



# KÄS

[WWW.BALDAUF-KAESE.DE](http://WWW.BALDAUF-KAESE.DE)

# Oh, Winter!

*Das Magazin  
für Käsegourmets*



Goßholz, im Oktober 2018

## LIEBE KÄSEFREUNDE!



Es ist mir eine Freude, Euch wieder bei der dritten Ausgabe von *KÄS* dabei zu haben. Danke zunächst für die vielen positiven Kommentare zur letzten Ausgabe – das macht uns richtig Spass und ist eine wertvolle Motivation für uns.



Diese Motivation, so denke ich, ist von entscheidender Bedeutung um Menschen zusammenzubringen. Für Baldauf ist das Zusammenspiel und Verständnis Aller, vom Milchbauern, den Baldauf Mitarbeitern bis zu Euch Käseliebhaber der Schlüssel, um unsere ambitionierten Ziele von Qualität und Nachhaltigkeit zu erreichen.

Der KÄS ist eben ein komplexes Lebensmittel und erfordert ein großes

Maß an Fleiß, Hingabe und Auseinandersetzung. Für mich persönlich ist es eine große Freude zu sehen, wie sehr sich die Menschen persönlich mit unserem KÄS auseinandersetzen. Da ist beispielsweise der Seitz Rudi und seine Familie, die eine klare, nachhaltige Philosophie bei der Milcherzeugung verinnerlicht haben. Da sind unsere Sennen auf den Käsereien die 365 Tage im Jahr mit großer Aufmerksamkeit ihr Werk vollbringen – ständig auf der Suche nach dem besseren KÄS. Auch im Reifelager ist Aufmerksamkeit gefordert, bei uns ist das Thema Reifung und Affinage inzwischen eine gemeinsames Anliegen und es zeigt sich, dass uns trotz der vielen unterschiedlichen Nationalitäten, eine gemeinsame Vorstellung von unserem KÄS verbindet. Diese Vorstellung entwickelt sich ständig weiter und so schmeckt's dann auch.

Wir sind ein bunt gemischter Haufen und wir haben unsere gemeinsame Vision immer vor Augen. Ich freue mich schon auf all die Dinge, die wir noch gemeinsam erreichen werden. Wir werden Euch selbstverständlich davon berichten! So sehen wir mit Zuversicht auf das schwindende Jahr und hoffen, dass unsere Weihnachtsausgabe viel Freude macht.

Lasst Euch den KÄS gut schmecken!

*Georg Baldauf*  
Georg Baldauf

Für Baldauf ist das **Zusammenspiel** und **Verständnis Aller**, vom **Milchbauern**, den **Baldauf Mitarbeitern** bis zu Euch **Käseliebhaber** der Schlüssel, um unsere ambitionierten **Ziele von Qualität und Nachhaltigkeit** zu **erreichen**.



# Inhalt

## NEWS!

Augenschmaus & Gaumenfreude  
Unsere neue Generation  
Oberschwabenschau



# 8

## NEUE MÄRKTE: POLEN



# 6

**OH  
WEIHNACHTSKÄSE!**  
Feines zum Fest!



# 16

# 18



**AUF GUTE  
ZUSAMMENARBEIT!**

Vielfalt, Teamwork  
und Miteinander  
Das Baldauf  
Team stellt sich vor!

# 10

**JETZT NEU:  
BALDAUF  
KÄSEPAKETE**



Jetzt neu: Das Baldauf BIO Paket  
Unsere Herbst- und Winterpakete

# 12



**UNSERE MISSION:  
NACHHALTIGKEIT**

Im Einklang mit der Natur  
Gesunde Kühe - zufriedene Bauern!  
Hitzesommer 2018  
Klimawandel im Allgäu

# 22



**OH,  
WALNUSS!**



**FEINE  
KÄSEKÜCHE**

# 24

# 26



**SERVICE & KONTAKT**



NEWS!

*Augenschmaus  
und Gaumenfreund!*

Passend zu den Jahreszeiten, arrangieren wir Pakete mit saisonalen Käsespezialitäten, kombiniert mit Baldauf Käseklassikern der Saison und ergänzen es mit echten Delikatessen aus dem Allgäu.

Im neuen Design sind unsere Käsepakete eine Augenweide und so sparen sie sich das Geschenkpapier! Als Geschenkbox können Sie alle Lieferungen in ihrem Namen verschicken lassen. Und: Es liegen blanko Postkarten bereit, auf denen Sie ihre persönlichen Grüße zum Ausdruck bringen können.

Detaillierte Informationen zu unseren saisonalen Geschenkpaketen finden Sie auf Seite 10. Auch diese können online bestellt werden unter: [www.baldauf-kaese.de/pakete](http://www.baldauf-kaese.de/pakete) und in unseren Läden bestücken wir sie auch gern nach ihrer Wahl.

