

# TÜFTLER

In Südtirol veredelt Hansi Baumgartner hochwertigen Käse mit außergewöhnlicher Kreativität zu ganz besonderen Spezialitäten

# MIT

# TRADITION

Sie heißen CaRU-Blu, Golden Gel, Kloatznkas oder Lakrizi Blu. Und es sind allesamt Käse des in Vahrn, Südtirol, ansässigen Unternehmens Degust von Käse-Affineur Hansi Baumgartner. Die Namen lassen schon erahnen, dass es sich bei den Käsen von Degust um alles andere als Nullachtfünfzehn-Produkte handelt.

Hansi Baumgartner war lange Jahre ein Inbegriff für Küche der Spitzenklasse in Italien. Zusammen mit seinen Brüdern hatte er mit seinem Restaurant in Mühlbach bei Brixen über rund 24 Jahre die gehobene Gastronomie Südtirols mitgeprägt. Dabei war seine Küche lange Zeit sehr international ausgerichtet, bis er auf den Geschmack regionaler Produkte kam. So wollte er nicht mehr nur die Region als Gourmetlandschaft bekannt machen, sondern auch mit Produkten aus der Region kochen. Deshalb besuchte Baumgartner zahlreiche landwirtschaftliche Erzeuger und Almen, wobei sich bei ihm insbesondere auch ein Faible für Käse entwickelte. „Erst waren meine Gäste im Restaurant etwas skeptisch, als ich versuchte, ihnen die heimischen Käse schmackhaft zu machen. Doch mit den passenden Geschichten rund um die Besonderheiten der Käsesorten waren sie schnell zu begeistern“, erinnert sich Hansi Baumgartner.

In der Folgezeit eignete sich Baumgartner ein umfangreiches Wissen über Käse an, das er auch in Seminaren in ganz Südtirol weitergab. Damit machte er sich natürlich auch einen Namen als Käsespezialist. „Nebenbei“ erfolgte die Gründung von Degust, einem auf den Handel mit Käse spezialisierten Unternehmen. Da das Angebot zum Unternehmensstart sehr überschaubar war, reifte die Idee, selbst Käse zu veredeln.

Und als dann vor etwa zehn Jahren der Pachtvertrag für das Restaurant auslief,

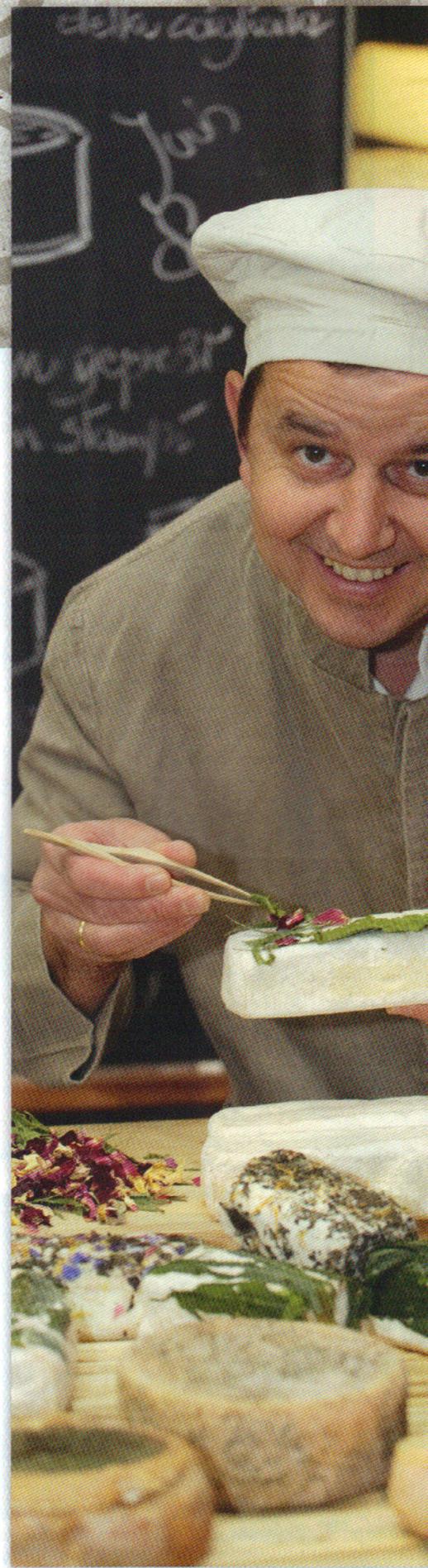
ging es richtig los: Hansi Baumgartner hängte die Kochlöffel an den Nagel und widmete sich von nun an nur noch seiner Leidenschaft für Käse. Am Anfang war es nur ein Käse, doch mit verschiedenen Rezepturen entstand aus einem Basisprodukt schnell ein kleines Sortiment.

