



**BALDAUF**  
**160**

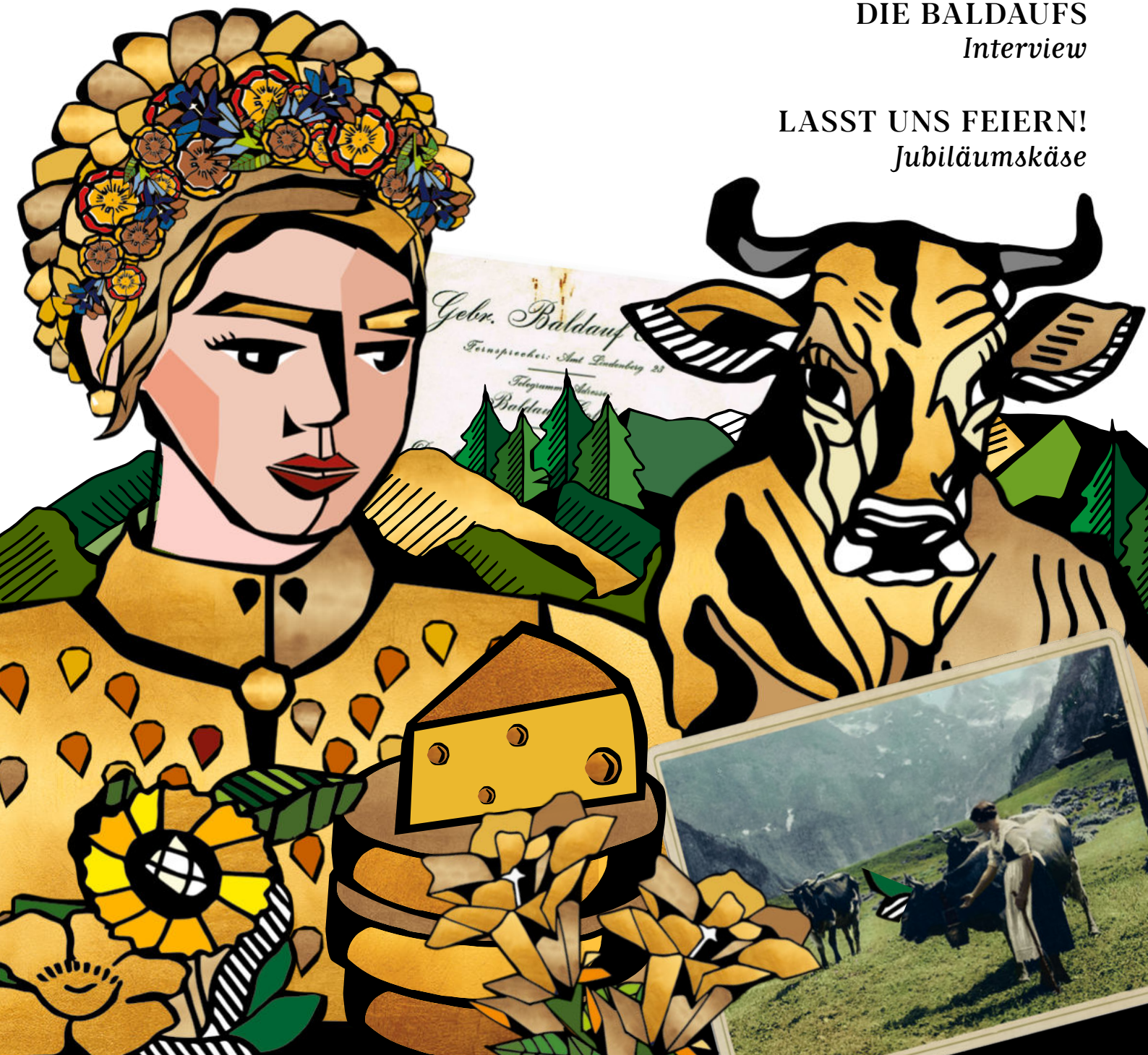
# KÄS

*Magazin für Käsegourmets*

**NACHHALTIGKEIT**  
*Rückschau & Ausblick*

**DIE BALDAUFS**  
*Interview*

**LASST UNS FEIERN!**  
*Jubiläumskäse*





Goßholz, im April 2022

## LIEBE KÄSEFREUNDINNEN UND -FREUNDE,

willkommen zu einer neuen Ausgabe unseres KÄSmagazins.

Als mein Urgroßvater Martin 1862 mit dem Vertrieb von Emmentaler begann, konnte er nicht ahnen, dass seine Nachfahren 160 Jahre später die Familientradition immer noch weiterführen würden. 160 Jahre, das ist schon was! Es ist nicht nur ein Beleg für die Nachhaltigkeit unserer Geschäftsidee, sondern auch für den Willen einer Familie ihr Geschäft immer weiterzuentwickeln.

Die Welt ist seit der Firmengründung um einiges komplizierter geworden, wir leben in einer globalen Welt mit globalen Herausforderungen. In der Geschichte unserer Firma gab es immer wieder Krisen und jede Generation musste sich Herausforderungen stellen. Ich denke, der Schlüssel für den Erfolg unseres Unternehmens liegt vor allem in einer klaren Haltung, einer Philosophie die nicht nur Gewinnoptimierung im Sinn hat, sondern das große Ganze sieht.

Die großen Krisen, denen wir aktuell gegenüberstehen, wie zum Beispiel dem Klimawandel oder auch dem schrecklichen Krieg in der Ukraine sind Zeichen dafür, dass es mit der Moral menschlicher Zivilisation nicht zum Besten steht. Teil unserer Philosophie ist, eben an dieser Stelle, wieder Boden gut zu machen, zum Wohl von Mensch, Tier und Natur. Was bedeutet das konkret?

Wir sind stolz darauf, seit diesem Jahr auf fossile Brennstoffe verzichten zu können. Durch den Einsatz von Biogas und unserer neuen PV-Anlage haben wir ein Stück Unabhängigkeit erreicht, das auch der Natur Rechnung trägt. Unser Projekt Kalb & Kuh, zur kuhgebundenen Kälberaufzucht, ist gestartet und begeistert uns sehr. Diese beiden Projekte zeigen gut, was wir unter Nachhaltigkeit verstehen. Es ist uns wichtig zu zeigen, dass es Lösungen gibt, wir brauchen einen optimistischen Ansatz, auch wenn es dabei nur um Käse geht.



Es ist noch viel zu tun, aber ohne Begeisterung und Optimismus wird uns vieles, was noch getan werden muss, nicht gelingen.

Unsere Familiengeschichte ist eine von Hoffnung und Tatkraft, die 160 Jahre nicht aufzuhalten war. Ich möchte mich an dieser Stelle ganz besonders bei meinen Geschwistern Markus und Martina bedanken, die mich über die letzten zehn Jahre so einig und engagiert bei der Entwicklung der Gebrüder Baldauf unterstützt haben.

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



»  
*Unsere  
Familiengeschichte ist  
eine von Hoffnung  
und Tatkraft, die  
160 Jahre nicht  
aufzuhalten war.*







**8** KALB & KUH  
- neuer Bio Käse



**6**  
WAS GIBT'S NEUES?  
News bei Baldauf



**10**  
NACHHALTIG AUS ÜBERZEUGUNG  
Unsere Bilanz

**28**



FAMILIE HEGE  
Hofbesuch mit Ahnenforschung



**30**  
DANKSAGUNG  
- ein Hoch aufs Team

**32**

FEIERLICH  
Baldauf Jubiläumskäse



**34**



DINETE  
Rezept

ALPKÄSLE  
kleiner Allrounder



**36**

**38**



KONTAKT & INFO

**20**



FIRMENCHRONIK  
Käsehistorie seit 1862



FAMILIENGESCHICHTEN  
Gespräch mit den Baldaufs

**14**





## HAPPY CHEESEDAY TO US!

*Feiern für einen guten Zweck*

Wie könnte man 160 Jahre Familien- und Käsetradition besser zelebrieren als mit Kunden, Freunden und für einen guten Zweck? Wir präsentieren 2022 Aktionen und Veranstaltungen rund um unser bestes Stück, den Käse.

Auf dem Programm stehen Kässpätzlewochen, Käse- und Weinverkostungen, Aktionen für Kinder, ein Sennereifest und vieles mehr. Den gesamten Erlös aller Veranstaltungen spenden wir an ZELTSCHULE e.V., CCARA e.V. und FREUNDESKREIS OAXACA e.V. für hilfsbedürftige Kinder und an AKTION DEUTSCHLAND HILFT zugunsten der Ukraine.

## KÄSSPÄTZLEWOCHEN

Den Anfang der Feierlichkeiten machten im Januar und Februar unsere Kässpätzlewochen, die vor dem Laden in Goßholz stattfanden. Allgäuer Kässpätzle wurden frisch und vor Ort zubereitet. Der HEISSE HOBEL, wie die rollende Küche heißt, hat es sich zur Aufgabe gemacht, die besten Kässpätzle unters Volk zu bringen. Das Team stand, samt Spätzlehobel im Foodtruck, vor dem Laden und bereitete mit bestem Baldauf Käse unser Allgäuer Nationalgericht zu.

Weil die Aktion so gut ankam, schaut der HEISSE HOBEL ab Herbst (Oktober, November und Dezember 2022) wieder bei uns in Goßholz vorbei.



## TIME FOR CHANGE - MEHR BIO IM ONLINESHOP

Wer seit Januar auf unserer Website unterwegs war, hat es bestimmt schon gemerkt: unser Bio-Sortiment hat pünktlich zum Jubiläumsjahr ein neues Gewand bekommen. Und nicht nur das, auch das Angebot im Onlineshop wurde dem Wunsch nach mehr Bio bei Baldauf angepasst.

