№ 07 / FRÜHLING 2020

Baldauf Käse
Natürlich. Allgäu. Seit 1862.

KÄS

WWW.BALDAUF-KAESE.DE

2019-20 WORLD CHEESE AWARDS BEST GERMAN CHEESE

Magazin für Käsegourmets

Deutschlands bester Käse!

UNSERE KLEINE KÄSEKUNDE

DEUTSCHLANDS BESTER KÄSE
-1862 Meisterstück

DIE BALDAUF MILCHBAUERN
Eine Übersicht

Goßholz, im Februar 2020

LIEBE KÄSEFREUNDE,

willkommen zu unserer Frühjahrsausgabe von KÄS.

Wir erleben gerade eine Zeit, in der sich ein großer Konflikt zwischen Verbrauchern und Bauern aufgetan hat. Befeuert von diversen Skandalen ist der Berufstand des Landwirts in erhebliche Kritik geraten. In einer Zeit, in der ein Liter Milch weniger kostet als eine Flasche Mineralwasser und die Milchbauern in der Regel nur mit staatlichen Förderungen überleben können, ist es uns ein Anliegen wieder Respekt und Solidarität zu schaffen.

Da ist zunächst der Milchpreis, der die Wertigkeit der Arbeit unserer Heumilchbauern wiederspiegelt. Seit Jahren hält Baldauf diesen Preis stabil auf hohem Niveau, deutlich über dem hiesigen Durchschnitt. Dadurch ist es den Milchbauern möglich, Höfe weit unter 100 Milchkühen wirtschaftlich zu betreiben und anstehende betriebliche Investitionen zeitnah umzusetzen.

Meine vielen Gespräche haben mir auch immer wieder gezeigt, wie wichtig den Milchlieferanten ist, was aus Ihrer Milch wird. Aus ihrer guten Heumilch soll das Beste entstehen und oft sehe ich leuchtende Augen, wenn wir über die Qualität unseres KÄSes reden. Käser- und Bauernstolz haben sich bei Baldauf gefunden und treiben uns alle gemeinsam an. Diese Haltung ist Voraussetzung für eine nachhaltige und ausgeglichene Milchwirtschaft und ermöglicht außerdem die hohe Qualität unserer Produkte.

So freut es mich ganz besonders, dass im Herbst 2019 unser Alpkäse „1862 Meisterstück" beim World Cheese Award in Bergamo mit Gold prämiert und zum besten Käse Deutschlands gekürt wurde.

Ich denke, das ist eine tolle Würdigung unserer Arbeit und möchte mich bei allen Beteiligten, unseren Heumilchbauern und Mitarbeitern bedanken, die mit ihrer engagierten Arbeit diesen begehrten Preis erst möglich gemacht haben.

Lasst Euch den KÄS gut schmecken!

Euer

Georg Baldauf

» In einer Zeit, in der ein Liter Milch weniger kostet als eine Flasche Mineralwasser und die Milchbauern in der Regel nur mit staatlichen Förderungen überleben können, ist es uns ein Anliegen wieder Respekt und Solidarität zu schaffen. «

6

WAS GIBT'S NEUES?

Spenden, Sponsoring, Neubau- und Amerikanews

DIE KLEINE KÄSEKUNDE

Alles über unser bestes Stück

8

12

DEUTSCHLANDS BESTER KÄSE

Baldauf 1862 - unser Meisterstück

14

HARTKÄSE

Eine Liebeserklärung

16

UNSERE MILCHBAUERN

& gesammelte Kuh-Geschichten

20

NACHRICHTEN VOM OSTERHASEN

Her mit dem Osterkäsle!

24

KÄSSPÄTZLE VOM CHEF

Georg Baldauf kocht

26

SERVICE & KONTAKT

ONE EARTH-ONE OCEAN E.V.

Nach einer Jamaicareise, bei der sie auf einen weiten Teppich aus Müll und Plastik entlang der Strände traf, entschied Alexandra Baldauf, die Leiterin unserer Läden, Plastikmüll den Kampf anzusagen. „Jeder Einzelne und auch Unternehmen sollten für ihren ökologischen Fußabdruck Verantwortung übernehmen. Jede Initiative und jeder Schritt dahin ist ein Anfang!", so Alexandra Baldauf.

Deshalb haben wir schon im November 2017 "Käseglück im Glas" mit unseren hübschen Einweckgläsern für einen Euro eingeführt und auch Bienenwachstücher werden als alternative Verpackung angeboten.

Tüten und Behälter aus Plastik kosten seit dem 1. September letzten Jahres, frei nach dem Motto „Plastik mit Mehrwert ist mehr wert", bei uns zwischen 20 und 30 Cent. Diese Einnahmen werden gespendet, denn wenn schon Müll produziert wird, wollen wir im Gegenzug wenigstens etwas Sinnvolles daraus machen. Inzwischen haben wir ganze 4.900 Plastikbecher verkauft und können voller Freude verkünden, dass wir innerhalb von fünf Monaten 1.220 Euro eingenommen haben. Eine stattliche Summe, die wir Eins-zu-eins für ein Schiff namens „SeeElefant" ausgeben.

Der „SeeElefant" ist das Projekt der gemeinnützigen Umweltorganisation "One Earth – One Ocean e.V. (OEOO)" aus München und Kiel, die seit 2018 offizieller Partner der UN Umweltkampagne „cleanseas" ist. Dieser Verein verfolgt das Konzept einer "Maritimen Müllabfuhr", zur Sammlung von Plastikmüll aus den Meeren. Das Schiff übernimmt den von anderen Sammelschiffen aus dem Meer geborgenen Kunststoffmüll, um ihn mit bordeigener Anlagentechnik aufzubereiten, zu sortieren und verarbeiten.

