HEIDER BECK
HEUMILCH VON
BESTER QUALITÄT
BALDAUF KÄSE
Baldauf Käse
160 Jahre Familientradition.
Laden im App Store
JETZT BEI Google Play

BALDAUF ist einzigartig! Familiengeführt mit 160-Jahren Tradition kreieren sie mit hauseigenen Sirtenkulturen exzellente Heumilchkäse von bester Qualität.

Die erste Seite der Erfolgsgeschichte der Familienkäserei Baldauf wurde im Jahr 1862 geschrieben. Sie begann mit Martin Baldauf, einem geschäftstüchtigen Hutfabrikanten, der, nachdem die Hüte aus der Mode kamen, ins Käsegeschäft einstieg und seine Firma „Martin Baldauf - Großhandel für Käse- und Milcherzeugnisse“ in Goßholz bei Lindenberg im Allgäu gründete.
Die Söhne von Martin Baldauf, Hans und Martin, führten die Firma weiter und produzierten unter dem Namen Gebrüder Baldauf Emmentaler Käse. Die dritte Generation mit Frieda und Josef Baldauf, wie auch die vierte Generation mit Herbert und Eva Baldauf folgten. Als zum Anfang der 1970er Jahre die Großmolkereien die kleineren traditionellen Sennereien mit industriell gefertigtem Emmentaler vom Markt verdrängten, hatte Herbert Baldauf die Vision von einem Allgäuer Comté. Diese Vision sollte sich als Meilenstein der Firmengeschichte entpuppen. Zusammen mit seinem Freund Max Pellet, einem Comté Käsemeister vom Genfer See, schufen sie den Allgäuer Alpkäse nach Vorbild der französischen Spezialität.
Seit 2012 wird der Familienbetrieb in fünfter Generation von Georg Baldauf geführt.
An ihrer Zentrale in Goßholz hat Baldauf bereits eine klimaneutrale Sennerei mit Reifelager neu erbaut. Dort wird heute schon sehr energieeffizient ohne fossile Brennstoffe produziert. Baldauf hat sich für die nächsten fünf Jahre das große Ziel gesetzt, komplett emissionsneutral zu sein.
In der Käserei in Goßholz werden die Schafskäse und die Schnittkäse produziert, in ihrer Traditionskäserei in Hopfen werden die Alpkäse hergestellt.
Rund 72 Bauern liefern pro Jahr 16 Millionen Liter Milch für die Baldauf Käsespezialitäten, die beste Qualität und erlesenen Käsegenuss versprechen.

"Unser Preis-Leistungsverhältnis ist unschlagbar, auch wenn unser Käse teuer ist". GEORG BALDAUF

Hinter diesen modernen Mauern reift der traditionell hergestellte Käse.

Affinage

Die Baldauf-Affineure gehörten zu den ersten, die Blüten auf Käselaibe streuten – nicht nur der schönen Optik, sondern vor allem des Aromas wegen. Die Käse werden in Handarbeit mit den Kräuter-, Gewürz- und Blütenmischungen veredelt. Die Qualität des Käses, Qualität der verwendeten Rohstoffe bei der Affinage sowie die passionierte Handarbeit machen den Erfolg der Baldauf Käse aus.

Allgäuer Heumilch

Neben der Entwicklung der eigenen Betriebskulturen hat Baldauf das eigene Gütesiegel „Allgäuer Heumilch“ eingeführt. Das Gütesiegel Allgäuer Heumilch kombiniert die gesetzlich geschützten Vorgaben der Heumilch g.t.S. mit dem Aspekt der Regionalität. Damit wird die Wertschöpfung in der Region gefördert: Futtermittelproduktion, Tierhaltung und weitere Verarbeitung in einer Region ohne lange Transportwege. Neben den Vorteilen der Heumilch für Tierwohl und Ökologie, ist sie auch der ideale Rohstoff für die Produktion von Rohmilchkäse: Mit dem Verzicht auf Silage als Futtermittel ist bei der Heumilch die Vermehrung unerwünschter Keime geringer. Es werden Fehlbildungen im Käse vermieden, die durch den fehlenden Erhitzungsschritt bei Rohmilchkäse entstehen können.

