

Ruwisch & Zuck 
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-NEWS

zu Gast im Allgäu bei



Die Geschichte

Gegründet im Jahr 1862 ist die Firma Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG seit fünf Generationen im Besitz der Familie Baldauf.

Was mit Emmentalerhandel begann, wurde zu einem produzierenden Unternehmen mit über 20 Sennereien in den 1920er Jahren.

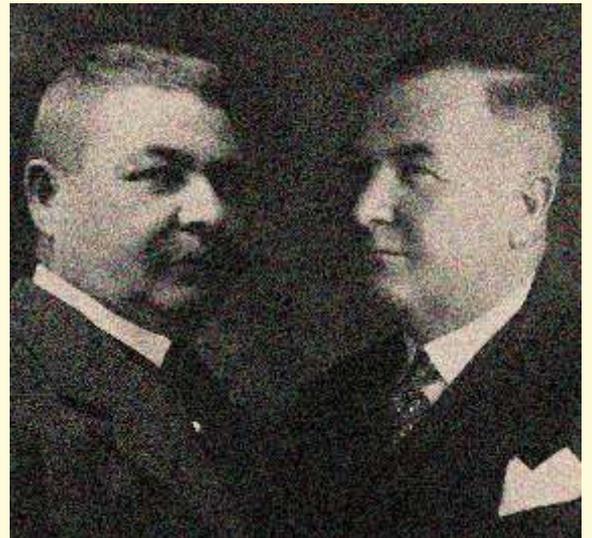
Heute werden Baldauf Hart- und Schnittkäseprodukte in der Dorfsennerei in Hopfen oder in der neuen, nachhaltigen Sennerei in Goßholz hergestellt.



1862 wurde die Firma Baldauf von Martin Baldauf gegründet.

Eigentlich war Martin Baldauf Hutfabrikant, doch als das Hutgeschäft mehr und mehr zum Erliegen kam, musste sich Martin Baldauf neu erfinden und gründete die Firma mit seinem Namen. Ein Großhandel für Käse- und Milcherzeugnisse und gründete so das Fundament für den heutigen Baldauf-Käse.

1900 übernahmen die Brüder Martin und Hans Baldauf die Geschäftsführung und so brachten Sie den Namen „Gebrüder“ mit in die Firma. Sie setzten nicht nur auf den Handel mit Milcherzeugnisse sondern trauten sich auch an die Eigenherstellung des Emmentalers, welche sich als sehr gute Idee herausstellte. Sie schlossen erste Milchkaufverträge mit dörflich strukturierten Milchgenossenschaften ab. So wurde 1903 die Sennereigenossenschaft Hopfen Geschäftspartner, die Milch von dort ausschließlich an die Gebrüder Baldauf verkauft, daran hat sich bis zum heutigen Zeitpunkt nichts geändert.



Die Geschichte



1930 trat Josef, der Ehemann von Frieda, der ältesten Tochter von Martin mit in die Geschäftsführung der Firma ein. Während der Käse sich in ganz Europa gut verkaufte und sogar als eingetragene Marke in die USA eingeführt wurde.

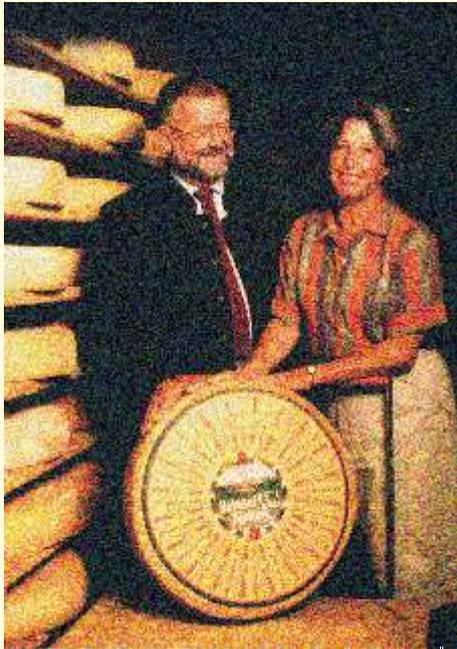
Das Geschäft wuchs stetig, so konnte Josef 1933 ein Haus für seine Familie auf dem Grundstück der Firma bauen. Der Familiensitz steht bis heute unverändert auf dem Hügel über der Zentrale.