Plastikmüll in den Gewässern ist weltweit eines der gravierendsten Umweltprobleme. 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 deshalb werden wir auch weiterhin daran arbeiten, unsere Läden vom Plastik zu befreien.

BALDAUF SPONSERT SKISPRINGER AENEAS FRISCH

Auf den Skiern stand er schon mit zwei Jahren, um dann als Vierjähriger zu wissen, dass er Skispringer werden will. Von da an trainiert Aneas Frisch für seinen großen Traum – mit Erfolg! Inzwischen ist er 16 Jahre alt und gehört in seiner Altersklasse zu den fünf besten Skispringern Deutschlands.

„Es ist ein ganz anderes Gefühl" sagt Aeneas. „ … da ist immer viel Adrenalin mit im Spiel. Vom ersten Sprung an hat es mir extrem viel Spaß gemacht und ich habe meine Passion gefunden!". Seit zwei Jahren trainiert und lernt er im Ski-Internat in Oberstdorf, wo die Anforderungen – schulisch wie sportlich – dementsprechend hoch sind. Was treibt Aeneas an? „Das Fliegen ist es, was diesen Sport und dieses Gefühl ausmacht. Ich denke, ich kann es weit schaffen …".

Wir sind stolz darauf, Aeneas als Sponsor unterstützen zu dürfen!

NEUES VOM NEUBAU

In der Frühlingsausgabe 2019 stellten wir Pläne und Ziele des Sennerei-Neubaus in Goßholz vor. Wir wollen weitgehende Klimaneutralität durch Recyceln der Energieflüsse schaffen und auch durch die Vermeidung des LKW-Verkehrs - von Sennerei zur Zentrale - unseren Beitrag zum Umweltschutz leisten. Durch die Bündelung aller Funktionen an einem Standort können wir sehr energieeffizient produzieren. Im neuen Reifelager können wir weiter an Geschmack und Konsistenz unseres Naturproduktes arbeiten. Am 15. Mai 2019 wurde der Spatenstich gefeiert und nach dem geplanten Winter-Baustopp wird der Rohbau Ende Mai fertig sein. Danach kann mit Installationen und Innenausbau begonnen werden. Wenn alles gut läuft, wird im Oktober die erste Milch angeliefert und wir können mit der Käseproduktion in Goßholz beginnen.

»BALDAUF CHEESE NOW IN THE U.S.« –

steht groß auf dem Schild neben unseren Käselaiben, die im Januar 2020 auf einer Food Show in San Francisco präsentiert wurden. Mit dabei war Aaron Nastaskin aus Pasadena, Kalifornien, der uns im vergangenen Jahr im Allgäu besuchte. Er war so begeistert, dass er auch in Amerika nicht mehr auf unseren Käse verzichten wollte.

Gesagt, getan: Zwischenzeitlich hat er einen passenden Partner für uns gefunden. Die Haram Christensen Corporation, seit 1919 Importeur für Fine Foods und europäische Spezialitäten. Im Moment geht Aaron auf einige Messen, um Baldaufkäse unters begeisterte Volk zu bringen. Ein Highlight wird 2020 die Summer Fancy Food Show in New York sein.

Für uns ist der amerikanische Markt übrigens weder ganz neu noch unbekannt, denn schon 1893 wurde unser Käse in Chicago prämiert und in den 1920ern haben Martin und Josef Baldauf nach Amerika exportiert. Damals wurde sogar ein offizielles Warenzeichen für unseren Emmentaler eingetragen.

DIE KLEINE KÄSE-KUNDE

Die Anfänge des Käsens bei Baldauf

Ida Baldauf, Ehefrau von Martin Baldauf (Sohn des Firmengründers) bei Oberstdorf.
Ida war eine angesehene Viehzüchterin.

Wir beschäftigen uns ja quasi **seit über einem Jahrhundert mit käsiger Materie** und können Euch sagen: Es gibt ihn in fast **unzähligen Farben, Formen, Zuständen** und wir haben viel Spannendes über ihn zu erzählen

Ahnenforschung

Fangen wir doch beim Anfang an – Käse ist älter als Jesus! Zahlreiche, archäologische Funde belegen, dass es ganze 5000 Jahre vor Christus in Mesopotamien bereits 20 Käsesorten gab und im fernen Ägypten fand man 2000 v.Chr. Reste von Gerätschaften, mit denen Käse hergestellt wurde.

Während man etwas später und andernorts beispielsweise mit Rudolf von Habsburgs Wahl beschäftigt war, zeigten sich die Franzosen von ihrer produktiven Seite und gründeten 1273 die weltweit erste Käsereigenossenschaft. Lustigerweise kam man dann erst im 16. Jahrhundert auf die Idee, Geschäfte zu eröffnen, in denen ausschließlich Käse verkauft wurde.

Mit der ersten kommerziellen Käserei legten die Schweizer Kollegen um 1815 in Bern los. Wir kommen 1862 mit der Gründung unserer Gebrüder Baldauf ins käsende Spiel. Das Allgäu hatte sich nämlich eigentlich Flachsanbau und Leinenweberei auf die ländliche Fahne geschrieben. Das wäre wahrscheinlich heute noch so, hätte sich England nicht eingemischt und frecherweise billiger produziert. Weil aber Allgäuer schon immer recht findig waren, stellten sie schlauerweise ihre Landwirtschaft von Blau auf Grün um (liest sich ganz einfach, dauerte aber länger und war durchaus beschwerlich).

Das Happy End? Sie wandten sich Kuh, Milch und Käse zu.

