

# Die Käse-Juweliere

Das Unternehmen Degust von Hansi und Edith Baumgartner hat sich seit über zehn Jahren der Käse-Kunst verschrieben. Hier werden hochwertige Käse veredelt, innovative Rezepturen entwickelt und Experimente rund um das Milchprodukt in Gang gesetzt. Ein Blick hinter die Kulissen der Käse-Goldschmiede.

**S**ie heißen Kloazen®, Golden, Gel®, Nussiler, Noagnlailich®, Miwa oder Boxer. Und genauso wie die Namen dieser Käse klingen, ist auch ihre Herstellungsweise: Im Unternehmen Degust von Hansi und Edith Baumgartner werden hochwertige Käsesorten aus Rohmilch oder Milch von artgerecht gehaltenen Tieren veredelt und somit eine Verbindung zwischen Tradition und Innovation geschaffen, Altes mit Neuem kombiniert.

„Die Veredelung dient in erster Linie einer besseren Konservierung, nicht so sehr der Veränderung in Geschmack und Aussehen“, erklärt Hansi Baumgartner. „Da man früher kaum Möglichkeiten zur Aufbewahrung wie das Einfrieren der Milch oder den Transport in gekühlten LKW's kannte, mussten sich die Bauern etwas anderes zur Konservierung einfallen lassen. Diese Traditionen haben wir aufgegriffen.“ So taucht er in der Degust-Veredelungswerkstatt im Vahrner Löwe-Center den Käse in Bienenwachs, das die Poren verschließt, oder lagert den Käse in Stroh, wie das früher während des Transportes der Fall war. Die Rinde kann auch mit Wein, Weintrester oder Apfelschnaps gebürstet werden, da die darin enthaltenen Stoffe wie Alkohol, Zucker, Säure oder Gerbstoffe den Käse länger und sicherer haltbar machen.

Der Kloazenkas® ist ein Weichkäse, der mit Birnen-Mehl –der Kloaze– veredelt wird. Der Noagnlailich® wird im Heu gelagert und heißt so wie das Tuch, in dem das Heu einst und zum Teil heute noch von Bergbauern getragen wird. Der Boxer hingegen hat seinen Namen vom Bochselemehl, dem Mehl vom Johannisbrotbaum, das früher gerne in der Tiroler Küche verwendet wurde. „Für die Veredelung suchen wir immer Ingredienzien, die im Einklang mit dem Ursprungsort des Käses stehen“, erklärt der diplomierte Käse-Affineur Hansi Baumgart-



Die Käseveredelung erfolgt mit Ingredienzien, die den Käsegeschmack unterstreichen

ner. „Durch die Veredelung soll auch die Regionalität hervorgehoben werden. Zudem ist es uns ein Anliegen, alte Rezepturen zu bewahren und nach Möglichkeit selektiv weiterzuentwickeln.“ Selbstverständlich wird durch das Bepinseln, Einlegen, in Lake Tauchen oder Ölen auch der ursprüngliche Käsegeschmack unterstrichen und verfeinert.

Ein hervorragendes Ausgangsprodukt ist daher absolute Bedingung. Degust veredelt nur hochwertige Käsesorten, die vorwiegend mit Rohmilch oder Milch von artgerecht gehaltenen Weidetieren hergestellt werden wie Kühe, Schafe oder Ziegen. Vom Geschmack und Aussehen des Grundkäses lässt sich der einstige ausgezeichnete Koch dann inspirieren. Eine gewisse Portion Sensibilität ist gefragt, wenn die Entscheidung fällt, wie der Käse veredelt werden soll.

Manchmal spielen da Zufälle eine Rolle, manchmal eine Notwendigkeit. „Aus einer gewissen Bedrängnis heraus entstehen hin und wieder die genialsten Kreationen.“ So bestellte Hansi Baumgartner einmal eine große Menge an Blauschimmelkäse, doch der Kunde sprang im letzten Moment vom Kauf ab. So kam dem Käsekünstler die spontane Idee, den Käse in süßem Trester zu

lagern – und heute ist der daraus entstandene „Golden Gel®“ einer der beliebtesten Käsesorten von Degust. Der „Miwa“ hat seine Entstehung einer Japanreise zu verdanken, von der Baumgartner Algen mitbrachte, die er sogleich für die Käseveredelung einsetzte.

Seine Leidenschaft für regionale Produkte pflegt Südtirols einziger diplomierter Käse-Affineur seit jeher. Beim Restaurant „Pichler“ in Mühlbach entdeckte er unter anderem seine Vorliebe für Südtiroler Käse, „einem hochwertigen Produkt, das oft unterschätzt wird“ und wollte weg von der „Parmesan-Manie“. Er unternahm erste Versuche in der Produktion und Veredelung von Käse, lancierte in Südtirols Gastronomie das „Zelebriren des Käsegenusses“. Mit der Gründung des Unternehmens „Degust“, der Südtiroler Milch-Goldschmiede, wagten Hansi und Edith einen Schritt ins Ungewisse. Heute zählt das Unternehmen im In- und Ausland zu jenen Vorzeige-Betrieben, dessen Produkte in zahlreichen renommierten Südtiroler Gastronomiebetrieben und Feinkostläden, im

## Steckbrief

**Firmenname:** Degust

**Firmensitz & Verkauf:**

Löwecenter, Eisackstraße 1,  
I-39040 Vahrn,  
Tel. 0472 849873,  
Fax 0472 849875.

