



KÄS

WWW.BALDAUF-KAESE.DE

Magazin für
Käsegourmets

Oh, Frühling!

HAUSEIGENE KÄSE-GESCHICHTE(N)

WOHIN GEHT DIE REISE?

Ein Gespräch mit Georg Baldauf

TORTENWUNDER



» Die Verbundenheit mit dem Allgäu ist für uns selbstverständlich, das liegt in der Natur unseres Unternehmens. «

Goßholz, im Februar 2019

LIEBE KÄSEFREUNDE,

willkommen zu unserer Frühlingsausgabe von KÄS!



2019 hat rasant begonnen, eines der bemerkenswertesten Ereignisse dieses jungen Jahres war das Volksbegehren zur Artenvielfalt, allseits bekannt als „Rettet die Bienen!“. Viele Menschen sind sehr einverstanden mit dem Ausgang und die Baldaufs freuen sich auch.



Ich hoffe, dass dadurch ein Gespräch zwischen den Menschen entsteht, denn es geht um etwas Grundsätzliches: unsere gemeinsame Verantwortung für die Natur. Produzent und Konsument sollten sich klar sein nach welchen Regeln sie handeln, denn wir sitzen im gleichen Boot. Viele Milchbauern haben Angst vor Ertragsminderung, können sich nicht vorstellen ihre Flächen weniger intensiv zu bewirtschaften, das ist nachvollziehbar. Sollen auf der anderen Seite Lebensmittel nicht immer günstig und jederzeit verfügbar sein? Man könnte da konsequenter sein.

Die Verbundenheit mit dem Allgäu ist für uns selbstverständlich, das liegt in der Natur unseres Unternehmens. Auch das Allgäu hat mit der Problematik zu kämpfen, dass auf endlicher Fläche immer mehr Milch erzeugt wird. Wie will denn der Milchbauer sein Einkommen verbessern bei einem dauerhaft niedrigen Milchpreis? Unser Unternehmen hat die Chance diese unsinnige Entwicklung zu durchbrechen, denn unsere Philosophie stellt „Qualität vor Quantität“ in den Mittelpunkt des Denkens. Wir können dadurch Produkte bestmöglich vermarkten und unseren Bauern einen fairen, überdurchschnittlichen Milchpreis garantieren. Neben einem stetigen Dialog mit unseren Milchlieferanten ist das eine Voraussetzung für die nachhaltige Milchproduktion. Es ist unser Anspruch alle im Boot zu haben - die Bauern und die KÄSesser.

Ich danke all unseren Kunden, dass sie uns unterstützen und ich danke allen Milchlieferanten, die unsere Vision teilen. Ein Dankeschön auch an die Baldauf Mitarbeiter für ihren Einsatz. Ich hoffe, wir können auch in Zukunft etwas für die Bienen tun.

Lasst Euch den KÄS gut schmecken!

Georg Baldauf



WAS GIBT'S NEUES?

Baldauf Käse
auf großer Reise

Endlich –
Die Bärlauchsaison beginnt



6

8



**HAUSEIGENE
KÄSE-GESCHICHTE(N)**

Die Baldauf History

10

TORTENWUNDER



12

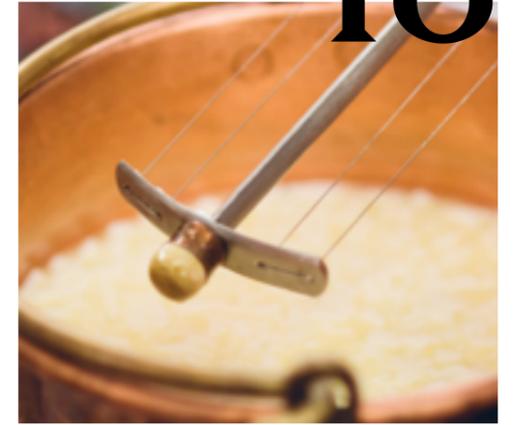
**WOHIN GEHT
DIE REISE?**

Ein Gespräch
mit Georg Baldauf



16

**OH
OSTERKÄSE**



18

ABER HALLO

Zu Besuch beim Hofgut Ratzenberg



22

NICHT NUR JUNGE DINGER

Alpkäse auch
in Mittelalt
& Reserve

24



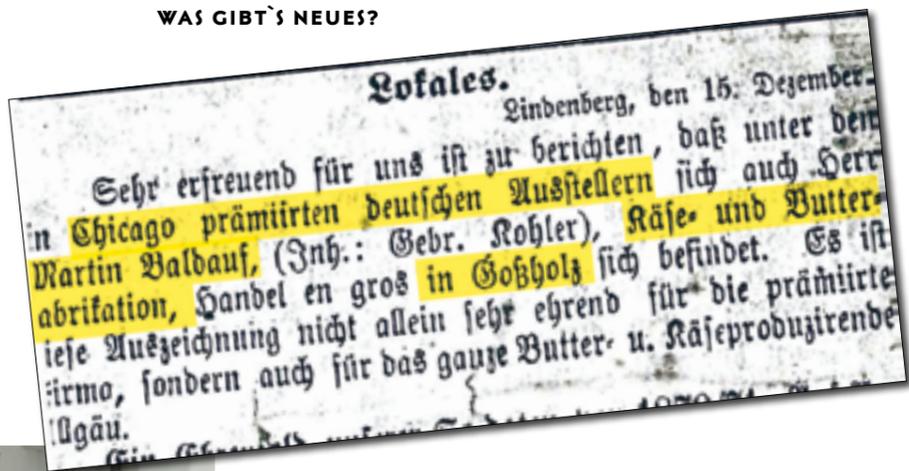
**FEINE
KÄSEKÜCHE**

Rezepte zum
Glücklichsein

26



**SERVICE
& KONTAKT**



Bala & Thomas von Huber's Butchery in Singapur

GOOD OLD NEWS!

