

Golden Gel  
Blauschimmel  
Erborinato  
geseher by  
DEGUST

Käse mit Algen oder Blauschimmel mit Kakao – Hansi Baumgartner treibt den Geschmack auf die Spitze, rettet seltene KÄSE und lagert sie in einem alten Bunker.

TEXT: WERNER RINGHOFER

# AROMA Bomben

**R**astlos und immer auf Achse. Früher war Hansi Baumgartner Sternekoch, jetzt lebt er sich fast jeden Morgen mit Mountainbiketouren aus oder er wandert tagelang von einer Alm zur nächsten. Bei „Was bin ich?“ würden Sie jetzt wohl danebenraten. Unser gesuchter Beruf ist ... Käseaffineur. In Südtirol gibt es gerade einmal einen und der heißt Baumgartner. Man könnte ihn auch Naturschützer nennen, denn er rettet Käsesorten vor dem Aussterben. Aber viele Gespräche mit Sennern, viel probieren und aufspüren sind nötig, um die verborgenen Schätze zu heben. Die Käse stammen durchwegs von Minibetrieben, die noch nach alter Tradition produzieren.

**Vielschichtig.** Rohmilchkäse sind das Glück der Affineure, biologisch produziert, ohne zertifiziert zu sein. Almkühe lassen sich eben nur schlecht in ein Überprüfungschema pressen. „Rohmilch ist viel komplexer, hat ein anderes Reifungspotenzial. Bei pasteurisiertem Käse ist alles tot.“ Mit Rohmilchkäse ist es wie mit Lagenwein, sagt Baumgartner. Die Lage der Alm, die Kräuter auf den Wiesen, die Rinderrasse, all das wird am besten durch die Rohmilch ausgedrückt. Und wenn er kostet, erzählt sie ihm Geschichten über die Art der Wiesen. Ob sie mit Salz verkrustet sind, weil sie jeden Abend vom Meer überflutet werden, ob sie Hochlandweiden auf der Alm sind oder Flachlandwiesen. Der Anfang war hart, in Südtirol gab es fast nur Genossenschaftsmolke-

reien, „Kuhrohmlch- oder Ziegenkäse waren kaum zu finden“. Für die Kunden waren diese Aromen Neuland, bei einigen Käsen rümpften sie sogar die Nase. Von seinem Weg ließ sich Hansi Baumgartner dennoch keinen Millimeter abbringen, da war er stur wie seine Milchlieferanten, die Ziegen. Jahrelang führte er mit seinen Brüdern das Restaurant Pichler in Mühlbach und arbeitete sich zum Sternekoch hoch. „Ich bin monatelang nur in der Küche gestanden, habe viel ausprobiert, gekocht wie ein Irre. Das war schon krankmachend.“ Nebenbei baute er seine Käsekompetenz auf, bis er 1995 mit seiner Frau den Sprung wagte und sich mit seiner Firma Degust selbstständig machte. Heute haben in Südtirol die besten Restaurants seinen Käse und die internationalen Köche lieben ihn genauso: etwa Ikone Heinz Winkler in Aschau oder Dreisternemann Heinz Beck im La Pergola in Rom.

Rund 150 veredelte Käse bietet Hansi Baumgartner an, der Rahmen dafür ist so originell wie seine Produkte. In einem ehemaligen Offiziersbunker aus dem Zweiten Weltkrieg lässt er junge Käse alt und edel werden. Am Abend sieht der Betonwürfel im Scheinwerferlicht wie ein Drache aus. Drinnen erwartet uns ein duftendes Reich, verschiedenste Käse verströmen Noten von Kräutern, Heu, Holz, Früchten, verstärkt durch das feuchte Klima. Aber das brauchen die weißen Goldbarren, feucht und ungemütlich soll es sein. Hansi Baumgartner ist das Navigationssystem, das den Besucher durch das Labyrinth aus Ecken, Nischen und kleinen Gän-

gen mit immer neuen Schätzen führt. Goldgelb, blaugrau, rostrot schimmern sie, manche schwarz mit weißem Puder wie Staubzucker, andere leuchten zitronengelb und sind mit grünen Blättern verziert, manche liegen in Whiskyfässern, andere in Tresterbrand. Die Vielfalt ist berauschend.

**Käse mit Minze, Kakao und Algen.** Eine Sonderstellung nehmen die Eigenkreationen ein, die oft aus der Not entstanden sind. Wenn sich ein Käse nicht verkaufte, musste ein neuer Geschmack, eine neue Kombination her, die sofort Emotionen beim Kunden hervorruft. Wie der Golden Gel: ein Blauschimmel, den er in Trester konservierte. „Heute ist der Golden Gel ein Bestseller.“ Zu Blauschimmel passen auch Rum und Kakaobohnen: „Die Süße harmoniert mit der Schärfe des Grundprodukts.“ Eine geniale Kombination ist Ziegencamembert mit einer hauchdünnen Kakaoschicht. Bei seinem Kloatzenkas reibt er den Laib mit einem Destillat ein und bestreicht ihn mit Dörrbirnen. Der Nussiler wird mit Nusschnaps und -blatt verfeinert, der Trester Kas ist Almkäse, der in Lagreiner Dunkelrester reift, der Minzkas Rotschmierkäse mit Gebirgsminze. Mit japanischen Wakame-Algen veredelt er Käse aus Sylt, auch mit Wachs, Blüten, Heu, Kräutern, Tee experimentiert er gern. „Man darf nie stehen bleiben. Aber alles, was man macht, muss mit sehr viel Gefühl passieren.“

## Tipp

**Hansi Baumgartner**  
Degust  
Eisackstraße 22  
39040 Vahrn  
Tel.: +39/0472/84 98 73  
[www.degust.com](http://www.degust.com)

FOTO: FERDINAND NEUMÜLLER