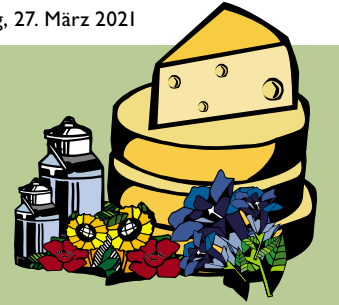




BETRIEBSERWEITERUNG BALDAUF KÄSE IN LINDENBERG



Der Neubau der Sennerei, den Architekt Andreas Rauschmayr geplant hat, fügt sich geschmeidig in die Landschaft ein. Das Gebäudekonzept interpretiert die klassisch geschindelte Dorfsennerei in moderner Art und Weise. „Es passt zu unsere Firmenphilosophie“, sagt Firmenchef Georg Baldauf. Fotos: Baldauf und Kay Blaschke

MIT DEM NEUBAU DER EIGENEN SENNEREI HOLT BALDAUF KÄSE SEIN „HERZ“ IN DIE ZENTRALE

Käseproduktion in Goßholz ist angelaufen – Mitarbeiter aus Grünenbach und Gestratz mit dabei

Lindenberg (scs). Die ersten 30.000 Käse sind schon im Reifelager. Nicht ohne Stolz kontrolliert Georg Baldauf regelmäßig die goldgelbe Rinde. Schließlich feiert der Geschäftsführer von Baldauf Käse zusammen mit seinem Team Premiere: die ersten vor Ort hergestellten Laibe in der ganz neu eröffneten Sennerei auf dem Gelände der Zentrale in Lindenberg-Goßholz. Eine neue Ära für das 1862 gegründete Familienunternehmen.

Eineinhalb Jahre Bauzeit liegen hinter der Firma Baldauf. Der Neubau

mit Sennerei und Reifelager, war für die Firma und alle beteiligten Betriebe ein Kraftakt. „Für die große Unterstützung möchte ich mich bei allen Beteiligten bedanken“, betont der Geschäftsführer.

In der eigenen Käserei in Goßholz verarbeitet Baldauf Käse Bio-Heumilch, Bio-Schafmilch und Heumilch von rund 70 Landwirten aus dem Umland. Daraus entstehen vor Ort die verschiedenen Käsespezialitäten, wobei die neue Sennerei hauptsächlich für die Schnittkäselinie konzipiert wurde. Mit der neuen Sennerei möchte die Firma nicht wachsen, sondern die Qualität noch ein Stück weit verbessern. Der Alpkäse wird deshalb auch nach wie vor seit über 100 Jahren in der Sennerei in Hopfen

hergestellt. „Wir bündeln jetzt in der neuen Käserei Produktionsabläufe, wir verkürzen Transportwege und unsere Energieeffizienz wird optimiert. So haben wir ein Umfeld geschaffen, in dem unter nachhaltigen, umweltschonenden Bedingungen beste Qualität produziert werden kann“, erklärt der Firmenchef. Sein Ziel: Im Jahre 2022 100 Prozent Klimaneutral zu sein im Rahmen des Bündnisses für klimaneutrales Allgäu. „Nachhaltige Produktion sollte gerade bei einem Naturprodukt im Fokus stehen.“

Bevor die eigene Sennerei in der Firmenzentrale in Betrieb ging, hat Baldauf seinen Schnittkäse in den Sennereien Grünenbach und Gestratz produziert. „Durch die Zentralisierung sparen wir rund 50 Pro-

zent Energie pro Kilogramm Käse ein“, geht Baldauf ins Detail. Die bisherigen Standorte Grünenbach und Gestratz hat Baldauf abgegeben, die Mitarbeiter freilich mit in die Zentrale genommen. „Sobald der Ablauf in unserer Sennerei eingespielt ist und alles stabil und problemlos läuft, können wir uns schon vorstellen, neue Ideen umzusetzen“, verrät Georg Baldauf.

Mit dem Neubau, der optisch die klassisch geschindelte Dorfsennerei modern interpretiert, wird die Firmenphilosophie auch baulich umgesetzt. Die Mitarbeiter in der Produktion genießen ihren Arbeitsplatz bei viel Tageslicht und mit modernsten Geräten.