1954 übernahm Martin III die Geschäftsführung, leider mit weniger Glück als seine Vorfahren. Denn in der Allgäuer Milchwirtschaft stand ein großer struktureller Wandel bevor: 1955-1957 wurde die Melkmaschine eingeführt. Aufgrund von mangelnder Kenntnis im Umgang mit der Melkmaschine verschlechterte sich die Milchqualität. Bakterien bildeten sich in der damals noch ungekühlten Milch, was zu großen Produktionsausfällen führte und große finanzielle Einbußen mit sich brachte. In den 60ern kam es durch die Ära der Fließbandproduktionen und Großmolkereien zum Niedergang vieler klein strukturierter Dorfsennereien, sodass auch die Firma Baldauf kurz vor dem Aus stand.



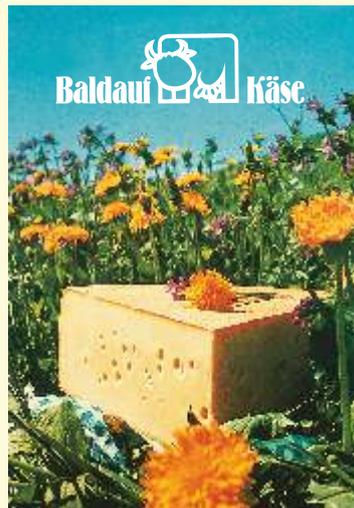
Die Geschichte



1965 trat Herbert Baldauf mit ins Unternehmen ein und brachte zusammen mit seiner Frau Eva eine gehörige Portion Willen mit, die Tradition des Allgäuer Käses fortzuführen. 1972 wurde Herbert Baldauf Alleininhaber der Gebrüder Baldauf. Durch Herberts mutiges Handeln trauten sie sich anfang der 70er Jahre an die Produktion neuer Käse, der Alpkäse. Der erste Käseladen wurde eröffnet und anfang der 80er Jahre hatte sich das Unternehmen komplett erholt.

Es wurden neue Reifekeller gebaut und der Hoch Alp Käse kam neu dazu.

1994 starb Herbert Baldauf und die Firmenanteile wurden unter seinen Kindern Markus, Georg und Martina aufgeteilt.



1994 übernahm der Mitarbeiter Anton Eß die Leitung der Firma. Da die Kinder von Herbert Baldauf eigene Lebenswege wählten, entschied er noch vor seinem Ableben die Leitung Anton Eß zu übertragen, der über die Jahre großes Vertrauen von Herbert Baldauf erfahren durfte.

Durch den Beitritt Österreichs in die EU wurde der deutsche Markt mit Käse aus den Vorarlberg überschwemmt und der Preis für Alpkäse fiel.

Aufgrund dessen entwickelte man eine neue Käsesorte, den Baldauf Bauernkäse, auf dessen Basis durch Beimischung und Veredlung mit Kräutern neue Käse entstanden sind.



Die Geschichte



Bei einem Treffen der Geschwister im Jahr **2010** wurde man sich einig, dass die Firma durch eine umfassende Modernisierung eine Zukunft haben kann.

So geschah es, dass Georg Baldauf am **01.01.2012** die Geschäftsleitung übernahm. Der gesamte Betrieb wurde neu organisiert und der Firmenauftritt komplett überarbeitet. Es wurde ein Onlineshop gegründet.