Im Archiv fanden wir eine Seite des Lindener Tagblattes vom 6. Dezember 1893, auf der berichtet wird, dass unter den in Chicago prämierten deutschen Ausstellern, Martin Baldauf war.

»Es ist eine Auszeichnung nicht allein sehr ehrend für die prämierte Firma, sondern auch für das ganze butter- und käseproduzierende Allgäu.«

BALDAUF KÄSE AUF WELTREISE!

Baldauf Käse hat mittlerweile auch den weiten Weg zu Huber's Butchery in Singapur geschafft. Wir folgten seinen Spuren und sprachen mit Thomas Kreissl, General Manager des Delikatessenladens, welcher jedem Buchstaben des Wortes gerecht wird. Nebst Spezialitäten aus aller Herren Länder, gibt es in dessen angeschlossenen Bistro zum Beispiel echte Münchner Weißwürste in der Originalschüssel, serviert mit Laugenbrezel und Münchener Paulaner Bier.

Nicht, dass er zu wenig Auswahl gehabt hätte im Käsesortiment. Diese würde bei uns einen ganzen Käseladen ausmachen. Doch er suchte noch nach Käse aus dem Allgäu, fand Baldauf und hatte, wie er sagte, „in nullkomm-

nix die erste Lieferung“. Der neben ihm ist Baba. Er ist für die Käseabteilung zuständig. Wie Thomas nach Singapur und zu dem Laden kam, wäre eine Story für sich.

Wer neugierig ist, kann ihn und sein 65-köpfiges Team im Internet besuchen unter: www.hubers.com.sg. Und wenn Sie nach Singapur kommen, ist ein Besuch bei ihm sehr zu empfehlen!



ENDLICH! DIE BÄRLAUCHSAISON BEGINNT!

Zwischen März und Mai ist der beliebte Bärlauchkäse wieder bei uns erhältlich. Mit seinem würzigen Geschmack und unverwechselbarem Duft ist er im Frühjahr unser Renner. Wer mehr über dieses wilde Frühlingskraut wissen will, schaut am besten auf unserer Website www.baldauf-kaese.com vorbei.

UNSERE JAHRESFEIER 2018...

... findet immer im Januar statt. Erstens, weil wir vor Weihnachten hunderte von Käsepaketen verschicken und in all unseren Läden Hochbetrieb herrscht. Zweitens, weil wir im Januar die Geschäftszahlen fürs vergangene Jahr haben und das gemeinsam mit allen Beteiligten feiern wollen.

So geschehen am 19. Januar. Da wurde voller Stolz und Freude auf ein äußerst erfolgreiches 2018 angestoßen. Besonders erfreulich für uns ist der Umsatz im Bio-Segment, den wir bei Bio-Hartkäse um 20% und bei Bio-Schnittkäse um 15% deutlich steigern konnten. Wir sind sehr dankbar, dass unsere Bemühungen um Nachhaltigkeit mit der Wertschätzung unserer Kunden belohnt werden.

Eine Rede vom Chef durfte natürlich nicht fehlen: „2018 kamen insgesamt 33 neue Mitarbeiter/Innen zu uns und wir haben den Hunderter voll gemacht. Vier davon sind Auszubildende: Eine milchwirtschaftliche Laborantin, zwei Milchtechnologen und eine Industriekauffrau. Wir werden sie fördern und fordern und ihnen dabei helfen ihre Zukunft zu gestalten!“

Georg Baldauf betonte in seiner Rede außerdem, dass 2018 sehr wohl auch ein Jahr der Herausforderungen war: Vom Generationenwechsel in der Firma und den Sennereien bis hin zur Integration im Team. Die Belegschaft besteht aus zehn Nationalitäten und ganz unterschiedlichen Charakteren. Daher sei das Motto:

»Nicht übereinander, sondern miteinander reden! Wir befinden uns in einem dynamischen Prozess, der in den Teams von jedem Einzelnen ein hohes Maß an Eigeninitiative, Eigenverantwortung und Einstimmung aufeinander fordert. Es sind viele neue und junge Gesichter unter uns und die Aufgabe für uns alle ist, diese Persönlichkeiten rasch zu integrieren, um gemeinsam eine erfolgreiche Zukunft vorzubereiten. Jeder soll und kann stolz auf seinen persönlichen Beitrag sein. Das ist der Schlüssel zum Erfolg. Mir geht es um das Engagement. Dadurch haben auch alle Spaß an der Sache!«

Gesagt, getan! Wir haben richtig Spaß gehabt auf der Jahresfeier, das letzte Käsejahr gefeiert und uns schon mal auf ein gemeinsames 2019 gefreut!

