



Magazin  
für Käsegourmets

WWW.BALDAUF-KAESE.DE

# Für die Sommé

KÄSE –  
eine Wissenschaft für sich

WAS MACHT EINE  
KÄSESOMMELIÈRE?  
Interview mit Lisa Gräsel

WIR STELLEN VOR  
Ladenteam & Lieblingsrezepte



*Goßholz, im April 2023*

## LIEBE KÄSEFREUNDINNEN UND -FREUNDE,

willkommen zu einer neuen Ausgabe unseres KÄSmagazins.

Gerade fiel mir auf, dass es schon das 13te ist ... das freut mich sehr, beweist es doch, dass es viel zu erzählen gibt rund um den ganzen Käse.

Im aktuellen Magazin geht es, wie der Titel schon sagt, um die Sinne und den Geschmack, der bei einem Produkt wie Käse eine maßgebliche Rolle spielt. Die Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden, darauf kann niemand Einfluss nehmen. Wofür ich mit meinem Team sorgen kann, ist die bestmögliche Qualität und ein vielfältiges Angebot an Aromen, Sorten und Geschmäckern. Wir wollen ein Produkt herstellen, das nicht nur mundet, sondern seinen Preis wert ist, das sich sehen und vor allem schmecken lassen kann.

Gerade deshalb bin ich besonders stolz darauf, dass wir mit unseren eigenen Kulturen bei der Käseherstellung arbeiten. Damit können wir ganz individuell und frei den Geschmack und die Qualität unseres Käses steuern. Wir können dank unseres Labors und der Mitarbeiter forschen, experimentieren und unabhängig von industriell hergestellten Kulturen an unseren eigenen Rezepturen arbeiten. So können wir uns immer sicher sein, dass der Geschmack von Baldaufkäse nicht nur einzigartig ist, sondern es auch bleiben wird.

Der Weg zum fertigen Stück Käse wird durch eine Abfolge mikrobiologischer Prozesse, dem diffizilen Zusammenspiel von Bakterien und handwerklicher Finesse bedingt. Letztendlich ist aber der Moment, wo Ihr glücklich und zufrieden in Euren Lieblingskäse beißt, eine Kombination aller Gewerke - auf unseren Bauernhöfen, im Labor, an den Kesseln und in der Reifung.

Abschließend ist es mir ein großes Anliegen mich zu bedanken, Euch Käseliebhaberinnen und Käseliebhabern zu danken. Warum? Weil Ihr so einen guten Geschmack habt.

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

*Georg Baldauf*



»  
Wir können dank unseres Labors  
und der Mitarbeiter forschen,  
experimentieren und unabhängig  
von industriell hergestellten  
Kulturen an unseren eigenen  
Rezepturen arbeiten.







**6** NEWS  
Jubiläumsjahr &  
Spendenübergabe



**20**  
TIPPS & TRICKS  
Richtig verkosten



**8**  
KÄSE,  
KULTUREN,  
OPTIMIERUNGSPROZESSE  
Eine Wissenschaft  
für sich



**12**

**BALDAUFS KÄSEKUNDE**  
Wissenswertes zu  
Hart- & Schnittkäse



**JETZT WIRD  
PROBIERT!**  
Die Verkostung zur Box



**HALLO DIE DAMEN!**  
Unser Ladenteam  
samt Lieblingsrezepten

**22**



**NEU IM SHOP**  
Die Baldauf  
Verkostungsbox

**26**



**14**

**MIT DEN SINNEN GENIESSEN**  
Ein Gespräch mit  
Käsesommelière Lisa Gräsel

**31**

INFO & KONTAKT







## EIN HOCH AUFS JUBILÄUMSJAHR 2022 -

*geteilte Freude ist doppelte Freude*

Wir haben zwar schon längst 2023, aber nachdem wir ein Jahr lang mit den unterschiedlichsten Events unseren Geburtstag gefeiert haben, ist jetzt endlich die Zeit gekommen, unsere dabei gesammelten Spenden zu übergeben.

Aber von Anfang an: 2022 war unser Jubiläumsjahr, das wir genutzt haben, um mit Kunden, Freunden des Hauses und unserem ganzen Team zu feiern. Geplant wurden Veranstaltungen rund um unser bestes Stück, den Käse. Auf dem Programm standen Kässpätzlewochen, Käse- und Weinverkostungen, ein Sennereifest und vieles mehr. Generell wollten wir unsere Freude teilen – mit Menschen, die es nicht so gut hatten im Jahr 2022. Also haben wir uns gemeinnützige Vereine und Organisationen ausgesucht, die Hilfsbedürftige auf der ganzen Welt unterstützen.



## MIT TROMMELWIRBEL & TUSCH – JETZT WIRD GESPENDET

Los ging es bereits im März mit einer Spende an AKTION DEUTSCHLAND HILFT. Wir konnten mehr als 2000 Euro (2130 Euro, um genau zu sein) einnehmen, die wir an ukrainische Kinder und Familien spendeten.

Zusätzlich wurden, übers Jahr verteilt, 12.466 Euro gesammelt, die wir nun aufrunden und ganze 14.000 Euro auf vier Vereine verteilen. ZELTSCHULE e.V., CCARA e.V., FREUNDESKREIS OAXACA e.V. und MOMMY'S DAYCARE in Südafrika - gemeinnützige Organisationen, die Kindern auf der ganzen Welt helfen und allesamt das Ziel haben, Kindern Bildung zu ermöglichen. Zur Übergabe trafen sich Mitte Februar Vertreter aller vier Organisationen in Goßholz, wo sie unser Spende freudig und dankbar entgegennahmen.

## Wer bekommt das Geld?

**ZELTSCHULE e.V.**, mit Sitz in München, baut unter anderem Schulen für Kinder im libanesisch-syrischen Grenzgebiet, wo hunderttausende, syrische Flüchtlingskinder in provisorischen Zeltstädten und ohne Zugang zu Bildung leben.

**CCARA e.V.**, der Verein aus Isny, hilft Menschen in Indien und Mali, die unterdrückt und ausgegrenzt werden. Neben Waisen und Witwen kümmert sich CCARA e.V. z.B. auch um von Lepra betroffene Menschen, denen medizinische Versorgung verwehrt ist.

Der Isener Verein **FREUNDESKREIS OAXACA e.V.** unterstützt im Bundesland Oaxaca, im Süden Mexikos, die beiden Kinderprojekte „Calpulli“, „La Casita“ und ein Projekt für ökologische Landwirtschaft in den Dörfern des Mixteca-Gebirges.

