldauf



Hans Baldauf

Wer sich gefragt hat, woher die Gebrüder in unserem Namen kommen – es waren Martin und Hans Baldauf. Schon in jungen Jahren begannen die Brüder sich in den elterlichen Betrieb einzuarbeiten. Mit ihrem Eintritt als Geschäftsführer sollte eine neue Ära beginnen.



DIE GEBRÜDER BALDAUF

Als Söhne von Martin dem Ersten brachten Hans und Martin nicht nur den Namen mit, sondern auch ihre Liebe zum Emmentaler. Kein Wunder also, dass die beiden, anstatt nur auf den Handel mit Milcherzeugnissen zu setzen, sich auch die Eigenproduktion von Allgäuer Emmentaler zutrauten. Eine sehr gute Idee, wie sich zeigte, denn eben dieser Allgäuer Emmentaler begann in kürzester Zeit die Welt zu erobern und gewann 1893 sogar im fernen Chicago einen Preis, als bester seiner Art.



Ida & Martin Baldauf



Emmentalerlager

Angeregt von Stiefvater Xaver Kohler, schlossen sie erste Milchkaufverträge mit dörflich strukturierten Milchgenossenschaften ab. So wurde 1903 die Sennereigenossenschaft Hopfen Geschäftspartner und die Milch von dort ausschließlich an die Gebrüder Baldauf verkauft. Daran hat sich bis zum heutigen Zeitpunkt auch nichts geändert und so entstand eine einzigartige Geschäftsbeziehung in der Geschichte der bayerischen Milchwirtschaft. Im folgenden Jahrzehnt ließen die Brüder in rund 20 Sennereien Allgäuer Emmentaler und Butter produzieren.



Sennerei Hopfen um 1900

Martin heiratete 1900 seine große Liebe Ida Wiedemann, die selbst passionierte, angesehene und erfahrene Viehzüchterin war. Das Paar hatte fünf Kinder: Hans, Frieda, Johanna, Josef und Martin III. Sein Bruder Hans und dessen Angetraute Auguste brachten ihren Nachwuchs Robert und Hans II mit in den Baldaufschen Familienstammbaum. Nach der Jahrhundertwende wuchs die Firma stetig und unser Käse stieg vom Pferdefuhrwerk auf den Lkw um - der technische Fortschritt hatte Einzug im Allgäu gehalten. Die Geschäfte liefen und das Leben war gut.

Mit dem Beginn des ersten Weltkrieges sollte jedoch alles anders werden: produzierten die Sennereien 1913 noch 550 Tonnen Emmentaler, waren es zu Kriegsende 1918, gerade mal 350 Tonnen. Die Männer waren eingezogen und es fehlte an Arbeitskräften.

Doch die Brüder schafften es, diese Hürde zu meistern und nach 1918 wurde wieder fleißig Käse produziert. Sowohl Martin als auch Hans beteiligten sich aktiv am politischen Leben der Stadt Lindenberg: 1919, bei den ersten Stadtratswahlen der Nachkriegszeit, besetzte Martin beispielsweise einen Sitz für die Deutsche Demokratische Partei. Er war ein geselliger Mann, der gerne unter Leuten war. Martin starb 1924 im Alter von nur 47 Jahren an einem Schlaganfall und sein Bruder Hans musste nun die Geschäfte alleine weiterführen.



Ida Baldauf



Martin ließ es sich nicht nehmen, das jährlich ausgehandelte Milchgeld persönlich zu überbringen. Dass dann nach getätigtem Handschlag der Schnaps nicht fehlen durfte, war Tradition. Die Touren führten ihn mit seinem Pferdefuhrwerk quer durch das Allgäu. Da konnte der Schnaps schon mal zu Kopfe steigen und die Müdigkeit einen überwältigen. Gut wenn dann das treue Pferd den Weg alleine nach Hause in den warmen Stall fand.



1930

Die 3. Generation mit Frieda & Josef Baldauf



ERFOLGSGESCHICHTEN

In den 1920ern heiratete Martins (II) älteste Tochter Frieda den Vorarlberger Josef, der zufälliger- und unverwandterweise auch Baldauf hieß und mit Hüten zu tun hatte. Ein gutes Omen, wie sich nach der Hochzeit und seinem Eintritt in die Firma herausstellte. Josef Baldauf brachte wertvolles Fachwissen ins Käsegeschäft, denn er hatte bereits berufliche Erfahrungen mit Lohn- und Krankenkassenwesen, Lagerverwaltung, Ein- und Verkauf, Finanzen und Fabrikation gesammelt.



