



## 17. 11. 2017 DEGUST - KÄSEAFFINEUR HANS BAUMGARTNER - 2A

... FACHEXKURSION NACH BRIXEN ...



Zum Abschluss unserer dreimonatigen Milchverarbeitungspraxis mit Frau Kofler, bei der wir die Grundlagen und nötige Fertigkeiten in der Käseherstellung und Milchverarbeitung erlernten, besuchten wir den sehr bekannten Betrieb DEGUST in Brixen von Käseaffineur Hans Baumgartner.

In der Praxis produzierten wir selbst verschiedene Käsesorten wie Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse und Mozzarella. Ebenso stellten wir Butter, Joghurt- und Topfenprodukte her. Weiters wurden wir in der Käse-sensorik geschult, lernten Käse-Schnitt-Techniken und arbeiteten auch am Käsewagen.

So gesehen schließt sich der Kreis des wunderbaren Lebensmittels „Käse“ von der Produktion zum Konsumenten. Die Raffinessen der Käseveredelung und Affination sind an der HBLFA Tirol aus baulichen Gründen nicht gegeben. Diese Lücke schlossen wir mit dieser Fachexkursion.

DEGUST entstand 1994. Die Tätigkeit von Fam. Baumgartner mit ihrem Team ist von Professionalität und Leidenschaft getragen. Es ist das Wiederentdecken, Auswählen und Veredeln von hochwertigem Käse aus bäuerlicher Produktion. Die Produkte von DEGUST zeichnen sich durch höchste Qualität und hervorragende geschmackliche Eigenschaften aus.

Firmengründer ist Sternekoch Hansi Baumgartner. Er hat seine kulinarischen Fähigkeiten in die raffinierte Art des Veredelns einfließen lassen. Dank seiner langjährigen Erfahrung kombiniert er zu Käse die begehrtesten Zutaten und kreiert Veredelungstechniken, die in traditionellen Konservierungsmethoden wurzeln aber gleichzeitig innovativ und geschmacklich zeitgemäß sind.

Im Laufe der Jahre haben Hansi und seine Frau Edith alle ihre Energien in die Firma DEGUST gesteckt, sich verbessert und dabei nicht nur die Käse, sondern auch ihre Kompetenzen Schritt für Schritt mit Entschlossenheit verfeinert.

-- 1 --





### Affineur

Affinieren bedeutet verbessern, perfektionieren: Der AFFINEUR perfektioniert und verstärkt die Aromen und Geschmäcker der auserwählten Käse. Dies nicht nur indem er die natürliche Reifung betreut, sondern auch indem er sie mit neuen Zutaten verschönert, die den Produkten einzigartige Geschmackserlebnisse verleihen.

Seitdem es Käse gibt, existiert das Problem seiner Aufbewahrung. So entstanden verschiedene Methoden, ihn zu konservieren: in Blätter oder Heu eingewickelt, mit Traubentrester, Bienenwachs oder Gewürzen bedeckt. Handlungen, die eine Kultur zur Aufbewahrung des Produktes aufzeigen. Der Affineur sorgt dafür, dass der Käse seine Besonderheiten ausdrückt, indem er die vorangehende Arbeit des Senners / der Sennerin respektiert und das Rohmaterial mit ausgetüftelten Kombinationen veredelt, während er die Käse zum richtigen Reifegrad bringt und abschließend realisiert er Verpackungen, die das Produkt schützen und sein Aussehen aufwerten.

Sein Ziel ist die Käse noch besser zu machen, indem er feine Endprodukte schafft, die in erster Linie den ursprünglichen Geschmack betonen und an ihnen, wie ein guter Designer mit neuen, möglicherweise auch gewagten Ideen, experimentiert.



### Bunker - Dies ist der ideale Ort um Käse zu verfeinern!

Unerlässliches Merkmal ist die Beibehaltung von Parametern wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Belüftung und Dunkelheit, die während des ganzen Jahres konstant sein müssen. Der Ort hat einen starken Einfluss auf das Endresultat und es liegt in der Fähigkeit des Affineurs den richtigen Ort zu finden, ihn entsprechend auszustatten und den Käsetypen so anzupassen, dass sie die ideale Pflege erhalten.

DEGUST lagert Käse in speziellen Kühlzellen und an einem exzellenten Reifungsort; dem Bunker, der durch seine eigenen Baumerkmale die perfekten Bedingungen an Temperatur und Luftfeuchtigkeit für die Käsereifung aufweist.

Danke für die professionelle und lehrreiche Exkursion und natürlich die erlesenen Käse-Köstlichkeiten!

Ing. Notburga Kofler, Stefanie Kollreider und Veronika Schwaninger - 2A