**MOMMY'S DAYCARE**, ein Kindergarten in Südafrika, wird von Romina Rauner, ihres Zeichens Sonderpädagogin am Seminar für Ausbildung und Fortbildung der Lehrkräfte Freiburg, tatkräftig unterstützt. Unser Geschäftsführer Frank Kessler hat sich die Arbeit von Romina vor Ort im südafrikanischen Township bei Jeffrey's Bay angesehen und war schwer beeindruckt. Mit unserer Spende werden medizinische Behandlung und die Verpflegung der Kinder mitfinanziert.



## WAS WAR LOS?

*Ein Rückblick  
aufs Jubeljahr  
in Wort & Bild*



### JANUAR, FEBRUAR & MÄRZ

*Wir lieben Kässpätzle*

haben wir uns dem Allgäuer Nationalgericht Kässpätzle gewidmet- frisch vor unserer Haustüre mit feinstem Baldaufkäse gehobelt. Die Kässpätzle wurden, vom extra angereichten Foodtruck Heisser Hobel, unters hungrige Volk gebracht. Unsere Aktion kam super an und damit auch ein stattlicher Betrag aufs Spendenkonto.

### APRIL & MAI

*Ein Prost auf den Frühling*

wurde der Frühling samt Käse und Wein in unserem Laden in Isny begrüßt. Zuerst bei einer Käse- und Weinverkostung mit Teresa Deufel und dann nochmal mit Weinen vom Weingut Nägelsförst.

### Hereinspaziert in Hopfen

Den Mai haben wir mit einer exklusiven Sennereiführung in Hopfen verabschiedet, bei der unser mehrfach prämiertes Käsermeister Alois Keck, samt seinem über 30-jährigen Fachwissen und in gewohnt charmanter Art, den geneigten Zuschauern zeigte, wie gescheiter Käse hergestellt wird.

### JUNI

*Gin & Käserei*

widmeten wir uns im Goßholzer Laden Hochprozentigem in Form einer Käse- und Ginverkostung mit Fahnenbauer No. 61. Ausklingen lassen haben wir den Juni mit Alois Keck und einem Rundgang durch die Hopfener Sennerei.



### OKTOBER, NOVEMBER & DEZEMBER

*Kässpätzle gegen Herbst- & Winterblues*

Den tristen Herbst und die ersten Winterwochen hat uns der Foodtruck Heisser Hobel wieder mit herzhaften Allgäuer Kässpätzle versüßt.

Da war ganz schön was los bei uns! 160 Jahre Baldauf, die vielen Veranstaltungen und auch die Spenden wären ohne unsere Kunden nicht möglich und nur halb so schön gewesen. An dieser Stelle also ein herzliches Dankeschön an Euch! Wenn das kein Grund ist, sich schon auf die nächsten 160 Jahre zu freuen?



In dieser Ausgabe des Magazins geht es um den Käsegenuss mit allen Sinnen. Vor allem der Geschmack entscheidet darüber, ob jemand Käse überhaupt mag. Dafür müssen bestimmte Komponenten übereinstimmen und individuelle Anforderungen erfüllt werden. Die Entwicklung des Geschmacks fängt an, lange bevor Ihr Käsefans da draußen genussvoll ins Käsebrot beißt. Los geht's genau genommen schon bei der Kuh, die als Rostofflieferantin unserer Milch, wichtige Bakterien mitbringt.

### MILCH IST NICHT GLEICH MILCH

Den Anfang macht immer die Milch. Hier gilt: je natürlicher und hochwertiger sie verarbeitet wird, um so besser schmeckt das Endprodukt. Bei uns wird seit 1862, dem Jahr der Firmengründung, ausschließlich mit Heumilch produziert. Auf dem Menü einer Heumilchkuh stehen jede Menge verschiedene Gräser und Kräuter. Im Sommer gibt es vielfältige Futterpflanzen auf Wiesen und Weiden, im Winter gesundes, hofeigenes Heu. Das ist deshalb so wichtig, weil diese Art der Fütterung unverfälschten Geschmack, optimale Milchqualität und die ideale Ausgangsposition für unsere Produktion hochwertigen Käses garantiert. Produkte aus Heumilch haben übrigens einen höheren 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. Aber nicht nur das, unsere gute Heumilch liefert auch die Grundlage, um eigene Baldauf Kulturen für den Käse zu entwickeln.



### BAKTERIEN IM KÄSE - WIE BITTE?

Wer jetzt die Nase rümpft, weil er oder sie dabei an irgendetwas eher Unappetitliches denkt, der sei sofort beruhigt. Die Bakterien in der Käsekultur sind zwingend nötig, um den gewünschten Geschmack und die perfekte Konsistenz zu garantieren. Denn wie ein Käse riecht oder schmeckt hängt auch von den Bakterienkulturen im Käse ab. Bakterien finden sich in der Milch selbst als Milchsäurebakterien, aber sie wachsen auch an der Oberfläche des Käses unter Einsatz von Salz und Wasser und sorgen so für die Rinde.



– eine Wissenschaft  
für sich



## DIE KULTUR MACHT DEN UNTERSCHIED – WIR FORSCHEN DRAN

Wir haben schon vor vielen Jahren mit unserer „Kulturforschung“ begonnen. Im hausinternen Labor kontrollieren wir nicht nur engmaschig die Qualität von Milch und Käse, sondern arbeiten auch an unseren eigenen Kulturen. Wir konnten bereits Kriterien und Vorgaben für die Milchqualität festlegen, an denen wir die Qualität messen und so über dem allgemeinen Standard arbeiten.



Es ist uns zusätzlich gelungen, ein Verfahren für die Anzucht von Milchsäurebakterien zu entwickeln und eigene Kulturen zu züchten. Die Stabilität des Verfahrens wurde durch verschiedene Tests überprüft und Parameter bestimmt, die im Ablauf der Herstellung nicht verändert werden dürfen, um eine gleichbleibende Aktivität und Vitalität der empfindlichen Milchsäurebakterien sicherzustellen. So stehen die Stämme auf unbegrenzte Zeit für unsere Produktion zur Verfügung.

Das ist deshalb so erwähnenswert, weil eigene, selbst erzeugte Kulturen zur Käseherstellung auf dem Markt Mangelware sind. Soll heißen, dass wir bei Baldauf eine eigentlich schon längst nicht mehr praktizierte Tradition des Handwerks wiederbelebt haben. Denn normalerweise ist es Usus, mit industriell vorgefertigten Kulturen zu arbeiten, die beim Käsen, als fertige, abgepackte Mischung, zugefügt werden. Das ist beispielsweise einer der Gründe, warum bestimmte, industriell gefertigte Käsesorten

immer gleich schmecken. Uns ist wichtig, mit eigenem Labor und selbst hergestellten Kulturen, nicht auf die Industrie und deren Angebot angewiesen zu sein.