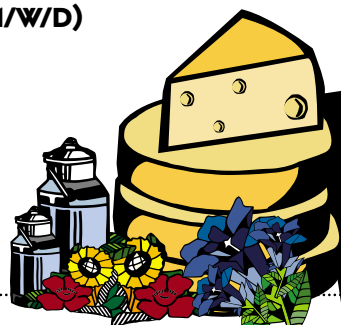
Käseliebe trifft auf altes Handwerk! Seit fast 160 Jahren steht der Name Gebr. Baldauf für beste Allgäuer Käsespezialitäten aus Heumilch. Innovation und Tradition schließen sich bei uns nicht aus und so haben wir uns über Jahrzehnte hinweg verändert, sind gewachsen und haben dazu gelernt.

WIR STELLEN EIN

- Milchtechnologen (M/W/D)
- Produktionsmitarbeiter Sennerei (M/W/D)
- Maschinen- u. Anlagenführer (M/W/D)
- Mitarbeiter Reifung/ Lager (M/W/D)
- Fachkraft für Lagerlogistik/ Speditionskaufmann (M/W/D)
- Versandmitarbeiter (M/W/D)
- 450 € Job Samstag/ Sonntag (M/W/D)

WIR BILDEN AUS (AB 09/2021)

- Milchtechnologen (M/W/D)
- Fachkraft für Lagerlogistik (M/W/D)
- Milchwirtschaftlicher Laborant (M/W/D)



Sie haben Interesse, im Weltmeisterteam zu arbeiten? Dann lassen Sie uns bitte eine Bewerbung zukommen oder melden sich telefonisch bzw. per Email bei Fr. Hermann: 08381/8902-19; Michele.Hermann@baldauf-kaese.de Mehr Informationen unter www.baldauf-kaese.de

Wir bedanken uns für den Auftrag und wünschen weiterhin viel Erfolg!

SCHWÄRZLER

Ingenieurbüro für wirtschaftliches Bauen und Sanieren

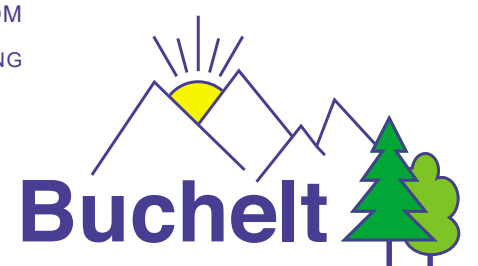
☎ 08387 / 92 40 06

Hauptstraße 5 · 88179 Oberreute · Fax 08387 / 92 41 30

ALLGÄUER LANDSCHAFTSPFLEGE
GERD-HEINZ BUCHELT GMBH
WWW.BUCHELT-BAU.COM

- BAUGRUBENSICHERUNG
- SPRITZBETON
- MICROPFÄHLE

Wir wünschen allzeit guten Käse im neuen Lagerkeller!



airinotec
industrial air solutions



Klimatechnik für die Käserei und den Käseifeiraum

Wir bedanken uns herzlich bei den Gebr. Baldauf für den Auftrag zur Planung und Realisierung der Klimatechnik in der Käserei und dem Käseifeiraum. Danke für die angenehme und vertrauensvolle Zusammenarbeit während des gesamten Projekts. Wir wünschen Ihnen und Ihrem Team viel Erfolg mit der neuen Produktionsanlage.



airinotec GmbH | 95445 Bayreuth | Kulmbacher Str. 127
www.airinotec.com | info@airinotec.com | 0921 7454439-0

» Vielen Dank für das Vertrauen und die erfolgreiche Zusammenarbeit. Herzlichen Glückwunsch zur neuen Käserei! «



www.bertsch.at

BERTSCH

BERTSCHfoodtec



270
Käsereianlagen



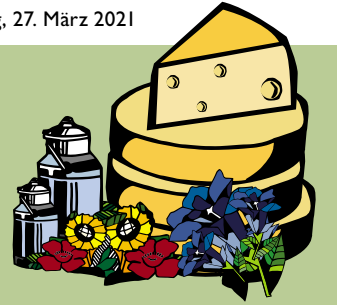
395
Molkereianlagen



985
Käsefertiger

TRADITION. QUALITÄT. KNOW-HOW. SEIT 1925.