Die Milch macht's

Womit wir auch schon bei der elementarsten Zutat unseres besten Stücks wären, ohne die so gar nichts (los)-gehen würde. Tusch und Trommelwirbel ... genau, die Milch - die macht's nämlich. Wiederkäuer scheiden Milch durchs Euter bzw. die Zitzen aus. Sie wird generell und freundlicherweise nur dann hergegeben, wenn die Kuh ein Kälbchen hat. So eine Kuh hat zudem den Luxus, ganze 4 Mägen zu besitzen. Das Futter wird, mit einer kleinen Extrarunde - dem Wiederkäuen - durchgeschleust. Nährstoffe kommen ins Blut und das wiederum gelangt mit körpereigenem Wasser in das Euter. Dort machen die Milchdrüsen netterweise aus Wasser und den gelieferten Nährstoffen wie Zucker, Fett, Mineralstoffe, Vitamine unsere Milch draus - eine kleine Fabrik im Euter sozusagen. Kommt dann das Kalb oder der Melker, schießt die Milch ein und kann „frisch gezapft" werden.

Auch die Milch gibt es in vielen, unterschiedlichen Zuständen: ganz roh, mikrofiltriert, thermisiert, pasteurisiert und als H-Milch. Hier gilt das Prinzip: je höher sie erhitzt wird, umso mehr Geschmack geht flöten, weil damit die Mikroorganismen abgetötet werden. Ultrahocherhitzte H-Milch hält deshalb zwar ewig lange, man könnte aber niemals und keinesfalls guten Käse draus machen.

Wir bei Baldauf stehen ja bekanntlich auf tagesfrische Heumilch, die täglich mit ihrem natürlichem Fettgehalt, so wie sie aus dem Euter kommt, verarbeitet wird. Beim sogenannten Vorkäsen werden der Milch unter ständigem Rühren selbsthergestellte Betriebskulturen - die Milchsäurebakterien - zugesetzt, um die Milch zu reifen. Später kommt dann Lab, ein Enzym aus dem Labmagen junger Wiederkäuer, zur Milcheiweißgerinnung dazu. Nach ca. 20 Minuten stockt die Milch und wird zu Gallerte, auch Bruch genannt, die ein bisschen an Pudding erinnert. Das Ergebnis schneidet man mit der Käseharfe, um Molke und Eiweiß zu trennen.

Es werde Käs

Nachdem wir endlich das Mysterium Milch näher durchleuchtet haben, werden jetzt auch postwendend pikante Käse-Geheimnisse gelüftet:

Überhaupt dreht sich beim Käs und im Käs alles um Milchsäurebakterien und Enzyme und am Ende wird dann eine runde Sache, in Form von Käse, draus.

Den gibt's in weich, hart, rund, eckig, oval, mit oder ohne Rinde, Schimmel, Blumen oder was auch immer der geneigte Esser drauf bzw. drin haben will ... man kann ihn aus Molke oder Sauermilch herstellen, als Schnitt- oder Frischkäse auf dem Brot genießen, ihn schmelzen und mit ihm zusammen extrem schöne Momente im essbaren Dasein erleben.

Große Aufpasser

Ohne Salz – kein Käse! Das Kindermädchen unseres noch nicht reifen Käse-Jungspunds ist Salz. Es sorgt für Ruhe, Ordnung, bessere Haltbarkeit, Sauberkeit und essbare Rinde. Außerdem verjagt es unerwünschten Schimmel und nicht zur Party geladene Keime. Weil die Salz-Gouvernante Wasser entzieht, wird und bleibt der Käseteig fest. Ganz nebenbei kümmert sich Fräulein Salz auch noch ums bessere Aroma.

Zusätzlich bekommt unser kleiner Dreikäsehoch auch noch einen Affineur zur Seite gestellt. Dieser extrem wichtige Mensch, mit dem vornehmen, französischen Namen, stellt sicher, dass Luft, Temperatur und Feuchtigkeit perfekt sind. So reift das Käsle schön vor sich hin, während der gut geschulte Aufpasser aus der Affinage ihn bürstet, wäscht und wendet - jeden Tag und bei jedem Wetter. Das ist nicht nur irgendein Job, hier geht es um Genauigkeit, Erfahrung, Geduld und Leidenschaft.

Kleine Helfer

Schmeckt's? Dafür sind 3 Mikroorganismen zuständig, die sich während der Reifung entwickeln und verändern: Bakterien, Schimmelpilze und Hefen. Und weil das alles ziemlich lebendige Prozesse sind, läuft's wie im richtigen Leben: mal schlagen und mal vertragen sie sich. Für Ordnung sorgt hier wieder der brave Affineur, der nämlich durch sein Fachwissen für ein gutes und friedliches Zusammenleben sorgt.

Bakterien und Edelschimmelpilze lösen wahrscheinlich bei einigen Lesern leichtes bis mittelschweres Naserümpfen aus, denn sie werden oftmals und fälschlicherweise mit Krankheit und Siechtum assoziiert. Doch selbst in Zeiten der absoluten Keimfreiheit sind diese Organismen für die Existenz von Lebewesen unersetzbar und zwingend notwendig.

Die Hefe könnte hingegen so manchen bierseelig lächeln lassen ... Es handelt sich hier um einzellige Pilze, die fürs Vergären zuständig sind und das nicht nur im Käse, sondern auch beim Bier. Wahrscheinlich schmecken diese beiden Grundnahrungsmittel wahren Gourmets gerade deshalb so gut in Kombination. Prost Mahlzeit!

Eine Frage, die viele Käsefreunde beschäftigt und gleichzeitiger Grund für einzelne, selten auftretende Käse-Aversionen, ist der manchmal doch etwas strenge Geruch. Schuld daran? Unser rangelndes und raufendes Mikroorganismen-Trio. Zeitweise produzieren nämlich Bakterien des Typs Brevibacterium linens (Rotschimmelkulturen) aus Methanthiol (Eiweiß) eine Schwefelverbindung. Und die, um es ganz simpel und plakativ auszudrücken - stinkt. Mal mehr, mal weniger und manchmal ganz gewaltig.