Der Prozess zur Züchtung einer Kultur kann langwierig, extrem schwierig und sofort zu schmecken sein. Ist nämlich die Kultur nicht ausgewogen, schmeckt man es beim Käse. Um die perfekte Kultur zu bekommen, werden aus der Rohmilch mögliche Käsekulturen selektiert und Bakterienstämme angelegt. Die kommen dann immer wieder in unzählige Versuchskäse, bis ihre Werte passen. Nachdem alle Tests im Labor bestanden wurden, geht der Käse in die Verkostung und nur wenn er dort die vielen, strengen Fachleute und Käseprofis überzeugt, lassen wir ihn in die Produktion. Die fertigen Betriebskulturen werden dann in der Sennerei zur Herstellung unserer Käse verwendet. Das hilft uns dabei, die Vielfältigkeit der Aromen zu erhöhen und neuartigen Geschmack zu kreieren.



## UNSERE KULTUREN? HAUSGEMACHT!

Wir wollten es ganz genau wissen und haben bei Armin Herrmann, verantwortlich fürs Qualitätsmanagement bei Baldauf, nachgefragt:

„Mithilfe der von uns entwickelten Säuerungstest-Methode können wir dauerhaft Aktivität und Vitalität der Kulturen überprüfen und so die Haltbarkeit kontrollieren. Unsere Betriebskultur wird nicht aus tiefgefrorener, sondern frischer Mutterkultur hergestellt, was eine bessere Säureungsaktivität mit sich bringt. Wir haben inzwischen das Ziel erreicht, aus unserer eigenen Rohmilch empfindliche Milchsäurebakterien zu isolieren und außerdem ein Verfahren zur Anzucht entwickelt, um sie unbegrenzte Zeit aufbewahren zu können.“

Das Verfahren ist übertragbar, das heißt wir sind unabhängig von großen Herstellern und stellen eigene Kulturen her, was uns wiederum die Chance gibt mit neuen Geschmacksvarianten und Aromen zu experimentieren.

Um den prozesssicheren Einsatz zu garantieren, haben wir einen Nährboden entwickelt, auf dem die empfindlichen Milchsäurebakterien gut anwachsen, damit die Vermehrung der Stämme sichergestellt werden kann. Durch das unterschiedliche Wachstum der einzelnen Stämme, kann gleichzeitig das Wachstum jedes Stammes überprüft und Verunreinigung mit Fremdflora ausgeschlossen werden.

Als letzten Schritt haben wir einen Schnelltest, den sogenannten Säuerungstest, so angepasst, dass wir tagesaktuell eine Rückmeldung über die Aktivität und Vitalität der hergestellten Betriebskulturen bekommen. Durch diese Maßnahmen können wir den prozesssicheren Einsatz unserer Kulturen garantieren und das Verfahren dann für die Serienentwicklung freigeben.“

Jetzt ist wohl allen klar, warum es in der Überschrift heißt, die Käseherstellung sei eine Wissenschaft für sich ... aber im Vergleich zu vielen anderen Wissenschaften, biochemischen Prozessen und Laboruntersuchungen kann sich unser Ergebnis essen lassen!





# BALDAUFS KLEINE KÄSEKUNDE

Das Käse-Universum ist riesig und zugegebenermaßen manchmal auch ein wenig unübersichtlich. Wen wundert's? Da gibt es Arten und Sorten, weichen Käse, harten Käse, nicht so harten Käse ... Er findet sich in allen Farben und Konsistenzen, mal mit was drauf, mal mit was drin. Hier ein paar Basics zur besseren Orientierung in der wunderbaren Welt des Käses.

## KÄSEGRUPPEN

In Deutschland wird in sechs Käsegruppen unterteilt: Frischkäse, Sauermilchkäse, Weichkäse, halbfester Schnittkäse, Schnittkäse und Hartkäse. Je nach Kategorie teilt man die Käsesorten nach Fett- und Wassergehalt, verwendeter Milch oder auch den hinzugefügten Kulturen ein. Angefangen bei Hartkäse wie Emmentaler, der teilweise über ein Jahr lang reift, über Halbhartkäse wie Raclettekäse und Weichkäse wie Camembert reicht das Spektrum bis zu Frischkäse, der ganz ohne zu reifen, sofort gegessen werden kann. Die Art, wie unterschiedliche Käsesorten produziert werden, unterscheidet sich auch je nach Land bzw. sogar Region. Manche Weich- und Frischkäse beispielsweise, dürfen ihren Namen nur tragen, wenn sie in einer ganz bestimmten Region produziert worden sind. Die Käsegruppen sind bei der Orientierung hilfreich, denn sie können bei der Einordnung von Charakter, Geschmack und Verwendungsmöglichkeiten des Käses Auskunft geben und so dabei helfen, tausende an Käsespezialitäten zu unterscheiden.

## DAS WASSER IM KÄSE

Wer hat sich schon mal bei einem Blick auf die Verpackung des jeweiligen Lieblingskäses über die aufgedruckte Prozentzahl % und das Kürzel Fett i. Tr. gewundert? Wahrscheinlich so einige ... Die Angabe bezieht sich auf „Prozent Fett in der Trockenmasse“. Aus eben dieser Trockenmasse in Form von Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten, Vitaminen und Mineralstoffen besteht Käse. Dazu kommt noch Wasser, das während des Reifeprozesses entsteht, aber dann teilweise wieder verdunstet. Durch den Wassergehalt im Käse kann man ermitteln, wie fest oder weich der Käse wird. Je mehr Wasser im Käse, umso weicher und cremiger. Bei längerer Reifung verdunstet immer mehr Wasser, so dass der Käse fester und würziger wird.

Um die Käsegruppen zu unterteilen, setzt man den Wassergehalt in ein Verhältnis zur fettfreien Käsemasse (Trockenmasse ohne Fettanteil). Bei Hartkäse sind das unter 56% und bei Schnittkäse 54-63%. Die Einteilung der Käsegruppen nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse gibt keine Auskunft über die Art der Milch und so gibt es Schafskäse und Ziegenkäse als Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und auch als Hartkäse.



## HARTKÄSE – HART ABER HERZHAFT

Zu den Hartkäsesorten zählen unter anderem unser Allgäuer Bergkäse, der Alpkäse Urgestein, und das Alpkäsle. Grundsätzlich ist bei diesen Käsesorten, im Unterschied zu Schnittkäsesorten, die Menge der Trockenmasse am höchsten und ihre Reifezeit in der Regel wesentlich länger. So ein richtig würziger Hartkäse kann bis zu einem Jahr, oder wie unser Alpkäse Urgestein sogar 16 Monate reifen. Während des Herstellungsprozesses und der Lagerung wird kontinuierlich Wasser abgegeben, weshalb der Fettgehalt nur relativ angegeben werden kann. Grob geschätzt beträgt der absolute Fettgehalt etwa die Hälfte des Fettanteils in der Trockenmasse.

