



KÄSE

WWW.BALDAUF-KAESE.DE

OH RACLETTE!
*Alles neu
im Pfännchen*

IT'S A BOY
Kunst & Käse

NÄHER AN DIE NATUR
Unsere Meilensteine

Oh
raclette!

Magazin für Käsegourmets

Goßholz, im Oktober 2022

LIEBE KÄSEFREUNDINNEN UND -FREUNDE,

willkommen zu einer neuen Ausgabe unseres KÄSmagazins.

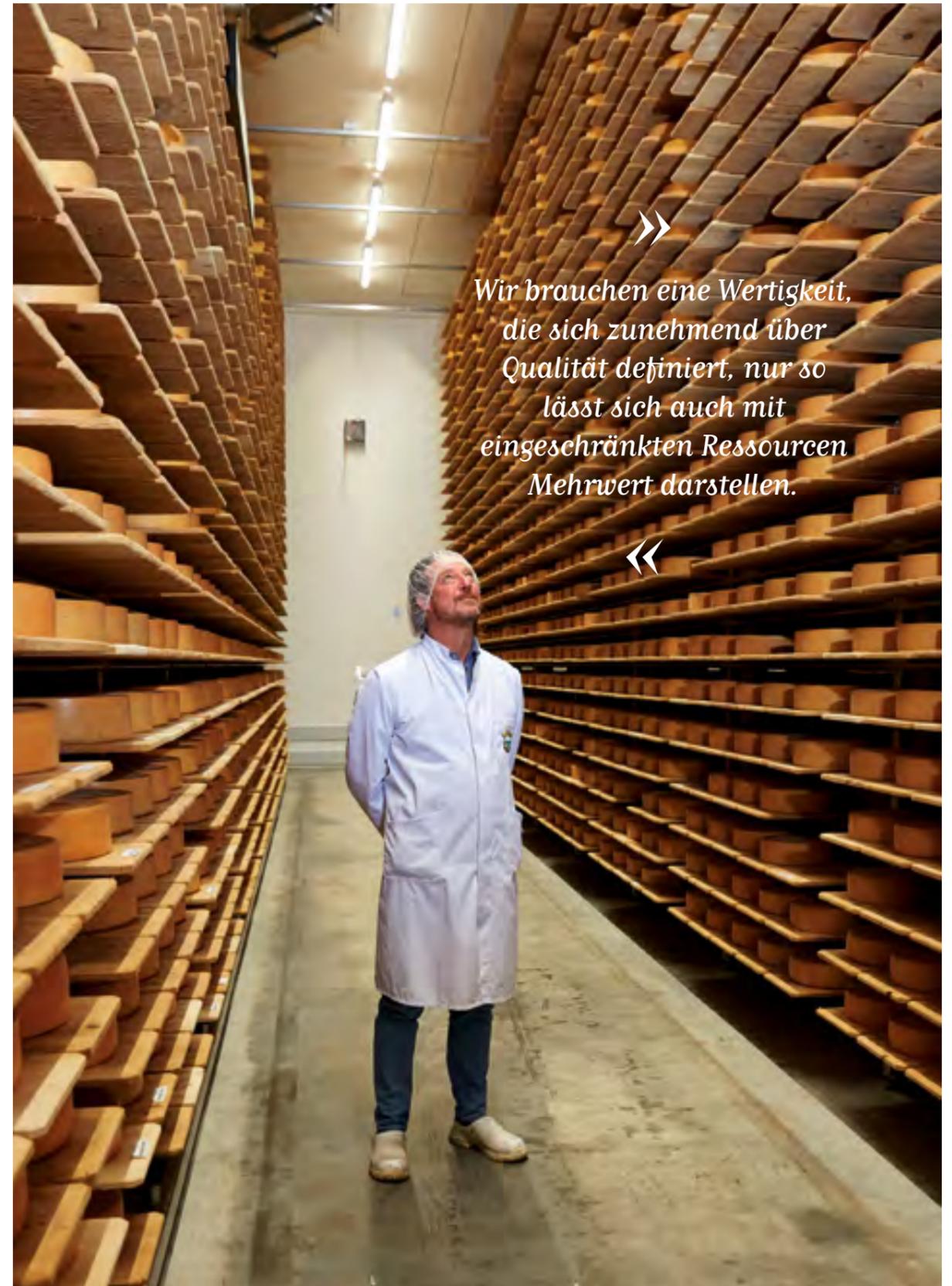
Die vergangenen Monate haben gezeigt, wie schnell sich lange Bewährtes und Gesichertes verändert. Die Krise, in der wir uns befinden und die wohl nicht so schnell überwunden werden kann, bringt ganz neue Herausforderungen mit sich. Wie gehen wir damit um, dass das Leben teurer wird und die selbstverständliche Verfügbarkeit von Waren zunehmend eingeschränkt ist? Ich denke dieser Konflikt ist eng mit unseren Vorstellungen von Wertigkeit verknüpft. Wir brauchen eine Wertigkeit, die sich zunehmend über Qualität definiert, nur so lässt sich auch mit eingeschränkten Ressourcen Mehrwert darstellen.

Der Qualitätsgedanke ist bei Baldauf seit jeher ein wesentlicher Teil der Firmenphilosophie. Unser Anspruch ist, im Zusammenspiel von Mensch und Natur, bestmögliches Produkt herzustellen. Ein Produkt, das seinen Preis wert ist und auf das wir stolz sein können. Die Begeisterung für unseren Käse und das Wissen Euch, liebe Käsefans, damit eine Freude zu machen, ist gerade jetzt ein wichtiger Gewinn für uns.