BALDAUF BÄRLAUCHKÄSE

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



Erhältlich zwischen März und Mai!

*Vieles wurde in all den Jahren aufgebaut:
Eine Firma, der Familienbetrieb,
die Genossenschaften, Sennereien, unsere
Zentrale, neue Käsesorten, Kooperationen,
gemeinsame Visionen und nun die
erste eigene Käserei.*

Seit
1862.

157 Jahre Baldauf Geschichte(n) – eine lange **Zeit für Familientradition**, Wachstum und **stetige Veränderung** im konstanten Großen und Ganzen. Tradition bedeutet für uns etwas **Lebendiges und Organisches**, das sich verändern soll und darf. Tradition heißt aber auch die Vergangenheit im Jetzt weiterzuentwickeln und daraus eine **kollektive Zukunft** zu bauen.

WIE ALLES BEGANN

Ursprünglich war Martin Baldauf Hutfabrikant bis die Kopfbedeckung aus der Mode kam. Martin musste sich neu erfinden und so hängte er den Hut an den sprichwörtlichen Nagel. 1862 gründete er die Firma mit seinem Namen: einen Großhandel für Käse- und Milcherzeugnisse in Goßholz bei Lindenberg im Allgäu.



1

Goßholz war zu dieser Zeit bereits Sitz bedeutender Käsehändler. Die legendäre Familie Stadler gehörte zu den Pionieren, denn Josef Aurel Stadler hatte bereits im Jahr 1821 den Emmentaler eingeführt und gab damit den Startschuss zur Umwandlung des Allgäus in die sogenannte Grünlandwirtschaft.

Den Namen Gebrüder Baldauf brachten Martin und Hans, die Söhne von Martin dem Ersten, ins Käsespiel und die Liebe zum Emmentaler gleich mit. Der von ihnen im Allgäu produzierte Käse begann die Welt zu erobern und gewann schon 1893 in Chicago den ersten Preis für den besten seiner Art.



2

DIE ANFÄNGE DER DORFGENOSSENSCHAFT

Grünlandwirtschaft war das Zauberwort zur wirtschaftlichen Rettung des Westallgäus. Käsehändler und Landwirte taten sich zusammen und aus Äckern machte man Blumenwiesen. Der Flachsanzbau wurde gegen Kuhweiden getauscht.

Ob es der potentielle Profit war oder die Sehnsucht nach einem anderen, besseren Leben wird man nicht mehr herausfinden können. Fakt ist, dass die beiden Parteien Hand in Hand unfassbare 800 Sennereien aufbauten.

Ihre Idee war so simpel wie rentabel: Die Sennerei wird vor Ort direkt von den Bauern betrieben und die Käserei, inklusive Personal, Ausrüstung und Vertrieb ist Sache des Milchkäufers. Außerdem hatte das Modell der Dorfgemeinschaften einen damals entscheidenden Vorteil in Sachen Logistik, denn die Bauern

1 Bahnhof Goßholz

2 Die Anfänge der Grünlandwirtschaft im Allgäu

mussten ihre Milch eigenhändig zweimal täglich bei der Sennerei abliefern.

Und so war in weniger als hundert Jahren alles ganz anders und eine komplette Region konnte davon profitieren. Die Gebrüder Baldauf schlossen Milchkaufverträge mit den Genossenschaften ab und engagierten sich von Anfang an aktiv in der lokalen Milchwirtschaft.

ERFOLGSGESCHICHTEN

In den 1920ern heiratete Martins älteste Tochter Frieda den Vorarlberger Josef, der zufälliger- und unverwandterweise auch Baldauf hieß und mit Hüten zu tun hatte. Ein gutes Omen wie sich herausstellt, denn mit der Firma geht es stetig bergauf. Baldauf Käse wird in ganz Europa verkauft und bis 1941 sogar in die USA exportiert. Für den hauseigenen Emmentaler wurde ein paar Jahre zuvor ein eigenes Warenzeichen in Amerika eingetragen.

BEWÄHRUNGSPROBEN

Martin der Dritte übernimmt in der Nachkriegszeit die Geschäftsleitung, allerdings mit merklich weniger Glück als seine Vorfahren. Die neu eingeführte Melkmaschine und daraus resultierende Produktionsausfälle zehren an den Nerven und der Firma.

Zu Zeiten des Wirtschaftswunders sollte es bei der Allgäuer Milchwirtschaft am besten ganz schnell sehr weit bergauf gehen und im Zuge der Industrialisierung ging der Trend zu den großen Milchwerken. Nicht so bei Baldauf, wo an der Tradition festgehalten wird.

Im Zuge dessen kommt es sogar zu Kampfabstimmungen in den Genossenschaften über das Für und Wider von Sennereischließungen. In den 60ern beginnt dann der Niedergang klein strukturierter Dorfsennereien im Allgäu.

In einer Ära von Polyester, Fließbandproduktion und Großmolkereien hatten Kleinsennereien und nicht industriell gefertigter Käse kaum Chancen auf dem Markt. Die großen Molkereien konnten leistungsfähiger und wirtschaftlicher die Milch 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.