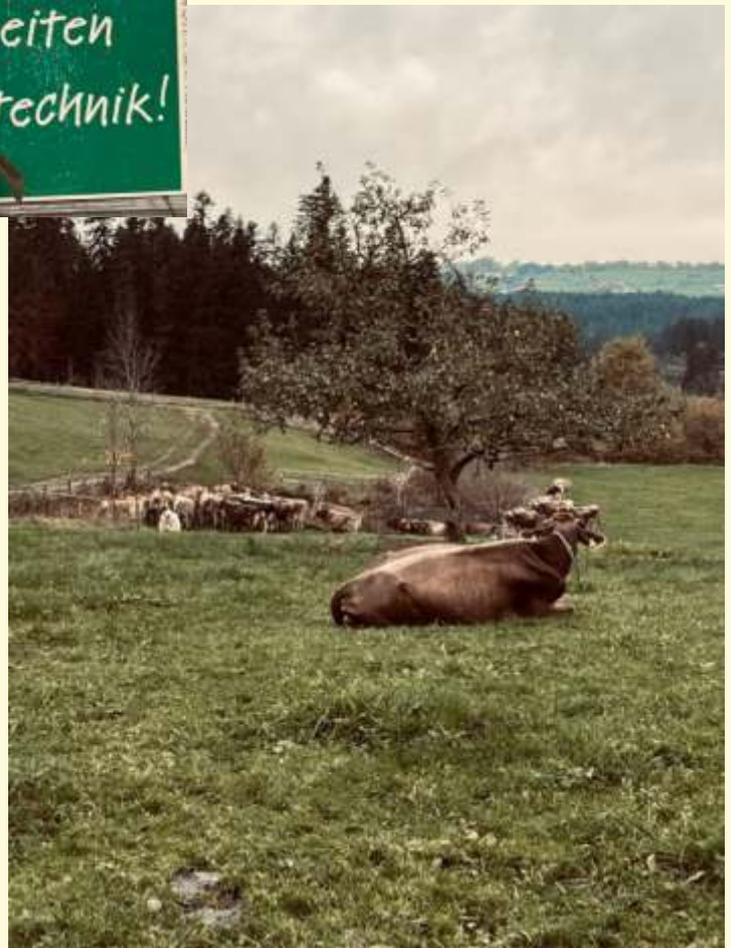
Durch den Bau der ersten, eigenen Sennerei kam ein weiterer Meilenstein dazu, denn bis dahin waren alle Produktionsstandorte gepachtet.

Baldauf wurde nicht nur national beliebter, sondern wurde inzwischen auch in Polen, Belgien, Frankreich, Italien und den USA positiv wahrgenommen.

Käsemeister



Beim Bauern auf dem Hof



In der Käserei



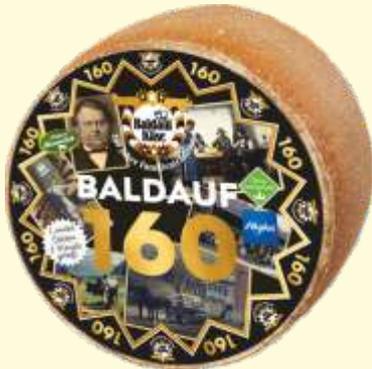
Das Käselager



Käsepflege



Sortiment



JUBILÄUMSALPKÄSLE

Allgäu (950 g 50 % Inhalt: 4)
 Mindestens **6 Monate** gereifter Hartkäse aus
 Heumilch g.t.S.. Aromatisch und würzig im
 Geschmack. Fester, geschmeidiger Teig.
 Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 01-0305 **aromatisch**



WEIHNACHTSKÄSLE

Allgäu (950 g 50 % Inhalt: 1)
 Mindestens **3 Monate** gereifter Hartkäse
 aus Heumilch g.t.S. mit Weihnachtsauflieger.
 Mild-würziger Geschmack, geschmeidig.
 Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 01-0308 **aromatisch**



BÄRLAUCHKÄSE

Allgäu (6,0 kg 50 % Inhalt: 1)
 Schnittkäse aus Heumilch mit frischem
 Bärlauch. Würziger Geschmack und unver-
 wechselbarer Duft. Mindestens **8 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0151 **aromatisch**



WILDBLUMENKÄSE

Allgäu (6,5 kg 50 % Inhalt: 1)
 Die Wildblumenrinde besteht unter anderem aus
 Heublumen, Saflorblüten, Rosenblättern und
 Schabzigerklee. Der Käse reift **2 Monate**.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0124 **aromatisch**



ALPENBLÜTENKÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)
 Ein Schnittkäse mit Naturrinde aus
 Malven-, Kornblumen-, Saflor-, Rosenblüten,
 Schabzigerklee. Mindestens **8 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0207 **aromatisch**



LINDENBERGER WEINKÄSE 1/2 LB.

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 2)
 Mindestens **8 Wochen** gereifter Schnittkäse
 aus Heumilch g.t.S. mit Rotwein affiniert.
 Aromatischer Geschmack. Geschmeidig.
 Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 14-0307 **aromatisch**

Sortiment



PFEFFERLIESEL 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 2)

Mindestens **8 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Heumilch g.t.S. mit schwarzem Pfeffer auf der Rinde. Gehaltvoller Geschmack.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 14-0306 **pikant**



BALDAUF KINDERKÄSE 1/2 LB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 2)

Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse für Kids. Mit einer milden Rotkultur geschmiert. Cremig, vollmundig im Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0116 **mild**



ROSENBLÜTENTRAUM 1/2 LB.