Das Prädikat "Bio" ist bei uns keine vorübergehende Zeitgeisterscheinung, sondern bewusste Entscheidung aus Überzeugung und steht für den respektvollen Umgang mit Mensch, Tier und Natur. Wir halten uns kompromisslos an den Bioland-Standard, sowohl unsere Käserei, als auch alle Bio-Bauern sind von Bioland zertifiziert. Damit geht ein Nein zu Gentechnik, Massentierhaltung, chemisch-synthetischen Düngern und Pestiziden einher.

## ALLES NEU MACHT DER MAI – LIEBLINGSKÄSE IN BIO-QUALITÄT

Das Motto unseres Bio Pfeffertrios? Käsegenuss hoch drei! Dafür haben wir drei verschiedene Pfefferarten ausgesucht: grüner Urwald-Pfeffer, rosa Pfefferkörner und geschroteter schwarzer Pfeffer.

Neuzugang Nummer Zwei, unser Bio Gartenkräuter, schmeckt wie direkt aus dem Garten. Der Leckerbissen packt eine feine Auswahl an Kräutern aufs Brot.

Für beide Käse gilt: Alles Bio! Sowohl Käse, als auch Pfeffer und Kräuter sind in zertifizierter Bio Qualität. Der Bio Bauernkäse wird aus tagesfrischer, naturbelassener Heumilch hergestellt und darf mindestens zwölf Wochen in unseren Kellern reifen.

### Was ist neu im Onlineshop?

- alle Produkte, die in zwei Varianten angeboten werden, gibt es seit dem 1. Januar ausschließlich in Bio-Qualität zu bestellen.
- die Produkte, die (noch) nicht in der Bio-Variante erhältlich sind, kann man natürlich auch weiterhin kaufen.

\*Bei unserem Sortiment im stationären Handel ändert sich nichts.

### Save the date - Feiertermine

- Sennereifest in Hopfen am 16. Juli
- Weinverkostung in Goßholz & Insy im April, Mai und Juni
- Schnaps- & Ginverkostung (Datum wird noch bekannt gegeben)

Aktuelles zu den Jubiläumsveranstaltungen findet Ihr auf unserer Website, bei Facebook und Instagram.





# HALLO NEUER KÄSE!

## *Bio KALB & KUH – ein Projekt zur kuhgebundenen Kälberaufzucht*

Das Thema Tierwohl ist bei Baldauf sowohl Priorität, als auch Herzensangelegenheit. Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit entwickeln wir dafür Ideen und Umsetzungskonzepte, wie beispielsweise und aktuell die Herstellung unseres Bio Schnittkäses, namens Bio KALB & KUH, der ausschließlich mit Milch aus kuhgebundener Kälberaufzucht hergestellt wird. Unser neues Projekt KALB & KUH wird voraussichtlich Ende Mai, in Zusammenarbeit mit einem Kooperationspartner, an den Start gehen.

## BIO KALB & KUH - DER NAME IST PROGRAMM

Unser neuer Bio Käse soll dem Endverbraucher die artgerechte Form der Kälberaufzucht kulinarisch und gedanklich ein Stück weit näherbringen. Bei kuhgebundener Kälberaufzucht dürfen alle Kälber, männlich wie weiblich, bei den Kühen bleiben. So können die Kälbchen trinken, wann immer sie wollen, wachsen wesensgemäß auf und werden nach der Geburt nicht isoliert. Egal ob Bio oder konventionell, momentan werden die meisten Kälber nach der Geburt von ihren Müttern getrennt, denn so kann man, rein wirtschaftlich gesehen, mehr Milch verkaufen.



## FÖRDERN STATT FORDERN

Für uns als Käserei ist es ein großes Anliegen, diese tierfreundlichere Haltungsform zu fördern und unsere Landwirte davon zu überzeugen - im offenen Dialog, ohne Zwang oder Regularien. Momentan halten einige unserer Bio Landwirte Ihre Kälber nach den Richtlinien der IG Kuh und Kalb, einer Interessengemeinschaft von Biomilchzeugern und Öko-Verbänden zur Förderung der kuhgebundenen Kälberaufzucht.

Mit dem Projekt KALB & KUH möchten wir die Arbeit dieser Landwirte wertschätzen und beim Verbraucher ein Bewusstsein für das Thema schaffen. Anfangs nur in kleinem Rahmen, aber mit Blick in eine nachhaltigere Zukunft. Denn jeder, noch so kleine, Schritt in die richtige Richtung ist der Richtige.







# NACHHALTIG AUS ÜBER- ZEUGUNG



*Eine Bilanz*



## WAS WAR? UNSERE RÜCKSCHAU

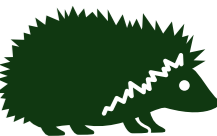
**160 Jahre, 1920 Monate** und **58400 Tage** bieten viele Möglichkeiten zur Weiterentwicklung. Wachstum ist ein Weg, der nicht alleine besprochen wird, sondern bei dem jede Generation Ihren Teil beiträgt. Die eine treibt Fortschritt voran, die andere baut ihn auf einem stabilen Fundament aus. Jede nachfolgende Generation versucht, das Erreichte zu pflegen und ein solides Erbe weiterzugeben, denn wir bei Baldauf sind eben nicht nur eine Firma, sondern auch Familie.

Natürlich gab es kritische Momente bei Baldauf, beispielsweise in den 60er Jahren, als die Massenproduktion von Käse zum Aussterben der kleinen Sennereien im Allgäu beitrug und es schien, als könne man nur mit Käse vom Fließband überleben. Die nachhaltige Arbeitsweise der ursprünglichen, kleinen Sennereien sollte Käsefabriken weichen, was Herbert Baldauf kurzerhand verhinderte, indem er die Produktion von Emmentaler auf Alpkäse umstellte.

Nachhaltigkeit stellt man nicht auf Knopfdruck her, sondern sie braucht Planung, Geduld und präzise Vorarbeit. Erstmals mussten bei Baldauf die Grundvoraussetzungen geschaffen werden: ein hauseigenes Labor, zur Entwick-

lung der Käsekulturen, um dadurch von industriell vorgefertigten Kulturen unabhängig zu werden. Zusätzlich hat Baldauf die Infrastruktur weiterentwickelt - immer mit der Prämisse ressourcenschonenderes Arbeiten in sämtlichen Firmengewerken zu ermöglichen.

2019 wurde mit dem Baubeginn unserer ersten eigenen Sennerei in Goßholz ein absolutes Novum der Firmengeschichte geschaffen, das uns beim Umweltschutz einen großen Schritt weiterbrachte. Die Sennerei ist energetisch so optimiert, dass CO<sub>2</sub> Emissionen weitgehend neutralisiert werden können.







**BERICHT VOM BÜNDNIS KLIMANEUTRALES ALLGÄU**



Der Bericht bezieht sich auf die Standorte Gestratz, Grünenbach (bis 2021), Hopfen und Goßholz (seit 2021). 2021 wurden die Produktionsprozesse zum Start der neuen Sennerei justiert bzw. eingestellt, was eine leichte Steigerung des CO2-Ausstosses zur Folge hatte. 2022 lassen sich in der Grafik deutlich die positiven Auswirkungen durch die Photovoltaik-Anlage und die Umstellung auf Biogas ablesen.



**WAS IST?  
DIE BESTANDSAUFNAHME**

Seit Beginn des Jahres 2022 produzieren wir am Standort Goßholz offiziell klimaneutral, die noch anfallenden Treibhausgase (CO<sub>2</sub>) werden kompensiert.

**Transport:** durch Molkeindickung (4-fach konzentriert) und zentrale Produktion sparen wir insgesamt fast 100.000 LKW Kilometer, was 2,5 x mal um die Erde (eine Runde = ca. 40.000 km) entspricht. Wo früher die Molke direkt aus dem Kessel zur Weiterverarbeitung transportiert wurde, können wir sie heute so eindicken, dass sie weniger Volumen hat und wir wertvolle Kilometer sparen.

**WASSER:** während der Molkeindickung entsteht Permeat, austretendes Molkewasser, das zur Reinigung und als Kühlwasser verwendet wird. Dadurch können wir täglich 25m<sup>3</sup> Frischwasser einsparen, was in etwa 167 vollen Bädewannen entspricht.



**FOSSILE BRENNSTOFFE:** für den kompletten Verzicht auf fossile Brennstoffe geben wir gerne mehr Geld beim Einkauf von fossilfreien Energieträgern aus. Unser Biogas kommt aus der Region und wird durch Speiseresteverwertung gewonnen.

**STROM:** unsere hauseigene Photovoltaik-Anlage deckt die Hälfte des Stromverbrauchs im gesamten Betrieb ab, wobei der zugekaufte Strom komplett aus Wasserkraft stammt.

»Baldauf ist der erste gewerbliche Kunde von uns, der 100% Biogas einsetzt. Wir würden uns über weitere Kunden freuen, die dem Beispiel von Baldauf folgen!«

MARKUS MISCHKE, Geschäftsführer der Stadtwerke Lindenberg

Im Sommer können wir voraussichtlich sogar das Blockheizkraftwerk abschalten, da der Strom aus der Photovoltaik-Anlage ausreicht, um den gesamten Betrieb mit Strom zu versorgen.