Die » Kunst des KäSENS « beschäftigt BERTSCHfoodtec schon seit der Gründung im Jahr 1925. Das hochmoderne österreichische Unternehmen lebt Innovationen für die Molkerei und Käserei in allen Facetten – stets mit Blick auf die schonende Verarbeitung der Rohstoffe und die individuelle Betreuung jedes Kunden.



BETRIEBSERWEITERUNG BALDAUF KÄSE IN LINDENBERG



Hubert verleiht den runden Laiben in der neuen Sennerei den letzten Schliff.



Die Heumilch kommt zunächst in den Fertiger, wo sie mit Sirtenkulturen und Lab vermischt wird.



Die Käselaike müssen für 24 Stunden ein Salzbad nehmen, bevor sie dann für einige Wochen und Monate im Reifekeller liegen dürfen.

AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN:

WORLD CHEESE CHAMPIONSHIP CONTEST IN WISCONSIN / USA 2020:

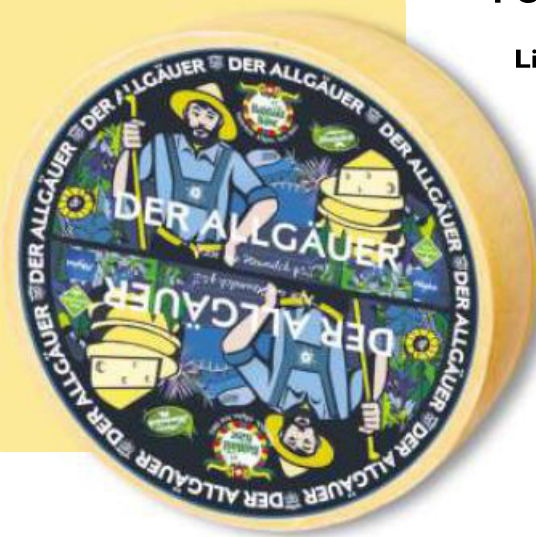
- In der Kategorie Schnittkäse Weltmeister mit dem Allgäuer
- Bronzemedaille für den Baldauf Bio Schafskäse

WORLD CHEESE AWARDS IN BERGAMO / ITALIEN 2019:

- Goldmedaille und Titel "Deutschlands bester Käse" für das 1862 Meisterstück
- Goldmedaille für den Baldauf Alpkäse

WORLD CHEESE CHAMPIONSHIP- CONTEST IN WISCONSIN / USA 2018:

- Bronzemedaille für den Baldauf Alpkäse



BALDAUF-KÄSE IST IM FAMILIENBESITZ – UND DAS SCHON SEIT FÜNF GENERATIONEN

Lindenberg (scs). Gegründet im Jahr 1862 ist die Firma Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG seit fünf Generationen im Besitz der Familie Baldauf. Was mit Emmentaler-Handel begann, wurde zu einem produzierenden Unternehmen mit über 20 Sennereien in den 1920er Jahren. Seit über 100 Jahren werden Baldauf Käsespezialitäten in der Dorfsennerei in Hopfen und seit kurzem in der neuen, nachhaltigen Sennerei in Goßholz hergestellt.

EIGENES LABOR KÜMMERT SICH UM DIE IM KÄSE WICHTIGEN KULTUREN

Lindenberg (scs). Bis der Baldauf-Käse auf dem Brotzeitbrett landet, durchläuft er nicht nur einen Produktionsprozess, sondern wird auch von Profis milchwirtschaftlich untersucht. Auf dem Gelände der Firmenzentrale ist das eigene Labor. In neuen, modernen Räumlichkeiten dreht sich alles um Keime, Bakterien und Kulturen. Nahel Sabbagh und Labormeisterin Sarah Lorenz analysieren das Innenleben des Käses genau. Zusammen mit der Auszubildenden Giada Chessa überwachen sie nicht nur die Qualität der Milch, sondern sind auch maßgeblich an der Kulturen-Entwicklung beteiligt.

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Rabenstein

TROCKENBAU | INNENAUSBAU | AKUSTIKBAU

083 87-9235950 | 88 171 Weiler | Gallusweg 5

Glückwunsch
und alle Zeit gutes Gelingen

wünscht UF-Consult
Uwe Feichtenbeiner

UF-Consult
Eichenweg 3a
86424 Dinkelscherben
Mobil: (01 74) 7 20 85 63
Phone: (0 82 92) 36 27

Reinhold Richter
Vertrieb & Montage
von Toren aller Art

Wir bedanken uns recht herzlich
für den Auftrag und wünschen
für die Zukunft alles Gute!