Doch auch hier gilt, wie so oft im Leben: dem Einen stinkt's und für den Anderen ist es das Höchste.

Preisfrage:

Wer weiß, warum die Milch weiß ist?
Sie besteht zu ca. 87% aus Wasser,
das mit Fett eine Art Emulsion bildet.
Das Fett ist in Tröpfchen von wenigen
Tausendstel Millimeter in der Milch verteilt
und die wiederum reflektieren Tageslicht in
alle Richtungen, so dass unser Auge
die Reflexe als weiße Farbe wahrnimmt.
Echt wahr!

1 Endkontrolle des Käsebruchs

2 Hauseigene Kulturen werden zur Milch gegeben

3 Unsere Käsermeister überwachen die Qualität der Milchkulturen

4 Der fertige Käse kommt ins Salzbad

5 Affinage beim Wildblumenkäse

SO SEHEN SIEGER AUS!

Deutschlands bester Käse

Uns war das ja schon lange klar, aber jetzt ist es offiziell – **wir machen den besten Käse Deutschlands**. Attestiert wurde das unserem Baldauf 1862 Meisterstück mit Gütesiegel, Prämierung und viel Applaus **bei den 32. World Cheese Awards** im schönen Italien. Auf der Fiera di Bergamo ist am 18. Oktober 2019 **unser Meisterstück** mit dem **begehrten Preis für den besten Deutschen Käse** ausgezeichnet worden. **The Guild of Fine Food** veranstaltet diesen wohlschmeckenden Event und wie der Name schon sagt, haben die Damen und Herren ziemlich viel Ahnung von gutem Geschmack.

Als Teil des alljährlichen FORME-Festivals, neben der brandneuen, internationalen Molkereimesse B2Cheese, traf man sich zum ersten Mal in Italien zur Käseprämierung. Bergamo, Stadt in der Lombardei, kann übrigens nicht nur mit einer pittoresken Altstadt aufwarten, sondern qualifiziert sich als Austragungsort auch mit zwei berühmten Käsesorten – hier wurden kulinarische Hochkaräter wie Gorgonzola und Taleggio erfunden.

Mit 3.804 teilnehmenden Käsesorten aus 42 Ländern und von 6 Kontinenten kann man sich die World Cheese Awards so ähnlich wie die Olympischen Spiele der Käsemanufakturen vorstellen. Abgesehen von alten Hasen wie der Schweiz und Deutschland, kamen die Käse diesmal bis aus Chile und dem fernen Neuseeland angereist. Bei den World Cheese Awards findet sich ein buntes Potpourri an Teilnehmern, vom kleinsten Handwerksbetrieb bis hin zum internationalen Großkonzern.

Auf anderen Veranstaltungen dieser Art und Größenordnung nehmen Organisatoren gerne auch mal Joghurt, Butter oder andere Milchprodukte mit in den Wettbewerb auf. In Bergamo ging es allerdings und schönerweise nur und ausschließlich um Käse. 260 Juroren aus 35 verschiedenen Ländern bewerteten Aussehen, Konsistenz, Aroma, Geschmack und verliehen dann ihre Preise.

DEUTSCHLANDS BESTER KÄSE

Wir haben Deutschlands besten Käse nach dem Jahr der Firmengründung benannt und ihm den Zusatz „Meisterstück" verpasst, weil er für über 157 Jahre Käsereitradition steht. Unser Premium-Hartkäse verkörpert alles, was im Hause Baldauf über mittlerweile fünf Generationen erdacht, erschaffen, erprobt, entwickelt, verfeinert und zur Reifung gebracht wurde – er repräsentiert unser Handwerk und die Kunst des Käsens. Das gilt natürlich für alle unsere Käse, aber heute und in diesem Artikel soll der schriftliche Applaus nur unserer Meisterklasse gehören.

Georg Baldauf und sein Team haben lange an der Produktion gefeilt und viel ausprobiert, denn Käse ist ein lebendiges Produkt und unterliegt konstanter Veränderung. Im hauseigenen Labor entwickelte man die Kulturen immer weiter, dann ging's in unsere Versuchskäserei, um final am fertig gekästen Laib Geschmack und Konsistenz zu testen – das ganze Prozedere fand nicht nur einmalig statt, sondern wurde so lange wiederholt, bis alle zufrieden waren.

Käsetradition seit 1862 — denn wir wissen was wir tun

Unsere Liebe zum Käse und unser Können wenn's ums Käsen geht, kommen nicht von ungefähr – schließlich gibt es die Gebrüder Baldauf schon in der fünften Generation. Inzwischen sind es keine Gebrüder, sondern Geschwister ... was aber der Hingabe zum Käse keinen Abbruch, sondern eher gut tut.
Vor 157 Jahren wurde aus anfänglichem Käsehandel schnell Handwerk mit Herzblut und aus Leidenschaft. 1862 war das Jahr, in dem Martin Baldauf seinen Hutfabrikantenhut an den Nagel hing und anfing Käse zu verkaufen. Als seine beiden Söhne Martin und Hans, die Original-Gebrüder-Baldauf, an der Reihe waren, ging die Käsereise mit großen Schritten weiter. Die beiden wagten den Schritt in die Eigenproduktion und zwar mit dem Allgäuer Emmentaler, während sie gleichzeitig erste Verträge mit Milchgenossenschaften abschlossen. 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.
In den 1970ern wurde es eng für Baldauf. Jeder produzierte Emmentaler und der Preis war im Keller. Qualität hatte damals keinen hohen Stellenwert, billig musste es sein. Großmolkereien wurden staatlich subventioniert und es gab Geld, wenn kleine Sennereien geschlossen wurden. Beim Thema Massenproduktion konnte und wollte Baldauf nicht mithalten und man setzte, als einzigen Ausweg, auf eine andere Käsesorte.
Mutig stellte Herbert Baldauf in den 1970ern die Produktion von Emmentaler auf Alpkäse um und nutzte seine Chance.
Herbert und seine Frau 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 Tradition des Allgäuer Käses erfolgreich fortzuführen. In dieser Zeit war die ganzjährige Produktion von Bergkäse in der Region eine Neuheit. Von einem Frankreichbesuch kehrte man dann mit der Deutsch-Französischen Freundschaft zu einem käsenden Herrn namens Max Pellet und der Idee vom Allgäuer Gruyère zurück. Max, der Franzose, teilte sein Insiderwissen mit Herbert, was sich als Meilenstein der familiären Käsegeschichte entpuppte: 1972 begann in Hopfen, wo er auch heute noch hergestellt wird, die Produktion eines nach wie vor beliebten Hartkäses – unserem Alpkäse. Seither wird die Käse-Passion von Generation zu Generation weitergegeben

