



Allgäuer Emmentalerkäse ist nach drei Monaten reif. Ein Laib wiegt 70 bis 90 kg. „Bei uns kommt nur Salz und Lab dazu. Keine Zusätze, keine Gewürze“, erklärt Martin Bauhofer. Fotos: Borlinghaus



Nach 16 Stunden in der Presse und sechs Mal wenden, bekommen die Laibe ihre Form.

Alle suchen Milch

Privat-Molkerei Bauhofer punktet mit Allgäuer Emmentalerkäse

Vier große 50.000 Liter-Stahltanks, die schon von weitem in der Abendsonne blitzen: Sie sind das Aushängeschild der Martin Bauhofer Molkerei in Kofeld unweit von Ravensburg. Hinter diesen, sowie einigen weiteren Tanks zur Milchlieferung verbirgt sich der gesamte Molkereibetrieb, einschließlich Wohnhaus und einem kleinen Geschäft für den Direktverkauf.

Bei den großen Tanks handelt es sich um eine Wärmerückgewinnungsanlage mit deren Hilfe Molke gekühlt und die Anlieferungsmilch erwärmt wird“, erklärt Martin Bauhofer, Geschäftsführer der gleichnamigen Käserei GmbH. 50 Prozent der Wärme,

die bei der Herstellung von Käse gebraucht wird, lässt sich so wieder verwenden. Das spart Energiekosten. Im Betrieb dröhnen gerade die Reinigungsmaschinen. Es ist feucht, nass und warm. Zur Produktion, erklärt Bauhofer, wird die frische Rohmilch aus eintägiger Abholung in 10.000 Liter große Bottiche gefüllt und mit Lab versetzt. Bei den Bottichen handelt es sich um so genannte Schweizer Käsefertiger. Einen Gewichtsverlust erfahren die Käselaibe bei der dreimonatigen Reife, in der sich die Rinde ausbildet. Ständiges Drehen und Waschen ist erforderlich. Aber der höhere Preis lohnt die Mühe.

Schon im Jahr 1952 hat sich die Kofelder Molkerei auf Emmentaler Hartkäse speziali-

siert. „Der Milchpreis war am Boden. Die Verwertung der Milch über den Emmentaler war am besten“, erinnert sich der 88-jährige Martin Bauhofer senior. Daran scheint sich bis heute nicht viel geändert zu haben, auch wenn der Milchpreis gerade wieder steigt. Während Emmentalerkäse in großen Mengen foliengereift als Viereckware hergestellt wird,

*„Die Milch hat **WIEDER EINEN WERT.** Das kam ausschließlich vom Markt her.“*

Martin Bauhofer, Bauhofer Käserei GmbH

gilt der Allgäuer Emmentaler und die Bioversion Bio-Allgäuer Emmentaler als Spezialität. „Die Sorgfalt, die man dem Käse zuwenden muss, ist in einem Kleinbetrieb einfach besser gegeben“, meint Bauhofer. Gefragt seien Fingerspitzengefühl und viel Erfahrung.

Bauhofer verkauft seinen Käse über den Großhandel mit Frischdienstzentralen (FZ), wie beispielsweise die FZ-Bauer in Wasserburg sowie über viele andere Molkereien, die selbst keinen Allgäuer Emmentaler herstellen. Der Vertrieb läuft meist über Speditionen, sagt Bauhofer, nur wenige holen den Käse selber ab. Ein Kunde sitzt in Griechenland, einige in Italien und einige größere Abnehmer in Österreich und Frankreich. Viele leckere Käselaibe gingen aufs Oktoberfest.

Der Milchpreis richtet sich nach der Verwertung. Wobei das Motto stets lautet: „Bauhofer!, zahlst du gut, dann brauchen wir keinen Vertrag“, zitiert der Molkereichef seine Lieferanten und formuliert damit den Anspruch an das Unternehmen. „Wir hatten auch schon trockene Jahre“, wie Bauhofer es nennt, in denen dem Betrieb kein Geld für Investitionen übrig blieb. Im September gab es 43,76 Cent pro kg für die Milch inklusive Mehrwertsteuer (4,17 Prozent Fett/3,47 Prozent Eiweiß). Für Biomilch gibt es einen Grundzuschlag von fünf Cent und einen Vermarktungszuschlag zwischen zwei und zehn Cent pro kg.

ZUM THEMA

Die Molkerei Bauhofer: Klein aber fein

Die Bauhofer Käserei in Kofeld wurde 1911 von 25 Bauern als Genossenschaft gegründet und bereits zwei Jahre später von Alfons Geiselmann übernommen. Nach dem frühen Tod von Alfons Geiselmann im Jahre 1922 führte seine Frau Wilhelmine beziehungsweise deren zweiter Ehemann Magnus Forstenhäusler den Betrieb bis zu dessen Tod 1951 weiter. Durch Heirat mit der ältesten Tochter, Theresia Geiselmann, kam Martin Bauhofer 1952 in den Betrieb. Er stellte die Produktion von Weich- auf Hartkäse um. Heute ist der Allgäuer Emmentaler und der Allgäuer Bio-Emmentaler aus Kofeld eine gefragte Spezialität. Die tägliche Milchlieferungsmenge beträgt durchschnittlich 38.000 Liter (13,5 Mio. kg pro Jahr), 15 Prozent davon sind Biomilch von Biolandbetrieben. Die Biomilch



Blick auf die Molkerei mit den vier großen Tanks.

wird seit 1984 getrennt erfasst und verarbeitet und über die ÖMA in Kißlegg vermarktet. Die Jahresproduktion beläuft sich auf 1200 t Emmentaler Käse sowie 280 t Butter. Der Umsatz der Molkerei mit 15 Mitarbeitern liegt bei rund sieben Mio. Euro. 55 Betriebe liefern ihre Milch nach Kofeld. Sie liegen im Umkreis von zehn bis 15 Kilometern. □