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Zarte Rosenblüten auf der Naturrinde geben ihm sein Aroma und den einzigartigen Geschmack, mindestens **8 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0134 **aromatisch**



BALDAUF ROSENTRAUM 1/2 LB.

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Zarte Rosenblüten auf der Naturrinde geben ihm sein Aroma und seinen einzigartigen Geschmack, mindestens **8 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0117 **aromatisch**



Sortiment



BALDAUF GEWÜRZHEXE 1/2 LB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Die Gewürzhexe ist durch ihren kraftvollen Gewürzmantel ein vollmundiges Gaumenerlebnis.

Mindestens **6 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0106 **pikant**



CHILIKÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse.

Rotschmierrinde mit Chilischoten bedeckt.

Mild-würzig, im Rindenbereich scharf.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0144 **pikant**



WALNUSKÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Saisonal Heumilchschnittkäse mit erntefrischen Walnüssen im Teig, die ihm einen aromatischen Geschmack verleihen. Von **Nov. - Jan.** lieferbar.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0321 **aromatisch**



BAUERNGARTEN 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Pikante Kräutermischung aus dem Bauerngarten, umhüllt den **8 Wochen** gereiften

feinen cremigen Teig des Käses.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0127 **aromatisch**



ORANGENPFEFFERKÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Die Kombination von einer frischen Note der Orange mit der edlen Schärfe des Pfeffers vereinen sich in diesem Käse. **8 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0126 **pikant**



BALDAUF GARTENKRÄUTER 1/2 LB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Der aromatische Geruch und der würzig-krautige Geschmack machen ihn zu einem Genießerkäse.

Mindestens **8 Wochen** gereift. Guten Appetit!!

Kuhmilch Art.-Nr. 14-0107 **aromatisch**

Sortiment



ZITRONEN-PFEFFER-KÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Die Kombination von einer frischen Note der Zitrone mit der edlen Schärfe des Pfeffers vereinen sich in diesem Käse. **8 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0108 pikant



WILDBLUMENKÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Wildblumenrinde u. a. aus Heublumen, Saflorbüten und Rosenblättern. Ein echter Hingucker, Geschmacksexplosion im Gaumen. **2 Mon.** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0122 aromatisch



DER ALLGÄUER 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Aus bester Heumilch hergestellter Schnittkäse. Während seiner **4-monatigen** Reifung entfaltet er sein volles Aroma.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0142 aromatisch



2020 bekam der Allgäuer als Klassenbester der Kategorie Schnittkäse beim World Championship Cheese Contest im amerikanischen Madison, Wisconsin, die Goldmedaille. Der Premium-Schnittkäse wurde bei 3.667 Einsendungen aus 26 Nationen geschmacklich Weltklasse in Gold attestiert und die höchstmögliche Auszeichnung „Best of Class“ verliehen.



Sortiment



ZITRONEN-PFEFFER-KÄSE

Allgäu (175 g 50 % Inhalt: 6)

Die Kombination von einer frischen Note der Zitrone mit der edlen Schärfe des Pfeffers vereinen sich in diesem Käse. **8 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 9088 pikant



WILDBLUMENKÄSE

Allgäu (200 g 50 % Inhalt: 6)

Die Wildblumenrinde besteht unter anderem aus Heublumen, Saflorblüten, Rosenblättern und Schabzigerklee. Der Käse reift **2 Monate**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 9008 kräftig



DER ALLGÄUER

Allgäu (175 g 50 % Inhalt: 6)

Aus bester Heumilch hergestellter Schnittkäse. Während seiner **4-monatigen** Reifung entfaltet er sein volles Aroma.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 9086 aromatisch



Sortiment



BALDAUF 1862 MEISTERST. 1/8 LAIB

Allgäu (3,4 kg 50 % Inhalt: 1)
Bester Hartkäse mit einzelner kirschgroßen
Lochung. Er hat einen aromatischen Geschmack
und einen goldgelben Teig. **8 Monate** gereift.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 01-0141 **kräftig**

2018 wurde der Alpkäse mit Bronze beim World Championship Cheese Contest im amerikanischen Madison, Wisconsin ausgezeichnet.