Hartkäse — The Making Of

Unser Meisterstück zählt, genauso wie Alpkäse und Emmentaler, zur Sorte der Hartkäse. Was genau muss man sich darunter vorstellen? So wird Käse bezeichnet, der eine hohe Trockemasse mitbringt. Er darf von allen Käsesorten am längsten reifen – von drei Monaten bis zu ganzen 15 Monaten. Dadurch entstehen ein kräftiger Geschmack und sein einzigartig intensives Aroma. Bei der Herstellung wird die Käsemasse mit der sogenannten Käseharfe so lange geschnitten, bis die einzelnen Teilchen winzig klein sind und die Molke so abfließen kann. Danach wird der Bruch erwärmt und zu guter Letzt in Formen gepresst.
Später entwickelt der Käse im Reifekeller sein volles Aroma. Unsere Hartkäse werden während des Reifeprozesses regelmäßig gebürstet und mit Apfelmost und Salzlake gewaschen. Das Salz entzieht der Oberfläche Feuchtigkeit, so entsteht die goldene, essbare Rinde.
Wir investieren gerne Zeit in die Rindenpflege und lassen unseren Käse ohne Folie reifen. Das bedeutet zwar mehr Aufwand, lässt aber auch den unverwechselbaren Baldauf-Geschmack entstehen.
Jedes Land und oft auch einzelne Regionen haben ihre eigenen Hartkäsesorten. Berühmte Vertreter sind beispielsweise Appenzeller, Emmentaler (Allgäuer und auch Schweizer), Bergkäse, Alpkäse, Cheddar, Grana Padano, Manchego und natürlich unser frisch prämiertes 1862 Meisterstück.

Nach der ganzen Theorie und allen Erklärungen rund um den ganzen Käs, bleibt uns nur noch eine Empfehlung, die von Herzen kommt: Ihr solltet ihn selbst probieren, schmecken und vor allem genießen!

Baldauf-Emmentaler
Allgäuer Emmentaler-Käsereien
Gebr. Baldauf & Co., Goßholz (Allgäu)

Zeitungsbericht 1929 - frisch prämierter Baldauf Emmentaler in Berlin

Frieda und Josef Baldauf

Baldauf Emmentalerlager in Goßholz um 1920

Herbert und Eva Baldauf in den 1980ern

Die Siegerinfos – kurz & knackig

1. Unser Baldauf 1862 Meisterstück wurde **Bester Käse Deutschlands**.

2. Auf den World Cheese Awards in Bergamo / Italien konnten wir die begehrte Auszeichnung gewinnen.

3. Zahlen & Fakten: 3.804 Käse aus 42 Ländern und von 6 Kontinenten nahmen am Wettbewerb teil.

4. 260 Juroren aus 35 Ländern bewerteten Aussehen, Konsistenz, Aroma und Geschmack der Käsesorten.

5. Zusätzlich wurden Baldauf noch Goldmedaillen für den Alpkäse und unser 1862 Meisterstück verliehen.

Achtung, Ostergeschenke!

Damit die Feierlichkeiten noch besser schmecken, geben wir ab Freitag, den 20. März, 5% Rabatt auf Bestellungen im Onlineshop. Die Rabattaktion beinhaltet Hart-, Weich- und Schnittkäse. Einfach den Code Ostern120420 angeben und sich auf Gaumenfreuden freuen! In jedes Rundum-Glücklich-Osterpaket packen wir auch noch ein Rezept für unseren leckeren Schichtsalat.*

Da freut sich sogar der Osterhase!

Osterkäsle:
Hartkäse aus Rohmilch,
900-1000g,
50% Fett i.Tr.,
Natur-Rotschmierrinde
essbar

*nur solange der Vorrat reicht
Aktion läuft bis max. 10. April 2020 /
Rabatt gilt nur für oben
gelistete Produkte.

Österlicher Schichtsalat

ZUTATEN für 4 Personen

300 g Baldauf Alpkäse
1 Stange Lauchzwiebel
2 rote Paprika
1 Apfel
3-4 Essiggurken
1 Dose Mais
1 Bund gehackter Petersilie
1 hartgekochtes Ei

Dressing:
200 g Mayonnaise
200 g Naturjoghurt
100 g Essiggurkensud oder Essig
Salz, Pfeffer

Käse, Gemüse, Apfel und Essiggurken in Würfel schneiden. Alle Zutaten der Reihe nach in ein Glas oder eine Schüssel schichten. Die oberste Schicht mit Dressing bedecken. Zum Abschluss mit dem aufgeschnittenen Ei hübsch dekorieren. Besonders gut schmeckt der Schichtsalat, wenn man ihn eine Nacht durchziehen lässt.

Guten Oster-Appetit!