Ich wünsche schöne Herbst- und Winterabende mit Familie, Freunden und vielleicht einem köstlichen Baldauf-Raclette.

*Viel Spaß mit dieser Ausgabe und lasst
Euch den Käse gut schmecken!*

Georg Baldauf



»
*Wir brauchen eine Wertigkeit,
die sich zunehmend über
Qualität definiert, nur so
lässt sich auch mit
eingeschränkten Ressourcen
Mehrwert darstellen.*
«



6 NEWS
Was gibt's Neues?



20

MUHHH
Käse für Kids



14

NÄHER AN DIE NATUR
Nachhaltigkeit als Mission



22

HALLO ALLGÄU
Wandern mit allen Sinnen



8

OH RACLETTE
Eine Liebeserklärung



26

GENUSS IN DER BOX
Geschenktipp



16

OH BOY
Was verbindet den Künstler
Boy Kong mit Baldaufkäse?



27

INFO & KONTAKT





BIO KALBFLEISCH aus kuhgebundener Kälberaufzucht

Die Bio Landwirte und Landwirtinnen von Baldauf versorgen uns zuverlässig mit Milch, um beste Käsequalität zu garantieren. In einem natürlichen Kreislauf liefern Kühe nicht nur Milch, sondern bekommen auch Kälber, von denen ein Teil nicht für die Nachzucht in Frage kommt. Milch und Fleisch gehören in der nachhaltigen Landwirtschaft zusammen, deshalb wollen wir von Baldauf transparent und verantwortungsbewusst eine regionale Wertschöpfungskette aufbauen.

Wir möchten mit dem Verkauf von Fleisch, Wurst und Käse aus kuhgebundener Kälberaufzucht unseren Bio Landwirten und Landwirtinnen dabei helfen, ihre Kälber artgerecht aufzuziehen. Das Bio Kalbfleisch gibt es momentan in unseren Läden in Goßholz und Hopfen zu kaufen.

KUHGEBUNDENE KÄLBERAUFZUCHT - WIE LÄUFT DAS AB?

UNSERE BIO LANDWIRTE & LANDWIRTINNEN:

- trennen Mutterkuh und Kalb nicht aufzuwachsen
- lassen Kälber (männlich und weiblich) mindestens 90 Tage bei der Mutter trinken
- bekommen für die Kälbermilch einen Milchgeldaufschlag
- übergeben Schlachtung und Vermarktung der Kälber, die nicht für eine Nachzucht in Frage kommen, an Baldauf und Metzgermeister Sebastian Müller
- lassen auf kürzestem Wege in Opfenbach schlachten und Kuh, einer Interessengemeinschaft von Biomilcherzeugern und Öko-Verbänden zur Förderung der kuhgebundenen Kälberaufzucht
- liefern die Milch für unseren Kalb & Kuh Käse (u.a. in unseren Läden und im Onlineshop erhältlich)



ACHTUNG, NEUES KÄSEMOBIL!

Macht Euch bereit, denn seit Ende Juli schicken wir unseren neuen Verkaufswagen los. Der Einachser im schicken und unverkennbaren Baldaufdesign ist mit einer Käsetheke ausgestattet und wir fahren auf Events und Märkte, damit unser bestes Stück die Käsegourmets im und ums Allgäu herum begeistern kann. Also, immer schön nach Baldaufs „Käse auf Rädern“ Ausschau halten, vielleicht stehen wir ja morgen schon auf Eurem Lieblingsmarkt.



ALLES WIEDER SCHICK Makeover für die Baldauf-Fassade

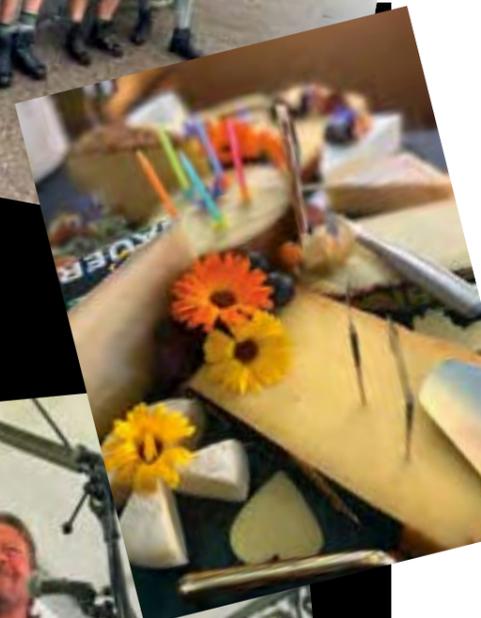
Das Kunstwerk von BOY KONG am Versandgebäude zeigte erste Abnutzungserscheinungen und so haben wir, wild entschlossen und kurzerhand, die Murals rundum erneuert. Ganz zeitgemäß auf UV-Schutzlaminat gedruckt und auch noch um eine Sennerin ergänzt. Nach eineinhalb Wochen war die Montage vollbracht und jetzt erstrahlt unsere Fassade wieder in neuem Glanz. Mehr zu Kunstwerk und Künstler ab Seite 16.



SAY CHEESE!