AUFWÄRTSTREND

Aber dann kam Herbert Baldauf um das Familienunternehmen aus der Krise zu führen. Herbert, der zu Anfang seiner Karriere hauptberuflich für Hochland

arbeitete, leitete nebenbei, aber mit Vollzeit-Herzblut, gemeinsam mit seiner Frau Eva die Firma.

Nur durch sein umsichtiges und mutiges Handeln Anfang der 70er, als er die Produktion von Emmentaler auf Alpkäse umstellte, konnten einige Sennereien erhalten werden.

Herbert und Eva Baldauf waren mit einer gehörigen Portion Willen, der Fähigkeit die Ärmel mehr als nur hochzukrempeln und ihrer Zukunftsvision bepackt. Sie machten sich also auf die gemeinsame Reise die Tradition des Allgäuer Käses erfolgreich fortzuführen. So geschehen bei einem Frankreichbesuch von dem man mit der neuen, deutsch-französischen Freundschaft zu einem käsenden Herrn namens Max Pellet und der Idee vom Allgäuer Gruyère zurückkehrte. Max teilte sein Insiderwissen mit Herbert, was sich als Meilenstein der familiären Käsegeschichte entpuppte: 1972 begann die Produktion unseres nach wie vor und immer noch sehr beliebten Alpkäses.

Anfang der 80er leistete Herbert mit der Idee, ganzjährig Alpkäse in den Talkäsereien zu produzieren, Pionierarbeit. Es ging stetig bergauf, die Käsereien wurden modernisiert und erste Läden eröffnet.

DIE REISE GEHT WEITER

Nach Herbert Baldaufs Tod 1994 wurden seine Kinder Markus, Georg und Martina zu Mitgesellschaftern, während Geschäftsführer Anton EB das Marktsegment Baldauf-Biokäse ausbaute.

2012 steigt Herberts Sohn Georg Baldauf in die Firma ein. Mit viel Liebe zu seiner Heimat und einer schier unerschöpflichen Leidenschaft für die ursprüngliche Milchwirtschaft war und ist es sein erklärtes Ziel, den früheren Ruf des Westallgäus zu festigen und so ein Stück Tradition wieder lebendig werden zu lassen.

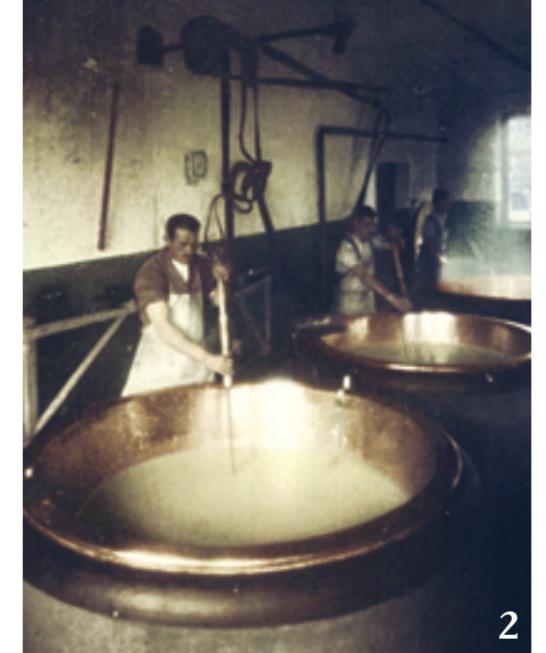
ALLES IM AUFBAU

Im Lauf der Jahre war es immer wieder notwendig mehr Platz zu schaffen. So wurde 1986 in Goßholz ein neuer, unterirdischer Lagerkeller gebaut, in dem ganze 3500 Laibe Käse reifen konnten. 1993 haben wir nochmal aufgestockt, so dass weit über 6000 Laibe Platz in den Kellern fanden. 2013 kam noch ein modernes Reifelager dazu und inzwischen beherbergen wir bis zu 30000 Käselaiibe.

Auf diesem, manchmal auch steinigen Weg, haben uns viele Helfer und Unterstützer begleitet, die unermüdet und konsequent unsere Vision von nachhaltigem Käse zu der ihren gemacht haben. Seien es unsere Mitarbeiter, Kollegen, Wettbewerber oder unsere Genossenschaft – alle haben ihren Beitrag geleistet.



1



2



3



4



5



6



7

- 1 Sennerei Hopfen zur Jahrhundertwende
- 2 Emmentalerproduktion
- 3 Werbeposter für Baldauf Emmentaler
- 4 Familie Frieda & Josef Baldauf in Goßholz
- 5 & 6 Anlieferung der Laibe in Goßholz
- 7 Eva & Herbert Baldauf mit dem Alpkäse

Nach 157 Jahren Baldaufgeschichte(n) wissen wir eines ganz sicher: Nur neues wagt und Bewährtes erhalten. Aber unsere Käse-Reise ist noch lange nicht zu Ende!

Egal ob für Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier oder als Dankeschön – unsere köstlichen Käsevarianten in Tortenform sind die charmante Alternative zur Käseplatte und als Geschenk ganz vorzüglich. Wir arrangieren je nach Gusto, Wunsch, Anlass und Saison besten Käsegeschmack auf mehreren Stockwerken.