*Machen Sie sich und anderen,  
zu jedem Anlass, Käsefreunde!*



Lea Reschauer

### UNSERE ZUKUNFT LIEGT IN DER NÄCHSTEN GENERATION!

Wir freuen uns sehr über unsere neuen Auszubildenden Lukas Huber und Kilian Wagner. Die beiden begannen ihre Lehre als Milchtechnologien unter den Fittichen von Sennereimeister Marius Dopfer in der Sennerei Grünenbach am 1. September 2018 und werden im Laufe ihrer Ausbildung natürlich „routieren“. Giada Chessa startete die Lehre als milchwirtschaftliche Laborantin und Lea Reschauer als Industriekauffrau. Was man so hört, finden alle Viere ihre Arbeit spannend.



Kilian Wagner



Lukas Huber



### BALDAUF KÄSE AUF DER OBERSCHWABENSCHAU

Vom 13. - 21.10.2018 waren wir in Ravensburg auf der Oberschwabenschau - der größten Landwirtschafts- und Verbrauchermesse unserer Region - mit einem eigenem Stand vertreten.

Wir hatten aus dem klassischen Baldauf Käsesortiment diverse Schnittkäsesorten, sowie unser Alpkäse zum Verkauf im Angebot. Die zahlreichen Besucher kamen auch in den Genuss unseres prämierten Alpkäses, der dieses Jahr in Wisconsin/USA bei der Weltmeisterschaft im Wettbewerb um die besten Käsesorten der Welt, als bester deutscher Bergkäse auf Platz 3 gewählt wurde.

### RÜCKBLICK: KÄSE- UND GOURMETFEST IN LINDENBERG - HOBELN, KOCHEN, SCHLEMMEN UND...UNTERSTÜTZEN

Beim 18. Käse- und Gourmetfest in Lindenberg startete die Stadt einen Rekordversuch. Ziel war es, innerhalb einer Stunde so viele Kässpätzle wie möglich zu verkaufen. „Jede Zahl, die wir erreichen, wird ein Rekord sein“, sagte der Moderator. Eine Vorgabe in dieser Disziplin gäbe es noch nicht und es sei auch niemand vom Guinness-Buch der Rekorde da. Wichtiger sei der gute Zweck. Denn der Erlös ging an ein Kinderheim in der Nähe, in dem Jugendliche zwischen 10 und 18 Jahren wohnen, „weil es zuhause nicht funktioniert“. Mit dem Geld, fünf Euro pro Teller, sollten nötige Anschaffungen finanziert werden. So wurden in einer Stunde trotz des strömenden Regens, 473 Portionen frische Allgäuer Kässpätzle verkauft und das Kinderheim durfte sich über 2365 Euro freuen. Bei dem Rekordversuch machten heimische Wirte unentgeltlich mit. Mehr als ein Dutzend Köche packten mit an. Der Teig enthielt ca. 70 kg Mehl, 900 Eier und fast 50 kg Käse, der für diese Aktion von uns spendiert werden durfte.

Trotz Regenwetter:  
fröhliche Stimmung  
auf dem Käsefest!



Georg Baldauf  
mit Käse-, Hut- &  
Spätzlekönigin!



Unser erstes polnisches Etikett



## Wie gewinnt man **Kunden im Export**?

Läuft alles genau so, wie in Deutschland? Wir wollen Ihnen am **Beispiel Polen** einen Einblick in unsere **neuen Schwerpunktmärkte** geben.

Fangen wir mit einem Vergleich an: Jemand plant einen Auslandsaufenthalt im fernen Asien. Da bedarf es guter Vorbereitung. Man studiert Reiseführer und sucht online nach Erfahrungsberichten, um sich mit Land und Sitten bekannt zu machen. In Asien angekommen merkt man dann, dass zwar Einiges wirklich so wie beschrieben ist, aber Anderes so gar nicht. Es lässt sich eben nicht alles vom Schreibtisch aus planen. So ähnlich läuft es auch im Export.

### SPRECHEN SIE POLNISCH?

Es war allen klar, dass eine ganze Menge Material übersetzt werden musste. Das allerdings hatte es in sich!

Die "Wildblume", unseren Bestseller, kann man wörtlich übersetzen. Allerdings bedeutet das dann im Polnischen verrückte Blume. So musste das Übersetzungsbüro in Polen nochmal ran und die "Wildblume" heißt nun erfreulicherweise "Feldblume".

Der nächste Schreck folgte: Unsere Produktion in Goßholz konnte nur deutsche Schriftzeichen verarbeiten. Aber wir brauchten doch jetzt polnische Etiketten mit den dazugehörigen Sonderzeichen! Eine Umstellung der Maschine würde teuer werden ... das stand so auch nicht im Reiseführer.