Man schneidet den Bruch, also die dickgelegte Milch, bevor der Käse gepresst wird. Je fester der Käse werden soll, schneidet man den Bruch beim Hartkäse sogar so klein wie ein Weizenkorn. Das lässt möglichst viel Molke abfließen, die Trockenmasse wird größer und der Käse dadurch fester.

Der vergleichsweise geringe Wasseranteil lässt Hartkäsesorten äußerst haltbar werden und sie bekommen obendrein eine charakteristische Rinde.

## SCHNITTKÄSE – WEICH & SCHNITTIG

Zum Schnittkäse zählen unter anderem unser Klassiker, der Wildblumenkäse, unser Trüffelkäse oder der Zitronenpfefferkäse. Diese Käsesorten sind weicher als die Hartkäsesorten und bleiben nicht so lange in den Reifekellern. Im Unterschied zum Hartkäse reifen sie schneller, gleichmäßiger und geben weniger Wasser ab. Ihre Reifezeit liegt meistens bei rund 8-12 Wochen.

Schnittkäse sind milder, weil sie kürzer reifen. Der Bruch wird auf Kirschkernegröße geschnitten, weshalb beim Pressen mehr Wasser bzw. Molke im Käse bleibt. So ist die Trockenmasse kleiner als beim Hartkäse und der Schnittkäse cremiger in seiner Konsistenz.

## WIE SCHMECKT'S?

In Sachen Geschmack kommt der Hartkäse mit seiner langen Reifezeit recht kräftig daher. Das Aroma von lang gereiftem Hartkäse ist nicht jedermanns Sache ... manche können nicht darauf verzichten und anderen ist er zu würzig. Letztere holen sich dann lieber Schnittkäse, als die mildere Genussvariante. Unsere persönliche Meinung? Nicht festlegen und die Käsefeste feiern, wie sie fallen! Am besten schon in der Früh mit einem milden Schnittkäse beginnen und dann bis zum Abend immer würziger werden ...

## Kurz & käsig

### SCHNITTKÄSE

- Trockenmasse kleiner als beim Hartkäse
- Reifezeit kürzer, reift meist nicht länger als 12 Wochen
- milder, cremiger Geschmack
- kann gut geschnitten werden
- oftmals mit Affinage oder Zusatz im Käseteig

### BEI UNS IM SORTIMENT

Trüffelkäse, Wildblume, Zitronenpfeffer, Alpenfeuer, Der Allgäuer, Bauerngarten, Bauernkäse, Weinkäse, Chilikäse, Gartenkräuter, Pfefferduo, Gewürzhexe, Bergschnittlauch, Bärlauch, Raclettekäse, Walnusskäse

### HARTKÄSE

- Menge der Trockenmasse am höchsten
- lange Reifezeit von bis zu einem Jahr und länger
- würziger, kräftiger Geschmack
- äußerst haltbar
- charakteristische Rinde

### BEI UNS IM SORTIMENT

Allgäuer Bergkäse g.U., 1862 Meisterstück, Alpkäse, Alpkäsle, Alpkäse Urgestein, Emmentaler





# EIN GESPRÄCH MIT KÄSESOMMELIÈRE LISA GRÄSEL

## Würdest Du Dich kurz vorstellen?

**LG:** Mein Name ist Lisa Gräsel, ich bin 32 Jahre alt und wohne in Kempten.

## Man hört gar keinen Allgäuer Dialekt ...

**LG:** Ich komme auch nicht aus dem Allgäu, bin zugezogen (lacht). Ich bin vor 7 Jahren ins Allgäu gekommen und habe im Januar 2017 angefangen, in einer Molkerei zu arbeiten. 2021 war ich fertig mit meiner Ausbildung zur Käsesommelière und habe fast gleichzeitig, zusammen mit zwei Freunden, die Hoimat Genusskäserei aufgebaut.

## Woher kommt die Liebe zum Käse?

**LG:** Ursprünglich stamme ich aus dem Saarland und bei uns stand gutes Essen immer im Mittelpunkt. Wir haben am Wochenende zusammen gekocht, es wurde viel Wert auf gute Lebensmittel gelegt. Ich bin sehr ländlich aufgewachsen, dadurch hatte ich schon immer Verständnis dafür, wie wertvoll Lebensmittel sind. Dann liegt das Saarland ja auch sehr nahe an Frankreich. Die französische Käsevielfalt ist riesig, das hat mich schon als Kind fasziniert. Was es da alles gab, was man alles probieren konnte und wie unterschiedlich die Käse schmeckten, fand ich spannend.

Mit  
den Stimmen  
der Käse  
genießen





Das Thema Käse hat sich dann in meinem Leben herauskristallisiert. Außerdem bin ich keine Wurst- oder Fleischesserin. Käse würde mir wahnsinnig fehlen, denn er gehört einfach zu einer guten Brotzeit. Käse lässt sich außerdem beim Kochen super einsetzen, egal welche Küche und aus welchem Kulturkreis, Käse ist immer dabei.

### Wie bist Du zur Ausbildung als Käsesommelière gekommen?

**LG:** Ich habe keine klassische „Käseausbildung“, bin keine Milchtechnologin oder ähnliches und mir hat immer ein bisschen was gefehlt. Ich wollte wissen was dahintersteckt, war neugierig auf die Grundlagen, wenn man so will. Dann habe ich recherchiert und stieß auf die Ausbildung zur Käsesommelière.



### Wie lange dauert die Ausbildung und wie läuft sie ab?

**LG:** Man muss sich erstmal bewerben, denn da wird nicht jede\*r genommen. Die wollen Leute haben, die vom Fach sind - aus der Gastronomie, der Lebensmittelbranche beispielsweise, also Leute mit Hintergrundinfo und Arbeitserfahrung. Bei mir war die Ausbildung in fünf Blocks über ein gutes, halbes Jahr verteilt. Die Blocks waren in Präsenz, gingen immer über vier Tage und wir waren an ganz unterschiedlichen Orten, um dort mit den verschiedenen Themen zu arbeiten. Wir haben eine Landwirtschaft besucht, waren in der Käserei, auf dem Weingut beim Winzer, haben Sensorik Tests gemacht. Die Ausbildung ist total vielfältig, aber auch intensiv mit vier Tagen am Stück, von morgens bis abends. Ich habe die Ausbildung selbst bezahlt, der Kurs wird vom Staat Bayern angeboten, die Schule heißt „Genussakademie“.



