

A photograph of a cheese shop window display. In the background, a man wearing a white chef's hat and a brown jacket stands behind a counter. He is holding a small, wrapped piece of cheese. The display is filled with various types of cheese, including wedges, wheels, and packaged portions, arranged on wooden shelves. The lighting is warm and focused on the products. The text 'Der Käseaffineur' is overlaid in large orange letters, and 'Hansi Baumgartner' is written in a white cursive font below it.

Der Käseaffineur

Hansi Baumgartner

Bade-Meister: Hansi Baumgartner trinkt seinen Käse in Wein, Likör und Bier und lässt ihn im alten Militärbunker (re.) schau- fensterreif werden

„Ein Bissen überflügelt den anderen“

DARAUF MUSS MAN ERST EINMAL KOMMEN: Man nehme einen Husumer Deichkäse, umwickle ihn mit asiatischen Meeresalgen, lasse ihn ein paar Monate reifen und verkaufe ihn dann unter dem fernöstlich klingenden Namen „Miwa“. Hansi Baumgartner lacht. „A bissel verrückt klingt des scho“, gibt er zu.

Ein Affineur ist er, ein Spezialist für die Veredelung von Käse – der erste und bislang einzige in Südtirol. Lange kamen aus dem Alto Adige nur Wein und Äpfel. Käse? Der interessierte niemanden. „Dabei ist er ein ebenso komplexes Produkt wie der Wein“, sagt Baumgartner. „Es kommt auf die Region, die Tiere, die Rassen, die Weiden, das Klima und vieles, vieles mehr an.“

Südtirol, mit seinen Almen und Bergwiesen, scheint prädestiniert für besondere Käsesorten. Doch verschwand mit den Sennern auf den Almen auch die Käsevielfalt. Genossenschaftsmolkereien übernahmen die Produktion, brachten aber nur seelenlose Käsesorten aus pasteurisierter Milch auf den Markt. Rohmilch- oder gar Ziegenkäse war vor gut 20 Jahren so gut wie gar nicht mehr zu finden.

Damals stand Hansi Baumgartner noch am Herd. Nach einer Kochausbildung hatte der gebürtige Brixner erst mit seinen Brüdern das Restaurant „Pichler“ in Mühlbach eröffnet, später das „Schöneck“ in Pfalzen. Die Restaurants liefen gut, beide wurden mit einem Stern gekrönt. Es hätte so bleiben können, wenn da nicht dieser unstillbare Reiz gewesen wäre, einmal irgendetwas Neues zu wagen.

Also Käse, denn das war damals wirklich neu. Vor 15 Jahren gründete Baumgartner seine eigene kleine Vertriebsfirma. Ein Versuch, der sich schnell zur Berufung entwickelte. Vor acht Jahren gab er sein Restaurant auf. Alle hielten ihn für verrückt, doch heute beliefert seine Firma Degust Restaurants und Feinkostgeschäfte in aller Welt, sein Käse wird in Dubai und Japan verkauft.

Der Name wirkt international: degustieren, degustare, deguster – kosten und verkosten. Genau darum geht es in seinem Laden, der versteckt im Gewerbegebiet von Vahrn bei Brixen nur von wirklichen Käse-Begeisterten gefunden wird. Für die richtet Baumgartner gern eine Marende an, einen Käseteller mit winzig kleinen Köstlichkeiten. Jede für sich ist eine geschmackliche Sensation: der „Noagnlailich“, ein Südtiroler Ziegenkäse, der in einem mit Heu gefüllten Eichenfass reift und zart nach frischer Wiese und Haselnusssträuchern schmeckt, der „Alplagrein“ mit seiner Rinde aus Tresterbeeren und einem Aroma von dunkler Schokolade, der süß-bittere „Nussiler“, der mit Nusslikör eingebürstet wurde, während der Blauschimmelkäse „Golden Mini“ in einem Bad aus

süßem Wein seine geschmackliche Vollendung fand. Mehr als 200 Käsesorten bietet Baumgartner in seinem Laden an, von meist kleinen Bio-Produzenten aus Südtirol, dem restlichen Italien, aus Österreich und Deutschland. So mancher Rohmilchkäse macht in seinem Reifekeller, einem ehemaligen Militärbunker aus dem zweiten Weltkrieg, eine wundersame Wandlung durch, wird mit Kräutern, Früchten, Asche oder Schüttelbrot-Krumen veredelt oder mit Südtiroler Bier getränkt. Hansi Baumgartner experimentiert ständig und betont trotzdem: „Ich bin Traditionalist. Die alten Rezepte sind die genialsten. Und das Allerwichtigste sind gute Grundprodukte.“ Das habe er schon von seiner Mutter gelernt, die eine begnadete Köchin gewesen sei.

Bis ein Käse perfekt gereift auf dem Teller liegt, braucht er viel behutsame Pflege. Mancher Laib will täglich gewendet, gebürstet und umsorgt werden. In seinen Seminaren ruft Hansi Baumgartner immer wieder zu einem bewussten Umgang mit diesem kostbaren Produkt auf. Weniger bedeutet oft mehr: ein Mehr an Geschmack und Aroma.

„Wie bei einer Weinprobe kommt es auch bei einem Käseteller auf das richtige Arrangement an“, sagt er. „Jeder Bissen soll den anderen überflügeln, aber nicht übertünchen.“ Wenn dann noch

der richtige Wein ausgesucht wird – dann ist das für den Südtiroler Käsekönner der Gipfel der Genüsse. ■

PETRA MEYER-SCHEFE



Hansi Baumgartners Südtirol-Tipp:

„Mich zieht es oft ins Lüsner Tal zum ‚Niedersthof‘ von Olga und Franz Unterfrauner. Die haben eigenes Gemüse, Obst und Wein – und eine köstliche, bodenständige Südtiroler Küche. Im Frühling gibt es frischen Spargel mit Bozner Sauce, im Herbst locken Wildspezialitäten, Rippeln und Krapfen unter dem Weinrebendach. Von Rodeneck führt ein bequemer Wanderweg dorthin. Gruppen müssen immer vorbestellen, am Wochenende ist das für jeden ratsam.“ **79** Lüsen, Kreuzstr. 10, Tel. 0472-41 36 70; Mo, Di geschl.

80 Degust. Vahrn, Eisackstr. 1, Tel. 0472-84 98 73, www.degust.com; Mo–Fr 8.30–12.30, 14–18, Sa 9–12 Uhr; Degustationen nur nach Voranmeldung