Während unser Käse sich in ganz Europa gut verkaufte und sogar als eingetragene Marke in die USA exportiert wurde, bauten Hans und Josef ihre Kontakte zur Milchwirtschaft in der Region weiter aus. Hans war Vorsitzender des „Allgäuer Emmentalerkäseverbandes e.V.“ und Josef schaffte es in der Lokalpolitik für die Freie Bürgerliste in den Stadtrat und wurde sogar als Ratsherr von Lindenberg gewählt. Hans starb am 28. Februar 1931, worauf Josef Baldauf, mit der Unterstützung seines Schwagers Martin, die Geschäfte übernahm.



Familie Josef Baldauf

Privat lief es gut für Frieda und Josef Baldauf, sie bekamen fünf Kinder (Johanna, Ida, Herbert, Christa und Bärbel) und das Geschäft wuchs stetig. So konnte Josef 1933 ein Haus für seine Familie auf dem Grundstück der Firma bauen. Unser Familiensitz steht übrigens bis heute unverändert auf dem Hügel über der Zentrale. Die Zeit des zweiten Weltkrieges wurde zur Belastung: wieder zogen die Männer aus den Sennereien in den Krieg und alle mussten sich einschränken. Die Milchmengen waren um Einiges geringer und dennoch konnten unsere Sennereien weiterhin produzieren und international verkaufen. Mit amerikanischem Kriegseintritt fand 1941 der Export von Baldauf Emmentaler vorerst ein Ende.

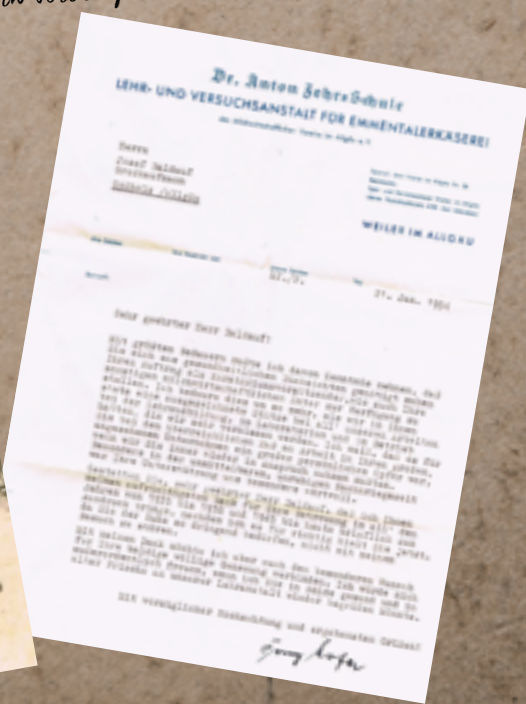
1945 konnten man das grauenhafte Kapitel in der Geschichte langsam hinter sich lassen und mit dem Wiederaufbau beginnen. Nach der Währungsreform 1948 liefen die Geschäfte wieder wie gehabt, denn Baldauf verarbeitete mit 8,5 Millionen Kilogramm Milch im Jahr genauso viel wie vor dem Krieg. Josef Baldaufs Tod im Februar 1954 sollte ein harter Schicksalsschlag für Familie und Firma werden.



Familiensitz
Goßholz



Im April 1945 waren französische Panzereinheiten auf dem Weg Richtung Westallgäu. Daraufhin beschlossen die Besitzer der Firmen Kraft, Käse Feuerle und Baldauf kurzerhand, ihren Käse vor dem Eintreffen der Besatzer zu verschenken. Sie verteilten 20 Kilo Käse an jeden Einwohner, was etwa dem Fünffachen der Jahresration entsprach. Es wird erzählt, dass die Franzosen später davon erfuhr und Josef zu drei Monaten Gefängnis verurteilten. Allerdings durfte er tagsüber seinen Geschäften in Goßholz nachgehen und musste nur die Nächte hinter Gittern verbringen.



