

HEIDER  BECK

EINE SPIELWIESE FÜR
KÄSELIEBHABER

DEGUST


DEGUST®
Affineur



Hansi Baumgartner

DEGUST Affineur – Starten Sie mit unserem Käse Ihr kulinarisches Avantgarde-Erlebnis

Unsere Tätigkeit, von Professionalität und Leidenschaft getragen, ist das Selektionieren, Veredeln und Reifen von handwerklich hergestellten Produkten, die sich durch höchste Qualität und hervorragende organoleptische Eigenschaften auszeichnen.

Firmengründer ist Sternekoch Hansi Baumgartner. Er hat seine kulinarischen Fähigkeiten in die Kunst des Veredelns einfließen lassen. Dank seiner langjährigen Erfahrung kombiniert er besondere Zutaten zu Käse und kreiert Veredelungstechniken, die in traditionellen Konservierungsmethoden wurzeln und gleichzeitig innovativ und avantgardistisch sind.

Im Laufe der Jahre haben Hansi und seine Ehefrau Edith alle ihre Energien in die Firma DEGUST gesteckt, sich verbessert und dabei nicht nur die Käse, sondern auch ihre Kompetenzen verfeinert. Schritt für Schritt mit der gleichen Leidenschaft und der Liebe zum Käse.

Mit dieser unverrückbaren Verpflichtung wählen sie beste Rohmilchkäse des Territoriums Südtirol sowie den anderen Regionen Italiens und dem Ausland, um immer neue Veredelungen zu kreieren und Ihnen eine breite und einzigartige Produktpalette zu garantieren.





Affineur

Der Affineur perfektioniert und verstärkt die Aromen und Geschmäcker der auserwählten Käse. Dies nicht nur indem er die natürliche Reifung betreut, sondern auch indem er sie mit neuen Ingredienzien kombiniert, welche den Produkten einzigartige Geschmacksprofile verleihen.

Seitdem es Käse gibt, existiert die Herausforderung in seiner Aufbewahrung. So entstanden verschiedene Methoden ihn zu konservieren: in Blätter oder Heu eingewickelt, mit Traubentrester, Bienenwachs oder Gewürzen bedeckt. Handlungen, die eine Kultur zur Aufbewahrung des Produktes aufzeigen.

Mit Fingerspitzengefühl, Sensibilität und vor allem mit Rücksicht auf den Grundgeschmack sowie auf antike Traditionen weiß der Affineur neue Geschmacksnuancen zu kreieren.

Der Affineur sorgt dafür, dass der Käse seine Besonderheiten ausdrückt, indem er die vorangehende Arbeit des Senners respektiert und das Rohprodukt mit ausgetüftelten Kombinationen veredelt, während er die Käse zum richtigen Reifegrad bringt und abschließend Verpackungen realisiert, die das Produkt schützen und sein Aussehen aufwerten.

Sein Ziel ist die Komplexität der Käse zu steigern, indem er feine Meisterwerke schafft, die in erster Linie den ursprünglichen Geschmack betonen.

Zeichenerklärung



Kuhmilch



Ziegenmilch



Büffelmilch



Rohmilch



Bunker

Der Bunker ist der ideale Ort, um Käse zu reifen! Das Grundprodukt Käse ist sehr anspruchsvoll und je nach Käsetypologie muss das ideale Ambiente vorherrschen. Im Bunker gibt es unterschiedliche Räume, welche sich in Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation unterscheiden – so bieten die Keller eine ideale Umgebung für die jeweiligen Käse.

Unerlässlich sind geschulte Mitarbeiter, die die Käse betreuen und dementsprechend über die Reifezeit hinweg pflegen.

So lagert DEGUST die Käse in einem Bunker, der durch seine eigenen Baumerkmale die perfekten Bedingungen für die Käsereifung aufweist.

DIE KULINARISCHE KARRIERE VON HANSI BAUMGARTNER

begann als Koch. Anfang der neunziger Jahre wurde er sogar zu Südtirols jüngstem Sternekoch erkoren. In seinem Michelin prämierten Restaurant „Pichler“ in Mühlbach setzte er als Vorreiter seinen kulinarischen Schwerpunkt auf Regionalität. In seinen Rezepturen sollten ausschließlich Produkte aus dem heimischen Südtirol, bestenfalls noch aus seiner näheren Umgebung zubereitet werden. Für das Käseangebot in seinem Restaurant hatte Hansi damals schon konkrete Vorstellungen und Ansprüche. Die Käse sollten aus Rohmilch mit einem besonderen Charakter hergestellt sein, ganz so, wie es die berühmten Michelin Köche in Frankreich seit jeher auf ihren Speisekarten anboten.