160 Jahre Baldauf – das muss gefeiert werden!

Am 16. und 17. September war es endlich so weit und wir konnten mit Weggefährtinnen und Weggefährten unser Jubiläum an ganzen zwei Tagen und mit insgesamt drei Veranstaltungen richtig feiern. Obwohl das Wetter nicht mitspielte wie gewünscht, ging es im aufgebauten Festzelt am Freitag bei bester Laune mit unserem Jubelwochenende los. Auch Landrat Elmar Stegmann, Lindbergs Bürgermeister Eric Ballerstedt, die Bayerische Milchkönigin Veronika Gschoßmann, Susanne Glasmann vom Verband der Bayerischen Privaten Milchwirtschaft e.V. und Claudia Weiß von Milch.Bayern hatten sichtlich Spaß bei Programmpunkten wie einer historischen Käseanlieferung mit altem Pferdefuhrwerk. Die gesamte Familie Baldauf und 150 Gäste genossen den Abend - samt Sennereiführung durch die neue Käserei, einem Festtagsmenü und kultigem Sound von Disco 54. Viel Zeit für Erholung gab es für alle Beteiligten nicht, denn am Samstag ging es schon vormittags weiter mit einem zünftigen Frühschoppen für unsere Landwirtinnen und Landwirte. Gutgelaunt wurde die teils jahrzehntelange Zusammenarbeit gefeiert, unter anderem mit Livemusik von SBS Trio. Als spezielles Dankeschön gehörte der Samstagabend ganz unserem Team samt Partner*innen. Erst saß man bei leckerem Essen zusammen, um anschließend zu guter Musik bis spät nachts zu tanzen. Ein großes Dankeschön an die fleißigen Helfer und alle, die mit uns das Jubelwochenende gefeiert haben!



Die Pfännchen raus und Neues rein! Wir präsentieren 4 Varianten des Klassikers, die nicht nur satt, sondern auch glücklich machen.

Wer bei Raclette an Kindheitsessen oder feucht-fröhliche Silvesterabende denken muss, dem sei gesagt, dass die Nummer Eins unter den Do-It-Yourself-Essen nicht nur als Evergreen der Winterküche von Europa bis Amerika verspeist wird, sondern auch eine richtig lange Geschichte mitbringt.

JAHRHUNDERTEALTES LIEBLINGSGERICHT

Fürs Raclette gibt es schon seit grauen Urzeiten den gleichnamigen Käse und die Zunft des Käseschmelzens ist tatsächlich seit Jahrhunderten bekannt. Bereits 1291 berichten mittelalterliche Klosterhandschriften aus der Schweiz von einem Bratkäse als nahrhafte Speise der Alphirten. Dokumente von 1574 berichten von Käse, der bei den Walisern am offenen Feuer gegrillt und anschließend auf einen Teller oder ein Stück Brot geschabt wurde.

NACH WIE VOR EIN KULT-KLASSIKER

Inzwischen musste das offene Feuer zur Käseschmelze der etwas praktischeren Elektrizität weichen. So sitzt man heutzutage zumeist um einen großen Tisch und lässt das prall gefüllte Pfännchen vom Elektrogrill erwärmen. Bei der Befüllung dürfen die Geschmäcker verschieden sein und Kreativität ist gefragt, denn man kann so gut wie alles mit ganz unterschiedlichen Sorten von Käse überbacken - die Freiheit im Pfännchen scheint schier grenzenlos zu sein.

EIN HOCH AUFS RACLETTE

Es ist ein geselliges Gericht, denn man kann das Raclette abendfüllend, in kleinen Etappen und großer Runde verzehren. Nicht umsonst streiten Fondue und Raclette regelmäßig um den Ehrenplatz am Silvesterabend. Dennoch ist es nur ein Gerücht, dass man sich zwischen den beiden entscheiden müsse, schließlich gibt es ja genügend Winterabende ...

Heute wollen wir aber die Liebe zum Raclette feiern und haben unsere Lieblingsvarianten für die kommende Saison mit den passenden, hauseigenen Käsesorten kombiniert.

Ab ins Pfännchen:

- Zutaten: erlaubt ist, was gefällt und schmeckt
- beim Käse geht man von circa 200 Gramm pro Person aus
- alle unsere Schnittkäsesorten passen perfekt ins Pfännchen
- Tipp: Baldaufkäse mit Kräutern, Blumen oder Gewürzen auf der essbaren Rinde schmelzen und die Extraportion Geschmack genießen
- Als Beilagen passen Salate und Brot in allen Formen & Farben
- Wir empfehlen: die Ofenkartoffel als Raclette-Begleitung auszuprobieren

*Also, bringt Hunger
mit und wärmt schon
mal die Pfännchen vor!*

Süß & blumig

mit Wildblumenkäse

Ein bisschen Sommer für kalte Abende mit unserer allseits be- und geliebten Wildblume samt Feigen, Datteln und Zedernüssen lässt nicht nur Käse, sondern auch die Herzen von Liebhaber*innen exotischer Küche schmelzen.



ab nach Hawaii

mit Zitronen- und/oder Orangenpfefferkäse

Toast Hawaii war gestern, jetzt sorgt die Ananas samt Schinken, Granatapfelkernen und unserem Zitronen- und/oder Orangenpfeffer für fruchtig-aufgepepptes 70er Jahre Flair im Pfännchen.

OH, RACLETTE!

