



KÄSE

WWW.BALDAUF-KAESE.DE

Magazin für
Käsegourmets



**KÄSEFORSCHUNG
IM BALDAUF-LABOR**

„BIO“ BEI BALDAUF
-was heißt das?

BIO-ALPENFEUER
Manche mögen's heiß!

Goßholz, im Oktober 2019

LIEBE KÄSEFREUNDE,

willkommen zu unserer Winterausgabe von KÄS!

In einem Jahr wie 2019 wird mir immer mehr bewußt wie dringlich die Probleme der Welt geworden sind, und dass sich etwas ändern muß. Der Urwald brennt, Plastik ist allgegenwärtig, Klimakatastrophe, all das ist äußerst beunruhigend. Und was jetzt?

Ich denke die Möglichkeiten sind vielschichtig, da ist zum Beispiel unsere Ladenleitung Alexandra, die Anfang des Jahres erfolgreich ein Mehrwegsystem mit Glasbehältern eingeführt hat – danke dafür! Oder unsere Bio-Bauern, die sich verpflichtet haben ihre Milchkühe auf A2A2 Genetik zu züchten (Milchkühe mit A2A2 Genetik haben ein verträglicheres Beta-Kasein in der Milch, die Milch wird deshalb auch Wohlfühlmilch genannt). Auch bei der Planung unserer neuen Käserei in Goßholz haben wir uns zum Thema Umweltfreundlichkeit so einiges ausgedacht und so werden wir nur noch halb so viel Energie für unsere Produktion verwenden.

Ich denke es ist wichtig, dass ein Unternehmen wie Baldauf Motivation daraus zieht, Dinge besser zu machen. Ich danke allen Milchbauern, Mitarbeitern und natürlich unseren Kunden für die Unterstützung!

Lasst Euch den KÄS gut schmecken!

Euer
Georg Baldauf

Georg Baldauf



OH, WINTER - KÄS NO. 06

» Auch bei der Planung unserer neuen Käserei in Goßholz haben wir uns zum Thema Umweltfreundlichkeit einiges ausgedacht und so werden wir nur noch halb so viel Energie für unsere Produktion verwenden. «

6



WAS GIBT'S NEUES?

Baufortschritte
Unsere Azubis

**ACHTUNG,
HIER WIRD
GEFORSCHT!**

Ein Besuch im
Baldauf-Labor



8



12

OH, DU KÄSIGE
Geschenke die schmecken

14



WIR ÜBER UNS
„Bio“ bei Baldauf



18

**WINTERREZEPT
KÄSEFONDUE**



22

OH ALPENFEUER
– mehr Paprika für alle!

**GEBACKENER
ALPENFEUERKÄSE**



26

**SERVICE
& KONTAKT**

20



NEUES VOM KÄSEPROFI
Weg mit dem Müll!

24





GIPFELTREFFEN REIFER LEISTUNGEN AUS DEN ALLGÄUER ALPEN.

Am Wochenende, 30.-31. August hatten nicht nur die Gäste, sondern auch die Anbieter des 19. Lindenberger Käse- und Gourmetfestes Glück. Beide Tage boten Sommerwetter, das schöner nicht sein konnte - im Ausgleich zum letzten Jahr, wo es mit Regen gesegnet war. Es war, als belohne Petrus die mehr als 80 Anbieter, die mit ihren Gourmet-Produkten aus ganz Europa angereist waren. Und mittendrin die Allgäuer Käsestrasse mit ihrem Motto: „Von der Wiese auf den Teller“, die mit ihren Sennereien tatsächlich eine ganze Strasse mit traditionellen Käsespezialitäten aus Heumilch bestückten. Alle nach handwerklicher, jahrhundertalter Tradition hergestellt.



NEUES VOM NEUBAU

Im Mai diesen Jahres begannen die Arbeiten an unserer neuen Sennerei in Goßholz. Fast zwei Monate hat es gedauert, die Baugrube samt Hangsicherung fertigzustellen. Seit Juli geht es nach oben – inzwischen sind wir mit der Unterkellerung, in der Teile der Sennereitechnik und eine Tiefgarage für unsere Mitarbeiter Platz finden sollen, fast fertig. Im Oktober werden wir mit der Sennereihalle beginnen. Wir hoffen auf einen goldenen Herbst... drückt uns die Daumen dass der Rohbau noch dieses Jahr fertiggestellt werden kann!