### Und nach der Ausbildung? Wie ging es weiter bei Dir?

**LG:** Am Ende der Ausbildung kommt erstmal die Abschlussprüfung. Wenn man sie nicht besteht, kriegt man weder Titel noch Urkunde. Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen, mündlichen und praktischen Teil und wenn alle bestanden sind, bekommt man den Titel „staatlich geprüfte Käsesommelière“. Wir waren gerade dabei die Hoimat Genusskäserei zu gründen, wollten in Eschach einen Ort schaffen, wo man sich beraten lassen, aber auch die Käserei kennenlernen kann. Da konnte ich das Gelernte super mit einbringen, so sind auch die „Genussabende“ entstanden. Da gibt es fünf Käsegänge mit Getränkebegleitungen und wir zeigen, wie man das kombinieren kann und wie man richtig verkostet. Aber auch, wenn ich im Laden arbeite, bei der Kundenberatung, ist die Hintergrundinfo meiner Ausbildung sehr praktisch, das Wissen aus der Ausbildung bringt mir echt viel im Alltag.

### Wie können wir uns das Käse verkosten vorstellen? Hast Du eine Art Checkliste?

**LG:** Ja, die habe ich. Erstmal braucht man Info. Beispielsweise aus welcher Milch der Käse gemacht wurde - Ziege, Schaf oder Kuh. Ist es ein Hartkäse oder Schnittkäse? Wenn man die Information vorab bekommt, hat man schon mal eine Idee im Kopf, wie der Käse schmecken könnte.

Wenn man vorab aber gar nichts weiß, wenn einem ein Käse einfach vorgesetzt wird, fängt man mit der Optik an. Wie sieht der Käse genau aus, hat er eine Rinde, wie sieht die Rinde aus? Man betrachtet den Käse außen, und den Käseteig innen. Ist er gelocht, hat er Sprenkel drin, oder Gewürze? Das verschafft einen ersten Eindruck, wenn es um die Reifezeit geht.



Alter Bergkäse hat beispielsweise eine dunklere Rinde, die ist härter und spröder, da weiß man schon, das muss was Gereiftes sein. Hat man was Weiches, das vielleicht mit Asche umschlossen ist, wird es Frisch- oder Weichkäse sein. Man schaut sich den Käse erstmal genau an, bevor es ans Tasten geht. Ist er fest, weich, elastisch? Das lässt sich alles schon mal mit den Händen erfühlen.

Danach nimmt man den Geruch dazu. Ich breche den Käse auf, weil frische Schnittflächen und Bruchstücke am intensivsten riechen. Das meiste Aroma bekommt man am frischen Laib und am frisch abgeschnittenen Stück. Man riecht innen und außen an der Rinde, um eine Idee zu bekommen, wie der Käse gelagert wurde. Die Rinde kann etwas Erdiges haben. Zum Beispiel Bergkäse, die auf der Alp gemacht werden, reifen oft im Keller und riechen dann eher dumpf und erdig.

Erst nach dem Riechen geht es um den Geschmack. Man nimmt sich ein Stück - immer zuerst von innen und dann erst von außen. Der gereifte Käse wird von außen geschmiert und die Würzigkeit ist meistens außen am höchsten. Innen wird der Käse von der Rinde geschützt und dort ist der reinere Geschmack. Wenn man zuerst die Rinde versucht, verfälscht das den Geschmack, weil die Würzigkeit die Geschmacksrezeptoren blockiert.

Es geht aber nicht nur um den Geschmack im Mund, wir tasten auch. Mit der Zunge kann ich viele Eindrücke sammeln: ist der Käse bröselig, geschmeidig, cremig? Da kommt ganz viel zusammen, was den Gesamteindruck ausmacht. Wenn Du z.B. eine ganz cremigen Käse im Mund hast, der verhält sich anders als alter Bergkäse.





### Die Kollegen vom Wein spucken ihn ja wieder aus – Ihr esst den Käse aber schon?

**LG:** Ja, wir essen den Käse (lacht). Blüten und Knoblauch sind beispielsweise Aromen, die über die Nase gehen. Wenn wir den Käse nicht schlucken, fehlt ein Stück des geschmacklichen Gesamteindrucks. Es gibt zwei Wege, wie Riechzellen erreicht werden, über die Nase und über den Rachen.



### Wie geht man vor, wenn mehrere Käsesorten hintereinander probiert werden? Sind da nicht auch die Geschmacksrezeptoren blockiert?

**LG:** Man muss zwischendurch Wasser trinken, um den Geschmack zu neutralisieren. Ein Stück frischer Apfel oder mildes Brot können auch helfen. Einfach etwas Mildes zum Neutralisieren essen oder trinken, dann kann man zum nächsten Käse gehen.

### In welche Geschmacksnoten teilt Ihr ein, gibt es da ein festes Schema?

**LG:** Erstmal kann man nach den Geschmäckern auf der Zunge gehen - gibt es was Süßes, Säuerliches, Salziges, Bitteres? Dann kann man schon mal grob einordnen und danach fächert man nochmal auf. Wenn es süß schmeckt, ist das eher fruchtig oder nach welcher Frucht schmeckt es? Da geht es bis in die kleinsten Details.



### Normalerweise verkostet man von mild nach würzig, aber was passiert bei Käse, der affinert wurde. Sprich: der Käse ist vielleicht mild aber die Affinage würzig, wo würde man in so einem Fall den Käse einordnen?

**LG:** Das ist gar nicht so einfach zu beantworten, weil es immer darauf ankommt, was auf der Rinde oder im Teig ist. Ihr habt zum Beispiel diesen leckeren Wildblumenkäse, der ist von den Blumen her nicht intensiv, also ist das noch ein milder Käse. Die Blumen stechen geschmacklich nicht so hervor wie z.B. bei Eurem Orangen- bzw. Zitronenpfeffer. Die mildereren Sorten mit den mildereren Kräutern oder Blüten würde ich vor den gereifteren Sorten probieren. Käse mit Pfeffer, Knoblauch oder Zwiebeln, die als Geschmack lange im Mund bleiben, würde ich nach den gereifteren Sorten verkosten.

### Was ist Dir persönlich lieber – Käse pur oder affinert?

**LG:** Sehr gute Frage, das kommt immer auf die Stimmung an. Ich finde im Sommer Euren Zitronen- und Orangenpfeffer wahnsinnig lecker, da riecht und schmeckt man schon den Sommer und braucht nur noch ein Gläschen Weißwein (lacht). Generell finde ich Euren Schafskäse ganz großartig, aber auch den Alpkäse ...