**PROZESSENERGIE:** dank unserer Wärmeschaukel gelingt es, thermische Energie direkt beim Käsen, also bei der Herstellung, einzusparen. Die Bio-Heumilch kommt bei uns mit ca. 6 Grad an und wird zum Käsen auf 32 Grad erwärmt. Dafür brauchen wir Wärmeenergie, während die anfallende 35 bis 50 Grad warme Molke mit Kälteenergie gekühlt werden muss. Unsere Wärmeschaukel verwendet Kälteenergie der kalten Milch zur Kühlung von warmer Molke und umgekehrt. Dadurch werden über 50% der benötigten Kälte- und Wärmeenergie recycelt.

**HEIZUNG:** Unsere Kältemaschine ist mit einer Wärmerückgewinnung ausgestattet - so nutzen wir sie gleichzeitig als Wärmepumpe und erzeugen so unser gesamtes Heizungs- und Warmwasser. Die Wärmepumpe ist eine Maschine, die thermische Energie aus einem Reservoir mit niedrigerer Temperatur aufnimmt und als Nutzwärme auf ein zu beheizendes System mit höherer Temperatur überträgt.

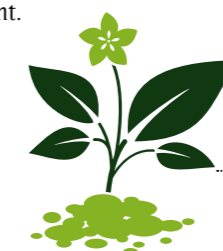


**WAS KOMMT?  
EIN BLICK IN  
UNSERE ZUKUNFT**

Wir sind noch lange nicht angekommen! Zum einen weil Umweltschutz sich den äußeren Anforderungen bzw. Gegebenheiten anpassen muss und zum anderen, weil viele Projekte einen längeren Vorlauf zur Umsetzung erfordern. Unser Fokus ist in jedem Fall die langfristige, stabile Veränderung.

**IN DER SENNEREI** wollen wir künftig ca. 50% der kompletten Energie einsparen. Im Lauf der nächsten fünf Jahre soll das Blockheizkraftwerk in der Goßholzer Sennerei ergänzen und die Prozessenergie elektrifiziert werden, indem wir unsere Prozesswärmeerzeugung mit einer Wärmepumpe unterstützen. Das würde bedeuten, dass Baldauf komplett emissionsfrei produzieren und so zur Null-Emissions-Sennerei werden könnte.

Die gesamte Prozesswärme soll über Wärmepumpen erzeugt werden. Im ersten Schritt planen wir gerade die konkrete Umsetzung, damit die Sennerei in den Sommermonaten komplett ohne CO<sub>2</sub> auszukommt.



**BEI UNSEREN LANDWIRTEN** ist die kuhgebundene Kälberaufzucht ein großes Thema. Momentan halten einige unserer Bio-Landwirte ihre Kälber nach den Richtlinien der IG Kuh und Kalb, einer Interessengemeinschaft von Biomilcherzeugern und Öko-Verbänden zur Förderung der kuhgebundenen Kälberaufzucht. Mit unserem neuen Projekt, dem Bio Käse KALB & KUH hoffen wir, in Zukunft mehr Bauern von dieser tierfreundlicheren Haltungsform überzeugen zu können.

Auch ein Absenken der CO<sub>2</sub>-Bilanz betrifft die Baldaufbauern. Durch Anschaffung von PV-Anlagen oder CO<sub>2</sub>-freier Heutrocknung kann viel erreicht werden. Angedacht ist hier eine Art Bonuspunktesystem zur Förderung von umweltschonendem Wirtschaften.

1862	Firmengründung
ca. 1885	Start Emmentalerproduktion
1903	Start Emmentalerproduktion in Hopfen und 20 weiteren Sennereien
1950er - 1960er	Industrialisierung der Milchwirtschaft, Emmentaler wird zum preisgünstigen Massenprodukt
1972	Umstellung von Emmentaler auf Alpkäseproduktion in Hopfen - von 27 Sennereien bleiben nur drei übrig
1986	Bau Reifekeller für Hartkäse in Goßholz
1993	weiterer Ausbau des Käsekellers in Goßholz
1997	erste Schnittkäseproduktion
1998	erste Bio-Heumilch wird angeliefert und verarbeitet
2012	Georg Baldauf steigt in 5. Generation als Geschäftsführer ein
2012-2014	Neubau der Zentrale in Goßholz (Verwaltung, Logistik und Schnittkäselager)
2015	Bau Labor zur Entwicklung bzw. Erforschung eigener Betriebskulturen
2016	Aufnahme erster Landwirte ohne Genossenschaftszugehörigkeit
2019	Späntisch in Goßholz für die erste eigene, klimaneutrale Sennerei mit neuem Reifelager
2020	erste Milchanlieferung in Goßholz
2021	Installation der PV-Anlage
2022	Anerkennung als klimaneutrale Sennerei ohne fossile Brennstoffe
Ziel für 2027	elektrifizierte Prozessenergie & Null-Emissions-Sennerei





# FAMILIEN- GESCHICHTEN

*Ein Gespräch mit den Baldaufs*

## GEBRÜDER? GESCHWISTER!

In fünfter Generation wurde aus den Gebrüdern ein Geschwister Baldauf. Zwei Brüder samt kleiner Schwester, um genau zu sein. Ein Trio, ohne das die Firma Baldauf in vieler Hinsicht nicht da wäre, wo sie jetzt steht.

Wobei alle drei erstmal ihren eigenen Weg gingen, ohne groß in die Materie Käse einzusteigen: Georg ist studierter Maschinenbauingenieur, Markus Volkswirt und Steuerberater in Lindenberg, Martina hat es nach München gezogen, wo sie sich Grafikdesign und Kreativdirektion verschrieben hat. Von den Geschwistern war erstmal niemand an der Firmenführung interessiert, so dass nach dem frühen Tod vom Vater die Geschäftsleitung familienextern vergeben wurde. Herbert Baldauf war einer, der die Ärmel hochgekrempt hat: er stellte die Produktion von Emmentaler auf Alpkäse um und rettete so, zusammen mit seiner Frau Eva, die Firma Baldauf und einige Sennereien. Hauptberuflich war er, trotz der eigenen Firma, lange Jahre bei Hochland beschäftigt und baute als Direktor sogar deren Dependance in Frankreich auf.

Als Georg sich 2012 beruflich umorientieren wollte, beschloss man gemeinsam, ihm den Geschäftsführerposten anzubieten. Inzwischen sind Martina und Markus auch mit von der Partie, allerdings eher im Hintergrund. Markus kümmert sich um die finanziellen Belange, wenn es um Steuerfragen oder Investitionsplanung geht und Martina ist fürs Marketing und die kreative Gestaltung verantwortlich.

### WILLKOMMEN DAHEIM!

Heute trifft man sich im 1933 erbauten Baldaufhaus, das hinter dem Firmensitz, auf einem Hügel mit Blick auf die Stadt Lindenberg und die neue Sennerei steht. Mittlerweile lebt Georg hier und heißt uns in seiner gemütlichen Küche willkommen. Bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen machen wir es uns auf der Eckbank bequem, die Sonne scheint durchs Fenster auf eine faullenzende Katze am Küchenboden. Im Treppenhaus hüpfen eine von Martinas Töchtern in Richtung Garten, draußen gackern die Hühner, während im oberen Stockwerk jemand Musik hört ... hier ist immer was los.

### KÄS: Habt Ihr eine erste Erinnerung an den Käse in Eurem Leben? Wann wurde Euch bewusst aus einer Käserfamilie zu kommen?

Unter lautem Lachen sind die drei sich einig, ihre erste kindliche Käse-Begegnung beim Frühstück in Form eines Käsebrotes gehabt zu haben.

**Georg:** Bei mir sind es zwei Erinnerungen. Die allererste ist, wie unser Vater stolz sein neues Büro präsentiert, in der alten Stube von Frau Lorenz. Da ging er ins neue Büro und hat zur Feier des Tages seinen Schnaps rausgeholt. Die erste bewusste Begegnung mit unserem Alpkäse war eine



Werbeaufnahme in den Siebzigern (siehe Heftseite 25). Ich erinnere mich an eine Löwenzahnwiese oben in Hopfen, im Frühling auf der sie den Käse schön drapiert hatten. Es gibt sogar ein Foto, wo ich neben dem Käse in der Wiese sitze, da muss ich so vier gewesen sein.

**Martina:** Meine erste Erinnerung war, als der Vater mich mitgenommen hat auf die Sennerei. An Hopfen, die erste Sennerei, kann ich mich noch gut erinnern.



**MARKUS BALDAUF**  
\*1965  
WOHNORT: Lindenberg  
STEUERBERATER mit eigener Kanzlei  
AUSBILDUNG / WERDEGANG:  
Studium Volkswirtschaft, München  
KINDER: Lukas, Sebastian,  
Maximilian, Charlotte

**MARKUS:** In Hopfen haben sie damals immer noch Ementaler gemacht, den wir als Kinder gegessen haben.

**Martina:** Ich erinnere mich auch noch, dass wir runter ins Käslager sind, da hatten wir damals sogar unseren Hund dabei und die Senner standen mit Zigarette im Mundwinkel beim Käse schmieren. Auf der Rampe, unserem privaten Kinderspielplatz, haben wir Fahrrad- und Rollschuhfahren gelernt.

**Georg:** Damals war das alles nur ganz klein, anfangs gab es ja noch nicht mal den Laden.

**Markus:** Es gab keinen Laden und kein Lager, sondern nur den alten Alpkäskeller und das war's. ... es gab eine Bauernstube mit 20 Quadratmetern, das damals die Firmenzentrale war.

**Georg:** Ja genau, mit Heiligenkäfte und Jesuswinkel, so eine richtige Stube. Ursprünglich war das Büro in Gofholz unten. Da habe ich noch eine blasse Erinnerung, wie sie dort das alte Büro\* geräumt haben, weil ich so fasziniert von der alten, mechanischen Rechenmaschine war.