SPORT UND SPAß

Jedes Jahr wird ein Westallgäuer Firmen-Fußball-Turnier organisiert. Da spielen an zwei Plätzen 28 Mannschaften à 4 Gruppen mit je fünf Spielern, plus Torwart gegen einander, wobei ein Spiel gerade mal 8 Minuten dauert. Die Gewinner erhalten Sachpreise, die von den beteiligten Firmen gesponsert werden. Diesmal war auch Baldauf mit hochmotivierten Freizeitkickern dabei, die sich aus den Abteilungen IT, Produktion, Reifung und Versand rekrutierten. Gewonnen haben sie nichts, wie berichtet wurde, aber als eingeschworenes Baldauf-Team hatten alle Beteiligten „mega viel Spaß“.



UNSERE NEUEN AZUBIS – WEIBLICHE VERSTÄRKUNG IM UNTERNEHMEN

Wir haben sie nach ihrer Motivation bei uns die Lehre zu absolvieren, sowie nach ihren persönlichen Wünschen und Zielen für die Lehrzeit gefragt:

LIENA OSCHWALD, INDUSTRIEKAUFFRAU

Als Käseliebhaberin blicke ich gerne hinter die Kulissen. Ich wollte in einem traditionellen, familiären Unternehmen arbeiten, möchte viel Neues lernen und eine tolle Lehrzeit haben.

THERESA SUTTER, SENNERIN & MILCHTECHNOLOGIN

Ich wollte eine Lehre als Sennerin machen, aber da ist es schwierig eine Lehrstelle zu bekommen, weil kleine Sennereien wegen der schweren Arbeit keine Mädchen nehmen. Bei Gebr. Baldauf ist das Käsen noch wirkliche und richtige Handarbeit, das ist mir wichtig.

NATALIE WINTER, SENNERIN & MILCHTECHNOLOGIN

Ich stamme aus einem Bauernhof in Sachsen, auf dem wir Ziegenmilch herstellen und finde interessant, was aus Milch sonst noch hergestellt werden kann. Die Entscheidung fiel auf Gebr. Baldauf, weil mich der Imagefilm sehr angesprochen hat. Außerdem wollte ich meine Ausbildung in einem kleinen Betrieb anfangen, um das Käsen handwerklich zu erlernen. Ich wünsche mir eine coole Zeit, möchte viel lernen und mich weiter fortbilden.



Theresa Sutter, Natalie Winter, Liena Oschwald (v.l.n.r.)

Wir heißen sie im Baldauf Team willkommen.

Mit Sonnenschein und bester Laune ging's beim Betriebsausflug über den wunderschönen Bodensee nach Nonnenhorn. Schee war's!



Bis unser Käse auf Eurem Teller landet, durchläuft er nicht nur einen Produktionsprozess, sondern wird auch **von Profis unter die sprichwörtliche Lupe genommen**. Auf dem Gelände unserer Goßholzer Zentrale, untergebracht in einem neuen, **modernen Gebäude**, befinden sich die heiligen Hallen, **wo sich alles um Keime, Bakterien und Kulturen dreht**. Blitzblank und hell sind die Räume, in denen das Innenleben unseres Käses **genau analysiert** wird. Weiß ist die vorherrschende Farbe zwischen High-Tech-Gerätschaften und Petrischalen.

Das Labor ist mit Manuela Post und Sarah Lorenz in extrem kompetenten Händen. Beide sind Milchwirtschaftliche Labormeisterinnen und zusammen mit der Auszubildenden Giada Chessa überwachen sie nicht nur die Qualität der Milch, sondern sind auch maßgeblich an der Kulturen-Entwicklung beteiligt. Bei unserem Besuch haben wir uns die "Käseforschung" näher erklären lassen.

Was passiert denn genau im Baldauf-Labor?

SL Wir unterstützen hier im Labor hauptsächlich die Qualitätssicherung. Wir bekommen Rohmilch von den Bauern und schauen, dass alle Werte in Ordnung und keine Schadkeime in der Milch sind, die dann später bei der Produktion stören könnten. Außerdem unterstützen wir die Sennereien bei Hygienefragen und kontrollieren z.B. die frisch gereinigten Käseformen, um Fehler im Käse zu vermeiden.

Woran erkennt man einen "Fehler" im Käse?

SL An Unregelmäßigkeiten der Oberfläche, am Geschmack oder an ungewollten Löchern. Wenn man beispielsweise die falschen Gasbildner in der Milch hat, vermehren sich diese Keime, bilden Gas und es entstehen untypische, große Löcher. Diese Keime bilden gleichzeitig unerwünschte Aroma- und Geschmacksstoffe, die dazu führen, dass der Käse bitter oder scharf schmeckt.

Wie wird eine Käsereikultur entwickelt?