1954

Martin Baldauf
14.11.1906

Die 3. Generation
mit Martin III

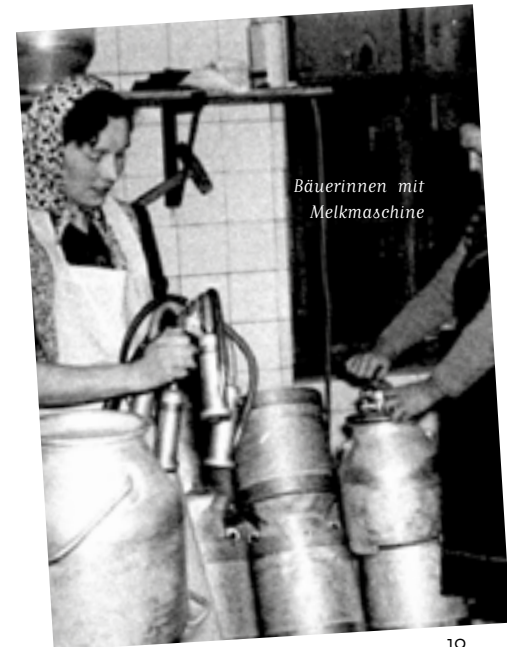
BEWÄHRUNGSPROBEN

Nach dem Tod seines Schwagers übernahm Martin III in der Nachkriegszeit die Geschäftsleitung, leider mit weniger Glück als seine Vorfahren. Martin war bis dato mit der Organisation von über 20 Käsereien und den jährlichen Milchgeldabrechnungen für ca. 400 Lieferanten betraut. Er hielt außerdem den Kontakt zu unseren Bauern und war für die Qualitätsüberwachung zuständig. Mit Käsevertrieb und wirtschaftlichen Belangen kannte er sich allerdings weniger aus. Zu seinem Pech kamen genau in dieser Zeit auch noch gewaltige Veränderungen auf Baldauf zu, denn der ganzen Allgäuer Milchwirtschaft stand ein großer struktureller Wandel bevor: 1955 - 1957 wurde die Melkmaschine eingeführt.

Aufgrund von mangelnder Kenntnis im Umgang mit den neuen Melkmaschinen verschlechterte sich die Milchqualität. Bakterien bildeten sich in der damals noch ungekühlten Milch, was zu großen Produktionsausfällen führte und hohe finanzielle Einbußen zur Folge hatte. Immerhin konnte man die Fehlproduktion zur Herstellung von Schmelzkäse verwenden. So kam es, dass die Firma Baldauf 1956 an Robert Reich und Robert Summer, Mitinhaber der Schmelzkäsewerke Hochland in Heimenkirch, verpachtet war. Der auf fünf Jahre festgelegte Vertrag endete 1961.

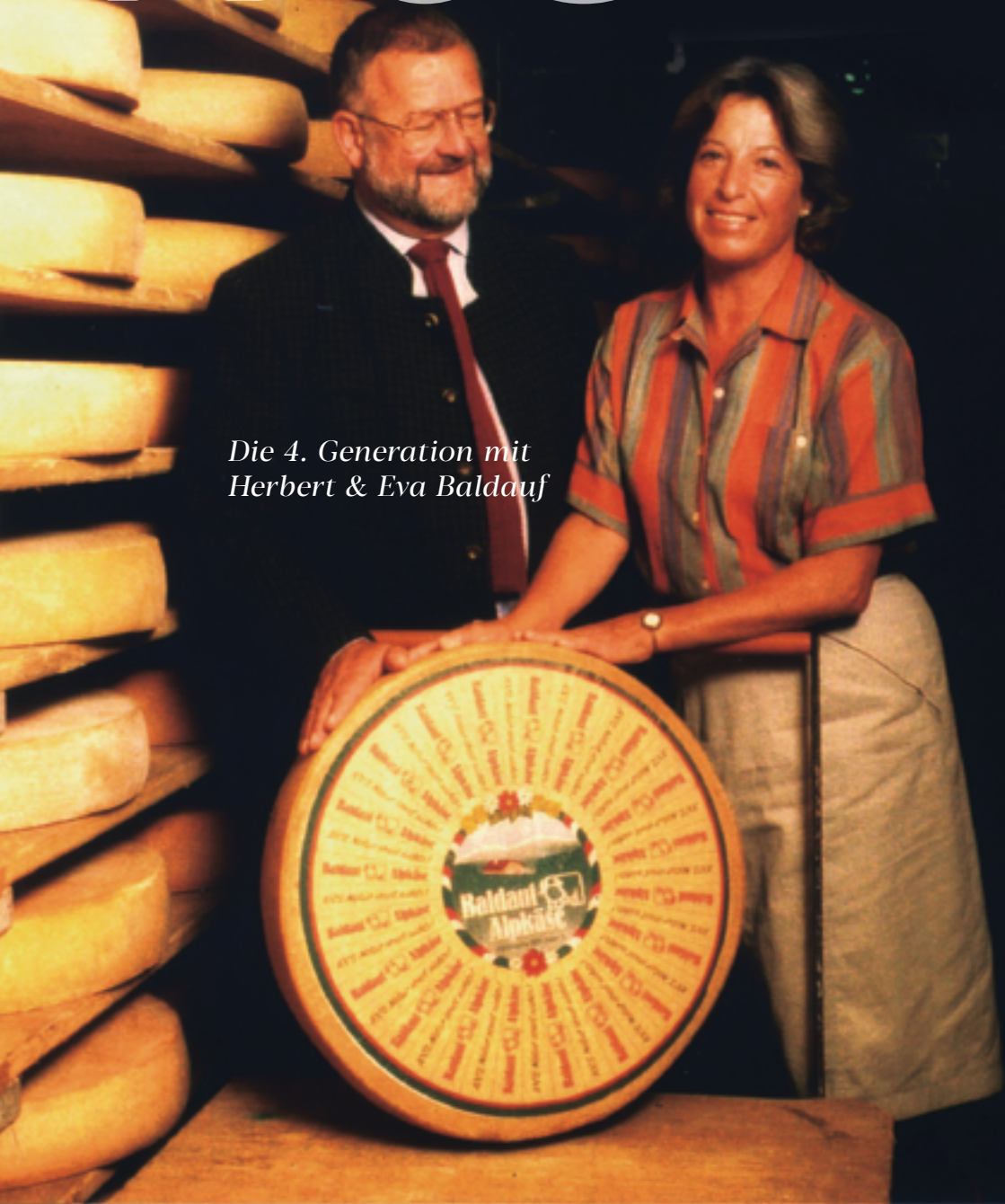
Im Zuge von Industrialisierung und Wirtschaftswunder ging der Trend zu großen Milchwerken, in denen Emmentaler nicht mehr nach traditionellen Methoden, dafür aber viel