**Markus:** Im Prinzip wurde für das neue Büro oben ein Zimmer von der Wohnung abgezackt. Der hintere Teil war noch bewohnt, da war auch keine Toilette dabei, sondern nur das nackte Bürozimmer, denn die Toilette war Bestandteil der Wohnung von Frau Fässler.

**Georg:** Die mussten dann quasi außen rumlaufen und ins Lager gehen - wilde Anfänge ...

**KÄS:** Habt Ihr jemals eine Verpflichtung dem Käseerbe gegenüber gespürt? Oder anders formuliert, wurde seitens Eurer Eltern erwartet, dass Ihr in den Betrieb einsteigt, ihn weiterführt?

**Markus:** Nein, sie hätten es sich gewünscht, speziell unser Vater natürlich, aber erwartet haben sie es nicht.

**Georg:** Der Vater hat sich schon bemüht, uns ein bisschen was von seinem Geschäft zu zeigen, ganz klar.

**Markus:** Er wollte unser Interesse wecken und uns sicherlich auch für Firma und Produkt begeistern, aber er hat uns in keiner Weise unter Druck gesetzt.

**Martina:** Mitgearbeitet haben wir aber alle irgendwann mal. Ich kann mich an meinen ersten Job erinnern, nämlich das Frankieren der Aussendungen.

**Georg:** Ich habe mit 12 oder 13 den Raclettekäse geschmiert, das war mein erster Job. Ich habe in den Ferien auch auf allen drei Sennereien gearbeitet - in Grünenbach, Hopfen und damals hatten wir ja auch noch die Sennerei in Diepolz oben, da bin ich immer mit dem Fahrrad hingefahren. Dort hatte ich sogar ein Zimmer zum Übernachten, weil das zu weit weg war.

**Markus:** Ich hab mir teilweise Taschengeld dazuverdient beim Käs putzen. In den Sennereien war ich nie, sondern eher unten im Lager.

\*Anmerkung der Redaktion: Das alte Büro (unten) befand sich bis 1971 in Gofholz 13, zwei Häuser weiter. Das neue Büro (oben) war über dem Laden (Wein- und Käsekeller).

**KÄS:** Könnt Ihr Euch an die Großeltern, also die 3. Generation Baldauf, erinnern?

**Markus:** Der Großvater ist im Jahr 54 verstorben, also der war schon lange tot, bevor ich auf die Welt kam. Wen ich noch mitbekommen hab, war die Großmutter Frieda, eine liebe Frau, aber irgendwie auch recht behäbig.

**Georg:** Stimmt, sie hat selten das Haus verlassen und im Geschäft unten haben wir die Großmutter eigentlich gar nicht gesehen.

**KÄS:** Tauchte die Käserei in Eurem Alltag als Kinder auf?

**Martina:** Ich habe als Kind schon nicht verstanden, dass man den Käse in dünne Scheiben schneidet und dann verkauft. Also dieser Scheibenkäse, den der Vater von seiner Arbeit bei Hochland oft mitgebracht hat, der war für mich mein erstes Käse-Trauma. Bei uns daheim auf dem Esstisch lagen immer die Kilo Stücke und nicht diese kleinen, dünnen, sehr gelben Zehn-Gramm-Scheibchen.

**Markus:** Ich habe als Kind Käse eigentlich gar nicht wirklich gemocht. Aber als er dann das erste Mal auf Pizza oder in Lasagne geschmolzen war, hat mir das sehr gut geschmeckt. So bin ich quasi an den Hartkäse herangeführt worden und irgendwann hat er mir dann auch im normalen Zustand geschmeckt ...

**Martina:** Mein Highlight war immer Raclette. Bei uns daheim gab es richtige „Racletteschlachten“, das liebe ich heute noch.

**Markus:** Oft hat sich das Firmengeschehen am Wochenende bei uns widerspiegelt, weil der Vater ja unter der Woche bei Hochland gearbeitet hat und sich dadurch hauptsächlich am Wochenende um die Firma kümmerte. Das war schon ein prägendes Element, weil er dann am Wochenende selten für uns Zeit hatte und mit der Arbeit für Baldauf beschäftigt war.

**Georg:** Er hat sich ein großes Paket aufgeladen mit der Firmenübernahme. Der Grund war sicherlich auch das Versprechen seinem Vater gegenüber. Dann hat er auch noch die Käsesorten gewechselt und das Geschäft, praktisch als Hobby, neu aufgebaut.

**Markus:** In der kurzen Zeit, die er zur Verfügung hatte, hat er schon extrem viel geleistet, aber für uns Kinder war es kein Spaß, weil er natürlich weniger Zeit für die Familie hatte.



**GEORG BALDAUF**  
\*1968  
WOHNORT: Gossholz  
AUSBILDUNG / WERDEGANG:  
Studium Maschinenbau  
an der TU München  
KINDER: Silvester, Luis

**Georg:** Das war mit Sicherheit ein Grund, warum wir als Kinder überhaupt nicht daran gedacht haben, ins Geschäft einzusteigen. Wir haben gesehen, wieviel Sorge, Arbeit und Stress damit verbunden ist. Da konnten wir den Wert des großen Ganzen nicht wirklich erkennen.

**Markus:** Die Investitionen, die unser Vater getätigt hat, waren nur möglich, weil er in seiner Hauptarbeitsstelle entsprechend gut verdient hat und das Geld, das den Eltern blieb, eins zu eins in die Firma weitergeleitet wurde.

**Georg:** Im Prinzip war seine Arbeit bei Hochland die Sicherheit der Firma Baldauf. Er hat mit großem Engagement und Risiko die Firma wieder aufgebaut, aber für uns war das alles andere als lustig, weil er nicht da war und wenn, dann oft gestresst. Markus und ich hatten im Gegensatz zu Martina noch ein bisschen mehr von ihm, aber als er den Direktorposten in Frankreich übernommen hat, war er überhaupt nicht mehr greifbar.

**Martina (lacht):** Mit dem Ergebnis, dass wir alle drei nach der Schule sofort das Allgäu verlassen haben und keiner daran dachte, jemals wieder hier zu sein.



**KÄS:** Das wäre die nächste Frage: wie war Euer Grundgefühl nach der Schule, eher bleiben oder schnell weg aus dem Allgäu?

**Martina:** Ich glaub nicht, dass irgendjemand nach der Schule dran gedacht hat einzusteigen. Markus, Du warst noch am ehsten dran, hast Du es mal ausprobiert?

**Markus:** Ich war mit dem Studium fertig und kam interimsweise für ein halbes Jahr, weil unser Vater so krank war. Das hat aber damals nicht in meine Lebensplanung gepasst, denn ich war Mitte 20 und wollte mich erstmal irgendwo in der Welt beweisen.

**Georg:** Ich denke, dass man für so eine Geschäftsübernahme heutzutage schon mindestens über Dreißig sein sollte, um überhaupt so einen Laden führen zu können. Das erfordert eine ausgereifte Persönlichkeit - wir waren alle blutjung damals.



**MARTINA BALDAUF**

\*1973

WOHNORT: München

AUSBILDUNG / WERDEGANG:

Ausbildung zur

Gold & Silberschmiedin,

Studium Mediadesign

KINDER: Ida, Selma

**Markus:** Du musst ja auch erstmal Lebenserfahrung und fachliche Erfahrung sammeln. So eine Geschäftsleitung ist eine extrem anspruchsvolle Aufgabe, für die Du neben den charakterlichen Eigenschaften auch fachliche Eignung haben musst. Dafür solltest Du dich schon in mehreren Unternehmen bewiesen haben.

**KÄS:** Jetzt gibt es ja auch schon die 6. Generation Baldauf, die bald mit einsteigen könnte. Wäre das vorstellbar, dass Eure Kinder den Betrieb leiten oder Vollzeit mitarbeiten?

**Georg:** Ich lasse das komplett offen. Wir haben die Firma saniert und in einen guten Zustand gebracht, also eine Chance mit Substanz geschaffen. Es wird sich zeigen, ob das für jemanden von Relevanz ist. Wir können eigentlich nur schauen, dass das Ding attraktiv bleibt.

**Markus:** Genau, wir schauen, dass wir unsere Hausaufgaben machen, die Firma gut dasteht und letztendlich trotzdem personenunabhängig weiterläuft, wenn keiner aus der Familie weitermachen will. Wenn jemand aus der Familie übernehmen möchte, würde mich das natürlich sehr freuen, aber ich ziele nicht darauf ab.

**Martina:** Vor allem ist es doch wichtiger, dass unsere Kinder tun können, was ihnen Spaß macht und auch liegt. Wenn das dann zufällig die Leitung einer Käsefirma ist, schön und gut, dann kann man das natürlich unterstützen.

**Markus:** Ich würde das nie forcieren, weil ich aus eigener, beruflicher Erfahrung weiß, wie es ist, wenn versucht wird, jemanden in etwas hineinzuzwängen.

**Georg:** Selbst wenn eines der Kinder das gerne möchte, würde ich schon auf die Eignung schauen. Ich will sehen, dass sie oder er menschlich und fachlich in der Lage ist, die Anforderungen zu erfüllen.

**Markus:** Als Du noch nicht in der Firma warst, gab es ja auch einen externen Geschäftsführer über lange Jahre, der die Firma geleitet hat, weil keines der Familienmitglieder zum damaligen Zeitpunkt zur Verfügung stand. Das ist durchaus eine Option, über die man ernsthaft nachdenken kann.

