



**KÄS**

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



# I ♥ Käse

*Magazin für Käsegourmets*

**HEREINSPAZIERT**  
*Unsere neue Sennerei*

**MEHR FLOP ALS TOP?**  
*Die EU-Agrarreform*

**KÄSEBROTLIEBE**  
*Eine Hommage*

Goßholz, im April 2021

## LIEBE KÄSEFREUNDINNEN UND -FREUNDE,

willkommen zur aktuellen Ausgabe von KÄS.

Das vergangene Jahr stand im Zeichen unserer neuen Baldauf Sennerei. Mit der Sennerei wollen wir unsere Vision des Käsehandwerks auf eine neue Basis stellen. Bei der Planung wurde der Fokus nicht darauf gelegt, die Produktionskapazität signifikant zu erhöhen, sondern auf einen respektvollen Umgang mit dem, was die Natur uns zur Verfügung stellt. Darum haben wir bei der Planung höchste Ansprüche an den schonenden Umgang mit Energie, Wasser und Flächenverbrauch gestellt.

Käsen ist eine energieintensive Angelegenheit: Milch muss erwärmt werden, Molke gekühlt und das Tag für Tag. In der neuen Käserei ist es möglich, diese Energieflüsse zu recyceln und somit den Energiebedarf, verglichen mit unseren alten Standorten, zu halbieren. Bei der Wärmeerzeugung kommt ein Blockheizkraftwerk zum Einsatz, das die Sennerei mit Wärme und elektrischer Energie versorgt. Die Verwendung von Biogas als Brennstoff ermöglicht eine hundert Prozent CO<sub>2</sub>-neutrale Käseherstellung.

Im neuen Betrieb kommt auch die sogenannte "Molke-Eindickung" zum Einsatz, mit deren Hilfe wir die Molke um das 3,5-fache konzentrieren können. Das entlastet unsere Straßen, denn der Abtransport des Molke-Konzentrats verringert sich ebenfalls um das 3,5-fache und bringt so knapp 100.000 LKW-Kilometer Einsparung. Mit dem Wasser, das wir der Molke beim Aufkonzentrieren entziehen, werden unsere Anlagen gereinigt. Damit sparen wir 20.000 Liter Trinkwasser am Tag.



Die neue Tiefgarage im Keller bietet Platz für 26 Fahrzeuge, was bedeutet, dass wir ohne zusätzliche Parkplätze im Freien auskommen. Unser Ziel war es, ein Gebäude zu konzipieren, das so schonend wie möglich mit der Fläche umgeht. Vielen Dank an unseren Architekten Andreas Rauschmayr und alle am Bau beteiligten Firmen. Wir sehen in der neuen Baldauf Käserei die Fortsetzung unserer alten Dorfsennereien - ein geschindeltes Haus im Herzen des Westallgäus, wo das Käsehandwerk zuhause ist!

*Lasst Euch den Käse  
gut schmecken!*

*Georg Baldauf*

» Mit der Sennerei  
wollen wir unsere Vision  
des Käsehandwerks  
auf eine neue Basis stellen. «



WAS  
GIBT'S  
NEUES  
Baldauf News



6  
16



GRIASDI LINDENBERG  
Zuhause unterwegs

© Thomas Greiter

AB NACH  
DRAUSSEN  
mit dem  
Baldauf  
Gartenkräuterkäse



24



26



SCHMIER  
DIR EINS  
Unsere Ode  
an das Käsebrod

30



SERVICE &  
KONTAKT



8

HERZLICH  
WILLKOMMEN  
Rundgang durch  
die neue Sennerei



20

DIE EU-  
AGRARREFORM  
Fort- oder Rückschritt?



## WENIGER PLASTIK, MEHR FÜR DIE UMWELT

Behälter aus Plastik sind in unseren Läden kostenpflichtig. Diese Einnahmen werden gespendet, denn wenn schon Müll produziert wird, wollen wir im Gegenzug wenigstens etwas Sinnvolles daraus machen.

Von Februar bis Mitte Oktober 2020 haben wir weitere 2.380 Euro eingenommen und natürlich Eins-zu-eins für das Schiff „SeeElefant“, ein Projekt der Umweltorganisation "One Earth – One Ocean e.V. (OEEO)", ausgegeben. Nach dem Prinzip einer "Maritimen Müllabfuhr" wird Plastik aus den Meeren gefischt.

Geschätzte 150 Millionen Tonnen befinden sich bereits in den Meeren, jedes Jahr kommen mindestens 10 Millionen Tonnen dazu. Die größtmögliche Reduzierung von Plastikmüll ist uns ein großes Anliegen und wir arbeiten auch weiterhin daran, unsere Läden davon zu befreien.



## KÄSE TO GO – DAMIT DER GENUSS NICHT AUFHÖRT

Was tun, wenn am Sonntag der Käse zur Neige geht, oder jemand die wichtigste Zutat für Kässpätzle vergessen hat und alle Geschäfte geschlossen sind?

Wir haben uns da was einfallen lassen! Vor der Baldauf Zentrale in Goßholz und auch vor der Sennerei in Hopfen stehen inzwischen unsere gut gefüllten Käse-Automaten.

Da ist alles drin, was schmeckt und glücklich macht - rund um die Uhr!



## HALLO PAYPAL

Gute Nachrichten für Onlineshopperkunden!