Unsere polnischen Repräsentanten und Christoph, der den unseren deutschen Vertriebsinnendienst koordiniert,

machten das Unmögliche in mühevoller Kleinarbeit und minutiöser Sonderzeichen-Recherche aber dann doch möglich.

Ein riesengroßes Dankeschön an alle in Goßholz, die mit viel Geduld unsere Änderungen an den Produktionsmaschinen begleitet haben und auch allen Mitarbeitern, die Bestellungen nach Polen verarbeiten und nicht wirklich wissen, was auf den Etiketten steht.

### WIE FINDET MAN DEN RICHTIGEN IMPORTEUR?

Die Messe in Poznan im Oktober 2017 war unser Startschuss in Polen. Der Plan war von Beginn an, einen Hauptpartner zu finden, den wir zentral be-

liefern und der die gesamte Abwicklung übernimmt. Der Messeinstieg lief perfekt: Menschentrauben vor dem Stand und riesen Interesse an unserem Käse. Bei den zahlreichen Gesprächen mit Großhändlern und Logistikern wurden teils ziemlich große Reden geschwungen, was so auch nicht im Reiseführer stand. Man soll unseren Käse verstehen und wertschätzen. Er darf nicht einfach eines von vielen Produkten sein.

Glücklich angekommen sind wir bei einem Importeur namens Cykoria aus Warschau. Unser neuer Partner steht immer mit Rat und Tat bereit - gerade wenn es um Überraschungen geht, die nicht im Reiseführer stehen.

### UND HEUTE?

Ein solides Fundament ist gelegt! Seit Jahresanfang verschicken wir alle zwei Wochen eine Lieferung nach Polen – Tendenz steigend. Zu unseren Kunden zählen im Moment hauptsächlich Spezialitätenläden, Biofachmärkte und ein privat geführter Intermache (vergleichbar mit dem deutschen Real).



Auslage im Intermache – die Kunden sollen Baldauf Käse probieren können

Vielversprechend sind unsere Aussichten auf den in Polen beliebten Märkten. Sehr gut für uns, denn wenn Kunden erst einmal unseren Käse probiert haben, sind sie hin und weg.

Auf einem einzigen, halbwöchigen Markt wurden ganze



Unser Marktstand in Posen – ganze 177 Kilo Käse wurden verkauft

177 Kilogramm Baldauf Käse verkauft.

### POLNISCHES FEEDBACK VON ALLEN SEITEN? DAS POTENTIAL IST DA!

Neue Reisepläne gibt es auch schon: Norwegen, Dänemark, Rumänien, Portugal, Tschechien, Frankreich, Belgien, England und USA. Wäre doch gelacht, wenn man dort nicht auch in naher Zukunft Baldauf Käse kaufen könnte!

*Wie halten Sie auf dem Laufenden mit aktuellen Reiseberichten!*

Martin Oleksiewicz

(Koordiniert von Berlin aus den Export bei Baldauf Käse)



## BALDAUF HERBST PAKET

Erhältlich von September bis Dezember

Jeweils 300 g  
BALDAUF SCHNITTLAUCHKÄSE  
BALDAUF WILDBLUME  
125 g Pikanter  
Fruchtaufstrich  
ZWETSCHGE\*



*Feine Käsepakete aus dem Allgäu!*

Unsere Produkte sind ehrlich und authentisch – Das war von jeher so und ist bis heute unsere Philosophie. Beste Allgäuer Heumilch, im Fettgehalt naturbelassen, wird zu feinsten Hart- und Schnittkäsen verarbeitet. Alle auf den Punkt naturgereift und einige davon edel affinert.

## GESCHENKPAKET DREI SORTEN

Hübsch verpackt in unserer Geschenkboxedition. Das ideale Geschenk für echte Genießer.

Jeweils 300 g  
BALDAUF ALPKÄSE  
BALDAUF EMMENTALER  
BALDAUF BAUERNKÄSE

Gerne befüllen wir die Geschenkbox auf Wunsch auch mit individueller Käseauswahl.



## BALDAUF BIO PAKET



Jeweils 300 g  
BALDAUF BIO SCHAFSKÄSE  
BALDAUF BIO WILDBLUMENKÄSE  
BALDAUF BIO BAUERNGARTEN

Auch unsere erlesenen Käsepakete verkörpern dies. Ergänzt und abgerundet werden unsere Käse mit Spezialitäten aus der Region oder kulinarischen Produkten die unseren Ansprüchen gerecht werden. Jedes Paket wird erst kurz vor dem Versand zusammengestellt. Der Käse wird frisch vom Laib geschnitten und - damit er keinen Qualitätsverlust erleidet - vakuumverpackt.