preisgünstiger hergestellt werden konnte. Nicht so bei Baldauf, wo an der Tradition festgehalten wurde und es sogar zu genossenschaftlichen Kampfabstimmungen über das Für und Wider von Sennereischließungen kam. In den 60ern folgte dann traurigerweise der Niedergang klein strukturierter Dorfsennereien im Allgäu. In einer Ära von Fließbandproduktion und Großmolkereien hatten kleine Sennereien und nicht industriell gefertigter Käse kaum Chancen auf dem Markt. Die großen Molkereien konnten die Milch leistungsfähiger und wirtschaftlicher verarbeiten und Emmentaler entwickelte sich zum industriellen Massenprodukt. Der Staat tat sein Bestes, um die Milchwirtschaft vom Kleinen ins Große zu subventionieren und trug mit Zuschüssen zur Schließung kleiner Betriebe bei. Ende der 60er standen die Firma Baldauf und Martin III vor dem Aus.



Bäuerinnen mit
Melkmaschine

1965



Die 4. Generation mit Herbert & Eva Baldauf



Herbert Baldauf



UMBAUARBEITEN & ZUKUNFTSVISIONEN

Die Zukunft der Firma stand auf wackligen Beinen. Nach seinem BWL-Studium begann Herbert Baldauf in der Finanzbuchhaltung und anschließend als Leiter des Rechnungswesens bei Hochland zu arbeiten, während sein Onkel Martin die Geschäfte bei Baldauf leitete. Im Familienunternehmen sollte Herbert bald große Verantwortung übernehmen.

Das große Sennereisterben im Allgäu war verantwortlich dafür, dass von 600 Sennereien die meisten schließen mussten und auch bei Baldauf legte man bis auf die Sennerei in Hopfen alle still.

Herberts Privatleben war zusätzlich alles andere als einfach, denn seine Frau Christa starb 1965 bei der Geburt ihres Sohnes Markus, der bei seinem Vater blieb. Nach zwei Jahren traf Herbert auf die Österreicherin Eva Ruckensteiner und sie heirateten. Markus Baldauf bekam mit Georg 1968 und Martina 1973 noch zwei Geschwister. Herbert, nach wie vor hauptberuflich bei Hochland, leitete nebenbei mit seiner Frau Eva die Firma,

unterstützt vom Käseereiaufseher Andreas Müller, einer Buchhalterin, Käsermeistern und Untersennen. Herbert und Eva Baldauf brachten eine gehörige Portion Willen und die Fähigkeit ihre Ärmel hochzukrempeln mit, um die Tradition unseres Allgäuer Käses erfolgreich fortzuführen. So wurde Herbert Baldauf nach dem Ausscheiden der anderen Gesellschafter 1972 Alleininhaber von Gebrüder Baldauf.



Eva Baldauf mit ihren Kindern Georg, Martina & Markus



Zu Besuch bei Max Pellet

Von einem gemeinsamen Frankreichbesuch Anfang der 70er kehrten sie mit der neuen Freundschaft und der Vision vom Allgäuer Comté zurück. „Monsieur Max“, Max Pellet, war Inhaber einer kleinen Käserei am Genfer See, die sich auf Comté spezialisiert hatte. Herbert und Eva erkannten ihre Chance, mit dem Alpkäse eine ähnliche Sorte bei Baldauf einzuführen. Max Pellet teilte sein Fachwissen, was sich als Meilenstein der familiären Käsegeschichte entpuppte. 1972 begann die Produktion des Allgäuer Pendants zum französischen Comté: Baldauf Alpkäse.