In Südtirol zu Beginn der neunziger Jahre fand er jedoch keine Käse dieser Art, da die Produktion ganz auf pasteurisierte Produkte ausgelegt war. Die klimatischen und geographischen Gegebenheiten der Region sind ideal für eine hochqualitative Milch und deshalb machte sich der Sternekoch auf zu kleinen Hofkäsereien, um mit ihnen seinen Wunsch nach Rohmilchkäsen weiter zu verfolgen. Mit dem Bauern und Käser David aus Prags sollte er die ersten Schritte auf dem Weg zu seiner heutigen Manufaktur DEGUST gehen. Um den Käser, David, der anfangs noch nicht überzeugt zu sein schien, umzustimmen, holte er befreundete Restaurants mit ins Boot, die er sogleich mit seiner Käseidee begeistern konnte. Mit diesem weiteren Schritt hatten Hansi und seine Frau Edith nicht nur einen Hersteller für die Rohware, sondern auch schon die ersten Kunden von ihrer späteren Firma. Der Käser konnte entsprechend den Vorstellungen Baumgartners produzieren und Hansi verteilte die Mengen auf sein eigenes sowie die Restaurants seiner Freunde. In diesem Zuge unternahm er die ersten Versuche der Veredelung mit ausgewählten



Hansi Baumgartner

Zutaten aus seinem Lokal. Unter der Optik und mit dem Anspruch eines Sternekochs entstanden so verschiedene neue Spezialitäten aus einem Rohprodukt. Dies war erforderlich, zum einen um die Käse besser konservieren zu können und zum anderen um den Gästen eine kleine aber feine Vielfalt kredenzen zu können.

Im Jahr 1994 war es dann soweit, Edith und Hansi gründeten DEGUST. Mit seinem tiefen kulinarischen Wissen, seiner Liebe zum kleinsten Detail und seiner passionierten Hingabe schuf Hansi weitere Käse-Sterne aus Rohmilchkäsen.

Nun begannen sie die Grundprodukte in ganz Italien und auch im Ausland aufzuspüren. Nachdem er sein Restaurant in Mühlbach und den Beruf des Kochs aufgab, bezog er im selben Ort einen ehemaligen Bunker als idealen Platz zum Ausreifen.

Kloaznkas



Weichkäse aus Kuhrohmilch, ca. 30 Tage gereift, affiniert mit gemahlene Dörrbirnen (Kloazn-Birnen), feine Weißschimmelrinde, weich-cremiger Teig mit süßem Geschmack sowie Aromen nach Pilzen, Birnen und gerösteten Trockenfrüchten. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420315 ca. 300 g x 6



Melus



Weichkäse aus Kuhrohmilch, ca. 30 Tage gereift, affiniert mit Dörräpfeln und Haselnüssen, feine Weißschimmelrinde und weich-cremiger Teig mit süßem, leicht säuerlichem Geschmack sowie Aromen nach Sahne, weißen Pilzen, Apfel und Trockenfrüchten. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420321 ca. 300 g x 6





Auch das Auge genießt mit. Baumgartners Kreationen werden im Bunker mit gekonnter und passionierter Pflege auf ihren Genusshöhepunkt gereift und durch die Veredelung mit ausgewählten Zutaten vollendet. Die Philosophie der Veredelung mit feinen Zutaten liegt für Hansi zum einen in der Tradition der Konservierung und zum anderen in der phantasievollen Kreativität, einem Käse einen vielschichtigen Geschmack zu geben.

Campi Mignon



Weichkäse aus Kuhrohmilch, ca. 30 Tage gereift, Weißschimmelrinde und weich-cremiger Teig mit süßem, leicht säuerlichem Geschmack, gefüllt mit einer Pistaziencreme, Aromen von Sauerrahm, weißen Pilzen und Pistazien charakterisieren den Käse. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420328 ca. 200 g x 6



Orsino



Weichkäse aus Kuhrohmilch, ca. 40 Tage gereift, dekoriert mit Bärlauchblättern, die sich im Aroma widerspiegeln, weich-elastischer Teig, mit einem ausgewogenen, süß-salzigen Geschmack und Noten von wildem Knoblauch und Unterholz. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420320 ca. 230 g x 6



Chocobert



Weichkäse aus Ziegenmilch, ca. 20 Tage gereift, Weißschimmelrinde und cremiger Teig mit süß-salzigem, leicht bitterem Geschmack, ein Bitterschokoladenblättchen in der Mitte, Aromen nach Ziege, weißen Pilzen und Bitterschokolade. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420327 ca. 150 g x 6



Grace



Weichkäse aus Kuhrohmilch, ca. 30 Tage gereift, gefüllt mit einer Orangencreme, feine Weißschimmelrinde und cremiger Teig umhüllt mit Mandelmehl, süß-säuerlicher, leicht bitterer Geschmack, Aromen nach frischer Sahne, Zitrusfrüchten und Marzipan. Saison: Dezember bis März. Mind. 51 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420324 ca. 400 g x 6