## BALDAUF WINTER PAKET

Erhältlich von November bis Februar

Jeweils 300 g  
BALDAUF RACLETTE  
BALDAUF GRÜNER PFEFFER  
BALDAUF ORANGENPFEFFER  
KAMINSCHINKEN  
125 g Pikanter  
Fruchtaufstrich BIRNE\*

Ist das passende Käse-Paket nicht dabei? Nehmen Sie Kontakt mit uns auf - wir beraten Sie gerne!



*Jetzt bestellen!*  
[www.baldauf-kaese.de](http://www.baldauf-kaese.de)  
oder telefonisch unter  
08381/89020!

# UNSERE MISSION: NACHHALTIGKEIT

Ein **Thema**, über das momentan **viel geredet** wird.

Für uns ist das kein Modewort und auch keine vorübergehende Zeitgeisterscheinung, sondern **seit vielen Jahren** ein Stück täglich **erlebbarer Käsealltag**.

*Per Definition ist Nachhaltigkeit ein Prinzip zur Nutzung von Ressourcen, in dem die Bewahrung der Stabilität und natürlichen Regenerationsfähigkeit des jeweiligen Systems im Vordergrund steht. Letztendlich wurde bei uns in der Käseerei schon immer nachhaltig gearbeitet. Eine ressourcenschonende, naturnahe, artgerechte Wirtschaftsweise und Respekt vor der herrlichen Allgäuer Natur waren und sind seit über 150 Jahren Eckpfeiler der Firmenphilosophie und Teil unserer Tradition. Die Nachhaltigkeit fng und fängt bei der Käseerei Gebrüder Baldauf schon mit der Produktion eines unserer grundlegendsten Nahrungsmittel an.*

## HEUMILCH - URSPRÜNGLICH, NATÜRLICH UND BEKÖMMLICH

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

Wir setzen auf einen geschlossenen Nährstoffkreislauf: Im Sommer fressen die Kühe frisches Gras von den Wiesen und über den Winter wirtschaftseigenes Heu. Auf dem Speiseplan einer Heumilchkuh stehen jede Menge verschiedene Gräser und Kräuter – im Sommer gibt es vielfältige Futterpflanzen auf den Wiesen und Weiden, im Winter gesundes und duftendes Heu. Mit dieser Art der Fütterung tragen die Landwirte auch zur Reduktion von Treibhausgasen bei.

*Unsere Leidenschaft für guten Käse basiert seit Generationen auf ganz simplen Zutaten: Artgerechte Haltung und frisches Futter.*

Es wird konsequent auf Silage, also vergorene Futtermittel, verzichtet. Die Fütterung mit Mais oder Sojabohnen ist für die Milchproduktion und die Kuhgesundheit nicht nötig. Gras und Heu versorgen die Tiere mit Eiweiß und Energie.

Das aroma- und artenreiche Futter garantiert eine optimale Milchqualität. Für uns die ideale Ausgangsposition

qualitativ hochwertigen Käse zu produzieren - alles ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und intensive mechanische Behandlung.

Gerade wenn Sie Wert auf gesunde, ausgewogene Ernährung legen, sind Heumilchprodukte eine wunderbare Ergänzung Ihres täglichen Bedarfs an lebenswichtigen Fettsäuren.

Produkte aus Heumilch haben einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA) wie herkömmliche Milchprodukte. Omega-3-Fettsäuren gehören zu den mehrfach ungesättigten und lebenswichtigen Fettsäuren, die unser Körper nicht selbst produzieren kann.

## AUS LIEBE ZUR NATUR UND ZUM ALLGÄU

Wir tragen Verantwortung für diese schöne Allgäuer Landschaft und auch dafür sie zu erhalten. Das ist seit über 150 Jahren Auftrag unserer Käseerei. Wir setzen auf Ökonomie und Ökologie im Einklang und nicht im Widerspruch.

Das ist kein Leichtes: Die Heumilchwirtschaft erfordert mehr persönlichen Einsatz und ist wetterabhängig, so dass sie nur noch von 3% der europäischen Bauern betrieben wird.

*Aber es lohnt sich – für Sie, für uns und die Natur.*

Georg Baldauf legt großen Wert auf den Erhalt der Allgäuer Kulturlandschaft, denn sie wäre ohne den täglichen Einsatz der Heumilchbauern schon längst ausgestorben.

»Mir ist es wichtig, dass **die Tiere sich wohlfühlen**. Sie sollen den Landwirt und seine Familie mögen, **eine persönliche Beziehung** haben. Heumilch ohne **innere Überzeugung** zu produzieren, hält man nicht lange durch. Man muss voll dahinter stehen, nicht nur mit seiner Arbeitskraft, sondern mit **Engagement** und einer gehörigen Portion **Idealismus**.«

Rudi Seitz, Landwirt



Es ist die direkte, nahbare Verbindung über Generationen, die ihm am Herzen liegt. Diese Partnerschaft sichert die Existenz der Landwirte und erhält die, über Jahrhunderte gewachsene, Kulturlandschaft. Der Begriff selbst beschreibt den Wechsel vom „blauen“ (die Farbe der Flachsblüte) zum „grünen Allgäu“ (abgeleitet von den grünen Weiden). Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts lebte man hauptsächlich vom Flachsanbau, bis sich kein Geld mehr damit verdienen ließ und viele Familien verarmten. Erst mit der Umstellung zur Weidewirtschaft blühte das Allgäu wieder auf.