Die Käsebestellung kann jetzt mit allen verfügbaren Arten der Zahlung getätigt werden. Von Paypal und Kreditkarte, bis hin zu Giropay und Sofortüberweisung - garantiert schnell, sicher und bequem zahlen.

## ❤ - LICH WILLKOMMEN BEI BALDAUF

Am 1. Januar durften wir neue Landwirte begrüßen, die uns mit Heumilch versorgen. Alle Höfe liegen im Umkreis der Zentrale in Goßholz, damit die Milch auch schnell bei uns ankommt.

### Wir freuen uns auf und über unsere neuen Baldaufbauern:

Familie Wagner in Oberstautfen, Familie Kolb, Kleinhans und Röhrle in Röthenbach, Familie Mangold, Schmid und Sohler in Weiler, Familie Baldauf in Grünenbach, Familie Schneider in Argenbühl, Familie Heim in Scheffau, Familie Hug und Fink in Gestratz, Familie Schweinberger in Stiefenhofen und Familie Miksch in Scheidegg





# HEREINSPAZIERT!

*Ein Rundgang  
durch die neue  
Baldauf-Sennerei*

Es ist vollbracht und wir sind sehr stolz, denn die Sennerei auf dem Gelände unserer Zentrale in Goßholz ist nach rund eineinhalb Jahren fertig gebaut. Und nicht nur das, wir haben auch schon mit dem Käsen angefangen! Der Neubau und die dazugehörige Logistik waren durchaus ein Kraftakt, bei dem durchdachte Planung, starke Nerven und vor allem viele helfende Hände nötig waren. Danke an dieser Stelle und von Herzen an alle, direkt oder indirekt, Beteiligten.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen! In unserer ersten eigenen Käserei verarbeiten wir sowohl Bio-Heumilch, Bio-Schafmilch, als auch konventionelle Heumilch von unseren Landwirten aus dem Umland. Produktionsabläufe werden gebündelt, Transportwege verkürzt und unsere Energieeffizienz optimiert. So haben wir ein Umfeld geschaffen, in dem unter nachhaltigen, umweltschonenden Bedingungen, beste Qualität produziert werden kann.



*Jetzt schauen wir uns  
aber erstmal um ...  
bitte alle mitkommen*



## AUF DIE PLÄTZE, IN DEN FERTIGER, LOS!

Unsere gute Heumilch kommt in den Fertiger – Sirtenkulturen, Lab und Milch werden vermischt, während Käsermeister Marius an den richtigen Knöpfen dreht.



7.45 Uhr

## WIE ALLES ANFÄNGT? MIT SIRTENKULTUREN

Ein Eimer voll Sirte, am Vortag angesetzt.

Sirte ist ein anderes Wort für Molke. Sie wird vor ihrem Einsatz mit Kulturstämmen beimpft und bebrütet, bis sie den perfekten PH-Wert hat.

Zeit spielt eine entscheidende Rolle.

Marius, einer unserer Käsermeister, gibt Sirtenkulturen und Lab zur Milch. Es wird tüchtig gerührt, anschließend alles zum Stillstand gebracht und die Milch dickgelegt, wodurch Gallerte entsteht.





**DAS GROSSE PRESSEN**

Marius legt die Rundformen in die Stapelpresse. Anschließend kommen die Laibe über Nacht in den Wärmerraum. Am nächsten Morgen werden sie von Hubert schön rund aus den Formen geholt und kriegen von ihm den letzten Schliff.



*9.45 Uhr*

**ABFÜLLEN & VORPRESSEN**

Käsebruch wird in die Vorpresswanne gepumpt, dort kann die überschüssige Molke abfließen. Der vorgepresste Käse kommt als Würfel aus der Wanne und wird anschließend in Rundformen gepresst.

Hubert (Molkereifachmann), Luisa (Lebensmitteltechnologin) und Marius legen die Würfel in Rundformen zum Pressen.

*10.15 Uhr*



**HALLO DANIEL!**

Wir sind sehr froh, dass Daniel, Molkereifachmann und Meister seines Fachs, seit März 2020 bei uns die Produktionsleitung übernommen hat. Er ist für Produktions- und Personalplanung zuständig und Ansprechpartner für alle Produktionsbereiche (Affinage, Reifung, Aufschnitt und Sennerei).



## Kurz & käsig INFOS ZUR SENNEREI

- 48.000 Liter Heumilch / 8 Kesselfüllungen werden täglich verarbeitet
- daraus werden 840 Käseläibe à 6 kg
- jeden 2. Tag verkäsen wir Schafsmilch für 20 Laibe Schafskäse
- in der neuen Sennerei arbeiten 10 Senner\*innen und 3 Azubis
- alle Mitarbeiter\*innen aus Gestratz und Grünenbach sind nach Goßholz umgezogen
- wir käsen 7 Tage in der Woche (auch an Weihnachten, Ostern, usw.)
- unsere Käser\*innen haben jetzt auch eine 5-Tage-Woche (vorher waren es 6)
- beim Transport (Umfuhr und Molke) werden rund 95.500 km eingespart

## LAGERUNG & PRÜFUNG – ZUM KÄSEFINALE

Unsere Schmierroboter Herbert (benannt nach Georg Baldaufs Vater) und Martin (benannt nach dem Firmengründer) pflegen regelmäßig den Käse, während der Mensch kontrolliert, dass auch alles wie geschmiert läuft.