Leckhaft herbstlich

mit Trüffel-,
Walnuss-, Weinkäse



Wenn schon Herbst, dann aber lecker!
Entweder einzeln oder als schmackhaftes
Trio dürfen sich hier Trüffel-, Walnuss- und/
oder Weinkäse mit Birnen, Pilzen, Speck und
Weintrauben zum herbstlichen, kulinarischen
Miteinander treffen und so das große
Grau vor dem Fenster vertreiben.



Some
like it
hot!

Allen, die gerne
auch innerlich die Heizung
anwerfen, sei unser Chili-
käse ans Gourmetherz gelegt.
Die schöne Käseschärfe wird
auch noch mit leicht süßlichen
Cocktailtomaten, Paprika und
frischen Kräutern ergänzt ...
zum Schmelzen schön!

mit Chilikäse

UNSERE MISSION: MEHR NACHHALTIGKEIT BEI BALDAUF

Wir arbeiten dran und das nicht erst seit gestern. Nach jahrelanger, extensiver Forschung und intensiver Bemühungen haben wir inzwischen alle unsere Zielvorgaben umgesetzt. Anfang 2022 konnten wir dann auch den letzten Meilenstein, mit einem kompletten Verzicht auf fossile Brennstoffe, erreichen.

Nachhaltigkeit, Naturnähe und Umweltschutz lassen sich nicht auf Knopfdruck oder eben mal schnell herstellen, sondern dafür ist Planung, Geduld und präzise Vorarbeit gefragt. Seit über acht Jahren haben wir es uns zur Aufgabe gemacht die Käsequalität zu verbessern, während wir simultan Umweltschutz und Tierwohl optimieren. Dazu war nicht nur organisatorische Vorarbeit nötig, sondern auch eine enge, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Milchlieferanten und die stetige Weiterentwicklung von Handwerk und Qualität, gemeinsam mit unseren Käsermeistern.



MEILENSTEIN 1 STEIGERUNG DES TIERWOHLS

- 35 Kühe als durchschnittliche Herdengröße unserer Bauern
- wir unterstützen unsere Landwirte bei allen Verbesserungen, die Nachhaltigkeit und artgerechte Tierhaltung betreffen
- unser Schwerpunkt liegt auf geschlossenen Nährstoffkreisläufen und der Energieeffizienzerhöhung
- die Baldauf Landwirte werden aktiv bei verschiedenen, zukunftsweisenden Projekten, wie der kuhgebundenen Kälberaufzucht, unterstützt



MEILENSTEIN 2 OPTIMIERUNG VON HANDWERK, MILCH UND QUALITÄT

- unser Käse wird ausschließlich mit Allgäuer Heumilch, der natürlichsten und ursprünglichsten Milchart, produziert
- unsere Heumilch wird prinzipiell naturbelassen und tagesfrisch verarbeitet
- Baldaufkäse entsteht mit natürlichen Milchkulturen aus dem hauseigenen Labor
- alle unsere Käse werden mit essbarer Naturrinde hergestellt



MEILENSTEIN 3 SCHUTZ VON UMWELT UND NATUR

- kompletter Verzicht auf fossile Brennstoffe
- die Sennereien in Goßholz und Hopfen arbeiten klimaneutral
- Prozesswärme erzeugen wir im eigenen Blockheizkraftwerk, das mit Biogas betrieben wird
- wir sparen durch Energierecycling bis zu 50% Energie (im Vergleich zu den bisherigen Standorten)
- in Goßholz stammen 50% Eigenstrom aus unserer PV-Anlage, der Rest wird als Ökostrom zugekauft



ENERGIEKRISE? PACKEN WIR'S AN!

Die aktuelle Situation betrifft uns alle und auch die Firma Baldauf leistet ihren Teil, wenn es darum geht, Energie und Ressourcen zu sparen.

Nachgefragt bei Georg Baldauf:

Wo spart Baldauf aktuell ein?

GB: Direkt in der Sennerei bei der Prozesswärmeerzeugung haben wir die Möglichkeit Energie in Form von Gas zu sparen.

Wie wird genau gespart?

GB: Seit Anfang Juni verzichten wir auf die Stromerzeugung aus unserem Blockheizkraftwerk, um Gas zu sparen. Dabei können wir den Gasverbrauch um 55% oder ca. 100 000 kWh pro Monat reduzieren. Dank unserer neuen Photovoltaikanlage (Baujahr Herbst 2021) produzieren wir in den Sommermonaten durchschnittlich ca. 1,5 MWh Strom täglich. Damit können wir den Strom des Blockheizkraftwerks zu 90% ersetzen.

Warum habt Ihr Euch dazu entschlossen?

GB: Wir halten die Idee bzw. den Aufruf Gas zu sparen für richtig und wichtig. Mit dieser Maßnahme werden wir voraussichtlich den Jahresgasverbrauch zum Vorjahr um ca. 30% reduzieren. Die Mehrkosten, die durch einen höheren Strombezug entstehen, tragen wir freiwillig. Unser Strom stammt aus Österreich, wird zu 100% aus Wasserkraft erzeugt und wir beziehen ausschließlich Biogas.

Was kann Baldauf langfristig tun?

GB: Wir wollen zukünftig unsere Photovoltaikanlage nochmal erweitern und so im Sommer die Prozesswärmeerzeugung elektrifizieren, also mit Wärmepumpen durchführen.



KUNST & KÄSE – SCHMECKT DAS?