Rund zwei Jahre hat der Affineur seine alte Restaurantküche als Räumlichkeit zum Affinieren genutzt. Doch bald wurde es hier zu eng und ein Umzug war fällig. Nach einem nochmaligen Umzug firmiert Degust nun in Vahrn.

Auf der Suche nach den perfekten Reiferäumen stieß Hansi Baumgartner unweit seines ehemaligen Restaurants auf ein besonderes und außergewöhnliches Bauwerk, einen Bunker aus dem Zweiten Weltkrieg.

Bis zur Erteilung der für Milchverarbeiter notwendigen EU-Nummer mussten noch viele bürokratische Hindernisse überwunden werden, aber Hansi Baumgartner ist der Meinung, dass sich der Aufwand gelohnt hat: „Der Käse fühlt sich hier wohl.“ Die dicken Betonmauern halten die Raumtemperatur das ganze Jahr zwischen acht und zwölf Grad Celsius.

Hansi Baumgartner kauft seine Käse in verschiedenen Regionen Europas ein und verleiht ihnen mit Zutaten und reichlich Pflege neue Geschmacksnoten. So lässt er einen skandinavischen Schnittkäse in alten Whiskey- oder Weinfässern reifen, wodurch er das spezielle Aroma aus dem Gefäß aufnimmt. Der Deichkäse einer norddeutschen Rohmilchkäserei wird mit Algen eingewickelt und ein Weichkäse in Weinblätter. Von Kräutern über Stroh bis Schokolade, der Kreativität sind beim Verfeinern keine Grenzen gesetzt. Sogar Lakritz kommt beim Veredeln der Degust-Käse zum Einsatz. Dass ihm seine Ideen nie ausgehen, erklärt Baumgartner mit seiner Vergangenheit in der Gastronomie.





Diese drei Blauschimmelkäse sind typische Beispiele für Hansi Baumgartners Kreativität (v. l.): Der Golden Gel reift ca. vier Monate in Trester und ist mit Tresterbeeren bedeckt, der CaRuBlu ist mit gemahlenden Kakaobohnen bedeckt und der Lakrizi Blu reift ca. 30 Tage lang und wird mit Lakritz veredelt



nur von Hand gewaschen, „es werden keine zusätzlichen Kulturen aufgetragen“, betont der Affineur.

Zwar kauft Baumgartner seine Käse ein, doch durch das Affinieren wird es ein

Dort habe er gelernt, wie Zutaten miteinander harmonieren können. „Manche Veredelungen sind auf alte Traditionen zurückzuführen.“ So wurde Käse früher im Heu transportiert, damit er keinen Schaden nimmt oder es wurden Kräuter verwendet, wenn das Salz knapp war. Ein Käse wurde in damaligen Zeiten auch im Weintrester vor Räufern versteckt. Viele dieser Verfahren sind aber im Laufe der Zeit in Vergessenheit geraten.

Degust-Käse. „Durch das Veredeln wird es unser Käse“, so Baumgartner. Er erhält das Degust-Logo und einen eigenen Namen, oft einen etwas exotischen.

Darüber hinaus hat Baumgartner in den Räumen seines Bunkers unterschiedliche Böden wie Pflastersteine, Fliesen, Beton, Ziegel und Marmor verlegt, die nach seiner Überzeugung jedem Raum ein anderes Mikroklima geben. Außerdem versucht er festzustellen, wie sich unterschiedliche Holzarten als Regalbretter auf den Käse auswirken können. Während der Reifezeit im Bunker werden die Käse

Der deutsche Markt hat sich für Degust übrigens in den letzten drei Jahren sehr positiv entwickelt. „Wir haben das große Glück, hervorragende Partner wie die Käse-Ecke Waltmann in Erlangen, Dallmayr in München, Salumeria Italiana in Leipzig, die Restaurants Scala in Jena etc. sowie weitere Feinkostläden, Metzgereien und Vinotheken bedienen zu dürfen“, heißt es dazu bei Degust. Seit vielen Jahren arbeitet Degust auch mit Heiderbeck Käse vom Feinsten in Puchheim zusammen.

Weitere Informationen: [www.degust.com](http://www.degust.com)

Er tüftelt, bürstet, wäscht und badet: Hansi Baumgartner experimentiert laufend mit neuen und ungewöhnlichen Zutaten, um neue Käsesorten zu kreieren.

Bombensicher: Die Käse von Degust reifen in einem ehemaligen Bunker des italienischen Militärs.