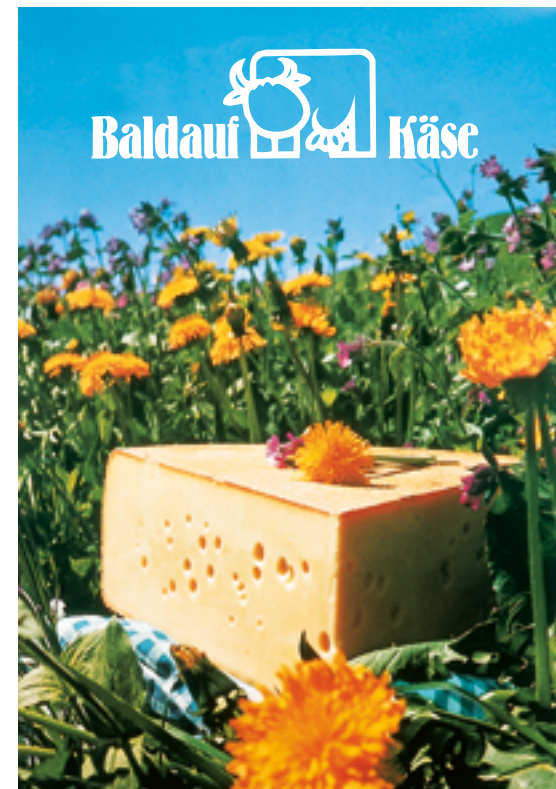
Nur durch Herbert Baldaufs umsichtiges und mutiges Handeln Anfang der 70er, als er die Produktion von Emmentaler auf Alpkäse umstellte, konnten einige Sennereien erhalten werden. Zugleich leistete er mit seiner Idee Pionierarbeit, ganzjährig Alpkäse in den Talkäsereien zu produzieren, was die Herstellung immens vereinfachte. Das hatte es in dieser Form noch nicht gegeben und bald schon fanden sich zahlreiche Nachahmer, die seine Geschäftsidee kopierten. Unverzichtbar für die Entwicklung von Baldauf Alpkäse waren Josef Speiser und Hermann Karg, unsere unermüdlichen Käsermeister. Die Sennereien wurden nach und nach modernisiert und kleine Verkaufsläden angeschlossen.



Eva Baldauf im neuen Käskeller Goßholz



Erstes Alpkäsevelies



Die Anfänge waren etwas holprig und der ein oder andere Laib kam ins Schmelzwerk, während Eva Baldauf in ganz Deutschland unterwegs war, um die Käseneuheit zu vermarkten. Produziert wurde zunächst in der Baldauf Käserei Hopfen (seit 1903), später auch wieder in Grünenbach (1972 - 2020), Diepolz (1987 - 1997) und Gestratz (1988 - 2020). Unseren ersten Käseläden konnten wir 1977 in Goßholz eröffnen. Anfang der 80er hatte sich die Firma komplett erholt. Weil die Nachfrage nach gutem Rohmilchkäse stetig wuchs, ließ Herbert Baldauf 1986 in Goßholz einen neuen, unterirdischen Lagerkeller bauen, in den 3.500 Laibe passten. Jetzt konnte unsere gesamte Produktion zentral, bei gleichbleibend hoher Qualität, ausreifen.

Als 1991 der Oberstaufener Käsehändler Josef Hürlimann, spezialisiert auf Käse von den Allgäuer Hochalpen, seinen gesamten Lagerbestand inklusive Kunden und Lieferanten anbot, zögerte Herbert nicht lange und das Baldauf Sortiment wurde um den Hochalp Käse erweitert. Ebenfalls von Josef Hürlimann kam ein neuer Mitarbeiter und kompetenter Wegbegleiter. Anton Eß kannte sich bestens im Käsegeschäft aus und hatte vor seiner Anstellung bei Hürlimann schon als Produktionsleiter der Sennerei Gestratz die Emmentalerproduktion auf Alpkäse umgestellt. 1989 wurde er Vertriebsleiter bei Hürlimann, wo er wertvolle Erfahrungen sammelte, und seine Kontakte ausbaute, die er dann praktischerweise nach seinem Wechsel zurück zu Baldauf gut einsetzen konnte.



Kellerbau in Goßholz

Erster Schmierroboter

1993 reichten die Lagerkapazitäten in den Reifekellern wieder nicht mehr und so starteten Modernisierung und Ausbau im Mai als Großprojekt mit einem Bauvolumen von etwa einer Million DM. Nach zügiger Fertigstellung Ende des Jahres fanden über 6.000 Laibe Platz in unseren Reifekellern. Um diese stolze Menge an Käse auch pflegen zu können, investierte Herbert Baldauf als erster Allgäuer in einen vollautomatischen Pflegeroboter – eine neue Ära der Käseherstellung hatte begonnen.

Nicht lange nach Beendigung des Bauvorhabens starb Herbert Baldauf 1994 tragischerweise nach kurzer, schwerer Krankheit und die Firmenanteile wurden unter den Kindern Markus, Georg und Martina aufgeteilt.



BALDAUF GEHT UM DIE WELT - Käseabenteurer in Nicaragua

1972 hatte man die mutige Idee, eine Käserei in Nicaragua aufzubauen. In dem kleinen, mittelamerikanischen Land gab es zwar viele Kühe, aber keine Möglichkeit Milch zu verarbeiten.