**Georg:** Ich versuche als Geschäftsführer, die Firmenorganisation so aufzubauen, dass Baldauf für sich selbst steht. Wenn eine oder einer aus unserer Familie irgendwann mal denkt, ihre oder seine Visionen verwirklichen zu wollen, dann haben sie alle Chancen. Die Firma ist für mich ein Art Modell, wie Milchverarbeitung im Allgäu laufen kann - ein florierendes, ökologisch ausgerichtetes, soziales Unter-

nehmen, als Zugewinn für die Gemeinschaft. Genau so soll es bleiben, das wünsche ich mir.

**Markus:** Alle Beteiligten - also Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten, Milchbauern, Gemeinde, natürlich auch die Gesellschaft sollen Freude und Spaß an dem Ganzen haben.

**KÄS:**

**Wie läuft die Zusammenarbeit unter Geschwistern ab, wie werden gemeinsam Entscheidungen getroffen?**

**Georg:** Unsere Einigkeit ist sicherlich einer der großen Faktoren, warum sich Baldauf die letzten Jahre so gut entwickelt hat - unser gemeinsamer Wille das Geschäft zu erweitern und auch die Einigkeit, dass man dafür einen Beitrag zu leisten hat. Deshalb haben wir alle drei unser Vermögen im Geschäft gelassen.

**Martina:** Die wichtigen Entscheidungen fallen wir immer zu dritt und schauen, dass wir uns einig sind.

Worauf die beiden Brüder ganz einig nicken und alle lachen müssen.

**Georg:** Wir sind nicht darauf angewiesen, irgendwelche Mittel aus dem Geschäft abzuzweigen, um unser Leben zu bewerkstelligen. Deshalb konnten wir so schnell wachsen und modernisieren. Wachstum ist das eine, aber man muss auch die Mittel bereitstellen, um so eine umfassende Modernisierung, wie wir sie jetzt seit zehn Jahren betreiben, tatsächlich umzusetzen. Wenn wir uns nicht so einig wären und uns ständig um Budgets streiten würden, wäre das alles nicht möglich gewesen.

**Martina:** Von uns lebt keiner auf so großem Fuß, dass er Gelder aus der Firma ziehen müsste, um den Porsche zu finanzieren. Grundsätzlich respektieren und verstehen wir uns gut. Sollte es doch mal etwas geben, wird darüber geredet.

**Markus:** Genau, dann diskutieren wir das aus.

**Georg:** Unsere Stärke ist auch die Aufteilung der Kompetenzen. Jeder von uns konnte und kann sich einbringen: Markus mit seinen finanztechnischen Skills, Martina hat das komplette Marketing überarbeitet und ich kümmere

mich um die Technik, die Organisation der Abläufe. Sprich, da respektiert jeder die anderen auf ihrem Gebiet.

**Martina:** Wir können uns mittlerweile alle viel mehr mit der Firma identifizieren als früher.

**Georg:** Ich dachte eigentlich nie, dass ich einsteigen will. Und dann ging vor zehn Jahren ganz plötzlich dieses Fenster auf: jetzt ist die Möglichkeit, jetzt investieren wir.

**Markus:** Ja, das war damals eine sehr günstige Konstellation.

**Georg:** Genau im richtigen Zeitpunkt die Chance gekriegt, genutzt und voll ausgeschöpft. Ein bisschen Glück war natürlich dabei, aber hauptsächlich Entschlossenheit. So sind wir halt, wir Baldaufs.

Und wieder lacht die Runde in trauter Einigkeit.

**KÄS:** Was fasziniert Euch am Käse?

**Georg:** Die Komplexität guten Käse zu machen, die ganze Organisation und die Technik Drumherum. Käse ist ein zeitloses Produkt, den gab es schon vor tausenden von Jahren und trotzdem kann man ihn immer wieder neu erfinden und einsetzen. Das ganze Prinzip fasziniert mich, gerade als Maschinenbauer, denn auch der Käse ist ein Stück Entwicklungsarbeit.

**Markus:** Ein gewaltiges Stück sogar. Das ist einer der Vorteile Deines Engagements, dass Du unsere Qualitätssicherung so gut hinbekommen hast. Wenn man systematisch rangeht wie Du, den Grundprozess aufsetzt und kontrolliert, dann wird das natürlich mit der Stabilität versehen, die wir für unser Geschäft brauchen.

**Georg:** Es war sicherlich gar nicht so blöd als Quereinsteiger, als Entwicklungsingenieur in den Lebensmittelbereich reinzugehen, weil ich ja dieselben Prinzipien anwenden konnte, rein systematisch gesehen. Ich freue mich irrsinnig, dass wir qualitätsmäßig inzwischen konstant mit unserem Baldaufkäse an der Weltspitze sind.

Unser Gespräch könnte ewig so weitergehen ... draußen dämmt langsam der Abend. Georg und Martina decken den Tisch, packen die Käsestücke auf Brotzeitbretter und man kann sich nur zu gut vorstellen, wie die drei jungen Baldaufs früher beim Abendessen saßen ...





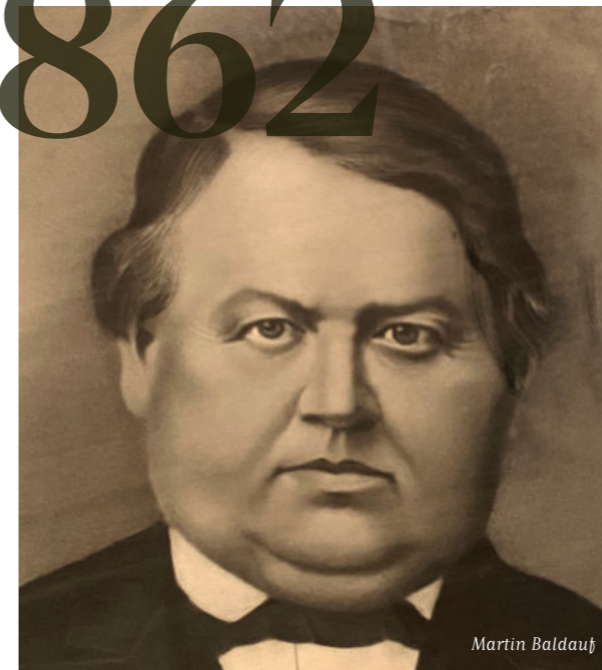
Werbeaufnahmen für den Baldauf Emmentaler um 1920  
mit Afra Keck im Gasthof Adler in Goßholz

# BALDAUF KÄSE- GESCHICHTE(N)

seit 1862

160 Jahre sind eine lange Zeit für Käsegeschichten und es kann viel passieren - Gutes wie Schlechtes, Tragisches und Schönes. Man könnte ganze Bücher über die Jahre von 1862 bis heute schreiben ... Weil es aber noch viel mehr in dieser besonderen Jubiläumsausgabe zu erzählen gibt, haben wir die Meilensteine unserer Käsehistorie herausgesucht. Lasst Euch die Käsegeschichten schmecken!

## 1862



Martin Baldauf

### DIE ANFÄNGE MIT MARTIN BALDAUF

Wir schreiben das Jahr 1862 als der 37-jährige Martin Baldauf, Bauernsohn aus Geigersthal, einen Großhandel für Käse- und Milcherzeugnisse in Goßholz bei Lindenberg im Allgäu gründet und so das Fundament für unseren Baldaufkäse legt.

Eigentlich war Martin Hutfabrikant. Er verarbeitete in Heimarbeit Strohborten zu Hüten und weil er sehr geschäftstüchtig war, konnte er sogar Nähmaschinen für die Strohhüte anschaffen. Allerdings kam in den 1860ern der bis dato florierende Huthandel im Allgäu immer mehr zum Erliegen und viele der alteingesessenen Firmen stellten ihre Fabrikation ein. Martin musste sich also neu erfinden, hängte den sprichwörtlichen Hut an den Nagel und gründete 1862 die Firma mit seinem Namen.

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts vollzog sich ein denkwürdiger Wandel im Allgäu, denn der vorherr-

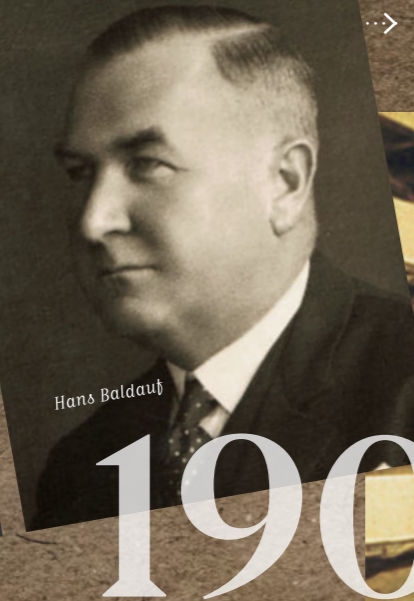
schende Flachsanbau wurde zunehmend durch landwirtschaftlich genutzte Flächen fürs Vieh ersetzt und so konnten Milcherzeugnisse und damit auch der Käsevertrieb zu einem neuen Standbein der Region werden. Unser Heimatort Goßholz war zu dieser Zeit bereits Sitz bedeutender Käsehändler. Aurel Stadler hatte im Jahr 1821 und in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Johann Althaus den Emmentaler eingeführt, was der Startschuss zur Umwandlung des Allgäus in die sogenannte Grünlandwirtschaft war. Diesen Trend erkannte Martin Baldauf und baute seinen Käsehandel weiter aus. Der Handel mit Käse und Butter florierte, so wurden zum Beispiel in den Wintermonaten des Jahres 1866 wöchentlich 300 Zentner Butter am Bahnhof Röthenbach verladen und bis nach Russland verschickt.