*Sehr gut! Ein richtig zufriedener Georg Baldauf bei der finalen Qualitätsbewertung.*

## EINMAL SALZBAD, BITTE!

Die Laibe nehmen für 24 Stunden ein Bad in Salzlake.

Luisa holt die Käseläibe zum Trocknen aus dem Bad und nun ist der Käse bestens vorbereitet für die Lagerung in unseren Reifekellern.



Unsere neue Sennerei gibt's jetzt auch als Film! Anschauen? Bitte hier entlang: [www.baldauf-kaese.de/ueber-baldauf/videoalerie](http://www.baldauf-kaese.de/ueber-baldauf/videoalerie)





# GRIASDI LINDENBERG! *Ein Ausflug nach Hause*



Wir waren ja, wie alle anderen auch, die letzten Monate ziemlich viel daheim und vor der eigenen Haustür. Eigentlich ein guter Grund, Sehnsucht nach der Ferne zu entwickeln und lieber auf dem Sofa zu bleiben ... Überraschender- und angenehmerweise kam's aber nicht dazu. Wir kamen nicht dazu, denn das Gegenteil war der Fall: endlich hatten wir Zeit und Muße, die heimische Gegend zu erkunden. Ergebnis? **Es gibt viel zu sehen und zu entdecken, genau da, wo man es nicht vermutet hätte – daheim.**

Eines der schönsten Ziele hier in Lindenberg, gerade wenn die Temperaturen angenehm warm werden, ist unser Waldsee. Gut zu Fuß vom Stadtkern zu erreichen, liegt der Mooresee in sattem Tannengrün.

Hier haben die Goßholzer und Lindener in ihrer kompletten Kinder- und Jugendzeit den Sommer im Wasser verbracht und viele auch das Schwimmen gelernt. Ganz abgesehen von den Badefreuden bietet der See schöne Spazierwege im umliegenden Landschaftsschutzgebiet Lindener Moos.

Heute machen wir mit Euch eine kleine Wanderung um den See, samt Ausflug zum Hofgut Ratzenberg. Auf den rund sieben Kilometern kann man die Allgäuer Natur genießen, Landluft schnuppern und in knappen zwei Stunden lernt man außerdem, bei einem gemütlichen Spaziergang, die schönsten Seiten des idyllischen Waldsees kennen.

## Ab an den See!

Vom Parkplatz geht der Weg im Uhrzeigersinn am Südufer entlang. Vom langen Holzsteg aus eröffnet sich ein wunderbarer Blick auf die renaturierte Uferzone, auf deren Moorbereiche und Seerosengürtel. An einer Beobachtungsplattform vorbei, führt uns der Weg jetzt durch den angenehm schattigen, kühlen Nadelwald. Auf der Holzbrücke, die über den Moosbach geht, kann man die angrenzende Streuwiese samt Blumen und seltenen, geschützten Orchideen sehen.

Der sogenannte Torflehrpfad am Nordwestufer führt durch ehemalige Torfstiche und wer will, kann sich via Informationstafeln, die am Wegesrand stehen, mehr von der Seegeschichte erzählen lassen. Zum Beispiel auch, wie die Moore, während der letzten Eiszeit vor ca. 15.000 Jahren, im Waldseegebiet entstanden sind.

An einem schönen Sommertag bietet sich zur Abkühlung ein Sprung ins Moorwasser an.

*Und jetzt?  
Auf zum Hofgut  
nach Ratzenberg!*

*Hofgut Ratzenberg – so kommt  
Ihr am besten hin:*

Am Ende des Moorweges, direkt beim Waldseebad, geht's erst kurz links und dann rechts Richtung Opfenbach. Bei der nächsten Wegkreuzung rechts abbiegen in Richtung Ratzenberg. Auf der Höhe des Bauernhofs, kurz vor der Hauptstraße, links den Feldweg zur Kapelle nehmen. Jetzt noch einmal die Hauptstraße überquert und schon steht man vor den ersten Gebäuden des Hofguts.

Die Hofbrennerei macht den Anfang, dann läuft man an den Stallungen für die Schweine und Schafe vorbei, bis schließlich die Pferdeställe und Weidewiesen kommen. Immer dem Weg folgen, bis zu den drei Lindensäulen oberhalb der Hauptstraße. Kleiner Insider Tipp: hier ist abends der Sonnenuntergang ein ganz besonderes Schauspiel.

Jetzt ist die Hofwirtschaft schon in Sichtweite, nur noch über die Straße.



## Hofgut Ratzenberg



### Für den Heimweg

Schon wieder Durst? Dann schnell in Lindenberg, direkt am Hutmuseum, auf ein kühles Getränk in die örtliche Lieblingskneipe Kesselhaus.

Immer noch Appetit? Da hilft nur Käse! Den bekommt Ihr, je nach Tages- oder Nachtzeit, in Goßholz im Laden oder via Käseautomat mit durchgehender Rundumbetreuung direkt davor.

*Unser Fazit? (Bei uns) daheim ist es auch sehr schön! Schaut's Euch doch bei Gelegenheit mal an.*

### Willkommen im Hofgut Ratzenberg!

Die Hofwirtschaft Ratzenberg mit Hofladen und Hofkäserei wird als Land- und Forstgut betrieben, dessen einmaliges Konzept guten Geschmack und nachhaltige Qualität vereint und zwar für die ganze Familie.