Die Regierung hatte große Pläne und so wurde der Bau milchverarbeitender Betriebe von der deutschen Entwicklungsbank bezuschusst. Herbert und Eva Baldauf waren Feuer und Flamme! Sie reisten nach Nicaragua und riefen das Projekt „Queseria Bavaria“ ins Leben.

Kaum zurück im Allgäu, wurde kurzerhand eine komplette Käsereieinrichtung von stillgelegten Sennereien erstanden, sowie ein Käsermeister aus Frankreich rekrutiert, den man in Goßholz einarbeitete. Zwischenzeitlich begannen die Bauarbeiten der Käserei in den Bergen von Matagalpa und 1973 war es dann so weit: die Produktion von Alpkäse und Weichkäse lief erfolgreich an. In kürzester Zeit wurde es dann auch schon wieder schwierig, denn zuerst erwies sich die Käsevermarktung komplizierter, als gedacht und dann brach, zu allem Unglück, 1975 in Nicaragua auch noch eine Revolution aus. Das Land stürzte ins komplette Chaos, Herbert und Eva Baldauf mussten sich schweren Herzens vom „Abenteuer Nicaragua“ verabschieden und die Queseria wieder schließen.

1994

Die Übergangsjahre



Franz Horn mit Goldmedaille für den Baldauf Bauernkäse bei der Käseolympiade



Produktionsleiter Hermann Karg

DER ERFOLGREICHE WEG VOM HART- ZUM SCHNITTKÄSE

Die Abwesenheit von Herbert Baldauf war ein großer Einschnitt für Familie und Firma. Seine Kinder Markus, Georg und Martina wählten eigene Lebenswege und auch Eva Baldauf war nicht mehr aktiv im Tagesgeschäft tätig.

So entschied Herbert Baldauf, noch vor seinem Ableben, Anton Eß die Leitung der Firma zu übertragen. Dieser hatte in der gemeinsamen Zeit bei Baldauf große Unterstützung und volles Vertrauen von Herbert erfahren. Das Unternehmen entwickelte sich stetig weiter und machte seinem guten Ruf im Segment Rohmilchkäse alle Ehre.

Als Österreich 1995 der EU beitrug, überschwemmten die Käsehersteller aus Vorarlberg mit ihren Produkten den deutschen Markt und der Preis für Alpkäse fiel. Die Problematik

wurde erkannt und so entwickelte man 1997 eine neue Käsesorte – den Baldauf Bauernkäse. Dieser ist ein Schnittkäse von cremig-vollmundigem Geschmack, welcher sich schnell sehr erfolgreich in die Baldauf Produktpalette integriert hat. Da der Markt nach immer neuen Geschmacksrichtungen und Produkten verlangt, haben Produktionsleiter Hermann Karg und Käsermeister Franz Horn mit viel Fingerspitzengefühl und Geduld neue Käsevariationen entwickelt. Auf der Basis des Bauernkäses entstanden in den folgenden Jahren durch Beimischung und Veredelung mit Kräutern weitere äußerst beliebte Sorten, allen voran der Baldauf Wildblumenkäse.

Um die erhöhte Nachfrage nach Schnittkäse bedienen zu können, wurde 1999 die Sennerei in Grünbach umgebaut und modernisiert.

2012

*Die 5. Generation
mit Georg Baldauf*

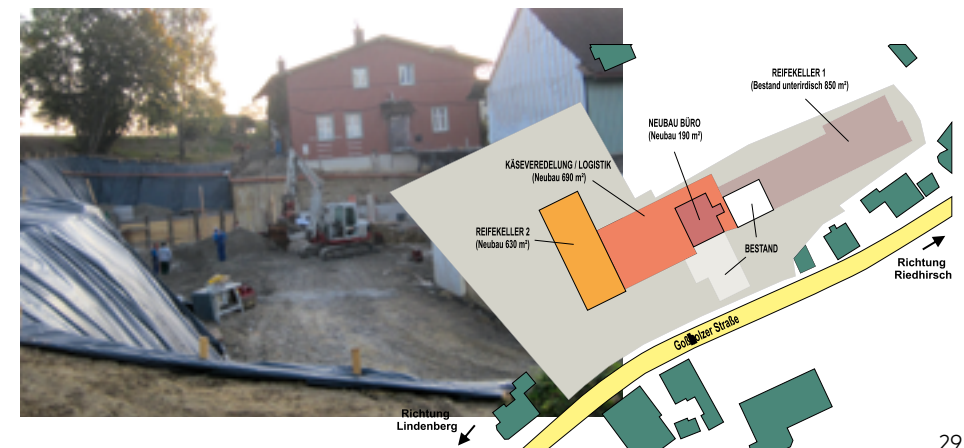


ALTE WERTE AUF NEUEN WEGEN

In Goßholz liefen die Geschäfte, der Käse schmeckte und bei Familie Baldauf ging das Leben seinen Gang. Markus wurde Steuerberater, Martina studierte Grafikdesign und Georg Baldauf schloss 1998 erfolgreich sein Maschinenbaustudium an der TU München ab. Für Georg sollte, nach einem kurzen Aufenthalt als Konstrukteur in Mannheim, eine Anstellung als Entwicklungsingenieur bei Liebherr Aerospace Lindenberg und damit auch die Rückkehr ins Allgäu, zu seinen Wurzeln, folgen.