SL In der Sennerei wird eine geringe Menge unserer eigenen Käsereikultur der Molke zugegeben und im Fermenter vermehrt. Wir messen und stellen dann den pH-Wert ein - je saurer, umso niedriger ist der pH-Wert. Die Keime mögen es leicht sauer,



Unsere Kulturenstämme werden zum Einfrieren vorbereitet

sonst können sie nicht so gut wachsen. Jeder Keim hat einen anderen pH-Wert und eine andere Temperatur, bei der er am besten wächst. Da muss man genau auf die ganzen Einzelheiten achten. Die Kultur ist dadurch jedes Mal ein bisschen anders. Man muss sich vorstellen, dass es zwar immer der gleiche Prozess ist, der sich aber doch jedes Mal etwas ändert. Die Inhaltsstoffe von Milch und Molke verändern sich ja auch übers Jahr.

Schmeckt dann letztendlich kein Käse genau gleich?

SL Wenn man unser Alpkäse als Beispiel nimmt, dann schmeckt das nie zu hundert Prozent identisch - sehr ähnlich, aber eben nicht vollkommen gleich. Käse ist ein Naturprodukt und etwas Lebendiges. Jeder Käse hat dadurch seinen eigenen Geschmack. Das unterscheidet uns von Standard-Industriekäse, da schmeckt alles so ziemlich identisch. Wir haben durch unsere Molke Ursprungsflora mit drin. Das ist es, was Georg (Baldauf) mit uns erreichen will: dass wir unsere eigene Rohmilchflora mit in den Käse bringen, um einen einzigartigen Geschmack zu erreichen.

**ACHTUNG,
HIER WIRD
GEFORSCHT!**

Zu Besuch im Baldauf-Labor



» Unser Ziel ist es, komplett mit eigenen Kulturkeimen zu arbeiten - aus unserer Rohmilch, von unseren Bauern. Dabei ist es wichtig, die Kulturkeime prozesssicher herzustellen, das heißt, wir müssen den Keim über viele Jahre immer weiter züchten können. «

Sarah Lorenz, Manuela Post und Giada Chessa (v.l.n.r.)

Stimmt es, dass in vielen anderen Käsereien ausschließlich mit vorgefertigten Mischungen gearbeitet wird?

SL Es ist der einfachste Weg, die zugekauften, eingefrorenen Käsereikulturen direkt in die Milch zu geben. Wir bei Baldauf wollen unseren Kunden einen einzigartigen Geschmack bieten und mit dem einfachsten Weg lässt sich dieses Ziel nicht erreichen. Deshalb forschen wir an eigenen Kulturen. In unserer Molke können sie sich vermehren und sind aktiv und lebendig – nicht ganz einfach, aber dafür entsteht ein unvergleichbarer Geschmack im Käse.

Wie lange dauert es, bis Ihr ein fertiges Produkt entwickelt habt - bis die Kulturen fertig sind und der Käse in Produktion gehen kann?

SL Schwer zu sagen. Bei jedem neu entwickelten Rezept muss man warten, bis der Käse fertig gereift ist. Bei Schnittkäse sind das mindestens acht Wochen und beim Hartkäse bis zu einem Jahr. Das dauert. Seit 2016 haben wir für die Entwicklung neuer Produkte eine Versuchskäserei in Grünenbach, wo man in einem kleinen Kessel vier Versuchslaibe herstellen kann. Dort machen wir Vorversuche, bei denen viel ausprobiert wird. Wir testen unterschiedliche Ansätze und wenn wir mit dem Ergebnis zufrieden sind, dann kann das „neue Rezept“ in den gro-

ßen Kessel. Beim Schnittkäse sind 4000 bis 5000 Liter Milch in einem Kessel, das werden circa 80 Laibe. Da muss man schon sicher sein, dass alles funktioniert, bevor man in der großen Produktion startet.

Sind in der Rinde andere Bakterien als im Käseinneren?

MP Ja, im Käseinneren fühlen sich Keime wohl, die ohne Sauerstoff wachsen können. Auf der Oberfläche sind Keime, die mit Sauerstoff wachsen. Die Rinde selbst entsteht im Laufe von mehreren Wochen. Man hat vor allem Hefen und *Brevibacterium Linens* drauf. Die Hefen heben den pH-Wert so weit an, bis der *Linens* wachsen kann. Gemeinsam bilden sie die Rotschmiere - das ist ein Zusammenspiel.

Was steht ganz am Anfang einer "Käsekette" - der Keim?

MP Zuerst kommt die Milch, die sollte möglichst wenig unerwünschte Keime haben, aber ein bisschen Flora mitbringen für den Geschmack. Wir geben unsere Käsereikulturen und Lab zu, dann fangen die Keime an sich zu vermehren. Das Lab und die gebildete Säure lassen die Milch gerinnen und dick werden. Wenn alles stimmt, wird daraus ein cremiger Käse mit besonderem Geschmack.

Bezogen auf Entwicklung und Forschung – wo geht die Reise bei Baldauf hin?