**Danke liebe Lisa, dass du uns an deinem Wissen teilhaben lässt!**

## Heallo Heimat!

Wer Lisa in Eschach besuchen und Ihr bei der Arbeit zusehen möchte, kommt am besten bei der HOIMAT Genusskäserei vorbei, wo Lisa, Basti und Philipp, die Tradition der Milchwirtschaft fortsetzen.

“Hoimat” setzt sich aus den Begriffen Heimat und Hoi (allgäuerisch für Heu) zusammen. Es geht den Dreien um die Wertschätzung für Natur, Rohstoff und Tradition, darum tolle Produkte herzustellen und sie auch ganz bewusst zu genießen. Mit besten regionalen Zutaten werden besondere Weichkäsespezialitäten hergestellt und in einer gläsernen Käserei kann man Schritt für Schritt dabei zuschauen.

Bei den Genussabenden, also den hauseigenen Verkostungen, erklärt Käsesommelière Lisa nicht nur, welches Bier und welcher Wein am besten mit dem Käse harmonieren, sondern auch wie man Käse in all seinen Facetten verstehen und erleben lernt.

Im angeschlossenen Käseladen werden selbst hergestellte Produkte und ausgewählte Käsesorten aus der Region angeboten und im Café könnt Ihr selbstgemachte Kuchen, Kaffee, Brotzeiten und kühle Getränke genießen.

Von April bis Oktober:  
Do, Fr, Sa & So: 10:00- 18:00 Uhr  
Mo: 13:00-18:00 Uhr

Von November bis März:  
Mo, Do & Fr: 13-17:00 Uhr  
Sa & So: 10:00- 17:00 Uhr

Schaukäsen immer am Samstag um 13 Uhr  
Tel. 0174 8014 864

Hoimat – Genusskäserei  
Eschach GmbH & Co.KG  
Eschach 105  
87474 Buchenberg  
info@hoimat.bio  
www.hoimat.bio





# Richtig verkosten

## Tipps & Tricks von der Käsesommelière

Das Treffen mit Lisa war unsere Chance den eigenen Käse professionell beurteilen zu lassen. Beim Verkosten werden die Sinne mit eingebunden, das heißt zuerst betrachtet Lisa den Käse, sein Inneres und die Rinde, bevor sie ihn anfasst und erfühlt - ob er z.B. elastisch, hart, weich oder brüchig ist. Danach riecht die Käsesommelière am Käse - innen, an der Rinde und nachdem er aufgebrochen wurde. Erst dann wird der Käse probiert und geschmeckt.

Wenn man schon mal die Gelegenheit hat, auf eine diplomierten Käsesommelière zu treffen, sollte man sich auf jeden Fall ein paar Tricks zur hausgemachten Käseverkostung holen. Hier ein paar Insidertipps von Käsesommelière Lisa Gräsel, damit Ihr bestens für Euer eigenes Event am heimischen Esstisch gerüstet seid.

1. Den Käse mindestens eine halbe Stunde, besser noch eine Stunde, vor dem Verkosten aus dem Kühlschrank nehmen. Der Käse soll vorab atmen können und circa 18 Grad (Raumtemperatur) haben, wenn man ihn verkostet.
2. Kurz bevor es losgeht, nicht mehr Rauchen, auf Kaffee verzichten und keine deftigen Speisen essen. Das alles kann die Sinneseindrücke mindern.
3. Nicht vergessen: Eure Käseverkostung im privaten Rahmen ist ein Genussevent und kein schnelles Abendessen. Man sollte sich idealerweise ein paar Stunden Zeit nehmen.
4. Gemeinsames Verkosten mit Freunden oder Familie macht am meisten Spaß, weil man sich dann austauschen kann. Dabei immer darauf achten, dass jede\*r andere Vorlieben und einen individuellen Geschmack mitbringt. Kein Empfinden ist falsch oder unpassend, gerade vielfältige Eindrücke bringen Spannung.
5. Wasser ohne Kohlensäure, Brot und Äpfel bereitstellen. Sie sind zum Neutralisieren zwischen dem einzelnen Käse da. Am besten Ihr wählt neutrales Brot, ohne starken Eigengeschmack, Nüsse oder Gewürze, z.B. helles Mischbrot oder Weißbrot.
6. Lasst Euch Zeit, probiert die Käse nacheinander und im Vergleich. Dabei von mild zu würzig verkosten, damit stärkere Aromen nicht schon zu Beginn die mildereren überdecken.
7. Gereifte, kräftige Sorten beim Verkosten nicht in dicke oder große Stücke schneiden, sondern lieber hobeln oder dünn aufschneiden. Je feiner man den Käse schneidet, um so mehr Aroma bekommt er. Käsehobel oder Schäler eignen sich gut oder Ihr schneidet den Käse ganz dünn mit dem Messer auf.
8. Wein und Käse sollten auf einer Ebene sein. Bei kräftigen, gereiften Käse braucht man auch einen kräftigen, gereiften Wein, sonst überlagert der Käse den Geschmack des Weines und umgekehrt. Das gilt auch für die Kombination mit anderen Getränken, wie z.B. Bier. Hier wählt man leichtere Biere zu leichten Käsesorten und kräftig-malzige Biere, gerne auch Starkbiere, zu gereiften Käsesorten.
9. Wenn Ihr Euren Geschmack schulen wollt, trainiert am besten zuhause, indem Ihr bewusst an Lebensmitteln riecht. Joghurt, Früchte, was Ihr in der Küche findet. Das schärft die Sinne.
10. Für die Verkostung sucht man am besten 5 - 6 Käsesorten aus.
11. Zur Verkostung kann man auch ein paar Sachen aus dem Küchen- und Kühlschrank dazu nehmen - Marmelade, Honig, vielleicht ein Chutney.
12. Auf jeden Fall solltet Ihr die Käse zuerst pur probieren, dann mit etwas Süßem oder Salzigem, vielleicht auch mit ein bisschen Salz bestreuen. So merkt man recht gut, wie sich der Geschmack des Käses verändert.





# Bald auf Verkostungsbox

N°1  
Wildblume

N°2  
Der Allgäuer

N°6  
Urgestein

N°3  
Zitronen-  
pfeffer

Jetzt  
neu im  
Shop!

IN DER BOX:  
Bio Wildblume 180g  
Bio Allgäuer 180g  
Bio Zitronenpfeffer 180g  
Bio Schafskäse 180g  
Gartenkräuter 180g  
Bio Alpkäse Urgestein 300g

N°5  
Garten-  
kräuter

N°4  
Schafskäse



# Jetzt wird probiert

## Lisas Verkostung zur Box



Es empfiehlt sich von den milden zu den würzigen Käsesorten zu gehen.