**Homepage & E-Mail:**

www.degust.com  
info@degust.com

**Geschäftsfelder:** Veredelung von Käseprodukten, die vorwiegend aus Rohmilch oder aus Milch von artgerecht gehaltenen Tieren hergestellt werden; Verkauf von kulinarischen Raritäten; Verkostungen, Kurse und Präsentationen

**Gründungs-jahr:** 1995

**Firmenentwicklung:** Die erste kleine Auswahl an Käsesorten und lokalen Spezialitäten waren anfangs nur im Restaurant „Pichler“ in Mühlbach sowie im dortigen Delikatessenladen erhältlich. Heute stehen rund 200 Käsearten im Sortiment, das Unternehmen beliefert zahlreiche Restaurants, Vinotheken, Feinkostläden u.a. im In- und Ausland und zählt im Bereich Käseveredelung zu den besten seines Fachs.

**Geschäftsinhaber:**

Hansi und Edith Baumgartner

**Anzahl Mitarbeiter:** 9

**Auszeichnungen:** SMG Award 2004

**Referenzen:** versch. renommierte Südtiroler Restaurants, Gastronomiebetriebe und Feinkostläden, Hotel „Hilton“ (Rom), Feinkost Dallmayer (München), Feinkost Volpetti (Rom), Kempinski Hotel Budapest, Finest Food (Dubai) u.a.

**Absatzmärkte:** Südtirol, Trentino, restl. Italien, Deutschland, Österreich, Ungarn, Frankreich, Spanien, Vereinigte Arabische Emirate

**Leitsatz des Unternehmens:** Im Zentrum unserer „Geschmacksphilosophie“ steht die Qualität und die beständige Suche nach Authentizität verbunden mit kreativen Innovationen.





Zahlreich sind die Käse-Kreationen von Degust

„Hilton“ in Rom oder auf den Tellern von arabischen Scheichs landen.

Aber Degust veredelt nicht nur Käse, das Unternehmen gibt auch sein umfangreiches Wissen weiter. So weckt Hansi Baumgartner seit Jahren in renommierten Restaurants, Vinotheken oder anderen Gastronomiebetrieben die Lust auf Käse-Kunst. Die Degust-Verkostungen sind kulturelle Ereignisse, bei denen der Käse-Affineur selbst mit der ihm innewohnenden Leidenschaft in die Geschmackslandschaft der verschiedenen Käsesorten einführt. Er entwirft zudem Rezepturen, gibt Tipps zur Zusammenstellung eines niveaullastigen Käsetellers oder tüfelt Kombinationen von Wein und Käse aus. Und so langsam etabliert sich auch in Südtirol die Kunst des Käsegenusses; Käse ist nicht mehr nur Brotbeilage oder irgendeine beliebige Zutat. Vermehrt finden sich Wine&Cheese-Karten in Südtiroler Restaurants, Weinlokalen und Pubs. Einzelkunden kehren direkt bei Degust in Vahrn oder in Südtiroler Feinkostläden ein,

um dort die Degust-Spezialitäten zu beziehen.

**Derzeit experimentiert** Degust mit verschiedenen Arten des natürlichen Reifeprozesses: Die Käse werden in unterschiedlichen Klimazonen, die mittels Gesteine oder Hölzern auf natürliche Art hergestellt werden, gelagert. Das in jedem Keller spezielle Mikroklima und Ambiente sorgen für eine unterschiedliche Reifung. Ein besonders beliebter Reifekeller von Degust ist ein Bunker, der auf Grund der darin herrschenden Raumtemperatur und Feuchtigkeit optimale Bedingungen aufweist. Hansi Baumgartner erprobt derzeit die Reifung mit unterschiedlichen Hölzern wie Ahorn, Nuss, Birke oder Kastanie und welche unterschiedlichen Nuancen diese dem Käse verleihen. Man darf also gespannt sein, welche innovativen Käse-Kreationen demnächst im Sortiment von Degust zu finden sein werden. ■

doris.brunner@brixner.info  
 Leserbrief an: echo@brixner.info

## Fragebogen an das Unternehmen



**HANSI BAUMGARTNER,**  
 Käse-Affineur und Geschäftsinhaber (mit Frau Edith)

### Was ist Ihr Erfolgsrezept?

**HANSI BAUMGARTNER:** Vor etwa zwölf Jahren den Trend erkannt zu haben, dass regionale und authentische Produkte bei den Kunden an Wert gewinnen. Dem kommen wir immer wieder entgegen, indem wir Traditionen mit Innovation und Kreativität verknüpfen und so Produkte schaffen, die sich von der Massenware abheben.

### Wie unterscheiden Sie sich von der Konkurrenz?

Zum einen im einzigartigen Geschmack unserer Käse und zum anderen in der ganzheitlichen Vermarktung: Wir verkaufen nicht nur Käse, sondern geben den Kunden mit dem Produkt zugleich unser Know-how weiter – wie Käse geschnitten wird, welche Kombinationen mit Wein oder anderen Gerichten möglich sind, wie Käse präsentiert werden kann...

### Worin bestehen die wesentlichsten Veränderungen im Vergleich zu den Anfangsjahren?

Wir legen mehr Augenmerk auf die feinen Nuancen: Auch wenn die Unterschiede gering sein mögen, aber gerade diese geringen Unterschiede machen es aus!

### Was würden Sie in Ihrem Unternehmen niemals zulassen?

Käse aus industrieller Produktion. Wir werden auch weiterhin am Handwerklichen festhalten.