Baldauf Käse – Familiengeführt seit 160 Jahren.

Allgäuer Heumilch®

Zeichenerklärung

Kuhmilch

Rohmilch

KLIMANEUTRALE SENNEREI

Allgäu®

Baldauf Alpkäse

Hartkäse mit Kuhrohmilch hergestellt, mindestens 4 Monate gereift, Naturrinde, goldgelber, geschmeidiger Teig, unregelmäßige erbsengroße Lochung, vollmundig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311908 ca. 3,4 kg x 1

Baldauf Der Allgäuer

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, Naturrinde, goldgelber, geschmeidiger Teig mit vereinzelter Lochung, vollaromatisch-feinwürzig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311913 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 311919 180 g x 6, Stückpreis

Baldauf Allgäuer Bergkäse g. U.

Hartkäse mit Kuhrohmilch hergestellt, Naturrinde, mindestens 4 Monate gereift, goldgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch und würzig-pikant. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311942 ca. 26 kg x 1
Art.-Nr. 311941 ca. 3,4 kg x 1

Baldauf Bauerngarten

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Wochen gereift, Naturrinde mit Kräuter- und Gewürzmischung affiniert, hellgelber geschmeidiger Teig, vollaromatisch mit feiner Kräuternote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311907 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 311922 180 g x 6, Stückpreis

Baldauf Jubiläumskäse

Hartkäse mit Kuhrohmilch hergestellt, Naturrinde, mindestens 16 Monate gereift, goldgelber kompakter Teig mit feinem Schmelz, charaktervoll-würzig, arttypisch für einen gut ausgereiften Bergkäse. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311940 ca. 26 kg x 1
Art.-Nr. 311939 ca. 3,4 kg x 1

Baldauf Käse
Familiengeführt seit 160 Jahren.

Baldauf 1862 Meisterstück

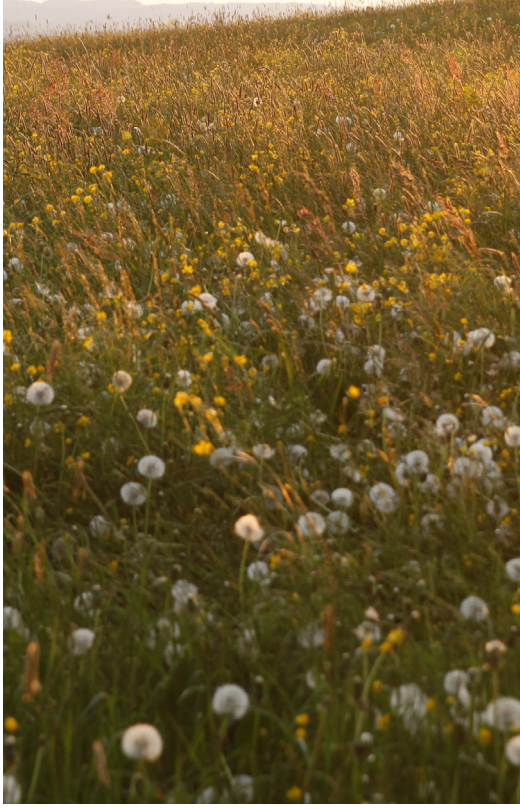
Hartkäse mit Kuhrohmilch hergestellt, Naturrinde, mindestens 8 Monate gereift, goldgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch und würzig-pikant. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311911 ca. 3,4 kg x 1
Art.-Nr. 311918 180 g x 6, Stückpreis

Baldauf Bärlauch

Schnittkäse aus Kuhmilch, Naturrinde, mindestens 8 Wochen gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig mit Bärlauch affiniert, vollaromatisch, pikant-würzig mit dezenter Knoblauchnote, saisonal verfügbar. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311933 ca. 3 kg x 1
saisonal verfügbar