Unsere Milchbauern

„Unsere“ Milchbauern sind schon seit Anbeginn eine feste Größe und **unersetzbar im Baldauf-Universum**. Die Höfe liegen **nah an der Zentrale** in Goßholz und man trifft sich dort bei Versammlungen oder vor Ort auf dem Hof. **Alle unsere Bauern sind Heumilchbauern**. Heumilch ist **Grundvoraussetzung für Rohmilchkäse**, weshalb wir bei Baldauf schon immer auf die ursprünglichste und natürlichste Art der Milchgewinnung setzen. Für die Landwirte bedeutet das allerdings mehr Arbeit, denn man braucht **Überzeugung und eine gehörige Portion Idealismus**, um Heumilch zu erzeugen. Den damit verbundenen Mehraufwand gleichen wir **gerne mit einer höheren Zahlung aus**. Verglichen mit den 15 bestbezahlendsten Molkereien in Süddeutschland, die einen schon guten **Milchgeldpreis** bezahlen, liegt der von Baldauf immer noch weit mehr als **30% über dem Durchschnitt**. Eine Entscheidung aus Überzeugung – uns ist wichtig, dass **die Milchbauern von ihrer Arbeit leben können**, sich keine finanziellen Sorgen machen müssen und damit die Hofnachfolge gesichert ist.

1 Familie Eß, Grünenbach
2 Familie Wagner, Gestratz
3 Familie Seitz, Grünenbach
4 Familie Hofer, Gestratz
5 Familie Bettrich, Grünenbach
6 Familie Berger, Leutkirch
7 Familie Hagspiel, Maierhöfen
8 Familie Deubele, Gestratz
9 Familie Reichart, Weiler
10 Familie Müller, Simmerberg

Der Bauer & das liebe Vieh – gesammelte Kuh-Geschichten

MEHR ALS EINE GESCHÄFTSBEZIEHUNG

Unsere Bauern haben mehr Zeit fürs Rind und die Tiere einen Namen. So eine Kuh kann ihrem Job nur dann gut nachgehen, wenn sie den Milchbauern als Verbündeten und Herbergsvater an ihrer Seite hat. Kuh und Bauer - eine Wohngemeinschaft der besonderen Art. Natürlich sind Kühe keine Haus- sondern Hoftiere, aber trotzdem und gerade deshalb auch so etwas wie Familienmitglieder. Kuh und Landwirt verbindet weit mehr als eine reine Geschäftsbeziehung.

Bei den Kempters

Für einen Magazinbeitrag besuchten wir kürzlich die Kempters auf dem Hof und wurden durch den Kuhstall und über die Weide geführt. Die Kühe begrüßten die Bauersleute und eskortierten uns über die Wiese. Hier wurde miteinander kommuniziert (in Wort und Muh-Laut). Es war sicht- und hörbar, dass die menschlichen, wie tierischen, Hofbewohner ziemlich gute Freunde sind.

Familie Kempter, Heimenkirch

Palma & Irselu

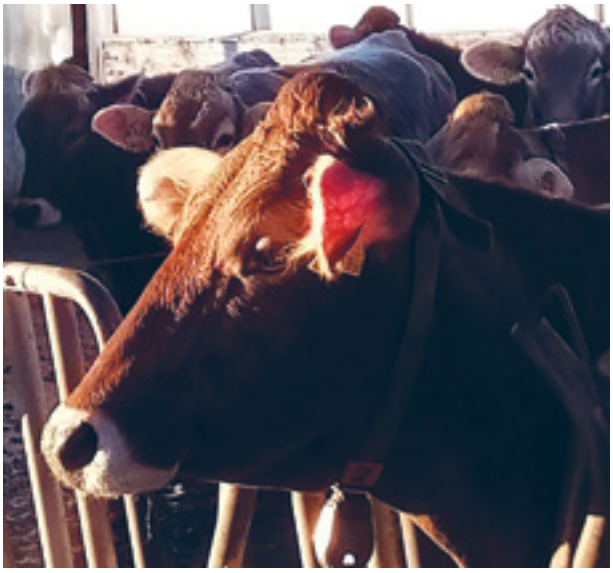
Auch die Dietrichs haben Kuh-Anekdoten zu erzählen: da wären beispielsweise Palma und Irselu, die normalerweise erst nach dem Melken zum Fressen dürften. Weil die beiden aber wissen, wie der Stallhase läuft und so gar keine Zeit für Warterei haben, büchsen sie schlauerweise immer direkt aus, sobald es frisches Futter gibt. Frei nach dem Motto „wir warten doch nicht auf die anderen, die uns dann eh alles wegfressen!".

Rose

Oder Rose, die ihr Kälbchen draußen auf dem Feld, über einen Kilometer vom Stall entfernt, auf die Welt gebracht hat. Normalerweise holt man Kälbchen und Mutter später, wenn alle anderen Kühe wieder drin sind, zurück auf den Hof. Rose hatte dafür allerdings weder Zeit noch Muße und lief mit dem ein paar Stunden alten Kälbchen zum Stall. Sie dachte wahrscheinlich, „selbst ist die Kuh!" und der Bauer brauchte ihr einfach zu lange.

Flocke & ein Kälbchen

Bei Elmar und Eleonora Waltner wohnt Flocke, die nur an ihrem Lieblingsplatz gemolken werden will und bei Zuwiderhandlung ganz schön grantig werden kann. Dort lebt auch ein Kälbchen, das ganz im „Do-It-Yourself-Trend" den Milchkübel nach dem Tränken immer freiwillig hergibt – es nimmt den Henkel in den Mund und „überreicht" ihren Kübel dem Bauern.