Bei affinierter Käse orientiert man sich an der Intensität von Kräutern und Gewürzen.

**1. DIE WILDBLUME** hat einen feinen, floralen Geschmack mit leicht grasiger Note, der aber nicht den Käse überlagert. Dieser Käse ist der mildeste von allen, deshalb starten wir mit ihm unsere Verkostung.

**2. DER CREMIGE ALLGÄUER** hat etwas mehr Würze vom Käseteig her und ein kräftigeres Aroma. Der Käse ist nicht mit Kräutern affinierter, sondern geschmiert und dadurch kräftiger. Daher probiert man diesen Käse nach dem milderen Wildblumenkäse.

**3. DER ZITRONENPFEFFER** bekommt durch den geschroteten Pfeffer eine leichte, aber angenehme Schärfe und durch die Zitronen eine zarte Frische (Säure). Seine Rinde ist deutlich kräftiger und präsenter als die vom Wildblumenkäse und der Geschmack bleibt deutlich länger im Mund erhalten.

**4. DER SCHAFSKÄSE** unterscheidet sich von den vorherigen Sorten durch die Konsistenz. Er hat eine längere Reifezeit und ist etwas fester als die anderen Schnittkäsesorten. Sein Geschmack ist deutlich aromatischer und auch salziger als der von Allgäuer und Zitronenpfeffer.

**5. DER GARTENKRÄUTER** hat zwar eine geringere Reifezeit als der Schafskäse ist aber durch die Kräuter und vor allem durch seine Zwiebel- und Knoblauchnote sehr aromatisch. Gerade Zwiebelgemüsesorten, wie Knoblauch, Lauch, Zwiebel oder Schnittlauch bringen einen lang anhaltenden Geschmack und eine leichte Schärfe mit.

Zum Abschluss kommt der kräftigste und aromatischste Käse:

**6. DAS URGESTEIN.** Der Käse schmeckt deutlich kräftiger durch die lange Reifung und kommt mit leicht nussigem, süßlichem Geruch und Karamellaroma. Ganz besonders sind die kleinen Eiweiß-Kristalle (Tyrosin), die durch seine lange Reifung entstehen und dem Käse einen tollen Kick verleihen. Der Geschmack ist vollmundig, was auf die lange Reifezeit des Käses hinweist, ohne dass er am Gaumen brennt oder unangenehm würzig ist.

## Gut zu wissen

Man versucht beim Verkosten die Sinne mit einzubinden:

- 1. Sehen** – zuerst wird der Käse betrachtet. Sind Blüten oder Gewürze vorhanden? Hat er eine kräftige oder blasse Farbe? Dabei achtet man auf den Käseteig (das Innere) und die Rinde (das Äußere).
- 2. Tasten** – ist der Käse elastisch, hart, weich oder brüchig?
- 3. Riechen:** man unterscheidet den Geruch im Inneren, auf der Rinde und wenn man den Käse aufbricht. Folgende Gerüche lassen sich zuordnen: milchig, fruchtig, geröstet oder eventuelle Besonderheiten wie beispielsweise Rauch, Kräuter, Gewürze.
- 4. Fühlen** – jetzt darf endlich probiert werden. Man fühlt mit Mund und Zähnen: welche Konsistenz hat der Käse beim Abbeißen? Trocken, sandig, geschmeidig, cremig? Lässt er sich leicht mit der Zunge zerdrücken?
- 5. Schmecken** – um alle Aromen wahrzunehmen, muss der Käse zerkleinert werden. Je mehr man kaut und je mehr Speichel eingesetzt wird, desto deutlicher der Eindruck. Der Käse wird zusätzlich im Mund erwärmt, was für eine bessere Wahrnehmung sorgt. Also nicht einfach schnell kauen und schlucken, sondern sich Zeit nehmen. Schmeckt der Käse süß, säuerlich, bitter, salzig? Das Aroma, das wir hier wahrnehmen, wird nicht nur durch die Geschmackssinne, sondern auch durch den Geruchssinn (Kräuter, Gewürze, etc.) geprägt.

## Käsebegleitung

Zu den ersten drei Käsesorten (Wildblume, Allgäuer & Zitronenpfeffer) passt ein frischer Weißwein mit leichter Säure sehr gut. Er hebt die Aromen der verschiedenen Kräuter und Blumen etwas mehr an und die leichte Säure macht den cremigen Käse frischer. (z.B. Weißburgunder, Grüner Veltliner oder Silvaner)

Zum salzigen Schafskäse und kräftigen Gartenkräuterkäse probiert man am besten einen gereifteren Weißwein mit etwas Restsüße. Die Süße ergänzt Salzigkeit und Würzigkeit, es entsteht ein schönes Geschmackserlebnis. (z.B. Chardonnay oder Riesling)

Für Rotweinfans ist natürlich auch etwas dabei: gerade zu den gereifteren Käsesorten, zum Schafskäse und zum Urgestein passen kräftige, gereifte Rotweine. (z.B. Merlot, Dornfelder, Barolo oder Spätburgunder)

Den Biertrinkern empfehlen wir zu mildem Käse ein leichtes Bier und mit würzigen Käsesorten eher Dunkel- oder Starkbiersorten.





*Hallo  
die Damen!*

*Dürfen wir  
vorstellen? Unser  
Baldauf-Käseteam  
hinter der  
Ladentheke*

In Sachen Geschmackskompetenz liegt unser Team in den Läden ganz weit vorn. Drei Geschäfte gibt es an der Zahl: in Hopfen, Isny und Goßholz – allesamt im schönen Westallgäu. Die Damen vor Ort haben, mal ganz praktisch gesehen, die meiste Ahnung in Sachen Geschmack. Sie sind nämlich an der Quelle, mittendrin und kennen sich aus mit Aromen und Konsistenzen. Außerdem wissen sie, womit sich die jeweilige Sorte am besten kombinieren lässt und was Frau oder Mann damit Köstliches zubereiten kann.



**LISELOTTE BRUGGER**

Aus dem Baldauf Laden in Goßholz

**Wie kamst Du zu Baldauf?**

Über eine ehemalige Arbeitskollegin

**Wie lange bist du schon bei Baldauf?**

Seit dem 2. November 1996

**Wenn du nicht im Laden bist,  
dann finden wir Dich ...?**

Bin ich im Sommer mit dem E-Bike unterwegs,  
im Winter beim Langlaufen oder in der Sauna.

**Dein Lieblingskäse?**

Zur Zeit der Bauernkäse,  
weil er so cremig und mild ist.

**Lieber Fondue oder Raclette?**

Ich mag lieber Raclette.