Heumilchkühe verbringen die meiste Zeit draußen - auf Wiesen, Almen und Weiden, wo sie in Ruhe grasen können. Die Tiere sorgen quasi für die simpelste und praktischste Form des Mähens. Der Bauer muss nicht selbst Hand anlegen, sondern die Tiere geben den Pflanzen direkte Wachstumsimpulse.

Auch wenn es um die Förderung von Artenvielfalt geht, haben unsere Heumilchbauern die nachhaltige Nase ganz weit vorn. Wiesen und Weiden können länger reifen, weil sie ein bis zwei Schnitte weniger brauchen. Gemäht wird erst, wenn Gräser und Kräuter voll blühen und die Vielfalt am größten ist.

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

#### **GESUNDE KÜHE, ZUFRIEDENE BAUERN**

Gut soll's Ihr gehen, der Heumilchkuh. Denn nur wenn sie sich wohlfühlt, ist auch der zugehörige Bauer glücklich. Des einen Wohlbefinden bedingt die Existenz des anderen und umgekehrt. Hier geht es aber nicht um einen rein zweckgebundenen Handschlag zwischen Tier und Mensch.




Es sind kleine Höfe, die unsere Heumilch liefern. In dieser kleinbäuerlichen Struktur werden weniger Kühe gehalten. So haben die Bauern mehr Zeit fürs Rind, eine Bindung zum Tier und die Kuh einen Namen. Für vitale und leistungsfähige Rinder steht die tierische Zufriedenheit an erster Stelle. Denn nur wer sich gut fühlt kann sein Bestes geben ...


Unsere Landwirte halten fast ausschließlich Allgäuer Braunvieh, die traditionelle Rinderrasse der Region. Gesund und robust erzielen die Kühe auch bei kompletter Gras- und Heufütterung optimale Leistung. Der daraus resultierenden, hervorragenden Milchqualität haben wir unseren hochwertigen Käse zu verdanken.


*Sie werden es schmecken!*


## Hitzesommer 2018


Die Auswirkungen des Klimawandels im Allgäu


 Die Hitze machte den Kühen zu schaffen und sie gaben weniger Milch.

 Unsere Wiesen konnten nicht so oft geschnitten werden, was Ernteausfall zur Folge hatte.

 Weil das wirtschaftseigene Heu nicht für den Winter ausreicht, müssen unsere Bauern zukaufen.

 Die Extreme Trockenheit reduzierte den Energiewert vom Gras.

 Das Wasser für Tränken war knapp, da unsere Quellen zum Teil versiegt waren.

 Zur Schonung der Tiere wurde der komplette Rhythmus umgestellt, die Kühe waren teilweise nachts auf der Weide und tagsüber im Stall.





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

# Oh, nichts käse! Weihnachtstskäse!

## WEIHNACHTLICHER GENUSS - NICHT NUR ZUM WEIHNACHTSFEST!

Mit deinem knappen Kilogramm Gewicht, bist du ein echtes Meisterstück. Der Jahreszeit - Frühling, Sommer, Herbst und Winter - entsprechenden Milchqualität, ist Dein Geschmack von nussig-mild bis würzig pikant. Nach mindestens 3 Monaten Reifezeit bist Du ein vollendeter Genuss.

Als Weihnachtstskäse verkörperst Du alles, was in der kalten Jahreszeit geschätzt wird: angenehmes Zusammensein mit Menschen, die wir mögen und die wir gerne mit unserer Gastfreundschaft und Deiner Gaumenfreude verwöhnen. Du passt wunderbar zu warmen Speisen und darfst auch auf keiner Käseplatte fehlen.

Wir wünschen Ihnen, Ihren Familien und allen Freunden, nicht nur, aber auch gerne mit dem Weihnachtstskäse warme, angenehme, entspannende und genüssliche Stunden über die Weihnachtszeit und alles Gute in 2019.

**DAS BALDAUF  
WEIHNACHTSKÄSLE** ist ein  
Hartkäse aus Rohmilch und ca. 900 g schwer.  
Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Rohmilch.  
Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.  
Mindestens 50% Fett i. Tr.. Rotschmiererinde, natürlich, essbar.





# AUF GUTE ZUSAMMENARBEIT!

Wir von der **Käserei Gebrüder Baldauf** setzen auf **Vielfalt, Teamwork und Miteinander**. Spazieren Sie mit uns Schritt für Schritt durch unsere Keller und lernen Sie die **internationale Mannschaft** kennen.