Bei einem Treffen der Gesellschafter, also der Geschwister Martina, Markus und Georg, im Jahr 2010, war man sich einig, dass die Firma nur durch eine umfassende Modernisierung eine Zukunft haben kann.

Es wurde entschieden, Logistik und Verwaltung in der Zentrale in Goßholz neu zu bauen. Glücklicherweise wollte und sollte Georg in die Fußstapfen seines Vaters Herbert treten, um das große Bauvorhaben zu unterstützen. So kam es, dass am 1. Januar 2012 unsere Geschäftsleitung in die fähigen Hände der 5. Generation Baldauf gelegt wurde.



Es sollte nicht lange dauern bis Georg Baldauf vollständig in der Firma angekommen war, hatte er doch als Spross einer Käsefamilie seine ersten Ferienjobs in den Reifekellern und auch sonst viel Zeit rund um den Käse verbracht. Nach einer Phase von Orientierung und Einarbeitung plante Georg Großes. Im Lauf der Jahre wurde schon Vieles davon realisiert und die Zwischenbilanz kann sich sehen lassen:

Dank eines fähigen Teams, großem Zusammenhalt und vereinten Kräften wurde der gesamte Betrieb neu organisiert, ein Bürokomplex ausgebaut, die Logistik neu aufgesetzt und sogar ein hausinternes Labor zur Entwicklung bzw. Erforschung eigener Betriebskulturen eingerichtet. Außerdem überarbeitete man den Firmenauftritt komplett - online wie offline. Dazu kam ein eigenes Print- und Onlinemagazin zum Thema Käse und der Baldauf Onlineshop, für die schnelle und einfache Käsebestellung.



ES WIRD GEBAUT

1993 wurde das erste Mal in den Reifekellern aufgestockt, so dass über 6.000 Laibe Platz fanden. 2013 steigerten wir uns durch ein neues, modernes Reifelager auf ca. 30.000 Käselaiibe und 2020 konnten dann die Lagerkapazitäten, dank der neuen Käserei, nochmal um 32.500 Laibe erhöht werden.

Mit dem Bau unserer ersten, eigenen Sennerei kam ein weiterer Meilenstein der Familiengeschichte dazu, denn seit 1862 waren alle Produktionsstandorte gepachtet. Als Folge von steigender Nachfrage und wachsender Produktionsleistung, waren unsere Kapazitäten an zwei Standorten komplett ausgereizt. Georg Baldauf und sein Team mussten also über Sinn und Notwendigkeit eines neuen Standortes nachdenken und so war es ein logischer und praktischer Schritt, auch in Sachen Nachhaltigkeit, eine neue Sennerei zu bauen. Denn hier kann erstmals, durch Einsatz moderner Technik, Energie recycelt und möglichst energie- und emissionsreduziert produziert werden.





BALDAUF GEHT UM DIE WELT

Die Marke Baldauf wurde nicht nur national beliebter, sondern erlangte auch international Aufmerksamkeit. Baldauf wird inzwischen in Polen, Belgien, Frankreich, Italien und auch den USA sehr positiv wahrgenommen, wie von diversen Auszeichnungen auf dem internationalen Markt zeigten.

Im Oktober 2019 bescheinigte man offiziell, dass wir den besten Käse Deutschlands herstellen. Attestiert wurde das unserem Baldauf 1862 Meisterstück mit Gütesiegel und viel Applaus bei den 32. World Cheese Awards in Italien. The Guild of Fine Food veranstaltete diesen Event mit 3.804 teilnehmenden Käsesorten aus 42 Ländern.

Damit war noch nicht Schluss! Am 3. März 2020 bekam unser Allgäuer als Klassenbester der Kategorie Schnittkäse beim World Championship Cheese Contest im amerikanischen Madison, Wisconsin, die Goldmedaille. Schon 2018 konnten wir dort Bronze für den Alpkäse nach Hause holen, also schickten wir 2020 mit unserem Allgäuer ein „authentisches Stück Heimat zum Genießen“ in die USA. Unserem Premium-Schnittkäse wurde bei 3.667 Einsendungen aus 26 Nationen geschmackliche Weltklasse in Gold attestiert und die höchstmögliche Auszeichnung „Best of Class“ verliehen.

Last but not least hat unser Bio Schafskäse geschafft, was sich außer ihm noch keiner traute! Denn er kam quasi aus dem Nichts und holte beim World Cheese Championship Contest die Bronzemedaille.