Tortenwunder!

Oder doch lieber selber kreativ werden? Aber gerne! Ihr könnt das Tortenwunder auch ganz allein zusammenstellen und dekorieren. Einfach Lieblingskäse aussuchen und loslegen. Bei Onlinebestellungen erhaltet Ihr jeden Laib einzeln vakuumiert verpackt und kümmert Euch selbst um Käseplatte und Deko. Da sind der Phantasie dann keine Grenzen gesetzt und wir liefern auf der Website immer wieder neue Inspirationen zur Tortenverzierung.

Bei Bestellung im Laden gestalten wir die Käsetorte ganz nach Wunsch inklusive Platte und Dekoration. Wer hat behauptet, dass Torten süß sein müssen? Unsere schmecken herzhaft ganz wunderbar ...



Ziegen
Camembert

Balduf
Alpkäse

Balduf
Allgäuer Brie

Balduf
Wildblume

» Ziel ist es nicht nur den besten Käse Deutschlands herzustellen, sondern auch zu zeigen wie eine nachhaltige Land- und Milchwirtschaft in Bezug auf den Umwelt- aber auch auf den Tierschutz aussieht. «

Baldauf hat große Pläne! Im Frühling geht es los mit einem **firmeneigenen Bauprojekt in Goßholz**. Zwei Standorte werden auf dem Gelände der Zentrale zu einer neuen, **nachhaltigen und richtungsweisenden Sennerei** im Allgäu. Ein guter Grund Firmenchef und **Ideengeber Georg Baldauf** interessierte Fragen zu stellen.

Es wird gebaut bei Baldauf. Was hat Dich zu dieser Entscheidung bewogen?

GB Generell ist dieser Bau für mich ein Meilenstein der Familiengeschichte, weil es die erste eigene Baldauf Sennerei wird. Seit 1862 sind alle unsere Produktionsstandorte gepachtet. Ursprünglich war es mein Ziel dieses System der traditionellen Dorfgemeinschaft möglichst lange aufrecht zu erhalten. Als Folge der steigenden Nachfrage sind aber jetzt schon die Kapazitäten an zwei unserer Standorte komplett ausgereizt und wir können uns im Endeffekt nicht mehr bewegen. So kam der Zeitpunkt über die Notwendigkeit eines neuen Standortes nachzudenken. Seitdem ich vor 7 Jahren in die Firma eingetreten bin, haben wir die Produktion in den Sennereien kontinuierlich erhöht und stark an unserem Schnittkäseprozess gearbeitet - also zusammengefasst haben wir alles getan, um das Produkt noch zu verbessern.

Es wurde beispielsweise in ein Formsystem und neue Wärmeräume zur Temperaturbehandlung des gepressten Käses investiert, was viel Platz innerhalb der Sennereien verbraucht hat. So ist man trotz allem letztendlich zu dem Schluss gekommen, dass sich unsere langfristigen Pläne in den alten Standorten nicht umsetzen lassen.

Eigentlich sollte sich die Firma langsamer entwickeln. Doch nach intensiver Arbeit an den Bestandsstandorten und genauer Analyse der Gegebenheiten wurde die Notwendigkeit einer für unsere Produktlinie idealen, eigenen Käserei immer klarer.

» Ich möchte an dieser Stelle darauf hinweisen, dass die Käserei nicht darauf abzielt die Produktion von der Tonnage her signifikant auszuweiten. Mir geht es bei diesem Projekt darum, möglichst effizient und nachhaltig beste Qualität zu produzieren und zwar auf eine Weise, die Mensch, Tier und Natur gerecht wird. «

Ändert sich für die Mitarbeiter des jeweiligen Standorts etwas an der Arbeitssituation und wird das Team mitgenommen?

GB Ich habe nicht vor Mitarbeitern zu kündigen, denn meine Leute sind mir lieb und teuer. Mit den Käsern bzw. Käsermeistern bei uns in den Sennereien können wir ein sehr hohes Fachniveau aufweisen und das wollen wir natürlich in Goßholz aufrechterhalten.

Die Reifung ist beispielsweise ein Bereich, den ich verstärken will. Momentan wird dieser Bereich durch angelerntes Personal bedient, in Zukunft kann ich die Käser zusätzlich öfter ins Lager schicken und dort deren Fachkompetenz nutzen. Mir schwebt eine Art Rotation vor – vom Kessel in die Reifung und wieder zurück. So schaffen wir die Voraussetzung, um unsere Produkte kontinuierlich zu verbessern.



Ansicht Ost



Süd-West-Ansicht

**Was sagt denn das Baldauf-Team?
Wie stehen Deine Leute zum Neubau?**

GB Das Personal freut sich auf den neuen Standort, weil wir durch die Zusammenführung der zwei Sennereien die Möglichkeit haben auch bei uns eine 5-Tage-Woche einzuführen. Bei Baldauf wird prinzipiell jeden Tag gekäst, sogar an Weihnachten. Wir wollen möglichst frisch verarbeiten, bei uns kommt die Milch nicht mal übers Wochenende in Aufbewahrungstanks. Was bis dato für meine Mitarbeiter eine 6-Tage-Woche bedeutet hat, also für die Käser nur vier freie Tage im Monat. Außerdem werden wir im Neubau gezielt die Arbeitsbedingungen bezüglich Ergonomie, Klimatisierung und Schallschutz verbessern.