Im Sommer 2016 war man sich da noch nicht so sicher in Goßholz ... So mancher stand etwas ratlos vor der Fassade unseres Firmengebäudes und beäugte die große, bunte Wandmalerei samt 3-armigem Senner, die erstmal so gar nicht typisch nach Allgäu aussah. Der Allgäuer per se hält es gerne mit der Tradition und drei Arme waren dann doch einer zu viel. Was anfangs für Unverständnis sorgte, ist unseren Mit-Allgäuern mittlerweile ans Herz gewachsen und von unserer Wand nicht mehr wegzudenken. Es gab sogar schon Anfragen von Privatpersonen, die daraus eine Tapete fürs heimische Wohnzimmer machen wollten.

Aber von Anfang an ...

... vor vielen Jahren begegnete Martina Baldauf beim Familienurlaub in Südafrika einem jungen Mann, der per Anhalter das Land bereiste. Er wurde kurzerhand ins Auto gepackt und entpuppte sich als Elliot Avi Gitler, seines Zeichens Galerist aus New York. Der Urlaub ging vorbei, eine Freundschaft blieb bestehen. Als die Geschwister Baldauf auf der Suche nach Gestaltungsmöglichkeiten für den Firmensitz waren, kamen Avi und sein Künstler BOY KONG ins Spiel und wenig später nach Goßholz. Die Kunst kam zum Käse und alle halfen mit. Selbst Eva Baldauf, die Mutter von Markus, Georg und Martina, ließ es sich nicht nehmen, einige der großen Figuren höchst motiviert und mit viel Freude auszumalen.

Als wir nach Fertigstellung der neuen Sennerei die Fassade am Versandgebäude erneuerten, war das guter Grund und schöner Anlass den Künstler selbst mit einem Interview im Magazin zu verewigen.

Dein Weg zur Kunst - kannst Du Dich daran erinnern, wann und wie er begann?

BK: Wahrscheinlich irgendwann in der Grundschule. Ich malte viel im Unterricht und die anderen Kinder sagten immer wieder, wie gut ich war. Die Idee etwas zu tun, was anderen Freude machte, fand ich aufregend und toll. Also fing ich an, für die Kids während dem Unterricht Bilder zu malen und fragte mich irgendwann, ob es nicht eine Schule gäbe, in der ich einfach die ganze Zeit malen könnte. Ich fand das zwar später dann heraus, bewarb mich aber nie. Die Erkenntnis half mir allerdings dabei, der Kunst einen festen Platz in meinem Leben zu schaffen.

Du hast die Murals auf dem Baldauf Gebäude designt und gemalt – wie kam es dazu?

BK: Mein Freund und Galerist Avi Gitler hat mich Martina Baldauf vorgestellt. Die beiden lernten sich auf einer Reise in Südafrika kennen. Bis dahin hatte ich nur ein paar Murals gemacht, aber Avi schickte meine Entwürfe ins Allgäu und es fühlte sich an, als könnte das passen. Die Entwürfe kamen gut an, es hat alles wunderbar geklappt und schon war ich auf dem Weg nach Deutschland.



Als Du die Murals für Baldauf entwickelt und gezeichnet hast, was für eine Technik hast Du verwendet, wie lange dauerte es und was hat Dich inspiriert?

BK: Die Murals habe ich mit Außenfarbe gemalt, denn das hat gut zu den Motiven gepasst. Bei der Technik habe ich mich auf Farbblocks konzentriert und Formen mit starken Umrissen geschaffen, um die grafische Qualität der Arbeit hervorzuheben. Die Linienführung der einzelnen Motive war auch ein Schwerpunkt meines kreativen Ansatzes. Als ich in Goßholz und Lindenberg spazieren ging, habe ich mir viele der traditionellen Wandmalereien angesehen und wollte dem etwas Mutiges und Peppiges gegenüberstellen.

IT'S A BOY!

BOY KONG wurde 1993 geboren und arbeitet als Multi-Media-Künstler. Er ist Autodidakt und lässt sich von den unterschiedlichsten Stilen inspirieren - Folk, Graffiti, Ukiyo-e, Surrealismus ... Die unverwechselbare Ästhetik seiner Arbeiten basiert auf einem Faible für Vielfalt und der Erforschung von Farbe. Boy Kong ist mittlerweile ein international gefragter Künstler. Einige seiner Arbeiten sind unter anderem beim Audubon Mural Project New York und an der University of Central Florida zu sehen. Weitere Exponate wurden in die Sammlungen von Nike, WeWork und Rag & Bone aufgenommen. Boy Kong lebt abwechselnd in Orlando / Florida und New York.
www.boykongart.com





Wie lange warst Du in Goßholz bzw. im Allgäu und wie hat es Dir gefallen?

BK: So weit ich mich entsinne, war ich ein paar Wochen im Allgäu und es hat mir wahnsinnig gut gefallen. An Details kann ich mich nicht mehr erinnern, dafür ist es schon zu lange her, aber ich weiß noch, dass ich einfach alles geliebt habe. Es war fast ein bisschen überwältigend, aber auf eine sehr gute Art. Alles war neu und schön: das Gras, die Luft, das Essen, die Tiere ... Ich wünschte, ich könnte bald wiederkommen, denn ich fühlte mich damals körperlich so im Moment und hatte so viele, neue Erfahrungen, dass ich kaum mit der Verarbeitung der Eindrücke hinterherkam ...

Hast Du eine Verbindung zum Thema Käse, magst du Käse überhaupt?