MP Unser Ziel ist es, komplett mit eigenen Kulturkeimen zu arbeiten - aus unserer Rohmilch, von unseren Bauern. Dabei ist es wichtig, die Kulturkeime prozesssicher herzustellen, das heißt, wir müssen den Keim über viele Jahre immer weiter züchten können. Also ein Keim, der immer wieder wächst und jedes Mal gleiche Eigenschaften hat. Wenn unser Keim immer einen guten Geschmack und eine stabile Konsistenz im Käse bewirkt ist er prozesssicher. Wir sind gerade dabei in der Versuchskäserei einen neuen Keim zu testen, da heißt es wieder bis zum Ende der Reifung warten - eine spannende Zeit. Wenn alles passt, gehen wir hoffentlich bald in die große Fertigung.

Du warst die Erste hier im Labor?

MP 2015 habe ich angefangen, da gab es das alles hier noch gar nicht. In den Räumen war damals eine Wohnung, bis Georg (Baldauf) entschieden hat, unser Labor aufzubauen, um die Qualitätssicherung im Haus zu haben und das Know-how zu bündeln.

UNSER LABOR IN KÜRZE:
Seit 2015 testen und forschen wir in Sachen Käse.

Zwei Milchwirtschaftliche Labormeisterinnen und eine Auszubildende sind für das Labor verantwortlich. Hier wird nicht nur Qualität und Hygiene von Milch und Käse akribisch überprüft, sondern auch darauf hingearbeitet, eigene Kulturenkeime für die Produktion zu ziehen.

Laborproben: ca. 250/Monat
Milchuntersuchungen: ca. 50/Quartal



Laborchemikalien



Autoklav mit sterilen Flaschen für die Mikrobiologie



Geschenke, die schmecken!

Genussbox – Oh, Du Käsig

Unsere Genussboxen kommen garantiert gut an, denn egal ob als Geschenk oder Leckerei zum selbst genießen, sind sie die perfekte Geschmacksbelohnung und kommen in einer hübschen Geschenkbox zu Euch nach Hause.

Unsere Käseauswahl wird jeweils mit einem Schmankerl von sell g'machts ergänzt. Deren leckere Chutneys sind nicht nur beste Käsebegleitung, sondern kommen wie unser Käse aus dem Westallgäu.

Um maximale Qualität zu garantieren, wird frisch vom Laib geschnitten, unter Schutzatmosphäre abgepackt und jede Box erst kurz vor dem Versand zusammengestellt.

Macht Euch und den Lieben eine Gaumenfreude und sucht gleich die Genussbox mit Eurer Lieblingskäsekombi aus!

Weihnatskäse – klein, rund und eine schöne Bescherung

Oder Ihr entscheidet Euch für ein himmlischen Stück Allgäu im 900-Gramm-Format mit dem festlichen Etikett passend zur Weihnachtszeit. Unser einzigartiges, mild-würziges Miniaturkäse wird aus tagesfrischer Rohmilch hergestellt und lagert 3-4 Monate im Reifekeller.

So kann Weihnachten
kommen!



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

Genussbox -
Oh, Du Käsig!





**NAHE AN
DER NATUR –
aus Überzeugung**

Bei Baldauf ist **das Prädikat “Bio“ kein Modewort** oder hippe Zeitgeisterscheinung, sondern schon immer Käsealltag. Eine **ressourcenschonende, naturnahe, artgerechte Wirtschaftsweise** und Respekt vor der Allgäuer Natur sind seit über 157 Jahren Teil unserer Firmenphilosophie. Gleich zu Beginn unserer **hauseigenen Bio-Recherche** möchten wir klarstellen, dass bei uns der **Unterschied zwischen konventionellem Käse und Bio-Käse relativ gering ist**, weil **alle unsere Bauern ohne Gentechnik** produzieren, einen **hohen Tierwohlstandard** einhalten und komplett auf Glyphosat verzichten.

Nachdem wir aber gerade viele Anfragen rund ums Thema „Bio“ erhalten, war es uns sehr wichtig, umfassend und transparent von unserer Philosophie dahinter und deren Umsetzung zu berichten. Das liegt uns vor allem im Moment am Herzen, wo teilweise inflationär mit der werblichen Nutzung des Begriffs „Bio“ bzw. der Nachhaltigkeit umgegangen wird.

Was heißt hier Bio?

Für unsere Bio-Produkte setzen wir die höchstmöglichen Maßstäbe und halten uns strikt und kompromisslos an den Bioland-Standard. Sowohl wir selbst als auch alle unsere Bio-Bauern sind von Bioland zertifiziert und für die Herstellung unseres Bio-Käses werden ausschließlich Zutaten verwendet, die aus ökologischer Landwirtschaft stammen.

