

Käseliebe trifft auf altes Handwerk

Käseliebe trifft auf altes Handwerk - bei der Käserei Baldauf aus Goßholz stellt man seit 1862 besten Käse her. Nachhaltig, ohne Silage, Glyphosat, Gentechnik und Konservierungsmitteln, wird Heumilch von den örtlichen Bauern naturbelassen verkäst.



Über 150 Jahre Tradition und Fortschritt

Bei Baldauf kann man Käse - nicht erst seit gestern, sondern mittlerweile im 159sten Jahr. Was dem Familienbetrieb besonders wichtig ist? Traditionelle Käseherstellung nach altem Rezept mit eigenen Kulturen und im Einklang mit der Natur. Eine ressourcenschonende, artgerechte Wirtschaftsweise und Respekt vor der Allgäuer Natur, sind seit der Gründung im Jahr 1862 fester Bestandteil und Eckpfeiler der Firmenphilosophie - aus Überzeugung. Das gilt sowohl für Baldaufs konventionelle Milchbauern, als auch für die bio-zertifizierten.

"Unter Tradition verstehen wir etwas Lebendiges, das Fortschritt nicht ausschließt" so Geschäftsführer Georg Baldauf. In 159 Jahren hat sich bei Baldauf vieles weiterentwickelt, die Liebe zu erstklassigem Käse ist konstant geblieben.

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



Kompromisslos aus fester Überzeugung

Damals wie heute bedeutet Käseproduktion bei Baldauf, dass man nach einem alten, traditionellen und kaum noch praktizierten Handwerk Käse herstellt und zwar ausschließlich mit tagesfrischer, naturbelassener Heumilch. In den Käse kommen Milchkulturen, die im hauseigenen Labor entwickelt werden. Der neue Standort in Goßholz arbeitet außerdem emissionsarm und umweltschonend.

"Bio" ist bei Baldauf weder Modewort, noch vorübergehende Zeitgeisterscheinung, sondern seit vielen Jahren Käsereialltag und eine bewusste Entscheidung. Die Käserei setzt höchstmögliche Maßstäbe beim Tierwohl der Vertragsbauern, man hält sich kompromisslos an den Bioland-Standard, denn sowohl Baldauf selbst, als auch alle Bio-Bauern sind von Bioland zertifiziert.

Der wichtigste Partner für guten Käse? Die Kuh, um genau zu sein das Allgäuer Braunvieh, das für die Heumilch sorgt. Auf dem Speiseplan einer Heumilchkuh stehen jede Menge verschiedene Gräser und Kräuter: im Sommer vielfältige Futterpflanzen von Wiesen und Weiden, im Winter gesundes, hofeigenes Heu. Der daraus resultierenden, hervorragenden Milchqualität, ist hochwertiger Käse zu verdanken - ursprünglich, natürlich, bekömmlich und mit essbarer Naturrinde. Das gilt natürlich auch für die Baldauf-Schafe, die ihre Heumilch mit dem leichten Mandelaroma für Schafskäse liefern.

Erst kürzlich gab es international großes Lob für den Käse namens DER ALLGÄUER, der als Klassenbester der Kategorie Schnittkäse beim World Championship Cheese Contest im amerikanischen Wisconsin mit einer Goldmedaille prämiert und damit zum Weltmeister gekürt wurde. Der Schafskäse aus dem Hause Baldauf schaffte bei der gleichen Veranstaltung fast Unmögliches: das "Greenhorn" aus Germany zeigte den internationalen Profis, was so ein Allgäuer Schafskäse alles kann und nahm eine Bronzemedaille mit nach

Hause.



Affinage - Luxus für den Käse

AFFINAGE, das schöne Wort kommt aus dem Französischen und heißt übersetzt "Reifung". Wer sich jetzt vorstellt, dass bei diesem Vorgang der Käse einfach nur rumliegt und darauf wartet gegessen zu werden, der irrt. Viel Fingerspitzengefühl auf Käseseite ist die wichtigste Zutat um in Feinarbeit die Reifung zu begleiten.



Der Käse badet im Wein

Eine ganz besondere Art der Affinage, ist das Baden des Käses. So praktiziert beim Baldauf Weinkäse. Der trägt den Namen nicht ohne Grund, denn er bekommt sein unverkennbares Aroma bei einem luxuriösen und ausgiebigen Bad in erlesenem Rotwein. Über eine Woche lang wird gebadet, bis er eine leichte, rezente Weinnote mitbringt. Auch optisch ist der Käse nach dem Bad ein Hingucker mit seiner leicht rötlichen Rinde und dem hellen Teig.



Von Chili bis Kornblume

Unzählige Behälter gefüllt mit vielen, bunten Kräutern, Blüten und Gewürzmischungen warten auf die Laibe in der Goßholzer Käserei: feuriges Rot von Chili oder Paprika, scharfes Gelb oder Orange beim Zitronen- und Orangenpfefferkäse, ganz zu schweigen vom Original, dem von Baldauf kreierten Wildblumenkäse mit den strahlend blauen Kornblumenblättern. In liebevoller Handarbeit werden die Käse mit den Zugaben veredelt und ummantelt. Konkret und am Beispiel sieht das wie folgt aus: Ein Schnittkäselaub von 6,5 Kilo wird in einer Wanne mit ausgesuchten Kräutern oder Wildblumen von Hand und mit Herzblut gewendet und danach eingetütet, damit der Käse in luftdichter Hülle geschmacklich nachreifen bzw. nachziehen kann. Denn so wird im Reifungsprozess der Geschmack des Käses nochmal intensiviert.

Bei der Veredelung ist ein ausgewogenes Mischverhältnis und die optimale Qualität aller Zutaten besonders wichtig. Das wunderbare Aroma entfaltet sich über die essbare Naturrinde bis in den Käse. Blüten, Kräuter und Gewürze sollen miteinander harmonieren, ohne den Grundgeschmack des Käses zu überdecken und in ihrer Kombination gut schmecken. Reifung und Affinage werden von Armin Hermann, Leiter Qualitätsmanagement, und den Käsermeistern begleitet. Bei Baldauf ist die Auswahl neuer Sorten ein gemeinsamer Prozess, bei dem jeder Ideen einbringen kann und soll. Als Highlight werden die neuen Käsesorten dann kollektiv verkostet.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de