BK: Um ganz ehrlich zu sein, mochte ich damals im Allgäu überhaupt keinen Käse und da waren Brot und Käse überall. Aber dann habe ich letzten Sommer bei Avi Baldaufkäse probiert und da hat sich etwas geändert. Der Käse hat mich irgendwie direkt ins Allgäu und zur schönen Zeit in Goßholz transportiert, mich an die tollen Leute und schönen Erlebnisse erinnert und jetzt liebe ich Käse – natürlich hauptsächlich Euren Käse.

Deine Kunst ist sehr vielseitig und bietet ein breites, kreatives Spektrum – hast Du besondere Präferenzen in Sachen Stil, Art und Materialien?

BK: Meine Gefühle und mein mentaler Zustand beeinflussen die Auswahl von Materialien und Stil stark. Ich bin eigentlich permanent dabei Bilder zu machen, egal ob im Kopf oder als reale Skizze. Wenn ich dann eine Idee habe, suche ich mir das passende Material. Manchmal will ich supergenau arbeiten, dann verwende ich Buntstifte, um feinere Details gut darstellen zu können. Auf den Körper

hören ist auch extrem wichtig. Wenn ich bemerke, dass mein Körper angespannt ist und ich mich locker machen will, dann fällt die Entscheidung auf Wasser- oder Acrylfarben. Eigentlich ist es ein permanenter Check-In mit der eigenen Person, um zu evaluieren, was sich in dem Moment am besten anfühlt.

Was machst Du im Moment, an welchen Projekten arbeitest Du?

BK: Es kommen immer wieder private wie öffentliche Arbeitsmöglichkeiten rein. Im Moment bin ich in Verhandlungen mit einer Gartenausstellung und einer Show im Museum. Ich mag diese Art von öffentlichen Installationen, weil Du so eine Unterhaltung beginnst und Ideen mit vielen, unterschiedlichen Menschen austauschst, also deren Perspektiven betrachten kannst. Jetzt gerade arbeite ich einfach nur an Zeichnungen für mich selbst. Wie schon gesagt, liebe ich Auftragsarbeiten, aber ich genieße auch meine Zeichnungen, weil sie meine Gedanken direkt aufs Papier transportieren. Es ist wichtig, Zeit für persönliches Arbeiten zu haben, denn es hilft den Kopf freizubekommen. Momentan zeichne ich beispielsweise eine riesige Ameise.

Du arbeitest viel mit der Kunstform Ukiyo-e – kannst du unseren Lesern ein bisschen mehr darüber erzählen?

BK: Ukiyo-e ist eine historische, japanische Kunstform, die man meistens in Malereien und alten Holzschnitten findet. Sie steht eng mit der Erzählkunst in Verbindung, damit kann ich Geschichten in meinen Arbeiten transportieren. Der Stil hat eine gute künstlerische Gewichtung - Ukiyo-e fühlt sich nicht wie eine lebendige Geschichte an, ist aber auch kein Cartoon. Es fühlt sich ein bisschen so an, als würde man ein kleines Stück vom Leben wegnehmen und auf die Oberfläche ziehen. Ukiyo-e ahmt das Leben nach, ohne es zu sehr vereinfachen zu wollen.



Muhhh!

Bio KÄSE FÜR KIDS

Zeit war's! Jetzt sind wir schon so lange im Geschäft und hatten immer noch keinen Käse für Kinder im Sortiment. Wie ungerecht den Kleinen gegenüber - das konnte so nicht weitergehen! Schließlich braucht jeder und so früh wie möglich einen Lieblingskäse ...

Gedacht, Getan und ab an die Arbeit ...

Uns war besonders wichtig, eine geschmacklich extra milde Käsekultur zu entwickeln, um sicherzugehen, dass der Käse den Kindern auch schmeckt. Wir wissen nämlich aus eigener Erfahrung, dass beispielsweise „richtig lange gereift“ und „recht würzig“ zwar Eltern jubeln lässt, aber die Kleinen manchmal geschmacklich etwas überfordert. Also, ab ins hauseigene Labor, die Hausaufgaben gemacht und an einer extra milden Kultur getüfelt.

MUHHHss man probiert haben!

Das Ergebnis kann sich schmecken lassen, denn MUHHH, unser Schnittkäse aus Allgäuer Bio-Heumilch mit essbarer Naturrinde, bringt den ganz speziellen, cremig-milden Geschmack mit, der garantiert und kinderleicht satt und fröhlich macht.

Also, liebe Eltern, wir hätten da schon eine Idee für den nächsten Einkaufszettel! Und nicht vergessen, wenn's den Kleinen schmeckt, lassen sie die Großen vielleicht sogar auch mal probieren ...



kuell & käsig:

Schnittkäse aus Bio-Heumilch
50% Fett i.Tr.
extra mild-cremiger Geschmack
essbare Naturrinde
schmeckt jedem Kind





HALLO ALLGÄU VOLLES PANORAMA VORAUSS!

Spaziergang oder Wanderung – wir sind uns nicht sicher ... die knallharten Profis würden bei der Strecke wahrscheinlich milde lächeln und sie als Spaziergang bezeichnen. Egal, wir freuen uns jedenfalls darauf, Euch unser Allgäu mit allen Sinnen zu zeigen. Die leichte Tour eignet sich für alle Altersklassen und hat keinerlei Schwierigkeitsgrad. Wir wollten einfach den Allgäu-Neulingen und Neugierigen unter Euch Lust auf einen Kurztrip vor unsere Haustüre zu machen.