Themen wie Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind mittlerweile unerlässlich. Wie seid ihr damit bei Planung und Umsetzung des Bauvorhabens umgegangen?

GB Wir denken langfristig und wollen unseren Beitrag für diesen Planeten leisten, das ist unsere grundsätzliche Überzeugung.

Für mich ist nachhaltige Produktion Teil meiner Arbeitsphilosophie. So hat die neue Sennerei erstmals die Möglichkeit durch Einsatz moderner Technik Energieflüsse zu recyceln. Konkret arbeiten wir beispielsweise mit einer sogenannten Wärmeschaukel, die ca. 50 Prozent Energie im Vergleich zu einer traditionellen Käserei einspart. Unsere neue Sennerei wird auch ganz ohne Dampf auskommen. Dampf ist eine zwar praktische, aber sehr teure Art der Energie. Wir arbeiten mit Warmwasser, was wiederum den Einsatz eines Blockheizkraftwerkes ermöglicht macht und eine deutlich bessere Energienutzung ermöglicht.

Durch die Verwendung von Biogas beim Betrieb des Blockheizkraftwerkes haben wir die Chance eine Null-Emissions-Käserei zu bauen und sind deshalb im Vergleich zu den alten Sennereien deutlich umweltbewusster.

Wann geht es los? Gibt es denn schon einen genaueren Termin für den Baustart?

GB Wir werden zeitnah im Frühjahr anfangen, je nachdem wie das Wetter mitspielt. Zuerst müssen, wegen der Hanglage, relativ große Erdbewegungen vorgenommen werden.



» Klimaschutz ist ein riesiges Thema, also gehen wir sorgsam mit Energie und Energiequellen um und schauen, dass der CO₂-Ausstoß möglichst gering ist. Um genau zu sein werden wir ihn auf Null bringen.«

Goßholz hat den Zuschlag als neuer Standort bekommen. Was war denn die Intention direkt auf dem Firmengelände zu bauen?

GB Goßholz als Standort ist sehr praktisch, um die Logistikwege klein zu halten. Momentan transportieren wir den Käse von den Sennereien zur Zentrale. Da ist täglich ein Lastwagen unterwegs. Den können wir dann einsparen und somit die Straße entlasten plus Kosten sparen.

Ein weiterer Aspekt ist die Zusammenführung aller Funktionen an einem Standort. Die vielen Außenstellen verkomplizieren Verwaltungsabläufe. Mir ist es wichtig das Team mehr zusammenzubringen. Wie bei den Käsern beispielsweise, die stärker in der Reifung eingesetzt werden und so mit ihrem Endprodukt in Kontakt kommen.

Der Neubau ist also Fortführung einer jahrhundertealten Tradition - nicht nur bei der Firma Baldauf sondern auch bezogen auf die Gegend?

GB Goßholz liegt mir wegen seiner Historie besonders

am Herzen. Als eine Art Keimzelle der kommerziellen, bayrischen Milchwirtschaft im 19. Jahrhundert hatte es eine entscheidende Bedeutung. Hervorgegangen aus ansässigen Kaufleuten, die sich über die Schweiz mit Know-How versorgten. So haben sie dabei geholfen den Käse im Allgäu zu etablieren und maßgeblich zur Allgäuer Grünlandwirtschaft beigetragen.

Ich sehe mich in der Folge von Leuten, die hier aktiv unsere Landwirtschaft beeinflusst haben und ich möchte meinen Beitrag leisten, dass das auch zukünftig auf eine vernünftige Art und Weise geschehen kann.

Und dann ist die neue Sennerei fertig. Wo führt ihre Reise hin? Wie wird die Zukunft werden?

GB Ich bin fest entschlossen hier ein Käsereimodell zu präsentieren, das auch in 100 Jahren noch genau so funktionieren kann.

Gute Qualität und nachhaltige Produktion führen nicht allein zum Erfolg. Eine Vision muss ins Außen getragen werden. Nach dem Motto „Tue Gutes und rede darüber“ ist diese Käserei eine Art Statement an die Welt, dass es auch so funktionieren kann.

Osterhäsle bringt Osterkäse!

Der Brauch vom Osterhasen entstand vor mehr als 300 Jahren und bis heute warten bei uns Kinder aufs Langohr mit seinen bunten Eiern und anderen Köstlichkeiten. Glänzende Augen stöbern bei Wind und Wetter durch den Garten, immer auf der Suche nach verheißungsvollen Osternestern. Damit Ihr Erwachsenen nicht leer ausgeht und Eure Osterdiät nicht allzu einseitig ausfällt, liefern wir den passenden Käse zur Saison und auch zum Ei.