Hier findet sich ein schmackhaftes Stück Allgäuer Heimat: im Hofladen mit Erzeugnissen aus eigener Bio-Metzgerei, hochwertigen Milchprodukten samt herzhaften Käsespezialitäten und in der Hofbrennerei hochprozentige Köstlichkeiten.

Die kleinen Besucher können hautnah einen richtigen Bauernhof erleben und vielleicht sogar das ein oder andere Hoftier streicheln. Auf jeden Fall gibt's reichlich Platz und Wiesen zum Rumtoben.

Wir empfehlen einen Besuch der gemütlichen Wirtschaft, denn dort erwartet Euch quasi alles, was Herz, Bauch und Augen erfreut. Je nach Tageszeit und Gusto bietet sich Kaffee samt selbst gebackenem Kuchen an, oder man gönnt sich nach der vielen frischen Luft und den schönen Eindrücken eine Einkehr im Biergarten.



© DfHML, Fotograf Dominik Berchold, allgäu gmbh



© DfHML, Fotograf Daniel Stauch



© Riche Müller

### Oh, wie schön! Sehenswertes

#### Rundweg Hofgut Ratzenberg

Hofgut mit Hofladen und Hofwirtschaft  
**Aussichtsturm am Nadenberg**  
mit 47 Stufen

#### Deutsches Hutmuseum in Lindenberg

alles rund um die Geschichte  
der Hutmacher im Allgäu

### Ganz schön lecker! Gastrotipps

#### Kesselhaus

Restaurant im Deutschen Hutmuseum

#### Bäckerei Holderied

für Brotzeit & Frühstück

#### Goßholz

Käskeller Baldauf (pures Käseglück)



© Daniela Eger-Pöpp



© Karsten Meier

### Schön gemütlich! Unterbringung

#### Bayrischer Hof

Hotel mit Restaurant

#### Lindenerger Hof

Hotel mit Restaurant

#### Waldseehotel

Hotel mit Restaurant  
direkt am See

# MEHR FLOP ALS TOP?

## Die EU- Agrarreform

### Wir & unsere Bauern

Seit 1862 sind wir Baldaufs hier im Allgäu zugange. Inzwischen produzieren wir, zusammen mit unseren Landwirten, seit fünf Generationen Käse. Die Schonung und Erhaltung der Allgäuer Natur war dabei schon immer ein ganz selbstverständlicher und wesentlicher Bestandteil der Firmenphilosophie.

Mit vielen Landwirten verbindet uns eine enge Zusammenarbeit über mehrere Generationen, man kennt sich persönlich. Uns liegt nicht nur der Erhalt der Höfe am Herzen, sondern auch, dass die Bauern in der Lage sind, umweltschonend zu wirtschaften und sich trotzdem zu finanzieren. Priorität ist es, dass nachhaltig und organisch in die Landwirtschaft investiert werden kann und dabei die Hof-Nachfolge gesichert ist.



### Zusammen für Natur und Nachhaltigkeit

Diese Symbiose zwischen uns als Käserei und den Bauern liegt uns besonders am Herzen, denn sie versorgen uns täglich mit Heumilch für unseren Baldaufkäse. Gemeinsam wird kontinuierlich an Verbesserungen von Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Tierwohl gearbeitet, während die alte, leistungsgetriebene Milchwirtschaft ihre großen Defizite in diesen Punkten offenbart. Die EU-Agrarpolitik hat über Jahrzehnte Massenproduktion von Lebensmitteln massiv gefördert und hält dieses System durch ihre Subventionspolitik am Laufen.

**Wir wollen einen Gegenentwurf dazu entwickeln und der Massenproduktion eine nachhaltige, kleinstrukturierte und qualitativ hochwertige Milcherzeugung entgegensetzen. Unsere Milchpreise sollen den Landwirten zeigen, dass sie auch ohne finanzielle Unterstützung der EU überleben könnten.**

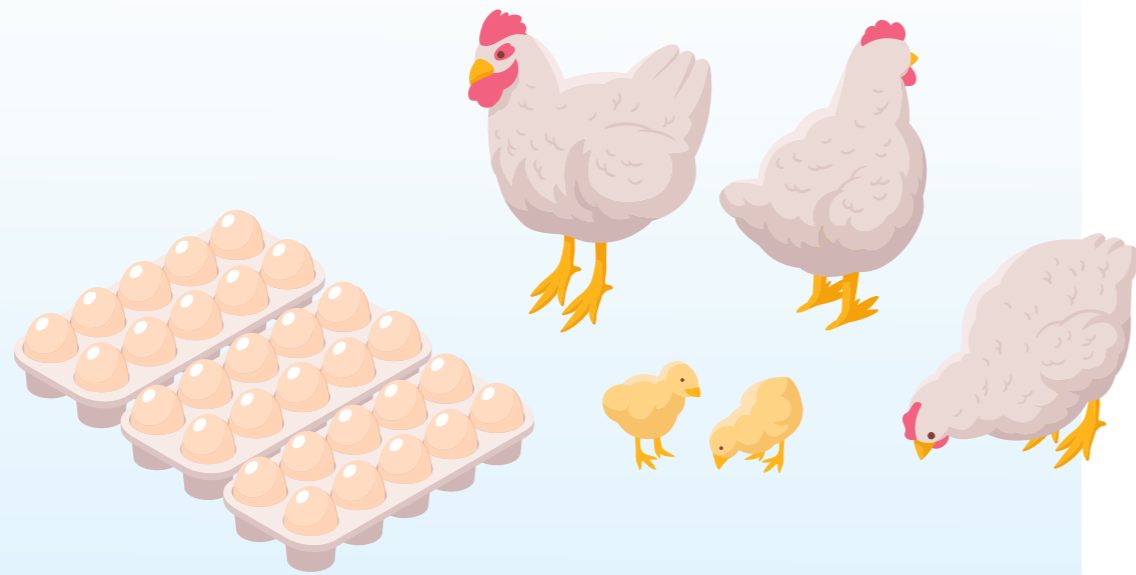
### Warum ist die EU so wichtig?