**Käse - direkt reinbeißen oder  
doch lieber auf dem Brot genießen?**

Ich schneide am liebsten direkt vom Käsestück  
runter und esse den Käse ohne Brot.



**SUSI BAUER**

Aus dem Baldauf Laden in Goßholz

**Wie kamst Du zu Baldauf?**

Ich kannte Baldauf schon lange,  
den Ausschlag gab dann eine Zeitungsannonce.

**Wie lange bist du schon bei Baldauf?**

3 Jahre

**Wenn du nicht im Laden bist,  
dann finden wir Dich ...?**

Beim Geocaching, Nordic Walken  
oder in der Sauna.

**Dein Lieblingskäse?**

Das 1862 Meisterstück, weil der Käse so  
würzig und cremig ist – einfach gut..

**Lieber Fondue oder Raclette?**

Ich bevorzuge Raclette,  
mit vielen unterschiedlichen Käsesorten.

**Käse - direkt reinbeißen oder  
doch lieber auf dem Brot genießen?**

Für mich lieber Käse und Brot separat  
und dazu ein gutes Glas Wein.



# Susis Kalbrückensteak mit Allgäuer Käsekruste

4 Kalbrückensteaks  
(z.B. Bio Kalbfleisch aus unseren Läden)  
80 g Baldauf Heumilchbutter  
200 g Baldauf Meisterstück gerieben  
2 Eier  
80 g Sahne  
frisch geriebene Semmelbrösel,  
Salz & Pfeffer, Muskat,  
Thymian oder Majoran  
Baldauf Butterschmalz  
zum anbraten



## ZUBEREITUNG

1. Butter schaumig rühren
2. Käse, Eier und Sahne unterheben
3. Mit etwas Semmelbrösel zu einer homogenen Masse binden
4. Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken
5. Auf die angebratenen Steaks geben und im Ofen bei Grillfunktion goldbraun fertig garen

Dazu passen Spätzle und Gemüse.

Bio Kalbfleisch  
aus kuhgebundener  
Kälberaufzucht -  
ab jetzt in unseren  
Läden

## UNSER LADENTEAM



### ELKE LEHMANN

Aus dem Baldauf Laden in Isny

#### Wie kamst Du zu Baldauf?

Wir wurden 2000 von Baldauf übernommen

#### Wie lange bist du schon bei Baldauf?

1. September 2000

#### Wenn du nicht im Laden bist, dann finden wir Dich ...?

Zu Fuß oder mit dem E-Bike unterwegs  
im schönen Allgäu.

#### Dein Lieblingskäse?

Baldauf 1862 Meisterstück.

#### Lieber Fondue oder Raclette?

Lieber Raclette.

#### Käse - direkt reinbeißen oder doch lieber auf dem Brot genießen?

Käse pur zum Reinbeißen.



### ANDREA CZISCHE-STÖRKLE

Aus dem Baldauf Laden in Hopfen

#### Wie kamst Du zu Baldauf?

Ende 2017 habe ich aus privaten Gründen meinen Lebensmittelpunkt ins Allgäu verlegt. Durch eine Stellenanzeige bin ich auf die Firma Baldauf aufmerksam geworden. Nach einem sehr positiven Gespräch mit Alexandra Baldauf ist mir die Entscheidung sehr leicht gefallen.

#### Wie lange bist du schon bei Baldauf?

Seit Januar 2018

#### Wenn du nicht im Laden bist, dann finden wir Dich ...?

Am liebsten aktiv in der Natur beim Radeln, Schwimmen, Bergwandern und Ski fahren. Oder spontane, lustige \*Hockete mit Freunden, (\*Anmerkung der Redaktion: Allgäuerisch für geselliges Zusammensitzen) wo guter Wein und Käse nicht fehlen sollten.

#### Dein Lieblingskäse?

Oh, das ist schwierig, denn wer die Wahl hat, hat bekanntlich die Qual. 1862 Meisterstück, Jubiläumskäse, Bio Pfefferduo, Wildblume, Alpkäsele und andere. Ich probiere auch immer wieder mal bei anderen Käsereien. Ohne zu übertreiben, denn fremd gehen lohnt sich nicht.

#### Lieber Fondue oder Raclette?

Ich liebe beides, vor allem in einer gemütlichen Runde.

#### Käse - direkt reinbeißen oder doch lieber auf dem Brot genießen?

Erst den Käse und dann ein wenig Brot dazu, vielleicht.



# Andreas Haferflockenbratlinge mit Baldauf Reibkäse



- ZUTATEN**  
für 4 Portionen
- 1 Knoblauchzehe
  - 250 g Magerquark
  - 200 g kernige Haferflocken
  - 1 Ei
  - 130g Baldauf Reibkäse
  - 1 Bund Schnittlauch
  - etwas gekörnte Gemüsebrühe
  - Baldauf Butterschmalz zum Anbraten
  - Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Knoblauch fein hacken und mit Magerquark, Haferflocken, Ei und Reibkäse vermengen
2. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken
3. ca. 20 Minuten quellen lassen
4. Schnittlauch in Röllchen schneiden und in die Masse einarbeiten
5. Butterschmalz in Pfanne erhitzen und die Bratlinge bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten

*Dazu passen bunter Salat der Saison und Kräuterquark*



## WIR FREUEN UNS ÜBER BESUCH!

**HOPFEN** Mo - Sa  
88167 Stiefenhofen  
Tel. (0 83 86) 28 33  
Fax (0 83 86) 73 78  
hopfen@baldauf-kaese.de  
09.00 - 12.30  
15.30 - 18.00 Uhr  
Mittwochnachmittag geschlossen  
So und Feiertag  
15.30 - 18.00 Uhr

**BALDAUF'S KÄS- & WEINKELLER GOSSHOLZ** Mo-Fr  
Goßholz 5  
88161 Lindenberg  
Tel. (0 83 81) 89 02 17  
Fax (0 83 81) 89 02 66  
kaeskeller@baldauf-kaese.de  
08.00-12.30  
14.30-18.00 Uhr  
Sa  
8.00-12.30 Uhr

**BALDAUF KÄSELADEN ISNY** Mo - Fr  
Bergtorstraße 6  
88316 Isny  
Tel. (0 75 62) 98 18 82 9  
Fax. (0 75 62) 91 44 31 5  
isny@baldauf-kaese.de  
9.00 - 12.30  
14.30 - 18.00 Uhr  
Mittwochnachmittag geschlossen  
Sa  
9.00 - 12.30 Uhr



## IMPRESSUM

13. Auflage April 2023

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

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

Fotos: Kay Blaschke,  
Martina Baldauf

Styling: Martina Baldauf

Druck & Produktion:  
Holzer Druck, Weiler



We   
Käse



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

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

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