Während daheim die Ostereier in bunten Farben baden, macht sich auch unser Osterkäse schön fürs Fest und den Frühling. Er nimmt Salzbäder, wir bürsten seine Rinde und er darf sich in 3 - 4 Monaten Reife Keller zu vollem Geschmack entfalten. So trifft nussige Milde auf feinerbe Aromen. Unser Käse ist übrigens auch frei von Laktose und Gluten. Egal ob kalt oder zart schmelzend serviert, ist in jedem Fall für Gaumen- Glücksmomente gesorgt. Klein, rund, wunderbar - purer Genuss vom Frühstück bis zum Abendessen - so kann Ostern kommen und den Frühling gleich mitbringen. Und die beste Nachricht? Ihr müsst den Käse nicht im Garten suchen!

*Wir wünschen euch
eine schöne Osterzeit,
Glück und Gaumenfreude
mit Baldaufs Osterkäse!*



*Seartkäse
aus Rohmilch, 900-1000g
50% Fett i.Tr.,
Natur-Rotschmierrinde
essbar*

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

DÜRFEN WIR VORSTELLEN? EIN BESUCH BEIM HOFGUT RATZENBERG



SCHMANKERL FÜR AUGEN, LEIB UND SEELE

Nicht weit von uns, quasi ums Eck, liegt malerisch in die Allgäuer Landschaft gebettet das Hofgut Ratzenberg. Ein Land- und Forstgut, dessen einmaliges Konzept guten Geschmack und nachhaltige Qualität vereint und zwar im Rundum-Glücklich-Modell.

Hier finden Besucher ein schmackhaftes Stück Allgäuer Heimat: Im Hofladen mit Erzeugnissen aus eigener Bio-Metzgerei, hochwertigen Milchprodukten und herzhaften Käsespezialitäten, in der Hofbrennerei hochprozentige Köstlichkeiten und in der gemütlichen Wirtschaft kann man sich kulinarisch verwöhnen lassen.

Auch für Freizeitfreuden ist gesorgt: Wer gerne Urlaub auf dem Bauernhof macht, dem kommt das komfortable Gästehaus auf dem Ratzenberg gerade recht. Und in der Käseschule können Neugierige noch was lernen. Natur pur und herrliche Ruhe bietet die Alpe Oberlanzenbach, wo man in der Ratzenberger Hütte auf etwa 1200 Meter Höhe einen einmaligen Blick auf den Hochgrat, das Wahrzeichen unserer Region, hat. Bei Interesse gibt's gleich noch eine geführte Entdeckungstour mit Einblicken in die Hofphilosophie. Wanderungen und Erkundungen allein, zu zweit oder mit der ganzen Familie machen auf dem Rundweg besonders viel Spaß.

Sämtliche Sinnesfreuden kommen biologisch wertvoll, nachhaltig und von Herzen.

BIO MIT UND AUS LEIDENSCHAFT

Im Prädikat „Bio“ steckt hier mehr als nur ein angesagtes Wort. Die komplette Landwirtschaft und alles was angeboten wird basiert auf einer nachhaltigen Philosophie, kombiniert mit artgerechter Tierhaltung. Heimische und alte Nutztierassen, die in der konventionellen Landwirtschaft wohl keine Chance hätten, finden hier ein Zuhause.

GEMEINSAME ZIELE – SHARING MEANS CARING

Partnerschaften wie die mit dem Hofgut Ratzenberg oder beispielsweise unsere Kooperation mit der Allgäuer Käsestraße und andere Projekte dieser Art entsprechen unserem eigenen Weg. Nachhaltige Landwirtschaft ist jede Unterstützung wert, gerade wenn es darum geht sie einer breiten Öffentlichkeit bewusst und zugänglich zu machen. Zusammenhelfen und -halten ist unsere Devise, denn wir ziehen alle am selben Strang.

Engagement außerhalb der Firma Baldauf ist immens wichtig, denn wir sind immer auf der Suche nach Betrieben und Menschen, die unsere Vision teilen. Qualität geht vor und hat ihren Preis, der aber nicht von den Tieren oder der Natur bezahlt werden kann und soll. Das Hofgut Ratzenberg steht für ökologische Landwirtschaft, die auf optimale und nicht maximale Leistung baut.



GANZ NACH UNSEREM GESCHMACK

Besonders gut gefällt uns natürlich, wie sollte es anders sein, die hofeigene Käsereischule. Dort können Besucher das Handwerk kennenlernen, denn hier wird einen Nachmittag lang selbst am Kessel gestanden und ein eigener Käselaiab fabriziert.

Interessierten Besuchern den handwerklichen Aspekt der Käserei nahe zu bringen, am praktischen Beispiel zu zeigen, wie ursprüngliches Käsen funktioniert, wie viel Arbeit drinsteckt – dafür können wir uns sehr begeistern.

Wir wollen das Rad nicht komplett zurückdrehen, aber es lohnt sich die positiven Aspekte der Vergangenheit in unsere heutige, moderne Welt zu übersetzen und damit etwas zu bewegen! Gerade deshalb freuen wir uns besonders auf und über diese Kooperation, denn Nachhaltigkeit ist nicht nur Wirtschaftsfaktor sondern auch Herzensangelegenheit.

Deshalb unsere Empfehlung: Halten Sie online und in den Baldauf-Läden Ausschau nach Produkten vom Hofgut Ratzenberg. Oder Sie schauen einfach vor Ort vorbei und gönnen sich das Rundum-Glücklich-Paket - es wird sich lohnen, versprochen!