Bioland ist Deutschlands führender ökologischer Anbauverband und die Wirtschaftsweise der zugehörigen Betriebe basiert auf einer Bodenkultur ohne synthetische Pestizide wie beispielsweise Glyphosat und chemisch-synthetische Stickstoffdünger. Auf den Biolandhöfen werden alle Tiere artgerecht gehalten und Lebensmittel schonend verarbeitet.

Der Standard von Bioland gibt wesentlich strengere Richtlinien vor, als beispielsweise die EU-Bio-Verordnung, die nur Mindestanforderungen stellt. Jeder einzelne unserer Bio-Bauern muss einem Bioland-Verband oder einem von Bioland akzeptierten Verband angehören.

Bioland Zertifizierung

Mit der Bioland Zertifizierung geht ein Nein zu Gentechnik, Massentierhaltung, chemisch-synthetischen Düngern und Pestiziden einher. Unsere Bio-Bauern und auch wir wirtschaften



nach Vorgaben, die weit über den gesetzlichen Mindeststandard für Bio-Lebensmittel hinausgehen. Bestandteil der Zertifizierung ist das Bioland-Siegel mit der Öko-Kontrollnummer, die eine bestandene Kontrolle nach den Richtlinien der Öko-Verbände attestiert.

Regelmäßige Kontrollen eines Betriebes sind Voraussetzung, um das Bioland-Zertifikat zu er- aber auch behalten.

Wie stehen wir zum Thema “Tierwohl“?

Alle unsere Bauern halten überwiegend Kühe der Rasse Allgäuer Braunvieh. Zwar geben die “Braunen” im Durchschnitt 15 bis 20 Prozent weniger Milch, leben dafür aber fast doppelt so lange wie viele Hochleistungsrassen.

Unsere Produkte werden ausschließlich mit Heumilch hergestellt und alle unsere Bauern sind Heumilchbauern. Diese Form der Milchgewinnung ist am ursprünglichsten und natürlichsten. Dafür braucht es innere Überzeugung, eine gehörige Portion Idealismus und die Bereitschaft, mehr Aufwand und Zeit zu investieren.

Der Weidegang ist bei unseren Bio-Bauern verpflichtend und bei den konventionellen Kollegen auf freiwilliger Basis. Wir

Bio bei Baldauf - was heißt das?

1. Für die Herstellung unserer Bio-Produkte werden ausschließlich Zutaten aus kontrolliert ökologischem Landbau verwendet.

2. Jeder unserer Bio-Bauern muss von Bioland zertifiziert sein und sich deren strengen Kontrollen unterziehen.

3. eine Bioland Zertifizierung bedeutet ganz konkret ein Nein zu Gentechnik, Massentierhaltung, chemisch-synthetischen Düngern und Pestiziden.

4. Regelmäßige Kontrollen eines Betriebes sind Voraussetzung, um das Bioland-Zertifikat zu er- aber auch behalten.

5. Unsere Bauern und auch wir wirtschaften nach Vorgaben, die weit über den gesetzlichen Mindeststandard für Bio-Lebensmittel hinausgehen.

6. Mit der Zertifizierung erhält man das Bioland-Siegel samt Öko-Kontrollnummer, die eine bestandene Kontrolle nach den Richtlinien der Öko-Verbände attestiert.

7. Bioland ist Deutschlands führender ökologischer Anbauverband, der nach genauen Regeln und durch regelmäßige Kontrollen sicherstellt, dass auf das Wohl der Tiere geachtet und in naturnaher Wirtschaftsweise gearbeitet wird.

bei Baldauf fördern den Weidegang, indem wir dafür einen Zuschlag beim Milchgeld bezahlen.

Kuh und Kalb — getrennt oder zusammen?

Die muttergebundene Kälberaufzucht ist momentan ein großes Thema. Nachhaltige Milchwirtschaft und der respektvolle Umgang mit Tier und Natur sind nicht nur andauernder Lernprozess, sondern liegen uns auch sehr am Herzen. Bei unseren Heumilchbauern, den Kempters, dürfen die Kälber bereits bei den Müttern bleiben.

Wir stehen absolut hinter dem Modell und leisten momentan bei den restlichen Bauern Überzeugungsarbeit, allerdings ohne Zwang, Druck oder Vorschriften. Uns ist vor allem wichtig, dass die Baldauf-Heumilchbauern von der muttergebundenen Kälberaufzucht überzeugt sind, also bringen wir alle an einen Tisch, um sich auszutauschen und zu diskutieren.

Nachhaltige Tierhaltung ist nur möglich und machbar, wenn die Bauern selbst auch voll und ganz dahinter stehen und genau da wollen wir hin. Wir möchten Endkonsumenten und auch Landwirten die Perspektive aufzeigen, dass Tierwohl wichtig ist und muttergebundene Kälberaufzucht in einem modernen Betrieb funktionieren kann.