Nadenberg 13
88161 Lindenberg
Fax: 08381 82375
Mobil: 0151 10723836
richterreinhold@aol.com
www.trido.eu

TRIDO Professionelle Garagentore

Solar
Elektro
Sanitär
Heizung
Lüftung
Klima

Bad-Technik
Bad-Design

Aus Liebe zum Haus.

SINZ

SINZ HAUSTECHNIK GMBH & CO. KG, 88178 Meckatz, Tel. (08381) 21 17
Fax (08381) 2471, info@sinz-haustechnik.de, www.sinz-haustechnik.de

BLOCKHEIZKRAFTWERKE 30 – 240 KW

TUXHORN
BLOCKHEIZKRAFTWERKE

www.tuxhorn-blockheizkraftwerke.de

Ein Boden von TROEGER.
Der hält was aus!

Hygiene-Reaktionsharzböden für höchste mechanische,
chemische und thermische Beanspruchung

TROEGER

Troeger GmbH
Robert-Bosch-Str. 17
97209 Veitersheim
Tel.: (0949) 931-960622
Fax: (0949) 931-960633
mail@troeger-gmbh.de
www.troeger-gmbh.de

af
FUSSBODENTECHNIK

Estriche
Farbige Betonböden
Terrazzoböden
Beschichtungen
Boden- und Wanddesign
Balkonsanierungen

MEISTERHAFT UND BODEDNSTÄNDIG

AF Fussbodentechnik GmbH Am Kapellenberg 25 | 88279 Amtzell
Meisterbetrieb Tel. 07520 9209-80 | www.af-fussbodentechnik.de

**LEHNERT
BAU**

Wir bedanken uns bei der
Firma Gebr. Baldauf
für den Auftrag sowie die gute und
vertrauensvolle Zusammenarbeit!

Jahnstraße 10
88178 Heimenkirch
Tel. (08381) 929985
kontakt@lehnert-bau.de
www.lehnert-bau.de

Qualität
hat einen
Namen

KRATKY

MIT HERZ, HAND
UND VERSTAND.

Dach und Wand für Generationen.

Wir von Kratky wissen, wie sich höchste Qualität erzielen lässt: Mit der Leidenschaft des Schwaben. Mit der Power und Präzision des Handwerkers. Mit der Effektivität des Unternehmers. Mit den nachhaltig besten Materialien und Maschinen. Mit einem grandiosen Team.

Lernen Sie uns kennen: kratky.de



BETRIEBSERWEITERUNG BALDAUF KÄSE IN LINDENBERG



Firmenchef Georg Baldauf lässt es sich freilich nicht nehmen, selbst nach der Qualität der Käselaike zu schauen.



Käsermeister Marius und das ganze Mitarbeiterteam genießen die Arbeit mit den modernen Geräten in der neuen Sennerei.



Ohne Handarbeit geht es nicht: Ein Naturprodukt wie Käse muss immer wieder kontrolliert und von Hand bearbeitet werden – das schmeckt man!

KURZ & KÄSIG

SENNEREI-INFO S AUF EINEN BLICK:

- Baldauf beschäftigt rund 100 Mitarbeiter
- In der neuen Sennerei arbeiten 10 Senner*innen und 3 Azubis
- 42.000 Liter Heumilch werden täglich verarbeitet
- Jeden zweiten Tag verkäst Baldauf Schafsmilch für 20 Laibe Schafskäse
- Gekäst wird sieben Tage in der Woche, die Senner*innen haben jetzt eine 5 Tage Woche (davor waren es 6 Tage)
- Baldauf hat ein bundesweites Vertriebsnetz, es wird also auch an der Nordsee Baldauf-Käse gegessen

SEIT FAST DREI JAHREN GIBT ES AUCH IN ISNY EINEN BALDAUF-KÄSELADEN

Lindenberg (scs). Neben dem eigenen Käs- und Winkel-ler in der Firmenzentrale in Goßholz und dem Sennereiladen in Hopfen betreibt die Firma Baldauf seit nunmehr fast drei Jahren auch einen Käseladen in Isny. Vom Baldauf Alpkäse, veredelten Sorten wie Wildblumenkäse bis hin zum saisonalen Bärlauchkäse ist alles dabei, um den Käsefreund glücklich zu machen. Frischkäsemischungen und Antipasti werden täglich vom Käseladen-Team zubereitet. Wer übrigens ein Geschenk sucht, der wird in den drei Käseläden von Baldauf freilich auch fündig. Liebevoll verpackte Körbe mit Käsespezialitäten und anderen Leckereien zum Mitnehmen stehen dort bereit oder werden auf Wunsch zusammengestellt.

