



Weltmeisterkäse!



WWW.BALDAUF-KAESE.DE

Seallo, wir sind Baldauf!

Egal ob Ihr Euch schon für unseren Käse entschieden habt oder gerade darüber nachdenkt, er wird schmecken – versprochen.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir können Käse. Nicht erst seit gestern, sondern mittlerweile im 158. Jahr. Was uns wichtig ist? Traditionelle Käseherstellung nach altem Rezept mit eigenen Kulturen und im Einklang mit der Natur. Eine ressourcenschonende, artgerechte Wirtschaftsweise und Respekt vor unserer Allgäuer Heimat waren und sind seit der Gründung im Jahr 1862 fester Bestandteil und Eckpfeiler der Firmenphilosophie. Der respektvolle Umgang mit Natur und Tier ist für uns unerlässlich – schon immer und aus Überzeugung. Das gilt sowohl für unsere konventionellen Milchbauern, als auch für die bio-zertifizierten.



DIE GESCHICHTE ZUM KÄSE

Vor fünf Generationen fing alles mit dem Hutfabrikanten Martin Baldauf an. Da sich mit der Kopfbedeckung kein Geld mehr verdienen ließ, musste Martin sich neu erfinden und so hängte er den Hut an den sprichwörtlichen Nagel. 1862 gründete er die Firma mit seinem Namen: einen Großhandel für Käse- und Milcherzeugnisse in Gofholz bei Lindenberg. Den Namen Gebrüder Baldauf brachten seine Söhne später ins Käsespiel und die Liebe zum Emmentaler gleich mit. Der von ihnen im Allgäu produzierte Käse begann die Welt zu erobern und gewann 1897 in Chicago den ersten Preis für den besten seiner Art.

KEINE KOMPROMISSE

Damals wie heute bedeutet Käseproduktion bei Baldauf, dass wir nach einem alten, traditionellen und kaum noch praktizierten Handwerk herstellen. Wir arbeiten ausschließlich mit tagesfrischer Heumilch. Baldaufkäse entsteht mit hauseigenen Milchkulturen, die wir selbst entwickeln. Diese Kunst beherrscht heutzutage praktisch fast keiner mehr. Unsere Devise? Keine Kompromisse!

DIE HEUMILCH MACHT'S

Die Heumilchbauern von Baldauf halten Allgäuer Braunvieh, eine traditionelle, jahrhundertealte Rinderrasse der Region. Im Sommer fressen die Kühe frisches Gras von den Wiesen und über den Winter wirtschafts-eigenes Heu. Dieser Speiseplan gilt natürlich auch für unsere Schafe, die ihre Heumilch mit dem leichten Mandelaroma für Baldauf Schafskäse liefern. Der daraus resultierenden, hervorragenden Milchqualität haben wir unseren hochwertigen Käse zu verdanken – ursprünglich, natürlich, bekömmlich und mit essbarer Naturrinde.

AUS ÜBERZEUGUNG ...

... und mit viel Herzblut stellen wir in fünfter Generation Käse her und der schmeckt, wie erstklassiger Käse schmecken muss – fein würzig und gut ausgereift. Überzeugt Euch selbst, wir wünschen dabei einen guten Appetit!



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** und durch **den stabilen, marktunabhängigen Milchpreis langfristig planen können**. Sie sollen in der Lage sein, in die Höfe zu investieren und so schlussendlich eine Möglichkeit haben, **die Hofnachfolge zu sichern**.