Ein Großteil der landwirtschaftlichen Betriebe in Bayern, Deutschland und europaweit ist auf Zuzahlungen der EU angewiesen. Die durch Subventionspolitik geförderten Verkaufspreise der Landwirte werden langfristig unter die realen Erzeugungskosten gedrückt und landwirtschaftliche Überschüsse der EU müssen am Weltmarkt abgesetzt werden. Ohne die EU-Subventionen und den EU-Außenschutz könnten die Bauern beim häufig niedrigeren Niveau der Weltmarktpreise nicht mithalten, was verheerende Folgen für Landwirtschaft und regionale Kulturlandschaft hätte.

Egal ob Bergbauer oder Großbetrieb - so gut wie alle brauchen Zuzahlungen aus Brüssel. Die Krux ist der Verteilungsschlüssel, denn die Höhe der Zahlung wird hauptsächlich nach Größe der bewirtschafteten Fläche bemessen. Damit wird letztendlich Bodeneigentum und nicht die Art der Bewirtschaftung belohnt. Ein Nachteil für Landwirte, die sich bewusst für eine kleinere Bewirtschaftung ihrer Höfe entschieden haben. In die Entwicklung des ländlichen Raums fließt ein geringerer Teil des Geldes aus Brüssel.

Diese Verteilung war bis dato schon recht schwierig, gerade für kleine Landwirtschaftsbetriebe, also hoffte man im Oktober 2020 auf Ergebnisse der Agrarreform.





### Was bringt die EU-Agrarreform?

Insgesamt 387 Milliarden Euro werden von der EU in den nächsten sieben Jahren vergeben. Erst dann wird die Geldverteilung und die damit verbundenen Auflagen neu beschlossen. Diese Summe an Geld, wohlgemerkt der größte Posten im gesamten EU-Budget, macht die aktuelle Agrarreform also zu einem umweltpolitisch richtungsweisenden Großereignis.

Von einer Reform ist allerdings beim ausgehandelten Kompromiss, in dem Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner einen Systemwechsel zu erkennen glaubt, nicht viel zu bemerken. Es gilt weiterhin, je mehr Fläche ein Bauer hat, desto großzügiger kommen die Überweisungen. Kleine und mittelständische Betriebe haben das Nachsehen, egal ob sie ökologisch oder konventionell produzieren.

Die Reform sieht unter anderem auch vor, 20 Prozent der Direktzahlungen für Ökoregelungen auszugeben. Eigentlich sollten hier laut EU-Parlament 30 Prozent erreicht werden. Zudem ist angedacht Staaten, die auf Umwelt- und Klimaschutz achten, mehr Freiheiten zu geben, während die restlichen höher sanktioniert werden.

**Fazit: die europäische Agrarpolitik arbeitet im Großen und Ganzen weiter wie bisher, denn unterstützt wird, wer billig und viel produziert. Immerhin 20 Prozent der Agrarsubventionen sind an Umweltauflagen gekoppelt, was allerdings im Vergleich zu den restlichen 80 Prozent zu gering ist. Damit ist fraglich, ob man um fünf vor zwölf der Umwelt und den finanziell unter Druck geratenen Betrieben noch helfen kann.**

### Wird das reichen?

Es sieht so aus, als hätte man die Chance nicht genutzt, die Agrarpolitik sozialer und ökologischer auszurichten.

Der für die Umwelt zuständige EU-Kommissar Frans Timmermans sagte kürzlich und treffend in einem Interview

*»Heutzutage bekommen 20 Prozent der Landwirte 80 Prozent der europäischen Gelder. So können wir nicht weitermachen. Ich muss darauf bestehen, dass mehr Geld zu den Landwirten geht und nicht nur zu den Großbetrieben.«*

Und auch Greenpeace-Landwirtschaftsexperte Lasse van Aken hat eine ganz klare Meinung zum sogenannten Kompromiss:



*» ... ca. 390 Milliarden Euro Agrarsubventionen sollen weiterhin weitgehend bedingungslos verteilt werden, statt damit gezielt Umwelt- und Klimaschutz in der Landwirtschaft zu fördern ... Setzt sich der Rat bei der Reform der EU-Agrarpolitik durch, drohen verlorene Jahre, die wir dringend bräuchten, um den dramatischen Verlust der Artenvielfalt auf dem Land zu stoppen und eine zukunftsfähige bäuerliche Landwirtschaft aufzubauen.«*

Kritik und großes Unverständnis kommt auch aus den Umweltverbänden, wo man sich fragt, wie Landwirtschaftsministerin Julia Klöckner im Kompromiss der Agrarminister eine „Weichenstellung für die Zukunft“ sehen kann, während selbst der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland an der Nachhaltigkeit des ausgehandelten Ergebnisses zweifelt.