Die Heumilch macht's

Wir setzen auf einen geschlossenen Nährstoffkreislauf: Im Sommer fressen die Kühe frisches Gras und über den Winter Heu. Die Kälber werden in den ersten zwölf Wochen mit Milch, ergänzend mit Heu, Gras und Kraftfutter, versorgt.

Auf dem Speiseplan einer Heumilchkuh stehen jede Menge verschiedene Gräser und Kräuter — im Sommer gibt es vielfältige Futterpflanzen auf den Wiesen und Weiden, im Winter gesundes und wirtschaftseigenes Heu. Durch die Vielzahl an Kräutern und Blumen im Grünfütter ist die Heumilch wesentlich wertvoller als Milch aus Silage-Fütterung. Unverfälschter Geschmack und reine Qualität sind der Lohn für diese traditionelle Art der Fütterung.

Oberste Priorität aller unserer Bauern ist es die Leistung ihrer Kühe zu erhalten, ohne sie zu überfordern. Bei den Tieren sind die Entfaltung des artigen Verhaltens, Gesundheit, Vitalität und Widerstandskraft unseren Bauern wichtiger als Höchstleistung. Dafür bezahlen wir gerne einen höheren Milchpreis.

Aus Liebe zur Natur

Mit dieser Art der Fütterung tragen die Landwirte auch zur Reduktion von Treibhausgasen bei. Das Allgäuer Braunvieh verursacht außerdem durch geringeres Gewicht wesentlich weniger Trittschäden, wodurch die empfindlichen Grasnarben vor Erosion geschützt werden.

Was normalerweise mit permanenter Nachsaat verbunden ist,



erledigt hier die Kuh. Im natürlichen Kreislauf wächst die Pflanzendichte auf den Wiesen und der Landwirt spart Düngemittel die bei stark genutzten Flächen eingesetzt werden müssten. Auch wenn es um die Förderung von Artenvielfalt geht, haben unsere Heumilchbauern die nachhaltige Nase ganz weit vorn. Wiesen und Weiden können länger wachsen, weil sie im Vergleich zur Silageherstellung später gemäht werden. Unsere Bio-Landwirte mähen ihre Wiesen, im Vergleich zu den konventionellen Bauern, nicht so häufig und brauchen deshalb mehr Fläche für die gleiche Menge Heu. Diese Form der Landwirtschaft ist zwar zeit- und kostenintensiver, sorgt aber für ein hochwertiges Naturprodukt. Und garantiert dadurch optimale Qualität, die den Endkunden dann auch etwas mehr kosten kann.

Außerdem werden Berggebiete und Alpen nicht zweckentfremdet sondern traditionell und wirtschaftlich genutzt. So helfen die Heumilchbauern dabei, dass der Wald sich nicht willkürlich auf Wiesen und Weiden ausbreitet.

Null Emissions-Käserei

Im Moment wird bei uns auf dem Gelände der Zentrale in Goßholz eine neue und richtungsweisende Sennerei gebaut. Bei diesem Projekt geht es uns darum, möglichst effizient und nachhaltig beste Qualität zu produzieren und zwar auf eine Weise, die Mensch, Tier und Natur gerecht wird. Klimaschutz ist uns sehr wichtig, 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. Die nachhaltige Produktion ist immer auch Teil unserer Arbeitsphilosophie. So haben wir 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 möglich macht und 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.

Wir wollen unseren Beitrag für diesen Planeten leisten - aus Überzeugung.



Dürfen wir vorstellen?
Diese Schönheit trägt den Namen "Bionda" und lebt auf dem Biolandhof Vogelberg bei Jutta und Joachim Berger. Sie ist stolze 16,5 Jahre alt, hat bereits 14 lebende Kälber zur Welt gebracht und bis dato ganze 93.000 Liter Milch gegeben. Gerade ist sie mit Kälbchen Nummer 15 trächtig.

Käsefondue

ZUTATEN für 4 Personen

4 Knoblauchzehen
400 g Alpkäse Reserve
400 g Der Allgäuer
0,3 l Riesling oder Cremant
4 cl Kirschnaps
4 TL Speisestärke oder Maizena
1 Prise gehackter Majoran
ca. 1 kg Brot
Pfeffer und Muskat zum Abschmecken

- 1** Knoblauch schälen, halbieren und den Fondue-
topf damit ausreiben.
- 2** Danach Käse reiben und mit den restlichen Zu-
taten im Topf unter kräftigem Rühren langsam er-
hitzen bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- 3** Zum Schluss und nach Gusto mit Pfeffer, Majoran
und Muskat abschmecken.

Ein kleiner Tipp für alle, die nicht nur Brot im
Käse wollen: Versucht es doch mal mit würzigen
Landjägern, gebratenen Champignons, Datteln
oder frischen Äpfeln und Birnen auf den Spie-
ßen - da kann die eine oder andere positive
Geschmacksüberraschung dabei sein!