2019 bescheinigte man offiziell, dass Baldauf den besten Käse Deutschlands herstellt. Attestiert wurde das dem Baldauf 1862 Meisterstück mit Gütesiegel bei den 32. World Cheese Awards in Italien. The Guild of Fine Food veranstaltete dieses Event mit 3.804 Käsesorten aus 42 Ländern.



ALLGÄUER BERGKÄSE G.U. 1/4 LB.

Allgäu (6,5 kg 45 % Inhalt: 1)
Original „Allgäuer Bergkäse“, der seit 1997 ge-
schützt ist. Er hat eine vereinzelt kirschgroße
Lochung und reift **4 Monate**.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 03-0132 **pikant**



ALPKÄSE "BALDAUF" 1/16 LB

Allgäu (1,7 kg 50 % Inhalt: 1)
Ausgezeichneter Rohmilch-Hartkäse.
Nussig im Geschmack, mit einzelner Rundlochung.
Mindestens **4 Monate** gereift.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 01-0201 **aromatisch**



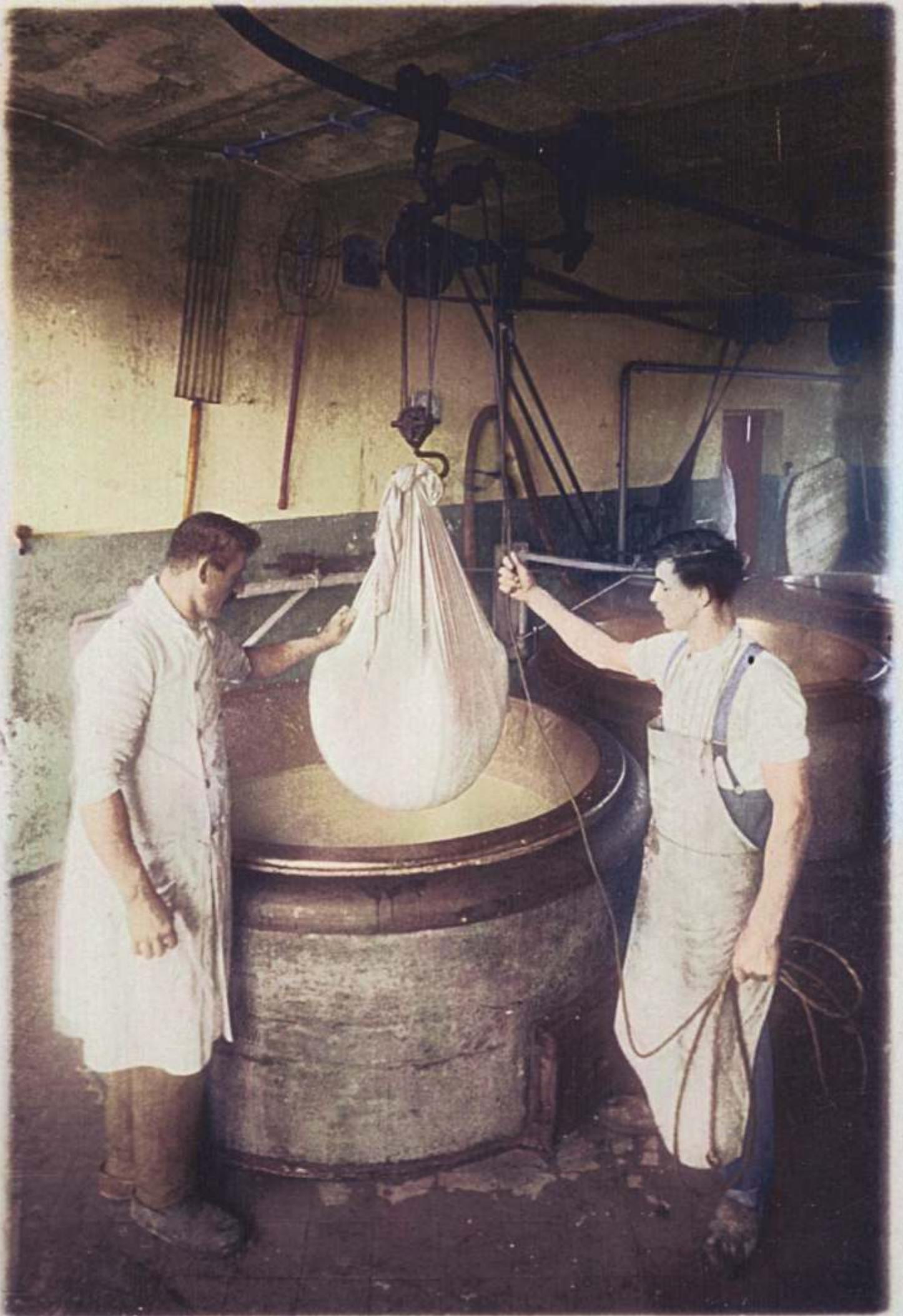
BUTTERSCHMALZ HEUMILCH

Allgäu (300 g Inhalt: 4)
Butterschmalz ist aus Butter durch-
fernen von Wasser, Milcheiweiß und
Milchzucker gewonnenes Butter-Reinfett.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0202 **mild**