*»Noch immer wird der größte Teil der Agrarmilliarden aus Brüssel weitgehend wirkungslos mit der Gießkanne über Europas Äcker und Wiesen verteilt.«*

so der Vorsitzende des Bund für Umwelt und Naturschutz, Olaf Bandt.

### Das Gute zum Schluss

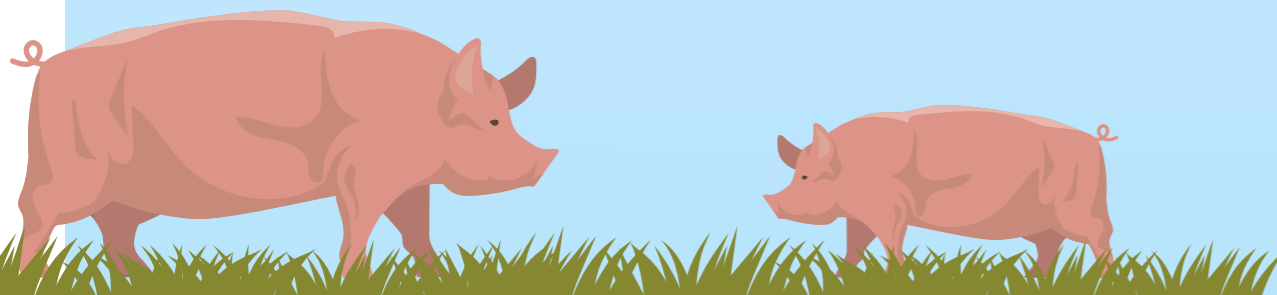
Die Zeit ist zwar knapp, aber die Lage (noch nicht) aussichtslos!

Wir bei Baldauf wissen, dass Umwelt- und Klimaschutz eine andauernde Aufgabe ist, denn auch wir sind bei weitem noch nicht am Ziel angekommen. Aber wir arbeiten daran, sei es am Klimaschutz mit unserer emissionsreduzierten neuen Sennerei, oder an der Eliminierung von Plastikverpackungen in unseren Läden.

Eine große Aufgabe - für alle! Denn der Kraftakt, unserer Umwelt nachhaltig zu helfen, wird nur als Gemeinschaft, durch klare Vorgaben, aber auch mit dem Einsatz jedes Einzelnen funktionieren. Weniger Pestizide auf den Äckern, verstärkter Artenschutz, mehr Augenmerk aufs Tierwohl, sind dringend nötige Ziele für öffentliche bzw. staatliche Regularien.

Aber auch die Macht des Verbrauchers ist nicht zu unterschätzen, denn durchs eigene Konsumverhalten kann man durchaus beeinflussen, was genau auf den Tisch kommt und vor allem, wie es produziert wird.

*Es gibt viel zu tun, fangen wir an!*



*Käse & Käsig*

Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch  
mit Gartenkräutern: Petersilie, Dill,  
Thymian, Zwiebel, Karotten,  
Paprika, Lauch, Knoblauch  
laktose- und glutenfrei  
mindestens 50% Fett i. Tr.  
essbare Naturrinde  
reift mind. 8 Wochen

# AB IN DEN Garten



WIR



## GARTENKRÄUTERKÄSE

Langsam wird's grün, der Frühling zieht ein, die Vögel zwitschern und endlich kann man wieder nach draußen in den Garten. Da wird angepflanzt, was das Beet hergibt und selbst auf Balkonen, oder an Küchenfenstern, stehen Blumentöpfe mit allerlei Kräutern.

Was, wenn man weder Garten noch Balkon hat? Da können wir helfen! Unser Gartenkräuterkäse kann zwar das Original nicht ganz ersetzen, aber der frische, sommerliche Leckerbissen packt eine feine Auswahl an Kräutern einfach aufs Brot oder direkt in den Mund.

Der heimische Garten und seine Kräuter haben für diesen Käse Pate gestanden. Hier kommt alles zum kulinarischen Einsatz, was man auch gerne im eigenen Beet vor der Haustüre hätte. Man nehme eine exquisite Kräuterauswahl, bestehend aus Petersilie, Dill und Thymian, packe Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Paprika, Lauch dazu und mische das ganze, schmackhafte Spektakel in unserem allseits beliebten Schnittkäseteig.

Während der Käse für mindestens acht Wochen reifen darf, machen sich die verschiedenen Geschmacksnoten ans Werk und dabei heraus kommt ein würziger, sommerlicher Schnittkäse, der den Kräutergarten gleich mitliefert.

Es ist als fester Bestandteil des Lebens nicht wegzudenken und begleitet uns schon seit der Kindheit: als Pausenbrot, beim Wandertag, zum Frühstück bei Oma und abends vor dem Bett-hupferl.

Die Liebe zum Käsebrot bleibt konstant in jedem Alter. Denn so ein Käsebrot kann fast alles! Bärenhunger bekämpfen, Trost spenden, die Laune retten, den Kater nach wildem Feiern mil-

dern und einfach ein bisschen glücklicher machen.

