

Der Käsebunker des Herrn Baumgartner



Hansi Baumgartner ist Käse-Affineur. In einem ehemaligen Offiziersbunker des Zweiten Weltkriegs veredelt er über 200 Käsesorten, vor allem aus Südtirol.

Text: Christian Eder

Fotos: Christian Eder/Sabine Jellaszitz

Der Beton schwitzt. Wie Mini-Stalaktiten hängen kleine Kalkzapfen an der Decke, das Wasser tropft von ihrer Spitze regelmäßig auf den Boden. Es plätschert und spritzt, wo immer man hintritt. Als noch italienische Offiziere in diesem Bunker nahe Mühlbach im Pustertal hausten, war es sicherlich trockener. Aber heute soll es feucht und ungemütlich sein, eine Raumtemperatur von maximal zehn Grad und eine Luftfeuchtigkeit von 85 Prozent sind ideal für die Reife von Käse. Der Brixner Hansi Baumgartner

hat diesen Offiziersbunker aus der Zeit des Zweiten Weltkriegs für seine Zwecke adaptiert. Der gelernte Koch ist Käse-Affineur, der erste und einzige Südtirols, und in diesem Bunker lässt er junge Käse alt und edel werden.

Begonnen hat alles in der Zeit, als er noch selbst am Herd stand. Er führte in den 90er Jahren das «Restaurant Pichler» in Mühlbach am Eingang des Pustertales. «Guter Käse hat mich schon immer angezogen.» Damals allerdings war die Käsekultur in Südtirol noch wenig entwickelt. Hansi Baumgartner begann, die Käsewelt zu erforschen, auf einem eigenen Käsewagen im «Pichler» prä-

sentierte er französische und italienische Produkte. «Zu dieser Zeit gab es in Südtirol fast nur Genossenschaftsmolkereien», erinnert er sich, «Rohmilch- oder Ziegenkäse waren unmöglich zu finden. Auch musste der Kunde erst dazu erzogen werden, diese Produkte zu essen. Bei manchen Erzeugnissen haben die Gäste anfangs die Nase gerümpft.»

Hansi Baumgartner gründete mit seiner Frau Edith die Käsevertriebsfirma Degust. Die importierten oder eingekauften Käse wurden in der Kühlzelle einer Metzgerei gleich neben seinem Restaurant gelagert. Vom Vertrieb zur Veredelung war es dann nur noch ein

Der Käse-Affineur und seine Veredelungszutaten: Kräuter, Heu, Traubentrester.



Käse wurde zum einzigen Standbein der Familie Baumgartner: 2002 schloss das Restaurant in Mühlbach. Heute vertreiben Edith und Hansi mit einem halben Dutzend Mitarbeitern von ihrem Firmensitz in Vahrn bei Brixen aus mehr als 200 Käsesorten an die Gastronomie und den Handel.

Auch Südtirol hat sich käsemässig weiterentwickelt. Heute gibt es 40 Hartkäseereien in Südtirol, dazu kommen 50 Alpkäseereien. Vor allem diese kleinen saisonalen Produktionen haben es Hansi angetan. «Die Lage der Alm, die Kräuter, die die Kühe fressen, die Rinderrasse, all das wirkt sich auf den Geschmack des Käses aus.» Das sind dann Cru-Käse, die – ähnlich wie beim Wein – das Terroir ausdrücken, auf dem sie gewachsen sind. «Da muss man geschmacklich nicht viel verändern, nur achtgeben, dass der Käse optimal reift.»

Blauschimmelkäse mit Kakao

Ein Affineur veredelt den Käse aber auch durch spezielle Zutaten: Lagrein- oder Goldmuskateller-Trester zum Beispiel, Erdmandeln oder geriebene Klotzen (getrocknete Dörrbirnen). Die Tannine, die Säure und der Zucker der verschiede-

nen Ingredienzien haben konservierende Wirkung, verändern aber auch den Geschmack des Käses. Trester von Goldmuskateller, Recioto oder Vino Santo geben zum Beispiel Blauschimmelkäse «einen Kick», versichert Baumgartner. Sehr gut passen zu dieser Käseart auch Rum und Kakaobohnen: «Die Süsse harmoniert sehr gut mit der Schärfe des Grundproduktes.» Klassisch sind auch Kräuter als Beigabe. Diese kauft Hansi Baumgartner vom Bartgaishof, einem Sozialprojekt mit eigener Kräutergärtnerei nahe Brixen. Andere Käse reibt er mit Bier oder Schnaps ein: Das verändert die Textur des Erzeugnisses und dient der Desinfektion. Bei seinem Klotzenkas schabt er die Rinde ab, reibt den Laib mit einem Destillat ein und bestreicht diesen dann mit Dörrbirnen. Gerade ist er dabei, den Einfluss von Tee zu studieren. Und einen Käse aus Schleswig-Holstein hat er mit Algen verfeinert.

Er selbst sieht sich nicht nur als Affineur, sondern auch als Bindeglied zwischen Produktion und Markt. Degust kauft die kompletten Produktionen von Almen, lässt sie ausreifen und verkauft sie, mitsamt Know-how über Service und Verwendung in der Küche, weiter. ■

Edles aus Südtirol:

KÄSE

Degust
Eisackstr. 1
I-39040 Vahrn
Tel. +39 0472 84 98 73
www.degust.com
Einzelhandel für die Käsespezialitäten von Hansi Baumgartner.

SPECK

Max Siebenförcher – Meraner Wurstwaren
Laurin-Strasse 59
I-39012 Meran
Tel. +39 0473 44 30 95
www.max-siebenfoercher.it
Südtiroler Speck und andere Köstlichkeiten aus eigener Produktion.

BROT

Ultner Brot
Dorfplatz Nr. 114a
I-39016 St. Walpurg im Ultental
Tel. +39 0473 79 53 27
www.ultnerbrot.it
Richard Schvienbacher backt im stillen Ultner Tal aus Biogetreide Brotköstlichkeiten. Online-Shop.