Baldauf Orangenpfeffer

Schnittkäse aus Kuhmilch, Naturrinde mit Orangenpfeffermischung affiniert, mindestens 8 Wochen gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch-vollmundig, dezent pfeffrige Schärfe, feine Orangennote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311906 ca. 3 kg x 1

Baldauf Zitronenpfeffer

Schnittkäse aus Kuhmilch, Naturrinde mit Zitronenpfeffermischung affiniert, mindestens 8 Wochen gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch-vollmundig, dezent pfeffrige Schärfe, feine Zitrusnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311912 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 311921 180 g x 6, Stückpreis

Baldauf Walnusskäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Wochen gereift, Naturrinde, goldgelber, geschmeidiger Teig mit Walnussstückchen affiniert, mild- aromatisch, feinnussig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311937 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 311926 ca. 3 kg x 1
saisonal verfügbar

Baldauf Wildblumenkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Wochen gereift, Naturrinde mit Kräuter-Blütenmischung affiniert, goldgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch und blumig-floral. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 305004 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 311910 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 311920 180 g x 6, Stückpreis

Baldauf Allgäuer Gewürzhexe

Schnittkäse aus Kuhmilch, Naturrinde mit Gewürzmischung affiniert, mindestens 8 Wochen gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch-würzig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311909 ca. 3 kg x 1

Baldauf Rosentraum

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Wochen gereift, Naturrinde mit Rosenblütenmischung affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch-floral und vollmundig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu .

Art.-Nr. 311915 ca. 3 kg x 1

Baldauf Trüffel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Wochen gereift, Naturrinde, goldgelber, geschmeidiger Teig mit feiner Trüffelzubereitung affiniert, vollaromatisch-würzig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311938 ca. 6 kg x 1

Baldauf Chili

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Wochen gereift, Naturrinde mit Chilimischung affiniert, goldgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch, im Rindenbereich scharf. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311914 ca. 3 kg x 1

Tradition bedeutet für Baldauf etwas Lebendiges, das Fortschritt jedoch nicht ausschließt. Konsequent wird diese fortschrittliche Weiterentwicklung im Unternehmen gelebt. So wurde der gesamte Betrieb neu organisiert, ein Bürokomplex neu aufgesetzt und ein hausinternes Labor zur Entwicklung der eigenen Sirtenkulturen eingerichtet. „Die eigene Kultur macht die Cremigkeit und die zartschmelzende Textur ohne Bitterstoffe unserer Käse aus“, so Baldauf.
Das Thema Tierwohl ist für die Käserei eine Herzensangelegenheit, wie auch das Wort "Bio" keine vorübergehende Zeitgeisterscheinung ist, sondern wird seit vielen Jahren im Käsereialltag gelebt.

Seit 1999 produziert Baldauf Käse in **Bio Heumilch** g.t.S. Qualität. Ihre Bio-Linie liegt der Baldauf Familie sehr am Herzen und passt ideal in ihre Philosophie. Für Baldauf Bio Produkte werden höchstmöglichen Maßstäbe gesetzt. Sowohl die Firma Baldauf als auch alle ihre Bio-Bauern sind von Bioland zertifiziert und für die Herstellung des Bio-Käses werden ausschließlich Zutaten verwendet, die aus ökologischer Landwirtschaft stammen.
Baldauf war eine der ersten Sennereien im Allgäu, die Bio Käse herstellten. Ihre Klassiker, wie der Wildblumenkäse, der Bauerngarten oder der Allgäuer sind alle auch in Bio Qualität erhältlich. Mit ihrem neuen Projekt "Bio Kalb & Kuh" ist zudem ein Käse geplant, der dem Endverbraucher die artgerechte Form der Kälberaufzucht gedanklich und kulinarisch näherbringen soll. Diese und andere Ideen und Konzepte werden auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit entwickelt und umgesetzt.

Bio steht bei Baldauf für einen respektvollen Umgang mit Mensch, Tier und Natur!