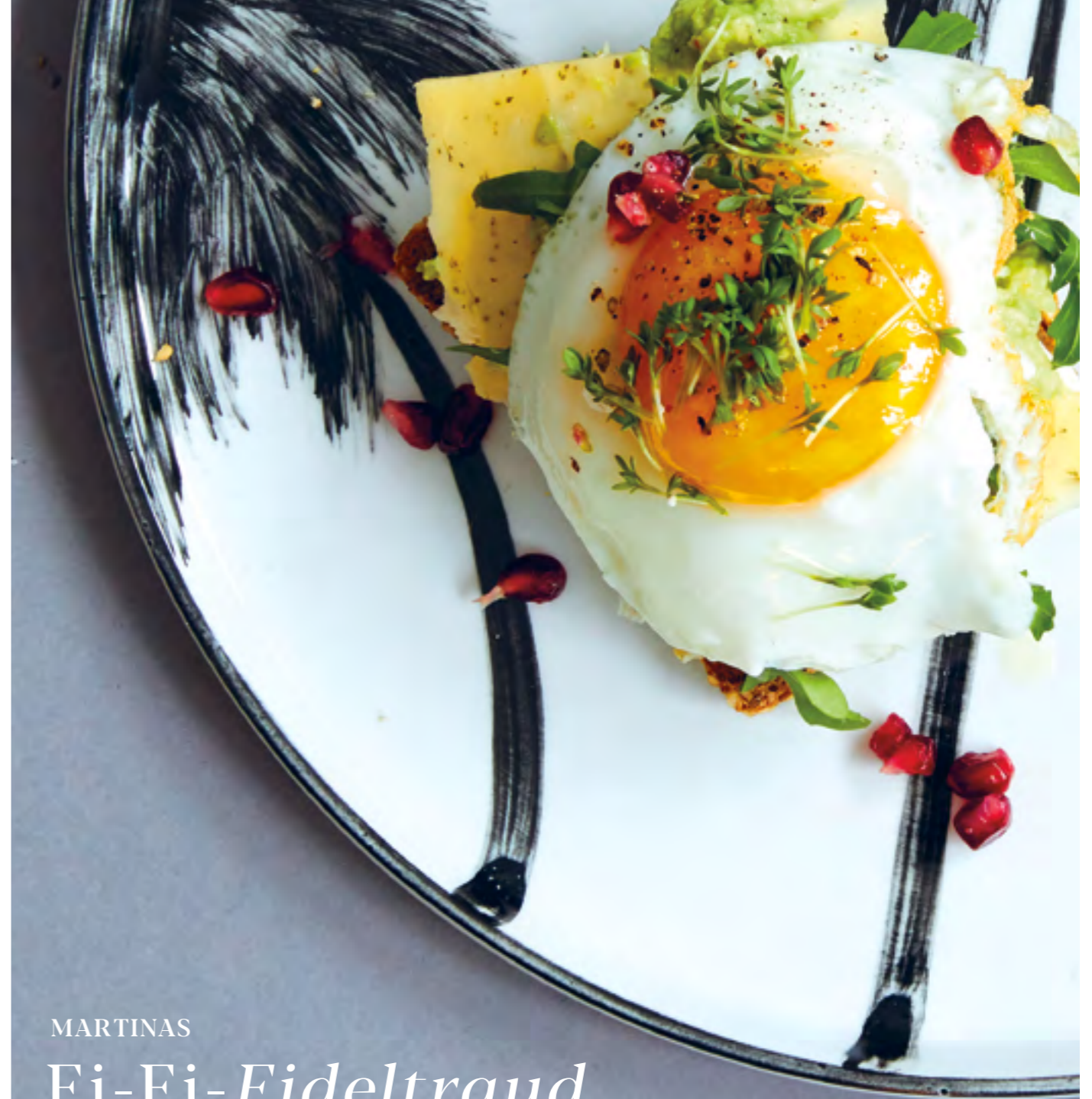
Grund genug, dem treuen Begleiter im kulinarischen Kosmos, einen Artikel mit schönen Bildern und leckeren Rezepten zu widmen. **Käsebrot, wir danken Dir, was würden wir nur ohne Dich machen?**

Nun gibt es ja unzählige Varianten der Brot-Käse-Belegung, also haben wir uns auf eine Aus-

wahl von Lieblingskäsebroten konzentriert. Echte Fans, die ihre geheimen Rezepte mit uns teilen. Von Ei-Inspiration, über Rote-Beete-Exkursion, bis hin zu persischem Pesto, ist alles dabei, was den kleinen Lebensretter noch leckerer macht.

Und jetzt? So schnell wie möglich reinbeißen!