Wer noch nie im Allgäu war, sollte das dringend nachholen. Denn, aus eigener Erfahrung geschrieben, zeigt sich bei uns die Natur von ihrer schönsten Seite. Also ab nach draußen, auf eine Ladung frische, Allgäuer Landluft, besten Käseproviant eingepackt und dann noch eine Runde im Kräutergarten gedreht. Das liest sich doch nach einem perfekten Tag, um entspannt die Nachbarschaft kennenzulernen.

Den Ausflug, den wir heute vorstellen wollen, kann man das ganze Jahr über machen. Egal zu welcher Jahreszeit, die Wald- und Wiesenwege in Richtung Oberreute bieten immer Abwechslung und Naturschauspiel - sei es mit viel sommerlichem Grün, im goldenen Herbstlaub oder durch eine Schneelandschaft.

Wir sind die Strecke für Euch im Sommer gelaufen, denn wenn hier schon Tipps gegeben werden, dann natürlich nur nach Selbstversuch. Für Kinder ist der Spaziergang genau das Richtige, denn er dauert nicht zu lange, ist einfach zu laufen, und bringt, dank dem Hof- und Kräutergartenbesuch bei Artemisia, auch den nötigen Unterhaltungsfaktor für die Kleinen mit.

AUF GEHT'S!

Der Weg führt uns nach Oberreute, über Irsengrund, Gschwendt nach Hopfen mit kurzem Aufenthalt in unserer Sennerei und einem Abstecher zu Artemisia in den hofeigenen Kräutergarten. Ab Irsengrund geht es durch malerisches Grün in allen Schattierungen, über Wald- und Wiesenwege in Richtung Hopfen, vorbei an Kuhweiden, Wiesen, Bauernhöfen und durch angenehm schattige Waldstücke.

Hier beginnt das Panorama sich zu entfalten. Von Irsengrund aus hat man nämlich beste Aussichten auf die Nagelfluhkette samt Hochgrat. Die Nagelfluhkette ist eine etwa 24 Kilometer lange Bergkette im Westallgäu. Der Name stammt vom Nagelfluh, der dort vorherrschenden Gesteinsart und die dazugehörige Kette umfasst ganze 14 Berge: Mittag, Bärenköpfe, Steineberg, Stuiben, Sedererstuiben, Buralpkopf, Gündleskopf, Rindalphorn, Seelekkopf, Hohenfluhalkopf, Eineguntkopf, Falkenköpfe, Hochhäderich und der Hochgrat.

Letzterer überragt mit seinen mächtigen 1834 Metern seine Geschwister. Auf den Hochgrat fährt Sommer wie Winter eine Bergbahn, solltet Ihr die geballte Allgäuer Pracht gerne mal von oben sehen wollen. Von der Station in Höhe von 1.708 m fangen einige Routen an, wobei der Panorama-Rundwanderweg am beliebtesten ist. Als einer der höchsten Gipfel im Allgäu liefert unser Hochgrat eine monumentale Aussicht, die von den Allgäuer und Lechtaler Alpen über den Bodensee bis hin zu einigen Bergmassiven der Schweizer Alpen reicht.



Blick auf die Nagelfluhkette



Brücke beim Königsegger Wappenstein

Aber zurück zu unserem Ausflug! Weiter geht es entlang eines Feldwegs, in ein kleines Waldstück und über einen Bach samt Holzbrücke. Dort stoßen wir auf die Nachbildung des Königsegger Wappensteins, der von Reichsgraf Hugo II. zu Königsegg-Rothenfels im Jahre 1630 errichtet wurde und dessen Herrschaftsgebiet vom Österreichischen Territorium trennte. Das antike Original lässt sich übrigens im Heimatmuseum Oberstaufen besichtigen und die Grenze zu Österreich hat sich mittlerweile auch verschoben.

Ungefähr nach der halben Strecke erreicht man die kleine Ortschaft Hopfen, wo Ihr dringend und unbedingt reichlich Zeit einplanen solltet. Wofür? Für das Wohl von Leib und Seele natürlich.



Sennerei Hopfen

PROVIANT IN DER SENNEREI HOPFEN

Seit fast 120 Jahren wird in dem backsteinroten Gebäude an der Hopfener Hauptstraße Käse gefertigt. Oder um genau zu sein: Baldauf Alpkäse und unser Alpkäse. Rund 10.000 Liter frische, silagefreie und unbehandelte Allgäuer Rohmilch verarbeiten Käsermeister Alois Keck und seine Mitarbeiter täglich in Hopfen. Große und

kleine Laibe werden per Handarbeit in Form gebracht und dürfen anschließend mindestens vier Monate reifen, bevor sie mit goldgelber Rinde und unverwechselbarem Aroma in Richtung Käsefans entlassen werden. Der angeschlossene Sennereiladen bietet dank einer riesigen Auswahl an Käse den perfekten Wander- und Ausflugsproviant.



RUNDGANG UND EINKEHR IM KRÄUTERGARTEN ARTEMISIA

Ein Besuch im Kräutergarten ist das Rundum-Glücklich-Naturpaket für Groß und Klein, denn im Garten werden über 300 verschiedene Gewürze und Heilkräuter angebaut, die bei einem Rundgang allesamt besichtigt werden können. Und nicht nur das, denn fast alles was bei Artemisia auf dem Hof wächst, wird weiter verarbeitet und verkauft, sei es im eigenen Hofladen, in der Gaststube oder bei uns in den Baldaufläden.