**ES IST EIN LANGER WEG FÜR UNSEREN KÄSE, BIS SIE IHN AUS DEM KÜHLREGAL ODER VON DER VERKAUFSTHEKE NEHMEN.**



In vielen, kleinen und **PRÄZISEN ARBEITSSCHRITTEN** wird er darauf vorbereitet ... Möglich machen das unsere Mitarbeiter, die mit **FLEISS UND HERZBLUT** das leckere Rund begleiten und betreuen. Für einen reibungslosen Herstellungsablauf vertrauen wir auf unser **ZUVERLÄSSIGES TEAM** und einem mehr als nur **GUTEN ZUSAMMENHALT**.



Alle unserer Kollegen werden gebraucht – **94 MENSCHEN AUS INSGESAMT 10 LÄNDERN** (Russland, Albanien, Portugal, Türkei, Kongo, Gambia, Äthiopien, Slowenien, Österreich & Deutschland) bereichern das Baldauf-Universum täglich mit **ARBEITSKRAFT, FACHWISSEN** und **DER MOTIVATION** beste Ergebnisse zu erzielen. Wie beim Käse, schätzen wir auch bei unseren Mitarbeitern, die Vielfalt. Ein jeder bringt andere Stärken und Qualitäten mit, die wir gut einsetzen können.



Es dauert, bis wir zufrieden sind und unser Käse bereit ist, sich auf den Weg zu machen. Wir nehmen uns gerne diese Zeit, denn nur so können wir eine **EINWANDFREIE QUALITÄT** garantieren und liefern.



**TEAMWORK UND MITEINANDER** sind die Zauberworte für einen problemlosen und erfüllenden Arbeitsablauf bei uns im Betrieb. Dafür wollen wir nicht nur den Kollegen danken, sondern daran wollen wir Sie auch teilhaben lassen.





**WIE  
ENTSTEHT  
ALSO  
UNSER KÄS?**

**ALLES BEGINNT DAMIT, DASS UNSER  
KÄSE DIREKT AUS UNSEREN SENNEREIEIN  
GRÜNENBACH, GESTRATZ UND HOPFEN  
IN DER GOSSHOLZER  
ZENTRALE ANGELIEFERT WIRD.**

Dort nehmen Abdullah Hotamis, oder auch Abo (wie er von uns genannt wird), und seine Kollegen aus der Reifung unser wertvollstes Gut entgegen, wiegen und lagern es im Reifekeller ein.

8 Wochen wird er da gebettet und alle 2 Tage mit Wasser und Salz gepflegt. Abo und sein Team kontrollieren die Laibe, stellen die Roboter richtig ein und beheben jede Störung. Das tun sie unermüdlich und mit Leidenschaft, was bedeutet, dass manchmal auch am Wochenende gearbeitet wird.

Unsere Roboter heißen übrigens „Eva“ und „Herbert“, benannt nach den Eltern von Georg Baldauf. Damit beantwortet sich die Frage, ob die beiden für uns „nur“ voll-

technisierte, unpersönliche Fabrikarbeitsmaschinen sind. Die Jungs und Mädels aus der Reifung und vom Qualitätsmanagement haben das Glück zuerst vom Käse naschen zu dürfen, denn von jeder produzierten Charge wird ein Laib halbiert, verkostet und beurteilt.

Anschließend kommen die Kellermeister ins Spiel. Sie bestimmen weise, ob ein Käse schon bereit ist, oder noch einige Zeit weiterreifen sollte. Entscheidet man, dass er ausgelagert wird, gibt es zwei Möglichkeiten: Direkter Versand oder eine Veredelung mit Kräutern und Gewürzmischungen.

Lidija Rau bereitet alle Schnittkäsesorten, die nicht affiniert werden, für den Versand vor. Sie macht unsere Käselaibe extra schön und bürstet sie ab. Jedes schmackhafte Rund wird von ihr final mit einem Vlies, dem dünnen Etikett auf der Rinde, geschmückt und dann für den Versand präpariert. Manche Laibe verlassen als großes Ganzes Goßholz, andere werden vorher halbiert oder in Stücke geschnitten und zu guter Letzt werden alle vakuumiert.

Käselaibe, die nach der Reifung noch mit Kräutern und Gewürzen garniert werden sollen kommen in die Affinage, wo sie Helga Siegel samt Team in Empfang nehmen. Dank mühevoller Handarbeit werden die 6 Kilo schweren Laibe mit verschiedenen Kräuter- oder Gewürzmischungen ummantelt, einem schönen Schmucketikett versehen und vakuumiert.