An Gnaden!



Neues vom Käseprofi



Die größtmögliche Reduzierung von Müll ist uns ein großes Anliegen. Natürlich muss und soll der Käse in unseren Läden verpackt werden, wenn er über die Ladentheke geht. Abgesehen davon, dass wir ihn gerne direkt in eure Aufbewahrungsbox legen, haben wir im November 2018 "Käseglück im Glas" mit unseren hübschen Einweckgläsern eingeführt. Die gibt es für 1 Euro Pfand, gefüllt mit Leckereien, zum Mitnehmen und Genießen.

Wenn der Magen voll und das Glas geleert ist, gibt man es gespült im Laden zurück, wo wir es mit unserer extra angeschafften Industriespülmaschine nochmal gründlich säubern, damit es wieder in den Verkauf gehen kann. In unseren Einweckgläsern verkaufen wir Frischkäsevarianten, Käsesalat, Antipasti, eingelegten Schafskäse, offene Quarkzubereitungen und künftig auch Joghurt.

Abgesehen von ihrer Nachhaltigkeit, haben die Gläser auch den Vorteil, dass man sie direkt auf den gedeckten Tisch stellen kann und nicht extra umfüllen muss, wenn



man eine schöne Brotzeit anrichtet. Außerdem hält und schmeckt beispielsweise Frischkäse länger im Glas. Weil aber gerade für Urlauber, Touristen und Durchreisende die Gläser nicht optimal geeignet sind, haben wir

uns alternativ für eine Variante mit kostenpflichtigen Plastikbechern entschieden. Ab dem 1. September werden, frei nach dem Motto "Plastik mit Mehrwert ist mehr wert!", der große Becher 30 und der kleine 20 Cent kosten. Reich möchten wir damit nicht werden, sondern die Einnahmen spenden. Denn wenn wir schon Müll produzieren, wollen wir im Gegenzug wenigstens etwas Sinnvolles daraus machen. Alexandra Baldauf hatte die Idee ein Umweltprojekt zu unterstützen und unsere Mädels vom Marketing die richtige Adresse parat.

Das eingenommene Geld geht an die gemeinnützige Umweltorganisation "One Earth – One Ocean e.V. (OEEO)" aus München und Kiel, die seit über acht Jahren an dem Konzept einer "Maritimen Müllabfuhr" zur Sammlung von Plastikmüll aus den Meeren arbeitet und gerade ihr zweites Müllsammelschiff baut.

Plastikmüll in den Gewässern ist weltweit eines der gravierendsten Umweltprobleme. Über 140 Millionen Tonnen befinden sich bereits in den Meeren, jedes Jahr kommen mindestens 10 Millionen Tonnen dazu. Ungefähr achtzig Prozent des Plastikmülls, der weltweit in die Meere gelangt, wird über Flüsse ins Meer gespült. Seit 2016 fischt die "SeeKuh", das erste zertifizierte Müllsammelschiff weltweit, nicht nur nach Müll, sie dient auch der Mikroplastik-Forschung. Inzwischen baut der Verein ein neues Schiff, das vor allem für die weltweite Sammlung von Plastikmüll in Mündungsgebieten und an Küsten vorgesehen ist.

UNSER KÄSEPROFI

Alexandra Baldauf hat viel zum Thema Käse zu sagen und das nicht von ungefähr. Die gelernte Hotelfachfrau und leidenschaftliche Köchin ist seit 3 Jahren für alle unsere Läden verantwortlich.

Sie bringt nicht nur die nötige Expertise mit, sondern auch ihre Liebe zum Käse und alles was man damit und daraus machen kann.



Wir freuen uns, mit Eurer Hilfe, einen Beitrag leisten zu können. Denn das Wichtigste am Umweltschutz ist damit anzufangen.



Schnittkäse
aus Heumilch
Mindestens
50% Fett i.Tr.,
Natur-Rotschmierrinde,
essbar

Oh, Kerweil
Alpenfeuer

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

BIO ALPENFEUER - MANCHE MÖGEN'S HEISS!

Bio-Alpenkäse trifft auf Gourmetpaprika und lässt Genießer-Herzen höher schlagen! Eine cremig-zarte Käse-Textur kombiniert mit den typischen edelsüßen bis rosenscharfen Aromen der Paprikaschote sorgt für Gaumenfreude mit langem Abgang.