Baldauf Käseladen Isny
Bergtorstraße 6
88316 Isny



„Hoch lebe der Käse“

Wir gratulieren zur gelungenen Betriebserweiterung!



Ausführung der Holzbau und Fassadenarbeiten

88179 Oberreute · Beule 21
Telefon (08387) 9204-0 · Telefax (08387) 9204-20
E-Mail: info@behmann-holzbau.de
www.behmann-holzbau.de

Wir bedanken uns für den Auftrag
und wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg!



Statik Geotechnik GmbH
Bruggfeldstr. 5 · 6500 Landeck · www.sgg-tirol.at

Wir Danken für den Auftrag!



Verkauf
Verlegung

Wir bedanken uns für die Aufträge und
wünschen der Fam. Baldauf weiterhin viel Erfolg!



Hans-Pfanner-Str. 13
88178 Heimenkirch
Tel. (08381) 6755
Fax (08381) 81841

Gratulation zur erfolgreichen Betriebserweiterung!

- ◆ Holzschindel-
verlegung
- ◆ Holzschindel-
reparatur

Fink Montagebau

88179 Oberreute · Tel. (01 51) 52 52 21 19
www.holzschindeln-montagebau-fink.de

Vielen Dank

Wir wünschen der
Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG
weiterhin viel Erfolg im neuen Käsekeller



Wir gratulieren zum gelungenen Anbau!



Wie aus
dem FF

Fenster - Rollläden - Insektenschutz - Haustüren
Sectionaltore - Garagentore - Sicherheitstüren
Stahlzargentüren - Treppen - Parkettböden

Ranzenried 2a · 88167 Stiefenhofen
Tel. 08386/9623851 · Fax 08386/9623852 · www.ff-fleschhut.de



- Tragwerksplanung
- Brandschutz
- Bauen im Bestand

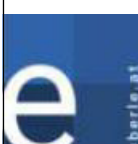
Wir gratulieren
zur gelungenen
Betriebserweiterung!

dipl. Ing. (fh) Markus Berkmann
am gräbenbach 113
88171 weiler im allgäu
tel 08387-924507
fax 08387-924508

info@statik-berkmann.de
www.statik-berkmann.de

Wir gratulieren zur neuen Käsereianlage!

Wir bedanken uns für den erhaltenen
Auftrag zur Automatisierung der
Käsereianlage und die gute
partnerschaftliche Zusammenarbeit.



Eberle Automatische Systeme GmbH & Co KG
Schwefel 87a | A-6850 Dornbirn | +43 5572 55580
info@eberle.at

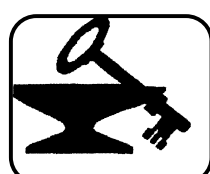


Wir gratulieren zum Neubau und
bedanken uns für die tolle Zusammenarbeit!



KÜHLRÄUME · NASSRÄUME · HYGIENERÄUME · EDELSTAHLTÜREN

Herzlichen Glückwunsch zur erfolgreichen Betriebserweiterung und
besten Dank für den Auftrag, den wir gerne ausgeführt haben!



Kunstschlosserei · Metalltechnik

XAVER HENN
Inh. Gerd Henn

Werkstatt: Hansenweiherstr. 12 · 88161 Lindenberg
Telefon (08381) 2096 · Fax (08381) 82418

Wir gratulieren zur Neueröffnung!



Schmolke & Aschenbrenner
Isolierungen GmbH & Co KG

Georg-Haind-Straße 38
87448 Waltenhofen
0831/54055-0

info@schmolke-iso.de
www.schmolke-iso.de

WÄRME · KÄLTE · SCHALL · BRANDSCHUTZ · KÜHLRAUMBAU



Wir gratulieren zur Betriebserweiterung
und bedanken uns für den Auftrag.

Dammstraße 5 · 88145 Opfenbach · T 08385 351 · M 01 71 351 3047
www.malerfachbetrieb-karg.de