Zu guter Letzt kommissionieren und verschicken die Kollegen vom Versand unseren Käse. Mit technischem Etikett ausgezeichnet, in Kartons verpackt, auf Paletten gestapelt, wartet er dann nur noch darauf von der Spedition abgeholt zu werden und sich zu Ihnen auf den Weg zu machen. Wie Sie sehen, geht die Produktion Hand in Hand mit unseren Mitarbeitern. Kein Rädchen dreht sich ohne das andere und das große Ganze ist nichts ohne die kleinen Teilchen. Nur deshalb ist der Laib so schön rund, weil ihm die vielen helfenden Hände in der Käserei Ihr Bestes mitgegeben haben.

Und jetzt noch zur Zielgeraden dieser ganzen Strecke: Ihr glückliches Lächeln, wenn Sie ins Käsebrod beißen!



*Bashkim  
Haziri*

**Dürfen wir uns  
vorstellen?**

**Das  
Baldauf Team**



*Fadil  
Dobra*



*Abdullah  
Hotamis*



*Bernd  
Schmuckal*

**Reifung**

Bashkim Haziri schmiert und pflegt die kleinen Alpkäsle, Fadil Dobra und Abdullah Hotamis lagern die Laibe ein und kümmern sich um die Einstellung der Roboter.



*Helga Siegel*



*Bachir Bah*

**Affinage**

Nachdem die Käse aus den Reifelagern kommen, ummanteln Bernd Schmuckal, Bachir Bah und das Affinage-Team sie mit Kräutern und Blüten.

Helga Siegel hat das Kommando in der Affinage, bei all den Männern die Hosen an und leistet jeden Tag harte, körperliche Arbeit.



*Lidija Rau*

Lidija Rau, die seit 2004 bei uns arbeitet, bereitet die Käse vor und macht sie schön.

Inzwischen ist auch ihr Sohn Teil der Käserei - ein Familienbetrieb im Familienbetrieb sozusagen.

**Kommissionierung**

Antonio Coelho sorgt dafür, dass die verpackte Ware sicher auf Paletten verpackt wird und jeder Kunde die richtige Bestellung zeitgerecht bekommt.



*Antonio  
Coelho*

# Oh, Walnuss!

Auch im Herbst präsentieren wir Ihnen ein saisonales Kleinod aus dem Hause Baldauf: Unseren Walnusskäse. Ein Heumilchkäse, dem in seiner Entstehung viele kleine Stückchen Walnüsse beigemischt werden, die ihm nach sorgfältiger Reifung, ihre eigene Geschmacksnote einprägen. Die kann von mild-nussig, über herb-süßlich, bis fruchtig sein. Also: Probieren Sie selbst, bestellen Sie rasch und erfahren Sie ihre eigenen Geschmackserlebnisse mit dem Baldauf Walnusskäse des Jahrgangs 2018!

Die Walnuss wurde vor tausenden Jahren in Persien kultiviert und ist die einzige der Gattung, die sowohl in der Neuen wie der Alten Welt vorkommt. Walnüsse enthalten viel ungesättigte und essenzielle Fettsäuren, Proteine, Kalzium, Eisen, Zink, sowie Vitamin C und E. Bereits 100 g Walnüsse enthalten die nötige Tagesdosis an Kupfer und Vitamin E. So kann man mit dem Verzehr von Walnüssen Infektionen und andere immunbedingte Krankheiten vorbeugen.

## BALDAUF WALNUSKÄSE ...

... ist ein mindestens 8 Wochen gereifter, daher laktose- und glutenfreier Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch von Kühen, mit mindestens 50% Fett i. Tr. und essbarer Naturrinde mit frischen Walnussstücken im Käseteig.

*Jetzt bestellen!*  
[www.baldauf-kaese.de](http://www.baldauf-kaese.de)  
oder telefonisch unter  
08381/89020!

# SEMMELKNÖDEL

mit Baldauf Walnusskäse  
und Pfifferlingrahmsauce

## ZUTATEN für 4 Personen

### Für die Semmelknödel

300 g Knödelbrot  
250 ml Milch  
50 g Zwiebeln  
Baldauf Butterschmalz  
3 Eier  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Frisch geriebene Muskatnuss  
1 EL Petersilienblätter  
Ca. 150 g Baldauf Walnusskäse

### Für die Soße

600 g Pfifferlinge  
2 EL Baldauf Butterschmalz  
600 ml Gemüsebrühe  
2 EL Pilzgewürz  
150 g Sahne  
1–2 TL Speisestärke  
etwas abgeriebene unbehandelte  
Zitronenschale  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)  
Knoblauch  
Chilipulver  
Salz

**1** Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Milch aufkochen und vom Herd nehmen. Die Eier verquirlen, mit der Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen. Die Zwiebeln (und Petersilie) im Baldauf Butterschmalz glasig dünsten. Die Eiermilch über die Brotscheiben gießen, die Zwiebeln, Petersilie und den Baldauf Walnusskäse hinzufügen und alles mit den Händen zu einer kompakten Masse verkneten. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Aus der Brotmasse mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