1882 starb Martin Baldauf im Alter von 57 Jahren, ein herber Verlust, zumal seine noch kleinen Söhne den Platz des Vaters nicht einnehmen und die Geschäfte weiterführen konnten. So entschied man sich, die Leitung der Firma Xaver Kohler zu übertragen. 1883 heiratete Herr Xaver Kohler die Witwe Johanna und übernahm damit offiziell alle Geschäfte. Xaver war der ältere Bruder von Aurel und Bonifaz Kohler, beide erfolgreiche Käsefabrikanten aus Lindenberg mit deren Hilfe er die Geschäfte weiter ausbaute.



Bahnhof Goßholz, heute verläuft hier der Radweg nach Lindenberg





# 1900

## DIE GEBRÜDER IM GEBR. BALDAUF MIT MARTIN II & HANS BALDAUF

Wer sich schon mal gefragt hat, woher die Gebrüder in unserem Namen kommen - es waren Martin und Hans Baldauf. Schon in jungen Jahren begannen die Brüder sich in den elterlichen Geschäftsbetrieb einzuarbeiten. Als Söhne von Martin dem Ersten, brachten sie nicht nur den Namen mit ins Käsespiel, sondern auch ihre Liebe zum Emmentaler und so wagten sie, anstatt wie bisher nur auf den Handel mit Milcherzeugnissen zu setzen, den Schritt in die Eigenproduktion von Allgäuer Emmentaler. Eine sehr gute Idee, wie sich zeigte, denn eben dieser Allgäuer Emmentaler begann in kürzester Zeit die Welt zu erobern und gewann 1893 sogar im fernen Chicago und mit hochkarätigen Mitbewerbern, einen Preis als bester seiner Art.



Angeregt von Stiefvater Xaver Kohler, schlossen sie erste Milchkaufverträge mit dörflich strukturierten Milchgenossenschaften ab. So wurde 1903 die Sennereigenossenschaft Hopfen Geschäftspartner. Die Milch aus Hopfen wurde ausschließlich an die Gebrüder Baldauf verkauft und daran hat sich bis zum heutigen Zeitpunkt auch nichts geändert.



Martin heiratete 1900 seine große Liebe Ida Wiedemann, die selbst passionierte und angesehene Viehzüchterin war. Das Paar hatte vier Kinder: Hans, Frieda, Johanna und Martin III. Hans und seine Angetraute Auguste brachten ihren Nachwuchs Robert und Hans II mit in den Baldaufschon Familienstammbaum. Die Firma wuchs stetig nach der Jahrhundertwende und unser Käse stieg vom Pferdefuhrwerk auf den Lkw um - der technische Fortschritt hielt Einzug im Allgäu. Unsere Geschäfte liefen und das Leben war gut. Das sollte sich schlagartig mit dem Beginn des ersten Weltkrieges ändern. Produzierten die Sennereien 1913 noch 550 Tonnen Emmentaler, waren es zu Kriegsende 1918, gerade mal 350 Tonnen. Die Männer waren eingezogen und es fehlte an Arbeitskräften.

Doch die Brüder schafften es, diese Hürde zu meistern und nach 1918 wurde wieder fleißig Käse produziert. Sowohl Martin als auch Hans beteiligten sich aktiv am politischen Leben der Stadt Lindenberg: 1919, bei den ersten Stadtratswahlen der Nachkriegszeit in Lindenberg, besetzte Martin einen Sitz für die Deutsche Demokratische Partei. Er war ein geselliger Mann, der den Austausch liebte.



## ES GEHT BERGAUF MIT FRIEDA & JOSEF BALDAUF

In den 1920ern heiratete Martins (II) älteste Tochter Frieda den Vorarlberger Josef, der zufälliger- und unverwandterweise auch Baldauf hieß und mit Hüten zu tun hatte. Josef Baldauf brachte wertvolles Fachwissen ins Käsegeschäft, denn er hatte bereits berufliche Erfahrungen mit Lohn- und Krankenkassenwesen, Lagerverwaltung, Ein- und Verkauf, Finanzen und Fabrikation gesammelt.



Während unser Käse sich in ganz Europa gut verkaufte und Baldauf als eingetragene Marke (3 Möwen) in die USA exportierte, bauten Hans und Josef die Kontakte zur Milchwirtschaft in der Region weiter aus. Hans war Vorsitzender des „Allgäuer Emmentalerkäseverbandes e.V.“ und Josef schaffte es in der Lokalpolitik für die Freie Bürgerliste in den Stadtrat und wurde sogar als Ratsherr von Lindenberg gewählt. Hans starb am 28. Februar 1931, worauf Josef Baldauf, mit der Unterstützung seines Schwagers Martin, die Geschäfte übernahm.



Privat lief es gut für Frieda und Josef Baldauf, sie bekamen fünf Kinder (Johanna, Ida, Herbert, Christa und Bärbel) und das Geschäft wuchs stetig. So konnte Josef 1933 ein Haus für seine Familie auf dem Grundstück der Firma bauen. Unser Familiensitz steht übrigens bis heute unverändert auf dem Hügel über der Zentrale.



Die Zeit des zweiten Weltkrieges wurde zur Belastung: wieder zogen die Männer aus den Sennereien in den Krieg und alle mussten sich einschränken. 1945 konnten man das grauenhafte Kapitel in der Geschichte langsam hinter sich lassen und mit dem Wiederaufbau beginnen. Nach der Währungsreform 1948 liefen die Geschäfte wieder wie gehabt, denn Baldauf verarbeitete mit 8,5 Millionen Kilogramm Milch im Jahr genauso viel wie vor dem Krieg.



# 1920



Herbert & Eva  
Baldauf

## UMBAUARBEITEN & ZUKUNFTSVISIONEN

### 4. GENERATION MIT HERBERT & EVA BALDAUF

In den 60ern folgte der Niedergang klein strukturierter Dorfsennereien im Allgäu. In einer Ära von Fließbandproduktion und Großmolkereien hatten Kleinsennereien kaum Chancen auf dem Markt. Die Zukunft der Firma Baldauf stand auf wackligen Beinen, denn der traditionell in Kleinbetrieben hergestellte Emmentaler wurde vom industriell gefertigten Käse verdrängt.

Nach seinem BWL-Studium begann Herbert Baldauf in der Finanzbuchhaltung und anschließend als Leiter des Rechnungswesens bei Hochland zu arbeiten, während sein Onkel Martin die Geschäfte bei Baldauf leitete. Im Familienunternehmen sollte Herbert bald große Verantwortung übernehmen, denn nach dem Ausscheiden der anderen Gesellschafter wurde er 1972 Alleininhaber von Gebrüder Baldauf.

Das große Sennereisterben im Allgäu war verantwort-

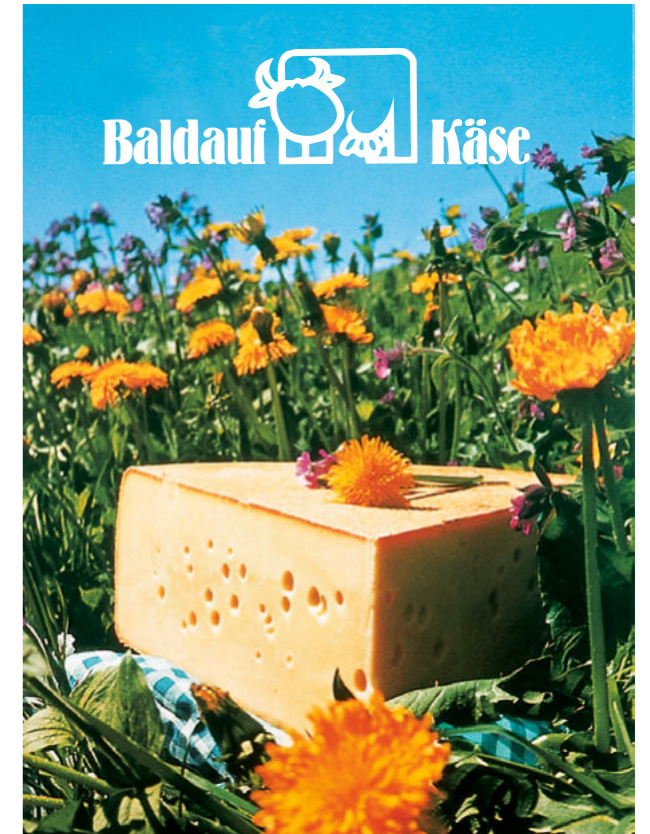
lich dafür, dass von 600 Sennereien die meisten schließen mussten und auch bei Baldauf legte man bis auf die Sennerei in Hopfen alle still. Herberts Privatleben war zusätzlich alles andere als einfach, denn seine Frau Christa starb 1965 bei der Geburt ihres Sohnes Markus, der bei seinem Vater blieb. Nach zwei Jahren traf Herbert auf die Österreicherin Eva Ruckensteiner und sie heirateten. Markus Baldauf bekam mit Georg 1968 und Martina 1973 noch zwei Geschwister. Herbert, nach wie vor hauptberuflich bei Hochland, leitete nebenbei mit seiner Frau Eva die Firma, unterstützt vom Käseeriaufseher Andreas Müller, einer Buchhalterin, Käsermeisterin und Untersennen. Herbert und Eva Baldauf brachten eine gehörige Portion Willen und die Fähigkeit ihre Ärmel hochzukrempeln mit, um die Tradition unseres Allgäuer Käses erfolgreich fortzuführen.