TRADITION TRIFFT AUF VISION

Es sind aber nicht nur die sichtbaren Erfolge, die Georg Baldauf für die Firma wichtig sind, er legt großen Wert auf die Vision dahinter: mit eigenen Käsekulturen produzieren, an Bakterienstämmen forschen, nachhaltig herstellen, aufs Tierwohl achten und zusammen mit den Bauern an einer, für alle und auch die Umwelt, besseren Zukunft arbeiten. Es geht darum, effizient und nachhaltig beste Qualität zu produzieren und zwar auf eine Weise, die Mensch, Tier und Natur gerecht wird. In unserer eigenen Sennerei geht man sorgsam mit Energie um und der CO₂-Ausstoß wird möglichst geringgehalten, denn nachhaltige Produktion ist Bestandteil unserer Arbeitsphilosophie.

Georg Baldauf liegen Goßholz und die Westallgäuer Heimat besonders am Herzen. Als eine Art Keimzelle der bayrischen Milchwirtschaft im 19. Jahrhundert, spielte gerade das Westallgäu eine entscheidende Rolle in der Historie von Milch- und Käseherstellung. So haben die Kaufleute maßgeblich zur Allgäuer Kulturlandschaft beigetragen. Genau diese Tradition möchte Georg Baldauf weiterleben lassen, denn für ihn ist Tradition etwas Lebendiges, das Fortschritt nicht ausschließt.

LEITBILD 2022

VISION

Wir stehen für Allgäuer Käsetradition und in naher Verbindung zu unserer Kulturlandschaft, die wir über Generationen mitgeprägt haben.

Unser Fokus liegt auf einem ausgeglichenen, respektvollen Umgang mit Mensch und Natur.

Wir wollen das traditionelle Käserhandwerk stetig weiter entwickeln und dadurch Wertigkeit und Nutzen für die Gemeinschaft vergrößern.

MISSION

Die enge, respektvolle Partnerschaft mit unseren Heumilchbauern ist ein essentieller Bestandteil der Firmenphilosophie, mit dem Ziel, unsere Milch verantwortungsvoll zu erzeugen. Deshalb unterstützen und fördern wir unsere Landwirte bei allen Verbesserungen im Rahmen von Nachhaltigkeit und Tierwohl.

Der sparsame Umgang mit Energie und Wasser stellt eine zentrale Anforderung in unserem Unternehmen dar und alle Investitionen werden darauf abgestimmt.

Bei Baldauf wird Milch naturnah verarbeitet. Wir pflegen Tradition und fördern Innovation, um die Produktqualität kontinuierlich zu verbessern. So schaffen wir aktiv Anreize für Milchbauern und Kunden.

Zusammenhalt und gegenseitige Unterstützung im Unternehmen sind uns sehr wichtig, denn ein respektvolles, authentisches und aufrechtes Miteinander ist das Fundament unseres gemeinsamen Erfolgs.

Die Allgäuer Gemeinschaft und regionale Netzwerke sind für uns unentbehrlich, denn wir sehen uns als Teil von Kulturlandschaft und Heimatverbund. Dazu zählt auch der lokale Zusammenhalt und die gegenseitige Unterstützung.

ZIELE

HEUMILCHBAUERN

- durch fixe, stabile Milchpreise, welche deutlich über dem süddeutschen Durchschnitt liegen, können unsere Bauern weiterhin langfristig planen und ihre Hofnachfolge sichern
- die Landwirte sollen regionales Kraftfutter beziehen, um Nährstoffe in der Region zu halten und so die Zwischenfrucht (zur Erweiterung der Fruchtfolge) attraktiver machen - Baldauf unterstützt hierfür das regionale Fütterungsprojekt
- in der Milcherzeugung schaffen wir Anreize, damit die Landwirte ihre Tierhaltung qualitativ weiter verbessern können, anstatt die Milchmenge zu erhöhen
- wir streben einen geschlossenen Kreislauf in der Milcherzeugung an und setzen uns mittels Förderung und Beratung unserer Landwirte für die kuhgebundene Kälberaufzucht ein. So können männliche Kälber im Betrieb oder Partnerbetrieben aufgezogen werden

ENERGIEVERBRAUCH

- in unserer eigenen Sennerei wollen wir über 50% des Energiebedarfs für die Käseherstellung im Vergleich zum Jahr 2020 einsparen
- zum 01.01.2022 soll unsere Produktion zertifiziert klimaneutral nach DIN EN ISO 14064-1 werden

HERSTELLUNG

- in unserem hauseigenen, anerkannten Labor wird konstant nach neuen, käsetauglichen Kulturen in der Milch geforscht
- wir beschränken Produktionskapazitäten und richten unseren Fokus auf die Qualität von Produkt, Organisation und Kundenfreundlichkeit
Bei uns steht Qualität vor Quantität



WWW.BALDAUF-KAESE.DE