DIE BALDAUF BAUERN

52 Landwirte beliefern uns mit Milch
davon sind 17 Bio-Heumilch-Bauern
32 Heumilch-Bauern
und 3 Schafsmilch-Bauern

Durchschnittlich halten unsere
Bauern 35 Kühe

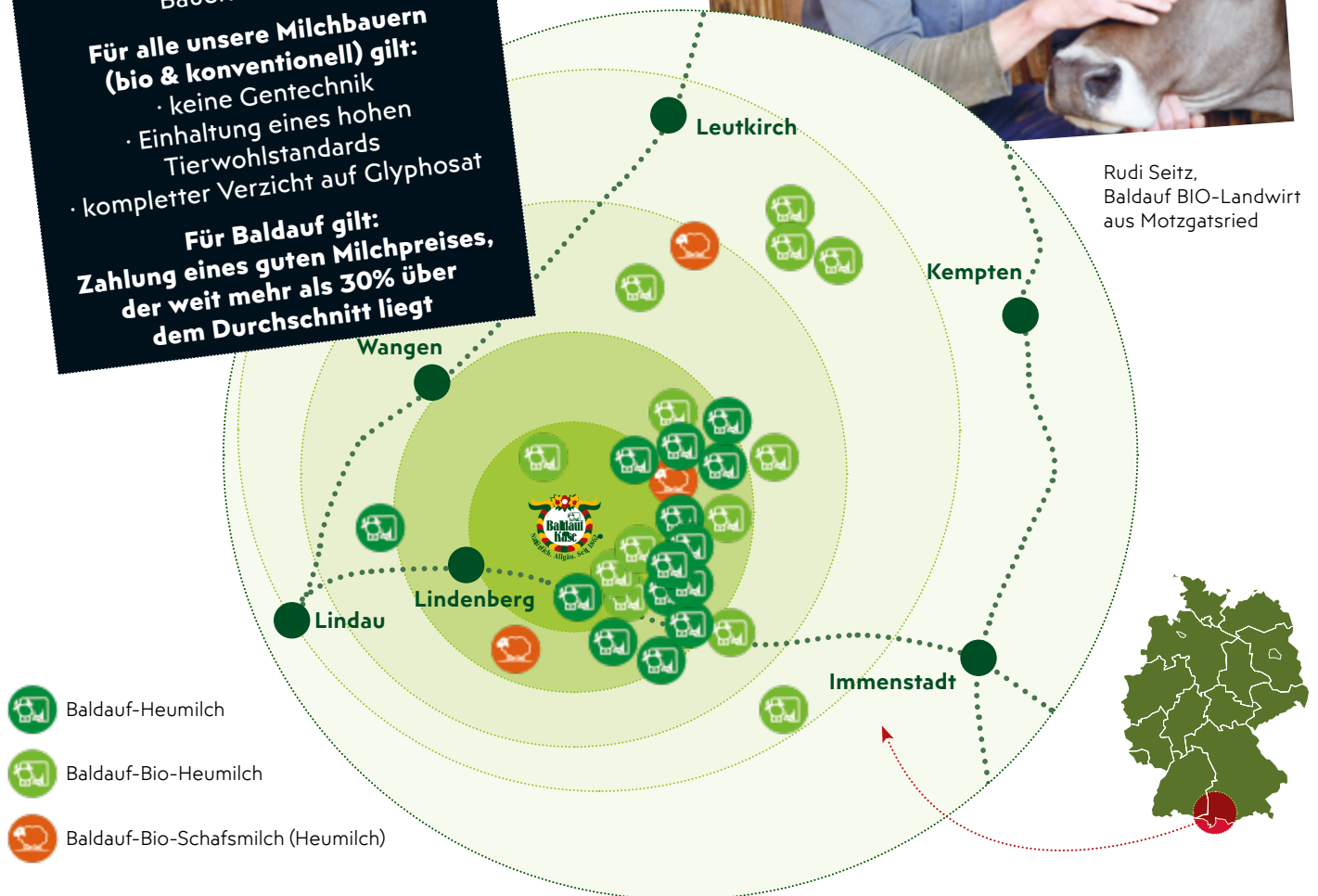
Für alle unsere Milchbauern
(bio & konventionell) gilt:

- keine Gentechnik
- Einhaltung eines hohen Tierwohlstandards
- kompletter Verzicht auf Glyphosat

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



Rudi Seitz,
Baldauf BIO-Landwirt
aus Motzgatsried



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

Großes internationales Lob!

Unser Allgäuer wurde als Klassenbester der Kategorie Schnittkäse beim World Championship Cheese Contest im amerikanischen Madison, Wisconsin mit einer Goldmedaille prämiert und damit zum Weltmeister gekürt! Eine beachtliche Auszeichnung für den Allgäuer, denn pro Kategorie wird genau einmal Gold vergeben.



KÄSE AUF REISEN

Schon 2018 konnte der Alpkäse von Baldauf dort Bronze nach Hause holen. Ein guter Grund, zwei Jahre später unseren Allgäuer, als ein „authentisches Stück Heimat“, in die USA zu schicken. Nachdem wir uns die Fliegelei sparen wollten, durften wir uns netterweise den österreichischen Kollegen anschließen und die grenzübergreifende Käser-Freundschaft wurde zum gemeinsamen Versand über den großen Teich genutzt. Käse verbindet eben.

DER WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST – NICHT NUR IRGEND EIN WETTBEWERB

Seit 1957 veranstaltet die international anerkannte Vereinigung Wisconsin Cheese Makers Association den Contest, um die besten Milch- und Käseprodukte auszuzeichnen. Alle zwei Jahre trifft man sich beim weltweit größten kulinarischen Kräftenessen für Käse, Butter und Joghurt. Das ist nicht irgendein Wettbewerb, bei dem alle Teilnehmer nur fürs pure Erscheinen mit

einem Preis belohnt werden, bei diesem Contest stellen sich die teilnehmenden Käse harter Konkurrenz und einer strengen Jury. Pro Kategorie werden dann final Gold, Silber und Bronze verteilt.