Die schlaue Irselu bei Familie Dietrich, Simmerberg

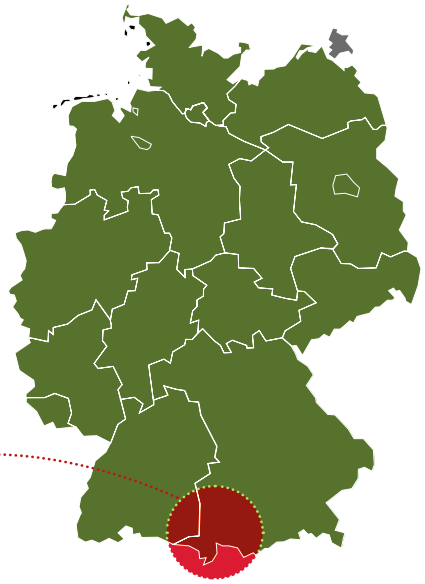
DIE BALDAUF BAUERN

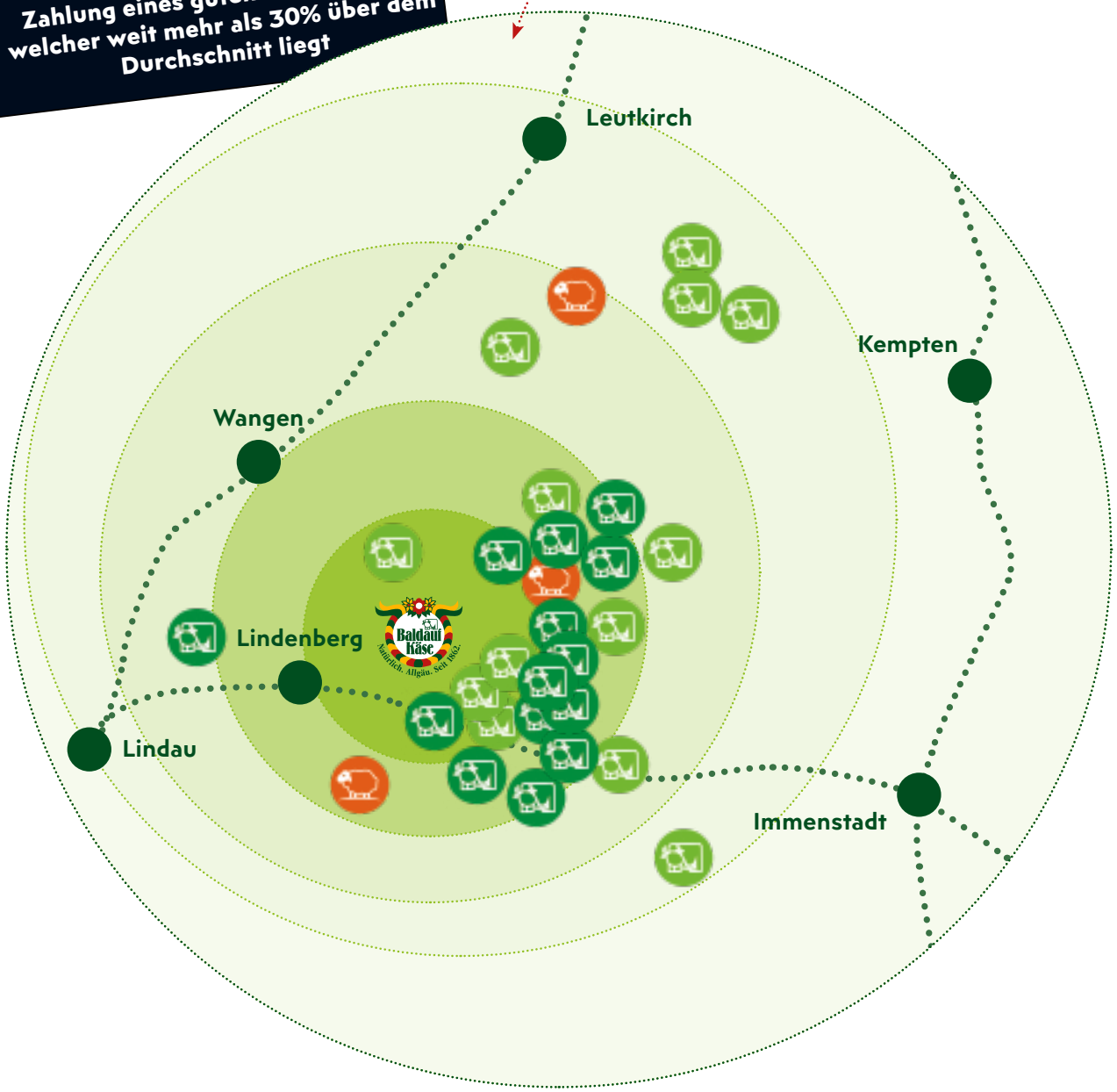
52 Landwirte beliefern uns mit Milch
davon sind 17 Bio-Bauern und 32 konventionelle Bauern

Durchschnittlich halten unsere Bauern 35 Kühe

Für alle unsere Milchbauern (bio & konventionell) gilt:
- keine Gentechnik
- Einhaltung eines hohen Tierwohlstandards
- kompletter Verzicht auf Glyphosat.