Herbert leistete Pionierarbeit mit seiner Idee, ganzjährig Alpkäse in den Talkäsereien zu produzieren, was die Herstellung immens vereinfachte. Das hatte es in dieser Form noch nicht gegeben.

So geschah Anfang der 70er: von einem gemeinsamen Frankreichbesuch kehrten sie mit der neuen Freundschaft und der Vision vom Allgäuer Comté zurück. „Monsieur Max“, Max Pellet, war Inhaber einer kleinen Käserei am Genfer See, die sich auf Comté spezialisiert hatte. Herbert und Eva erkannten ihre Chance, mit dem Alpkäse eine ähnliche Sorte bei Baldauf einzuführen. Max Pellet teilte sein Fachwissen, was sich als Meilenstein der familiären Käsegeschichte entpuppte. 1972 begann die Produktion des Allgäuer Pendants zum französischen Gruyère: Baldauf Alpkäse.



Die Anfänge waren etwas holprig und der ein oder andere Laib kam ins Schmelzwerk, während Eva Baldauf in ganz Deutschland unterwegs war, um die Käseuneinheit zu vermarkten. Nur durch Herbert Baldaufs umsichtiges und mutiges Handeln Anfang der 70er, als er die Produktion von Emmentaler auf Alpkäse umstellte, konnten einige Sennereien erhalten werden. Produziert wurde zunächst in der Baldauf Käserei Hopfen



(seit 1903), später auch wieder in Grünenbach (1972 - 2020), Diepolz (1987 - 1997) und Gestratz (1988 - 2020). Unseren ersten Käseläden konnten wir 1977 in Gohholz eröffnen.

Anfang der 80er hatte sich die Firma komplett erholt. Unverzichtbar für die Entwicklung von Baldauf Alpkäse waren Josef Speiser und Hermann Karg, unsere unermüdlichen Käsermeister. Die Sennereien wurden nach und nach modernisiert und kleine Verkaufsläden angeschlossen. Weil die Nachfrage nach gutem Rohmilchkäse stetig wuchs, ließ Herbert Baldauf 1986 in Gohholz einen neuen, unterirdischen Lagerkeller bauen, in den 3.500 Laibe passten. Jetzt konnte unsere gesamte Käseproduktion zentral, bei gleichbleibend hoher Qualität, ausreifen.

1993 reichten die Lagerkapazitäten in den Reifekellern wieder nicht mehr und so starteten Modernisierung und Ausbau im Mai als Großprojekt und nach zügiger Fertigstellung Ende des Jahres fanden über 6.000 Laibe in unseren Reifekellern Platz. Nicht lange nach Beendigung des Bauvorhabens starb Herbert Baldauf 1994 nach kurzer, schwerer Krankheit und die Firmenanteile wurden unter den Kindern Markus, Georg und Martina aufgeteilt.



ALTE WERTE AUF  
NEUEN WEGEN –  
SEIT 2012 MIT  
GEORG BALDAUF

2012

Ein Geschäftsführer musste eingestellt werden. Nach einer Zeit ging das Leben der Familie Baldauf wieder seinen Gang. Markus wurde Steuerberater, Martina studierte Grafikdesign und Georg Baldauf schloss 1998 erfolgreich sein Maschinenbaustudium an der TU München ab. Für Georg sollte nach einigen Jahren in Mannheim der Posten als Entwicklungsingenieur und später als Konstruktionsleiter im Bereich Fahrwerk bei Liebherr und damit auch die Rückkehr ins Allgäu zu seinen Wurzeln folgen.

Irgendwann hatte er beruflich den Wunsch, sich weiterzuentwickeln und man entschied bei einem gemeinsamen Familientreffen, dass Georg in die Fußstapfen seines Vaters Herbert treten sollte. So wurde am 1. Januar 2012 unsere Geschäftsleitung in die fähigen Hände der 5. Generation Baldauf gelegt. Die Einarbeitung dauerte nicht lange und Georg plante Großes.

Im Lauf der Jahre wurde vieles davon realisiert: dank eines fähigen Teams, großem Zusammenhalt und vereinten Kräften konnte die erste eigene und emissionsarme Sennerei gebaut, der gesamte Betrieb neu organisiert, die Logistik überarbeitet, sogar ein hausinternes Labor zur Entwicklung bzw. Erforschung eigener Betriebskulturen eingerichtet werden und ein Onlineshop für die schnelle Käsebestellung kam auch noch dazu.



Und jetzt?  
Freuen wir uns auf die  
nächsten 160 Jahre  
Käsetradition  
im Allgäu!





# HERZLICH WILLKOMMEN, FAMILIE HEGE!

## Ein Hofbesuch samt Ahnenforschung



Das Kennenlernen von neuen Baldaufbauern bereitet immer viel Vergnügen, dieses Mal war es allerdings etwas ganz Besonderes. Die Bäuerin Angelika Hege ist eine geborene Baldauf, also verwandt mit den Käsebaldaufs. Und nicht nur das, unser Firmengründer Martin verbrachte seine Kindheit und Jugend auf dem Hof in Geigersthal. Da wollte es sich der Chef nicht nehmen lassen, seine Verwandtschaft persönlich im Kreis unserer Milchlieferanten zu begrüßen und das ehemalige Zuhause der ersten Firmengeneration anzusehen. Zur Erklärung: Dem Vater unseres Firmengründers Martin, Michael Baldauf, gehörte einst der Hof, er war der Ur-großvater von Anton, dem Seniorbauern - daher also die Verwandtschaft.

### AUF DEN SPUREN DER ERSTEN GENERATION

Wir werden herzlich empfangen und die Freude ist groß. Nach einer Führung lassen wir uns die Allgäuer Sonne auf die Nase scheinen, während die Heges über ihren Hof erzählen. Er liegt, mit seinen 25 Hektar Grünland, nicht weit vom Gelände der Goßholzer Zentrale, am Hang eines kleinen Dorfes namens Geigersthal. Hier leben und arbeiten die Heges samt zugehöriger Großfamilie. Das Elternhaus der Ur-Baldaufs steht schon lange nicht mehr, es musste in den 80ern dem Fortschritt weichen. Als Kinder haben Angelika Hege und ihre Schwester noch in dem alten Haus gewohnt und den abenteuerlichen Umbau, mit zwei nur teilweise bewohnbaren Häusern, hautnah miterlebt. Das Ehepaar Hege hat Anfang 2021 in vierter Generation den Hof von Angelikas Vater übernommen und ein wenig später, am 1. Juli 2021, war es dann so weit: Angelika und Rainer Hege beschlossen, ihre Milch künftig an die Gebr. Baldauf zu liefern. Bei einem Blick in den Stall können wir die zugehörigen Milchproduzenten live begrüßen: 26 Milchkühe, in Gesellschaft von 10 Stück Jungvieh und 4 Kälbern kauen zufrieden auf ihrem Heu und schnauben vor sich hin.

### HIER WIRD ZUSAMMENGEGOLFEN

Man packt gemeinsam an, denn die Landwirtschaft ist auch hier ein Gemeinschaftsprojekt: Anton Baldauf, der



82-jährige Seniorbauer, lebt mit seiner Frau im Erdgeschoss des Bauernhauses. Im Stockwerk darüber wohnt Angelikas Schwester Sonja samt Familie. Die Heges haben ein eigenes Haus für sich und ihre beiden Kinder gebaut, leben und helfen sie doch seit über 30 Jahren auf dem Hof. Beide gehen zusätzlich arbeiten und stemmen die Landwirtschaft als Nebenerwerb, da heißt es zusammenhelfen und -halten. So ein Bauernhof samt Landwirtschaft ist genau genommen Lebensaufgabe und Vollzeitjob – eine Herausforderung, für die dringend Durchhaltevermögen und Teamarbeit nötig sind. Mann Rainer hilft nach Feierabend und dann gibt es auch noch Sohn Michael, der neben seiner Arbeit fleißig mitanpackt.

Auf unsere Frage, warum die Heges bzw. Baldaufs nicht schon früher mit ihrer Milch zu uns gekommen sind, schmunzelt Angelika beim Blick auf ihren Vater ... der typische Allgäuer schätzt Veränderung nicht unbedingt und sie waren ja gut aufgehoben. Das tut aber der kollektiven Freude darüber, dass man sich jetzt auf allen Ebenen wiedergefunden hat, keinen Abbruch und auch Georg Baldauf ist zufrieden, hat doch zusammengefunden, was auch irgendwie zusammengehört.

Kurz vor dem Abschied noch schnell ein Blick auf sanfte Allgäuer Hügel, die sich langsam auf den Frühling vorbereiten. In Sichtweite stand ein Bauernhof, der früher Familie Keller gehörte. Es wird erzählt, dass einer der Kellers Jagdkollege von Martin Baldauf war und einen Käsehandel betrieb. So soll der Beruf von besagtem Herrn Keller, Martin zu seiner späteren Berufung inspiriert haben ...

### DÜRFEN WIR VORSTELLEN?

Angelika und Rainer Hege führen den Hof in 4. Generation Baldaufbauern seit: 1. Juli 2021 in Geigersthal bei Goßholz auf 25 Hektar Grünland mit 26 Milchkühen, 10 Stück Jungvieh und 4 Kälbern

*Und jetzt?  
Freuen wir uns auf  
den guten Käse in Kooperation  
mit der Verwandtschaft.*



## LIEBES BALDAUF KÄSETEAM,

guten Käse macht man nicht allein, da braucht es viele Hände, die anpacken. Leute mit einer gehörigen Portion Idealismus und Teamgeist machen unseren Käse erst möglich.