Am 3. März 2020 legte man in Madison, Wisconsin mit einem Rekord von 3.667 Einsendungen aus 26 Nationen los. 55 Juroren probierten, schnüffelten und inspizierten die 132 Klassen an Milchprodukten. Zu den Juroren zählten unter anderem Käsekäufer, Professoren für Milchwissenschaft und Forscher aus ganzen 19 Nationen.

AND THE WINNER IS? DER ALLGÄUER

Ausgehend von 100 möglichen Punkten wurde unser Premium-Schnittkäse mit der extralangen Reifezeit und dem kräftigen Aroma auf Abzüge wegen etwaiger Mängel in den Bereichen Geschmack, Körper, Textur, Salz, Farbe, Finish und Verpackung genau unter die fachliche Lupe genommen. Das Ergebnis? Kann man sich schmecken lassen! Die höchstmögliche Auszeichnung „Best of Class“ und den Weltmeistertitel samt einer 24-Karat-Goldmedaille.

VON 0 AUF BRONZE – BALDAUFS SCHAFSKÄSE

Damit nicht genug, denn mit unserem Schafskäse haben wir das fast Unmögliche geschafft! Der aromatische Feinschmeckerliebling kam quasi als „Greenhorn“, um den internationalen Profis zu zeigen, was so ein Allgäuer Schafskäse alles kann. Ergebnis?

3. PLATZ - BRONZE! Das ist nicht nur sehr selten, sondern ein großes Kompliment an unsere Käsermeister.

SIEGEREHRUNG

Inzwischen wurden Gold- und Bronzemedaille über den Ozean geschickt und die Freude war riesig. Unsere fachliche Empfehlung zum Schluß? Beide Champions selbst probieren und herausfinden, wie echte Käse-Sieger schmecken!

DER ALLGÄUER Weltmeister!

» Eine beachtliche Auszeichnung für den Allgäuer, denn pro Kategorie wird genau einmal Gold vergeben.«

Mindestens 50 % Fett i. Tr.
Schnittkäse aus
Heumilch hergestellt
mindestens
4 Monate gereift



BIO SCHAFSKÄSE



Mindestens 50 % Fett i. Tr.
Schnittkäse aus ökologischer
Schafsmilch (Heumilch)
hergestellt
mindestens 4 Monate
gereift



EIN ECHTER LECKERBISSEN

Mit seinem intensiven Duft und dem herzhaften Aroma ist unser Bio Schafskäse nicht nur ein echter Genuss für Käsekenner, sondern inzwischen auch noch ausgezeichnet - im Geschmack und für seinen Geschmack. So geschehen beim World Cheese Championship Contest im amerikanischen Wisconsin, wo der kleine Feine aus dem Allgäu die Bronzemedaille gewann...

BIO - AUS ÜBERZEUGUNG

Wir setzen die höchstmöglichen Maßstäbe und halten uns strikt und kompromisslos an den Bioland-Standard. Sowohl die Firma Baldauf als auch alle unsere Bio-Bauern sind von Bioland zertifiziert und für die Käseherstellung werden ausschließlich Zutaten verwendet, die aus ökologischer Landwirtschaft stammen. Seit gut zwei Jahren stellen wir Schafskäse her und mittlerweile versorgen uns drei Baldauf-Bauern mit der gut bekömmlichen Heu-Schafsmilch, die sich durch ihr typisches Mandelaroma auszeichnet.

GANZ SCHÖN SCHAFF

Neben seinem ausgezeichneten Geschmack bringt unser Bio Schafskäse auch viele gesunde Proteine, Vitamine und wenig Laktose mit. Vier Monate darf er reifen, bis das optimale Aroma erreicht ist. Mit seinem frischen, mild-säuerlichen Geschmack ist unser Leckerbissen bei der mediterranen Küche und in knackigen Sommersalaten oder zu einem Stück Fladenbrot die ideale Geschmacksbegleitung. Wobei echte Liebhaber auf puren, gebackenen Schafskäse schwören.



Käsetradition
seit 1862.

SIEGER IN ALLEN KLASSEN!

Rundum ausgezeichneter Geschmack für Käseliebhaber – mehr geht nicht!



Baldauf Schnittkäse? WELTMEISTER!

Goldmedaille beim World Championship Cheese Contest für unseren Allgäuer.

Baldauf Hartkäse? DEUTSCHLANDS BESTER KÄSE!

„Bester Käse“ für unser 1862 Meisterstück bei den World Cheese Awards.

KONTAKT

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!

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

GEBR. BALDAUF GMBH & CO. KG

Goßholz 5 · 88161 Lindenberg · Tel. (0 83 81) 89 02 - 0 · info@baldauf-kaese.de

WWW.BALDAUF-KAESE.DE