Unser Bio-Käse trägt sein nachhaltiges Prädikat nicht von ungefähr, denn wir legen Wert auf die Verarbeitung von hochwertiger Milch. Und auch bei der extra für Baldauf produzierten Paprikamischung werden in aufwändiger Handarbeit alte Paprikasorten nach ökologischen Richtlinien angebaut, getrocknet und gemahlen. Die schonende Verarbeitung sorgt für eine außergewöhnliche Geschmacksintensität. Unbehandelt wird die Mischung in Fässer abgefüllt und direkt zu Baldauf geschickt.

Hier finden dann goldgelber Käse und satt rote Paprika zueinander. Der fertige Laib darf mindestens 8 Wochen reifen, so dass ein vollmundiger, laktose- und glutenfreier Schnittkäse mit essbarer Naturrinde entsteht.

Ob im Sommersalat oder ganz simpel auf dem Brot - bei unserem Bio-Alpenfeuer kommen sowohl Käsegourmets als auch Paprikafans voll und ganz auf Ihre kulinarischen Kosten.

Mit Bio-Paprika.
Rosenscharf.
Edelsüß.



Pfannengebackenes

ALPENFEUER

Lasst Euch⁵ den Käse schmecken!

ZUTATEN für 4 Personen

800 g Baldauf BIO Alpenfeuerkäse
2 El Mehl
2 El Semmelbrösel
2 Eier
Baldauf Butterschmalz

- 1** Alpenfeuerkäse in rechteckige Stücke (ca. 1,5 cm dick) schneiden und die Eier verquirlen.
- 2** Den Käse im Anschluss beidseitig in Mehl, Ei und in den Semmelbröseln wenden.
- 3** Die panierten Käsestücke mit reichlich heißem Baldauf Butterschmalz in der Pfanne ausbacken, bis der Käse von beiden Seiten goldgelb ist.
- 4** Zum Schluss den fertigen Käse auf ein Stück Küchenrolle legen, um das Fett etwas aufzusaugen.
- 5** Zum pikanten Alpenfeuerkäse passen ein herbstlicher Blattsalat und natürlich Rote Beete Chutney oder Preiselbeeren.



WIR SUCHEN!

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

KÄSEFACHVERKÄUFER (M/W/D)

AUFGABEN

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

IHRE PERSPEKTIVE

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

IHR PROFIL

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

Bitte senden sie ihre aussagekräftige Bewerbung per Email oder Post an:

ALEXANDRA BALDAUF
Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG
Goßholz 5 · 88161 Lindenberg
alexandra.baldauf@baldauf-kaese.de

LEITER PRODUKTION (M/W/D)

AUFGABEN

- Leitung der Produktion sowie Führung des gesamten Produktionsteams am Standort Goßholz (ca. 30 Mitarbeiter)
- Koordination der Bereiche Naturkäse-reifung und Weiterverarbeitung sowie Verantwortung für die Produktionsprozesse im Tätigkeitsbereich
- Effektive Planung von Materialeinsatz und Mitarbeiterbedarf
- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung und allen angrenzenden Fachabteilungen

IHRE PERSPEKTIVE

- Spannende, herausfordernde Aufgaben mit einem aufgeschlossenen und dynamischen Team
- Flache Hierarchien, hohe Flexibilität, viel Raum für Kreativität und Offenheit für neue Ideen
- Arbeiten in der Urlaubsregion Allgäu

IHR PROFIL

- Abschluss eines Berufs in der Lebensmittelbranche
- Meister/ Techniker mit Zusatzausbildung oder vergleichbarer Ausbildung
- Erfahrung mit ERP (Navision) und MS-Office
- Mehrjährige Führungserfahrung in ähnlicher Verantwortung, ggf. auch in zweiter Reihe
- Technische Affinität zur Leitung des Maschinenparks
- Teamgeist, Entscheidungsfreude, lösungsorientiertes, unternehmerisches Denken & Handeln

Bitte senden sie ihre aussagekräftige Bewerbung unter Nennung ihrer Gehaltsvorstellungen per Email oder Post an:

FRANK KESSLER
Gebr. Baldauf GmbH & Co.
KG · Goßholz 5
88161 Lindenberg
Frank.kessler@baldauf-kaese.de



IMPRESSUM

6. Auflage Oktober 2019

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 Rothdach,
Martina Baldauf

Druck & Produktion:
BluePrint AG, München · Robert Tausend



An die Sennereien
Grünenbach & Hopfen ist ein „Kästle“ angeschlossen.
Hier finden Käsefreunde das gesamte Baldauf Käsespezialitäten Sortiment - freundliche und kompetente Beratung inklusive.

BESUCHEN SIE UNS!

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

Führung jeden Freitag um 17.00 Uhr oder nach Absprache.

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!

BALDAUF'S KÄS- & WEINKELLER GOSSHOLZ

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

Mo-Fr
08.00-12.30
14.30-18.00 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.: 08381/89020!

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
shop.baldauf-kaese.de





Ihr liebt
Weihnachten?
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