**2** Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Baldauf Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Inzwischen die Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Pilze portionsweise zu den Zwiebeln geben und darin 1 bis 2 Minuten braten. Wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie hinzufügen. Die Brühe und die Sahne dazugeben. Die zum Köcheln bringen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und weitere 2 Minuten sanft köcheln lassen. Den Knoblauch schälen, halbieren und mit der Zitronenschale in die Sauce geben. Knapp unter dem Siedepunkt einige Minuten ziehen lassen, beides wieder entfernen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, je 1 Prise Kümmel und Chilipulver würzen.





## WIR SUCHEN EUCH! Ferienjobs für Schüler

DAS TASCHENGELD MUSS  
AUFGEBOSSERT WERDEN?

KEIN GELD FÜR WEIHNACHTSGESCHENKE?

Dann haben wir das Richtige für euch!  
Wir suchen für unseren Laden und die  
Produktion in Goßholz Aushilfen in der  
Weihnachtszeit.

Bei Interesse melde Dich bei  
**ALEXANDRA BALDAUF**  
Tel.: 08381/8902 - 17  
alexandra.baldauf@baldauf-kaese.de

oder bei  
**FRANK KESSLER**  
Tel.: 08381/8902 - 42  
Frank.Kessler@baldauf-kaese.de

## IMPRESSUM

3. Auflage Oktober 2018

Text & Redaktion:  
Lea Rothdach, Ingrid Kässbohrer,  
Anna Kombächer, Georg Baldauf,  
Martina Baldauf,

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

EBV & Reinzeichnung: Tilo Bauer · www.tilobauer.de

Fotos: Kay Blaschke  
Styling: Alexandra Baldauf, Anna Kombächer

Druck & Produktion:  
BluePrint AG, München · Robert Tausend

## BESUCHEN SIE UNS!

**HOPFEN** Mo - Sa  
88167 Stiefenhofen 08.00 - 12.00  
Tel. (0 83 86) 28 33 15.30 - 18.30 Uhr  
Fax (0 83 86) 73 78 So und Feiertag  
hopfen@baldauf-kaese.de 15.30 - 18.30 Uhr

Führung jeden Freitag um 17.00 Uhr oder nach Absprache.

**GRÜNENBACH** Mo, Di & Sa  
88167 Grünenbach 08.00 - 12.00 Uhr  
Tel. (0 83 83) 6 12 Do & Fr  
Fax (0 83 83) 15 65 08.00 - 12.00  
gruenenbach@baldauf-kaese.de 15.30 - 18.00 Uhr  
Mittwoch und Sonntag  
geschlossen!

**GESTRATZ** Mo, Mi, Do, Fr, Sa  
88167 Gestratz 08.00 - 12.00 Uhr  
Tel. (0 83 83) 5 59 Fr  
Fax (0 83 83) 12 19 08.00 - 12.00 &  
gestratz@baldauf-kaese.de 16.00 - 18.00 Uhr  
Dienstag und Sonntag  
geschlossen!

### BALDAUF'S KÄS- & WEINKELLER GOßHOLZ

Goßholz 5 Mo-Fr  
88161 Lindenberg 08.00-12.30  
Tel. (0 83 81) 89 02 - 17 14.30-18.00 Uhr  
Fax (0 83 81) 89 02 - 66 Sa  
kaeskeller@baldauf-kaese.de 8.00-12.30 Uhr

### BALDAUF KÄSELADEN ISNY

Bergtorstraße 6 Mo - Fr  
88316 Isny 8.30 - 12.30  
Tel. (0 75 62) 98 18 82 9 14.00 - 18.00 Uhr  
Fax. (0 75 62) 91 44 31 5 Sa  
isny@baldauf-kaese.de 8.30 - 12.30 Uhr



### TELEFONISCHE BESTELLANNAHME FÜR DEN KÄSEVERSAND

Montag bis Donnerstag  
von 7 Uhr - 12 Uhr  
und 13 Uhr - 16 Uhr  
Freitag von 7 Uhr - 12 Uhr

Samstag und Sonntag sind wir nicht  
persönlich für Sie da! Es ist ein Anru-  
beantworter geschaltet, dort können  
Sie Ihre Bestellung für den Käseversand  
gerne hinterlassen.

**BALDAUF KÄSE ONLINESHOP**  
**WWW.BALDAUF-KAESE.DE**



*Wer liebt Käse?  
Wir auch!*



**GEBR. BALDAUF GMBH & CO. KG**

Goßholz 5 · 88161 Lindenberg

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

[WWW.BALDAUF-KAESE.DE](http://WWW.BALDAUF-KAESE.DE)