Für Baldauf gilt:
Zahlung eines guten Milchpreises, welcher weit mehr als 30% über dem Durchschnitt liegt





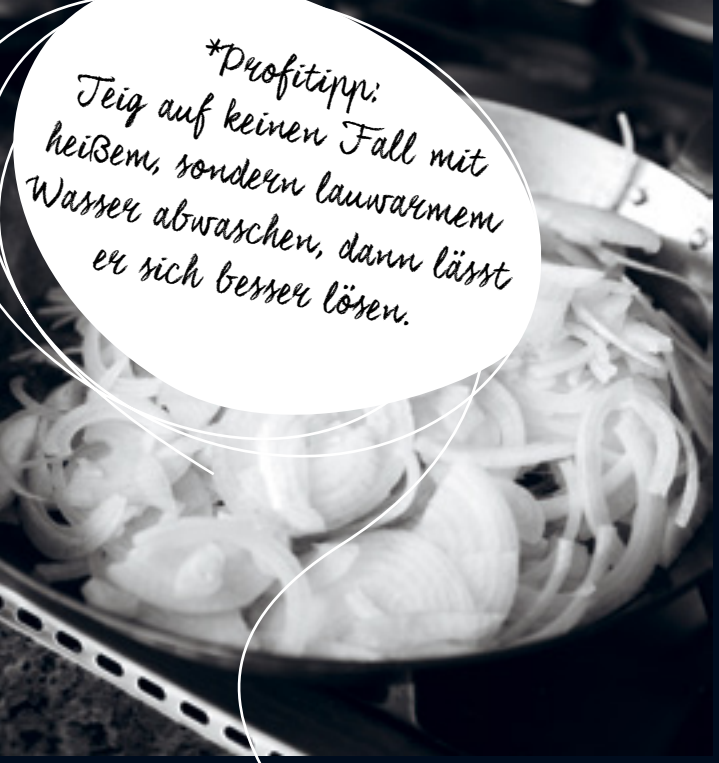
Eine detaillierte Übersichtskarte mit den Standorten der Baldauf-Milchbauern findet ihr auch unter: www.baldauf-kaese.de/unsere-milchbauern

Oh, kimmit

ZUTATEN für 4 Personen

500 g Reibkäsemischung von Baldauf (Bergkäse und Emmentaler)
50 g Romadur
600 g doppelgriffiges Mehl
6 Eier
ca. 200 ml Milch
3 große Zwiebeln
Baldauf Butterschmalz
Salz & Pfeffer

Georg verwendet den Edelstahl Spätzlehobel von Sonntag – gibt's bei uns im Onlineshop.



*Profitipp:
Teig auf keinen Fall mit heißem, sondern lauwarmem Wasser abwaschen, dann lässt er sich besser lösen.

1 Zu Beginn 3 große Zwiebeln zu Halbmonden schneiden und mit Baldauf Butterschmalz in der Pfanne andünsten. Immer wieder schwenken, bis sie braun sind.

2 Einen großen Topf mit Wasser füllen. Der Wasserspiegel sollte ca. 3 cm unter der Topfkante liegen, damit die Spätzle eine schöne Tropfenform bekommen.

3 Für den Teig 6 Eier mit dem Kochlöffel in einer Schüssel verquirlen, Milch und eine ordentliche Prise Salz zugeben. Mehl einrühren, bis der Teig glatt ist und beim Schlagen Blasen zieht. Sollte er zu dünn sein, kann nochmal etwas Mehl zugegeben werden.
Tipp: Mit der Milchmenge wird die Spätzleform beeinflusst. Teig mit mehr Milch gibt weiche Spätzle. Ist der Teig fester, werden die Spätzle länglich und bissfest.

4 Wenn das Wasser sprudelnd kocht, eine ¾ Schublade des Spätzlehobels mit Teig füllen. Den Teig hobeln, die Spätzle einmal aufkochen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen und dann mit dem Schaumlöffel abschöpfen.

5 Jeweils eine Lage Spätzle in Auflaufform schichten, mit einer Handvoll Käse bestreuen und pfeffern. Die Auflaufform bei Bedarf im Ofen warmhalten. Auf die 2. Lage Spätzle kommt zusätzlich der Romadur in kleinen Scheiben.

6 Nach ca. 4 Lagen die Zwiebeln zum Abschluss auf die Spätzle geben. Traditionell gibt's dazu grünen Salat. Lasst Euch die Baldauf-Kässpätzle gut schmecken!

OH, BÄRLAUCHKÄSE!

Was haben wir Dich vermisst!
Aber zu unserer großen Freude beginnt im März die Bärlauchsaison, die uns bis Mai dieses einmalige Käse-Erlebnis beschert. Würziges Aroma und unverwechselbarer Duft – das sollten sich Käsefreunde nicht entgehen lassen! Ihr wollt mehr über dieses wilde Frühlingskraut wissen? Dann schaut am besten auf unserer Website www.baldauf-kaese.de vorbei.

Erhältlich zwischen März und Mai!

BALDAUF BÄRLAUCHKÄSE

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

Baldauf Käse
Natürlich. Allgäu. Seit 1862.

WIR FREUEN UNS ÜBER BESUCH!

HOPFEN

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

Mo - Sa
08.00 - 12.00
15.30 - 18.30 Uhr

So und Feiertag
15.30 - 18.30 Uhr

GRÜNENBACH

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

Mo, Di., Mi. & Sa
08.00 - 12.00 Uhr

Do. & Fr.
08.00 - 12.00 &
15.30 - 18.00 Uhr

Sonntag
geschlossen!

BALDAUFS KÄS- & WEINKELLER GOSSHOLZ

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

Mo-Fr
08.00-12.30
14.30-18.00 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

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

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

IMPRESSUM

7. Auflage Februar 2020

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

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

Fotos: Kay Blaschke, David Feuerstein

Styling: Alexandra Baldauf, Lea Rothach, Martina Baldauf

Druck & Produktion:
BluePrint AG, München · Robert Tausend

Deutschlands besten Käse!
2019-20
WORLD CHEESE
AWARDS
BEST GERMAN CHEESE
BALDAUF
1862
MEISTERSTÜCK
Baldauf Käse
Natürlich. Allgäu. Seit 1862.
GEBR. BALDAUF GMBH & CO. KG · Goßholz 5 · 88161 Lindenberg
Tel. (0 83 81) 89 02 - 0 · info@baldauf-kaese.de
WWW.BALDAUF-KAESE.DE
Allgäuer Heumilch