Romarino



Weichkäse aus Kuhrohmilch, ca. 30 Tage gereift, rotgeschmierte Rinde mit Gewürzen, Rosmarin, Chili und Wacholder affiniert, die dem Käse seine pikante Note verleihen, weich-buttrige Textur, süß-herber Geschmack mit Aromen nach Harz und mediterranen Pflanzen. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420318 ca. 250 g x 6



Ein eingespieltes Team

Zusammen gründeten Edith und Hansi Baumgartner die Firma DEGUST. Ihre Mission ist es, die handwerkliche Käseproduktion und deren Qualität und Diversität wieder ins Bewusstsein der Konsumenten zu rücken, denn ein handwerklicher Rohmilchkäse ist zugleich auch ein kulinarischer Botschafter eines Territoriums.

Käse bedeutet für Hansi Baumgartner Begeisterung und diese Begeisterung für Käse spürt man bei den wundervollen Kreationen von DEGUST.



Edith und Hansi Baumgartner

Zias



Weichkäse aus Ziegenrohmilch, 45 Tage gereift, affinert mit Holzkohle, porzellanweißer Teig, cremifizierend unter der Rinde, weiche Textur mit süßem, leicht säuerlichem Geschmack und Aromen nach Ziege und Hefe. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420316 ca. 250 g x 6



Bärenbart



Schnittkäse aus Ziegenrohmilch, ca. 30 Tage gereift, rotgeschmierte Rinde, weich-buttrige Textur mit süß-salzigem Geschmack, der Geruch erinnert an tierische sowie pflanzliche Noten, intensives Aroma nach Ziege und Bergkräutern. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420330 ca. 300 g x 5



Rosy



Schnittkäse aus Ziegenmilch, ca. 60 Tage gereift, dunkelviolette Farbe der Rinde durch die Lagerung im Rosenmuskateller Weintrester, porzellanweißer Teig mit elastischer Textur, süß-zarter Geschmack mit Aromen nach Rosen und Wein, leichte alkoholische Hefenoten begleiten den Käse. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420317 ca. 1,1 kg x 2



Latemar



Hartkäse aus Kuhrohmilch, ca. 6 bis 8 Monate gereift, mit angetrockneter Rotschmierrinde, auffallend zart-mürber, schmelzender Teig mit intensiv-anhaltendem Geschmack, süß-salzig im Abgang, das Aroma erinnert an geschmolzene Butter, reife Früchte, Nüsse und Karamell. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420313 ca. 3,6 kg x 1



BergLagrein



Hartkäse aus Kuhrohmilch, ca. 12 bis 24 Monate gereift, dunkelrot gefärbte Rinde durch die Lagerung im Lagrein-Weintrester, mürbe Textur und intensiv, schmackhaft mit pikanten Noten und Aromen wie Nuss, Schokolade, Wein und grüner Pfeffer. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420329 ca. 3 kg x 1





Mit seinem kulinarischen Know-How und hingebungsvollem Perfektionismus bis ins kleinste Detail veredelt Hansi Baumgartner seine Käserohlinge. Seinem Ideenreichtum sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Otello



Schnittkäse aus Büffelmilch, ca. 120 Tage gereift, die rillige Rinde wird mit Holzkohle affinert, elfenbeinfarbener kompakt-schmelzender Teig mit Aromen nach Büffel, Keller, Unterholz und Balsamico, süßer und dezent säuerlicher Geschmack. Mind. 61 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420319 ca. 500 g x 4



Lord



Hartkäse aus Kuhrohmilch, ca. 12 Monate gereift, Naturrinde mit Holzkohle eingerieben, kompakte schmelzende Textur, gereift im Inneren frisch geleerter Whiskyfässer, intensive alkoholische Noten, Aromen von exotischen Früchten, Torf und Malz. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420311 ca. 4,5 kg x 1



CitrusBlu



Blauschimmelkäse aus Kuhrohmilch, ca. 90 Tage gereift, dunkelbraune Rinde durch Veredelung mit gequetschten Kakaobohnen, buttrig-schmelzende Textur, affinert mit kandierten Zitrusfrüchten, Pistazien und Gewürznelken, vollmundig-aromatisch. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420326 ca. 1,855 kg x 1



Golden Gel



Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, ca. 90 Tage gereift, mit Süßweintrester affinert, buttrig-schmelzende Textur, die Affinage mit Süßweintrester bereichert, mit fruchtigen, süßen und herben Noten, mit Aromen nach Honig und fermentierten Früchten. Mind. 55 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420325 ca. 2,5 kg x 1





www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4
82140 Olching

Telefon +49 8142 44567-0
Telefax +49 8142 44567-211
info@heiderbeck.com