Neuheit 2023

**lassen Sie sich
überraschen**



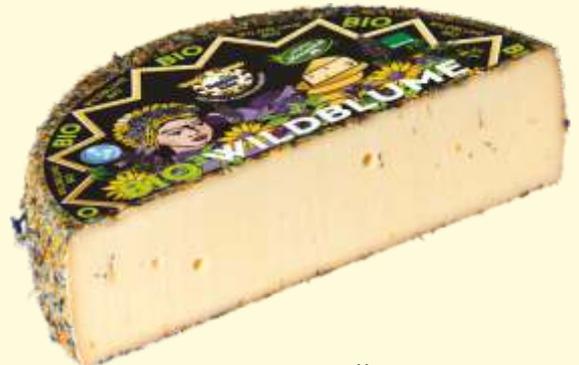
Sortiment Bio



BIO DER ALLGÄUER 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Schnittkäse mit Rotschmierkulturen auf
der Rinde, reift nach dem Salzbad
mindestens **4 Monate** im Reifekeller.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-0314 aromatisch



BIO WILDBLUMENKÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Allgäuer Schnittkäse aus Bio-Heumilch.
Die Rinde wird umhüllt von verschiedenen
Wildblumen & Kräutern, reift **12 Wochen**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 04-0311 aromatisch



BIO ZITRONENPFEFFERKÄSE 1/2 LB.

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Dieser Schnittkäse reift nach dem Salzbad
mindestens **12 Wochen** im Reifekeller und wird
dann mit einer Zitronenpfeffermischung affiniert.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 04-0312 pikant



BIO TRÜFFELKÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)
3 Monate gereifter Schnittkäse aus
tagesfrischer Bio Heumilch hergestellt
und mit Trüffel verfeinert. Aromatisch.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 04-0139 aromatisch



Sortiment Bio



BIO DER ALLGÄUER

Allgäu (175 g 50 % Inhalt: 6)
Schnittkäse mit Rotschmierkulturen auf
der Rinde, reift nach dem Salzbad
mindestens **4 Monate** im Reifekeller.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 9084 aromatisch



BIO WILDBLUMENKÄSE

Allgäu (175 g 50 % Inhalt: 6)
Allgäuer Schnittkäse aus Bio-Heumilch.
Die Rinde wird umhüllt von verschiedenen
Wildblumen und Kräutern, reift **12 Wochen**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 54-9080 aromatisch



BIO ZITRONENPFEFFERKÄSE

Allgäu (175 g 50 % Inhalt: 6)
Dieser Schnittkäse reift nach dem Salzbad
mindestens **12 Wochen** im Reifekeller und wird
dann mit Zitronenpfeffermischung affiniert.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 54-9082 pikant



Sortiment Bio



BIO 1862 MEISTERSTÜCK 1/8 LAIB

Allgäu (3,3 kg 50 % Inhalt: 1)

Hartkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad mindestens 8 Monate im Reifekeller.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0315 kräftig



BIO ALPKÄSE 1/16 LAIB

Allgäu (1,6 kg 50 % Inhalt: 1)

Hartkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad mindestens 4 Monate im Reifekeller.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-0313 aromatisch

DANKE



Das Ruwisch & Zuck Team bedankt sich ganz herzlich bei Baldauf für den schönen Aufenthalt und freut sich auf den nächsten Besuch.



Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11

30559 Hannover

Tel. 0511/ 58 675 0 Fax: 0511/ 58 675 10

www.ruwischzuck.de



Owidenfeldstraße 18

30559 Hannover

Tel. 0511/58 666 26

www.cheesecenter.de



Die Käsespezialisten Süd

Priener Straße 2

83512 Wasserburg / Inn

Tel. 08071 109 1400

www.kaese-sued.de