*Schmier dir eins!*  
**UNSERE ODE**  
**AN DAS Käsebrot**



MARTINAS

## Ei-Ei-Eideltraud

*mit Spiegelei, Avocadocreme  
& Baldauf Gartenkräuterkäse*

### ZUTATEN für 1 Brot

1 Scheibe Dinkel-Vollkornbrot (Kastenbrot)  
30g Baldauf Gartenkräuterkäse, grob gehobelt  
1 Bio Ei  
1 TL Baldauf Butter  
30g Frischkäse  
40g Avocado  
1 kleine Schalotte  
1 Handvoll Rucola  
2 EL Granatapfelkerne  
Zitronensaft, Chiliflocken  
Salz & Pfeffer, Kresse zum Dekorieren

### ZUM ANRICHTEN

Avocado zerdrücken und mit klein geschnittener Schalotte, Chiliflocken, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Creme vermengen

Brotscheibe in folgender Reihenfolge belegen: Frischkäse, Gartenkräuterkäse, Avocadocreme, Rucola

Spiegelei mit Baldauf Butter in der Pfanne braten und auf das Brot legen  
Mit Kresse und Granatapfelkernen dekorieren



FRANZIS

## ROTE BEETE *Resi*

*mit karamellisierten Äpfeln  
und Baldauf Alpkäse Reserve*

### ZUTATEN für 1 Brot

1 Scheibe Dinkelbrot  
1 TL Baldauf Butter  
Rote Bete Meerrettich Aufstrich  
30g Baldauf Alpkäse Reserve  
karamellierte Äpfel  
Walnüsse zum Dekorieren

### REZEPT KARAMELLISIERTE ÄPFEL (4 Portionen)

1 Apfel, geschält und  
in kleine Würfel geschnitten  
12g Baldauf Butter · 1 EL Honig  
1 Prise Salz · 1 Prise Zimt

1. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Honig einrühren
2. Unter ständigem Rühren karamellisieren lassen (kann sehr schnell verbrennen!)
3. Topf von der Platte nehmen, Apfelwürfel zugeben und vermengen

### REZEPT ROTE BETE MEERRETTICH AUFSTRICH

(3 kleine Gläser)

1kg frische Rote Bete, mit Schale ca. 45 Min. weichgekocht und anschließend geschält · 120g Sonnenblumenkerne  
65g Meerrettich (frisch) · 5 EL Apfelessig · 5 EL Olivenöl  
3 EL Zitronensaft · Meersalz

1. Sonnenblumenkerne 2 Stunden in Wasser einweichen, abtropfen, ohne Fett anrösten
2. Rote Bete in ein Gefäß geben und mit Stabmixer pürieren
3. Zitronensaft, Olivenöl, Apfelessig, geröstete Sonnenblumenkerne dazugeben und pürieren
4. Meerrettich reiben und untermengen, mit Salz abschmecken.

### ZUM ANRICHTEN

Brot mit Baldauf Butter und Rote Bete Meerrettich Aufstrich bestreichen  
Mit Baldauf Alpkäse Reserve belegen  
Die karamellisierten Äpfel und die Walnüsse darauf verteilen

ANNAS

## SCHA(R)F(ER) PESTO *Peter*

*mit persischem Pesto und Baldauf Schafskäse*

### ZUTATEN für 1 Brot

1 Scheibe helles Brot oder 1 Semmel  
30g Baldauf Bio Schafskäse  
1 TL Baldauf Butter  
Persisches Pesto (selbstgemacht)  
1 getrocknete Tomate zum Dekorieren

### REZEPT PERSISCHES PESTO (2 Gläser)

120g Mandeln  
80g getrocknete Tomaten in Öl,  
abgetropft  
100g Datteln, entsteint · 20g Sesam  
200g Olivenöl · 2 TL Oregano  
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
Salz & Pfeffer

1. Mandeln mit Mixer zerkleinern oder gemahlene Mandeln verwenden
2. Tomaten, Datteln, Oregano, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel im Mixer zerkleinern
3. Mandeln, Sesam, Öl zugeben und verrühren
4. In 2 Schraubgläser umfüllen

### ZUM ANRICHTEN

Brot/ Semmel mit Baldauf Butter bestreichen  
Bio Schafskäse in Scheiben schneiden  
und Semmel damit belegen  
Persisches Pesto auf dem Käse verteilen  
und mit getrockneter Tomate dekorieren





# WILLKOMMEN *bei Baldauf*

Wir freuen uns sehr über Verstärkung  
im Käseteam. Auf eine erfolgreiche,  
gemeinsame Zukunft!

Andy Ruiz Payo, Versand

Michéle Hermann, Personalsbuchhaltung

Luisa Meyer, Qualitätsmanagement

Artug Ismail, Affinage

Matthias Walker, Reifung

Lucia Merk, Sennereiladen Hopfen

Desirée Hauber, Sennereiladen Hopfen

Laura Teichmann, Vertriebsaussendienst

**JETZT NEU IN  
GOSSHOLZ & HOPFEN**

**KÄSE  
AUTOMAT**



24/7  
frisch vom  
Laib



**TELEFONISCHE BESTELLANNAHME  
FÜR DEN KÄSEVERSAND**

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

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

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

**WIR FREUEN UNS  
ÜBER BESUCH!**

#### HOPFEN

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

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

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

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

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

#### BALDAUF KÄSELADEN ISNY

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

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

## IMPRESSUM

9. Auflage April 2021

Text & Redaktion:  
Lea Rothdach,

Franziska Dietrich, Anna Dopfer,  
Georg Baldauf, Martina Baldauf

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

Fotos: Kay Blaschke,  
David Feuerstein, Martina Baldauf  
Styling: Martina Baldauf

Druck & Produktion:  
BluePrint AG, München · Robert Tausend



# I ♥ Käse



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

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