Mit etwas Glück kreuzt der Baldauf-Milchwagen den Weg



BALDAUF SENNEREI HOPFEN
Hopfen 12 9 88167 Stiefenhofen
Tel. (0 83 86) 28 33
E-mail: hopfen@baldauf-kaese.de

Öffnungszeiten:
Mo – Sa: 9-12:30 & 15:30 – 18 Uhr
Mittwochnachmittag geschlossen
So & Feiertag: 15:30 – 18 Uhr

Sollte der Laden geschlossen haben, findet Ihr in unserem gut gefüllten Automaten alles, was Käseliebhaberinnen und Käseliebhaber glücklich macht.



Auf insgesamt 13 Hektar finden sich aber auch seltene und unverkäufliche Pflanzen, die gepflegt und erhalten werden, weil sie einst Teil der Allgäuer Kulturlandschaft waren. Mittlerweile gehen viele von ihnen mehr und mehr verloren, weil sie wirtschaftlich nichts zu bieten haben. Und genau deshalb dürfen sie hier ungestört wachsen und gedeihen. Ein Highlight für die Kleinen: hier lebt eine Vielzahl von Tieren, wie Kühe und Schafe, die in der Landwirtschaft helfen. Weniger zum Arbeiten, als für Auge und kollektives Vergnügen wohnen sogar zwei Pfauen auf dem Hof in Hopfen, bei denen gerade die Kids große Augen bekommen werden. Die kleinstrukturierte, bäuerliche Gärtnerei erzeugt gesunde, ökologische Lebensmittel und andere Produkte. Vom Samenkorn bis zum Abpacken der getrockneten Pflanzen setzt man hier ausschließlich auf Handarbeit. Ausgewählte Tees, Kräutersalze, Räuchermischungen und Heilpflanzen-Produkte wie Tinkturen, Balsame und Öle werden im Hofladen angeboten. In der Gaststube könnt Ihr Euch mit Tee, Kaffee, Kuchen und Herzhaftem stärken oder zum ökologischem Mittagstisch, natürlich mit hofeigenen Zutaten, einkehren.

Wenn man dann gestärkt, entspannt und mit gutem Käse ausgerüstet Hopfen verlässt, geht's wieder weiter über Feldwege, entlang am typischen Allgäupanorama Richtung Oberreute, wo man je nach Erschöpfungsgrad und Jahreszeit noch einen Abstecher ins Skimuseum oder zum örtlichen Freibad machen kann.

Wir hoffen, Ihr habt Appetit aufs Allgäu bekommen und freuen uns über Besuch!

INFOS:

Dauer: ca. 1,5 Std.
Start: Wanderparkplatz
Freibad Oberreute
Anspruch: leicht
Ausrüstung: Gutes Schuhwerk, ausreichend Wasser und genug Zeit für den Kräutergarten Artemisia



ARTEMISIA
Allgäuer Kräutergarten
Hopfen 29
88167 Stiefenhofen im Allgäu
Tel: 08386-960510
info@artemisia.de



Öffnungszeiten:
Mi-Fr 12-18 Uhr
Sa-So 10-18 Uhr

Zur Wegbeschreibung



WEIHNACHTEN kommt bestimmt!

Der Herbst geht wie jedes Jahr mit großen Schritten zielstrebig auf den Winter zu. Wir erinnern uns: Winter bedeutet auch Weihnachten, die Zeit sich Liebe und Präsente zu schenken.

GENUSSMOMENTE STATT GESCHENKESTRESS

Weil die Weihnachtszeit teilweise etwas stressig daherkommt und Liebe ja bekanntlich durch den Magen geht, empfehlen wir aus vollem Herzen und mit knurrendem Magen: Käse. Den haben wir für jeden Geschmack kombiniert. Egal ob als Geschenk oder zum selbst genießen, liefern unsere Genussboxen die perfekte Geschmacksbelohnung und werden hübsch verpackt bis vor die Haustüre geliefert.

KÄSELIEBE IN DER BOX - SO KANN WEIHNACHTEN KOMMEN

Wir hätten beispielsweise die saisonalen Raclette-, Fondue- und Spätzleboxen, die alles drin haben, was einen unbeschadet durch die kalte Jahreszeit bringt oder exquisite Käsekombinationen, die garantieren, dass unterm Baum und auf dem Tisch nur den beste Feiertagskäse liegt.

P.S.: Die Boxen schmecken natürlich auch vor und nach Weihnachten ganz vorzüglich. Einfach in den Läden nachfragen oder gleich online bestellen!

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

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
09.00 - 12.30
15.30 - 18.00 Uhr
Mittwochnachmittag
geschlossen
So und Feiertag
15.30 - 18.00 Uhr

BALDAUF 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
9.00 - 12.30
14.30 - 18.00 Uhr
Mittwochnachmittag
geschlossen
Sa
9.00 - 12.30 Uhr



IMPRESSUM

12. Auflage Oktober 2022

Text & Redaktion:
Lea Rothdach, Franziska Gockel,
Georg Baldauf, Martina Baldauf

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

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

Druck & Produktion:
Holzer Druck, Weiler



We 
Käse



CEBR. BALDAUF GMBH & CO. KG · Goßholz 5 · 88161 Lindenberg

Tel. (0 83 81) 89 02 - 0 · info@baldauf-kaese.de

WWW.BALDAUF-KAESE.DE