Wir von Baldauf sind sehr dankbar, dass wir uns schon immer auf unsere Frau - und Mannschaft verlassen konnten. Mehr denn je und in Anbetracht der vielen Herausforderungen, gerade in den letzten zwei Jahren, schätzen wir uns glücklich, so viele verlässliche Mitarbeiter\*innen zu haben. Die Damen und Herren in der Verwaltung (Buchhaltung, Einkauf, Vertriebsinnendienst, Vertriebsaußendienst, Marketing, EDV), im Labor beim Qualitätsmanagement und bei unserer Produktion (Affinage, Großaufschnitt, Kleinaufschnitt, Versand und Online Shop), in der Reifung für Hart- und Schnittkäse, oder an den Kesseln der Sennereien Goßholz und Hopfen, das Team in den Käseläden Goßholz, Isny und Hopfen nicht zu vergessen – sie alle geben jeden Tag ihr absolut Bestes.

Käseherstellung ist kein Leichtes, denn wir müssen die Milch verarbeiten, egal ob's regnet oder schneit, auch an Feiertagen, bei uns wird 365 Tage im Jahr gekäst. Der Zusammenhalt in unserer Produktion ist bemerkenswert und wenn mal jemand ausfällt, gibt hier jeder Einzelne noch ein Stückchen mehr. Gerade in stressigen Zeiten, in Phasen mit sehr vielen Bestellungen, wird richtig angepackt, damit der Käse pünktlich bei Euch ankommt. Generell gilt: unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in allen Abteilungen sind Käseteam Baldauf – immer und mit vollem Einsatz. Überstunden, wenn's hakt oder klemmt? Anderswo vielleicht schwierig, bei uns selbstverständlich.

Liebes Team, wir sind sehr stolz, dass  
Ihr ein Teil der Baldauf-Familie seid!

## LIEBE LANDWIRTINNEN & LANDWIRTE,

wo keine Milch, da auch kein Käse!

In diesem Sinne, ein riesiges und herzliches Dankeschön, denn die Zusammenarbeit läuft seit 160 Jahren wie am Schnürchen! Wir können uns aufeinander verlassen und uns austauschen. Dabei habt Ihr immer ein offenes Ohr für neue Ideen und deren Umsetzung. Unser Dank gilt natürlich auch den Sennereigenossenschaften Hopfen, Grünenbach und Gestratz, und die freien Lieferanten, die uns nach wie vor treu zur Seite stehen.

Liebe Milchlieferantinnen & Milchlieferanten,  
ohne Euch würde bei Baldauf gar nichts laufen!



# BALDAUF JUBILÄUMS- KÄSE

160 Jahre Familien- und Käsetradition bei Baldauf – das muss mit einem besonderen Jubiläumskäse zelebriert werden! Seit 1862 steht der Name Baldauf für traditionelle Käseherstellung nach altem Rezept, mit eigenen Kulturen, tagesfrischer Heumilch und im Einklang mit der Natur - silagefrei, ohne Glyphosat, Gentechnik und Konservierungsmittel.

Unseren Jubiläumskäse wird es ausschließlich im Jubeljahr 2022 zu kaufen geben, dafür haben wir den Hartkäse aus Rohmilch ganze 16 Monate, für jedes Jahrzehnt einen Monat, reifen lassen. Er wurde gehegt, gepflegt und hat sogar ein neues Etikett zu Ehren unserer haus-eigenen Käsepioniere bekommen.

Nach der extra langen Reifezeit bringt unser Jubiläumskäse kräftige, würzige Aromen aufs Brot, gibt bei Fondue oder Raclette noch das gewisse Extra an kräftiger Note dazu oder lässt den Gaumen einfach schon beim reinbeißen jubeln.



*Lasst uns  
feiern!*



## KURZ & KÄSIG

- Hartkäse aus Rohmilch
- laktose- und glutenfrei
- mit naturbelassener Heumilch
- essbare Naturrinde
- würziger, charaktervoller Geschmack
- Reifezeit: 16 Monate



Herzhafte

# ALLGÄUER DINNETE

mit Baldauf Jubiläumskäse

Rezept für 8 Stück

## ZUTATEN

### Für den Teig

500 g Mehl  
300 ml lauwarmes Wasser  
2 TL Salz  
1 EL Zucker  
1 EL Olivenöl  
30 g frische Hefe  
300 ml lauwarmes Wasser  
Abrieb einer Bio Zitrone

### Für den Belag

400 g Schmand  
200 g Baldauf Jubiläumskäse  
4 frische Feigen  
Etwas Honig  
Frische Kräuter  
nach Belieben Salz & Pfeffer



## ZUBEREITUNG

1. Hefe in Wasser auflösen und zusammen mit Mehl, Salz, Zucker, Olivenöl und dem Zitronenabrieb zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Dinnete Teig in 8 Portionen teilen, jede Portion zu einem flachen, dünnen Fleck ausrollen und auf das Backblech legen.

4. Gleichmäßig mit dem Schmand bestreichen Käse mit Rinde in Scheiben schneiden und die Teigflecken damit belegen. Mit Salz & Pfeffer würzen.

5. Für ca. 10-15 Minuten in den vorgeheizten Ofen, herausnehmen und mit in Scheiben geschnittener Feige, sowie den frischen Kräutern garnieren.



## VARIATIONEN

Die Dinnete können nach Belieben variiert werden mit allen anderen Baldauf-Käsesorten sowie beispielsweise Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Birnen, Äpfeln, etc.





# ALPKÄSLE

## Bio

klein, rund &  
unverschämt  
lecker

Unseren kleinen Runden  
gibt's jetzt in Bio Qualität!

Das handliche Bio Alpkäsle, mit seinen kompakten 900 Gramm, macht nicht nur optisch viel her, sondern der kleine Hartkäse aus Rohmilch sorgt auch geschmacklich für maximale Gaumenfreude. Egal ob als Mitbringsel, zum selbst genießen, auf dem Käsebuffet, als Stargast bei der Brotzeit, unser Bio Alpkäsle mit dem schön gestalteten Etikett begeistert mit feinem Biss und mild-würzigem Geschmack.

Schon seit 1862 steht der Name Baldauf für traditionelle Käseherstellung im Einklang mit der Natur, nach altem Rezept, aus eigenen Kulturen und tagesfrischer Heumilch - silagefrei, ohne Glyphosat, Gentechnik und Konservierungsmittel.

Zusätzlich stammen beim Bio Alpkäsle alle Zutaten aus zertifiziert biologischem Anbau und die Herstellung erfolgt nach den Vorgaben von Bioland.

Was bleibt? Mit gutem Gewissen und Appetit schnellstmöglich selbst reinbeißen.

### Ein Käse, viele Käse!

Unser Alpkäsle gibt es übrigens für fast jeden Anlass, denn je nach Saison wird das handliche Rund mit einem passenden Etikett verziert. Der Frühling bringt nicht nur den Hasen, sondern auch das Osterkäsle, im Sommer freuen wir uns aufs Biergartenkäsle und den Winter läutet jedes Jahr das Weihnachtskäsle ein. Eins haben aber alle gemeinsam, nämlich den guten Alpkäse.

Fürs 160-jährige Firmenjubiläum hat sich das Alpkäsle in der limited Edition richtig rausgeputzt und wird uns mit ganzen sechs Monaten Reifezeit als Baldauf Jubiläumsalpkäsle im Juni, Juli und August unseres Jubeljahres 2022 die kulinarische Ehre geben.





# Bio ALLGÄUER BERGKÄSE g.U.

Geschützte Ursprungsbezeichnung



## UNSER ALLGÄUER BERGKÄSE G.U. - EINE GOLDMEDAILLE FÜRS ORIGINAL!

Unser Allgäuer Bergkäse g.U. wurde als geschmackliche Weltklasse in Amerika ausgezeichnet! Der Klassiker konnte als Klassenbester der Kategorie „Open Class – Alpine Cheeses“ beim 54. World Championship Cheese Contest im amerikanischen Madison, Wisconsin eine Goldmedaille gewinnen. Schon 2018 holten wir dort Bronze für den Alpkäse und 2020 Gold für unseren Allgäuer. Zwei gute Gründe, mit dem Allgäuer Bergkäse g.U. wieder ein „authentisches Stück Heimat zum Genießen“ über den großen Teich zu schicken.

## ALLGÄUER BERGKÄSE G.U. - PRÄMIERT UND ZERTIFIZIERT

Der Hartkäse aus Rohmilch mit vier Monaten Reifezeit, darf den Titel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) nur tragen, weil Baldauf entsprechend zertifiziert wurde. Das Prädikat stellt sicher, dass Erzeugungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungsprozess in unserem Fall ausnahmslos und komplett im Allgäu erfolgen.

## KLASSENBESTER MIT AUSGEZEICHNETEM GESCHMACK

Das Ergebnis? Die höchstmögliche Auszeichnung „Best of Class“ und eine Goldmedaille. Abschließend empfehlen wir, den Allgäuer Bergkäse g.U. einfach selbst zu probieren. Bei diesem Genussmoment die Augen schließen und von satt-grünen Allgäuer Wiesen samt blauem Himmel träumen ...

## 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

11. Auflage April 2022

Text & Redaktion:  
Lea Rothdach,

Franziska Gockel, Anna Dopfer,  
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



GEBR. BALDAUF GMBH & CO. KG  
Goßholz 5 · 88161 Lindenberg  
Tel. (0 83 81) 89 02 - 0  
info@baldauf-kaese.de  
WWW.BALDAUF-KAESE.DE