HOFGUT RATZENBERG

Sedanstraße 55 · 88161 Lindenberg im Allgäu

Öffnungszeiten

Hofladen: Do – Sa · Hofwirtschaft: Mi – So

Mehr Infos: info@ratzenberg.de · www.ratzenberg.de

ALPKÄSE IN MITTELALT & RESERVE

Nicht nur junge Dinger!

Wildkräuter, Sonne und die frische Luft des Allgäus – so schmeckt unser Alpkäse!

Saftige Kräuter von ausgesuchten Alpweiden stehen auf dem Menü unserer Kühe und werden gebraucht um die aromatische und gehaltvolle Heumilch zu liefern, die unseren bekömmlichen Alpkäse so einzigartig macht.

Der Hartkäse aus naturbelassener Rohmilch reift mindestens vier Monate zu unserem Klassiker mit dem unnachahmlich frischen Duft, der an Zitrusfrucht und Butter erinnert. Sein mild-würziger Geschmack wird von feinen Trüffelnoten begleitet.

Damit jeder Käsegenießer auf die kulinarischen Kosten kommt, haben wir unser Sortiment erweitert. Ab jetzt bieten wir zusätzlich zum jungen Alpkäse zwei weitere Reifestufen an.

Zwischen der milden, jungen Variante und einer pikanten Reserve liefert unser mittelalter Alpkäse die goldene Geschmacksmitte: etwas salziger auf der Zunge wird er Sie mit seiner kraftvollen Note begeistern. Egal ob pur oder im Käse-Gratin - der mittelalte Alpkäse bringt immer einen Mundvoll Geschmacksglück mit.

Nach mindestens 12 Monaten ist aus dem ehemals jungen Ding eine Reserve gereift. Volle, würzige Aromen treffen auf fruchtige, intensive Noten. Der Grandseigneur eignet sich perfekt fürs Fondue oder schmeckt als pures und herzhaftes Geschmackserlebnis auf Ihrem Brot.

UNSEREN ALPKÄSE FINDEN SIE IN DEN REIFESTUFEN

- * JUNG: 4-6 MONATE GEREIFT
- * MITTELALT: 8-12 MONATE UND
- * RESERVE: MIND. 12 MONATE GEREIFT.

*Da ist garantiert für jeden
Käseliebhaber etwas dabei!*

Baldauf
Reserve
MINDESTENS
12 MONATE

Baldauf
Mittelalt
8-12 MONATE

Baldauf
Alpkäse
4-6 MONATE

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



Frühlingshafte

WRAPS

mit dem Baldauf
Alpkäse

ZUTATEN für 4 Personen

Für die Wraps

180g Mehl
90ml Wasser
1 TL Salz
2 ½ EL Öl

Für die Füllung

1000 g grüner Spargel
150 g getrocknete Tomaten
150 g Rucola
100 g Alpkäse
(je nach Wunsch jung/mittelalt oder reserve)
6 EL Kräuterfrischkäse

- 1 Zutaten für den Fladen zu einem glatten Teig mischen, Fladen formen und in einer Pfanne von beiden Seiten ohne Öl backen.
- 2 Grünen Spargel schälen und in reichlich Salzwasser 10 Minuten bissfest garen.
- 3 Getrocknete Tomaten, Rucola und Baldauf Alpkäse klein schneiden.
- 4 Wrap mit Kräuterfrischkäse bestreichen und die restlichen Zutaten einrollen.

BALDAUF FRÜHLINGSPAKET

Erhältlich von März bis Mai

Auf der Suche nach einem passenden Geschenk? Zum Geburtstag, fürs Jubiläum, als Dankeschön oder Mitbringsel? Unsere Pakete haben eine lange Tradition und schmecken immer.

Bärlauch-, Wildblume- und Alpkäse werden von einer pikanten Feigen-Senf-Sauce begleitet. Das köstliche Quartett sorgt frisch verpackt garantiert für kulinarische Frühlingsempfindungen.

Es eilt? Wir verschicken Präsentpakete auch gerne direkt an die Glücklichen. Einfach nur die gewünschte Empfängeradresse beim Bestellen angeben und schon ist das Geschenk auf dem Weg.



Jeweils 300 g
BALDAUF BÄRLAUCHKÄSE
BALDAUF WILDBLUME
BALDAUF ALPKÄSE
160 g Pikante
Feigen-Senf Sauce

Jetzt
bestellen!

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



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

GESTRATZ Mo, Mi, Do, Fr, 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
Fr
08.00 - 12.00 &
16.00 - 18.00 Uhr
Dienstag und Sonntag
geschlossen!

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

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



An alle drei
Sennereien ist ein
„Käslädle“ angeschlossen.
Hier finden Käsefreunde das
gesamte Baldauf Käsespezial-
itäten 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

4. Auflage Februar 2019

Text & Redaktion:
Ingrid Kässbohrer, Lea Rothdach,
Anna Kombächer, Georg Baldauf,
Martina Baldauf

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

Fotos: Kay Blaschke, Marc Oeder,
David Feuerstein
Styling: Alexandra Baldauf, Anna Kombächer

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