Bio Baldauf Der Allgäuer

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, Naturrinde, mindestens 4 Monate gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig, vereinzelte Lochung, vollmundig-würzig.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311917 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 311923 180 g x 6, Stückpreis

Bio Baldauf Wildblume

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, mindestens 12 Wochen gereift, Naturrinde mit feiner Kräuter-Blütenmischung affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311905 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 311924 180 g x 6, Stückpreis

Bio Baldauf Zitronenpfeffer

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, Naturrinde mit Zitronenpfeffermischung affiniert, mindestens 12 Wochen gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch-vollmundig, dezent pfeffrige Schärfe, feine Zitrusnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311929 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 311934 180 g x 6, Stückpreis

Bio Baldauf Gartenkräuter

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, Naturrinde, mindestens 12 Wochen gereift, goldgelber, geschmeidiger Teig mit Gartenkräuter affiniert, herzhaft-würzig.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311935 ca. 3 kg x 1

Bio Baldauf Alpkäsle

Hartkäse aus Bio-Kuhrohmilch, Naturrinde, mindestens 3 Monate gereift, goldgelber, geschmeidiger Teig mit feinem Schmelz, nussig-mild bis würzig-pikant. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311928 ca. 900 g x 1
Art.-Nr. 311932 180 g x 6, Alpkäse Stückpreis

Bio Baldauf Bauerngarten

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, mindestens 12 Wochen gereift, Naturrinde mit Gartenkräuter und Knoblauch affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch mit feiner Kräuter-Knoblauchnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311904 ca. 3 kg x 1

Bio Baldauf Pfeffertrio

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, mindestens 12 Wochen gereift, Naturrinde und hellgelber, geschmeidiger Teig mit edlem Pfeffer affiniert, aromatisch-frisch mit pfeffriger Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311936 ca. 3 kg x 1

Bio Baldauf Alpenfeuer

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Wochen gereift, Naturrinde mit Chilimischung affiniert, goldgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch, im Rindenbereich eine feine Schärfe.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311927 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 311925 180 g x 6, Stückpreis

Bio Baldauf Allgäuer Heumilchkiste

Für eine exklusive Allgäuer Käseplatte aus bester Allgäuer Bio Heumilch haben wir für Sie die zartschmelzende **„Baldauf Bio Wildblume“**, den mit feurigen Chili affinierten **„Baldauf Bio Alpenfeuer“**, den fein-würzigen **„Baldauf Bio Zitronenpfeffer“** und den mit einer ausgewählten Gewürzmischung ummantelten **„Baldauf Bio Bauerngarten“** zusammengestellt. Komplettiert wird das Sortiment durch die vollmundigen Käse **„Baldauf Bio Der Allgäuer“** mit seinem zarten Schmelz und dem würzigen **„Baldauf Bio Alpkäse“**, der in seinem frischen Duft an Zitrusfrucht und Butter erinnert.

Art.-Nr. 311931 1,8 kg (300 g x 6) x 1, Stückpreis

Baldauf Gastro-Sortimentskarton

Für eine exklusive Allgäuer Käseplatte aus tagesfrischer Allgäuer Heumilch von einer jahrhundertealten Kuhrasse haben wir für Sie die zartschmelzende **„Baldauf Wildblume“**, den mit feurigen Chili affinierten **„Baldauf Chilikäse“**, den feinwürzigen **„Baldauf Zitronenpfeffer“** und den mit einer ausgewählten Gewürzmischung ummantelten **„Baldauf Bauerngarten“** zusammengestellt.

Komplettiert wird das Sortiment durch die vollmundigen Käse **„Baldauf Der Allgäuer“** mit seinem zarten Schmelz und dem charaktervoll-nuancenreichen **„Baldauf 1862 Das Meisterstück“** – eine Hommage an über 160 Jahre Erfahrung im Käsehandwerk.

Art.-Nr. 311930 1,8 kg (300 g x 6) x 1, Stückpreis

www.heiderbeck.com

Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4
82140 Olching
Telefon +49 8142 44567-0
Telefax +49 8142 44567-211
info@heiderbeck.com

2022