

Bergader Privatkäserei



Geschäftsführende Gesellschafterin: Beatrice Kress

Region:	83329 Waging/Oberbayern
Gründungs­jahr:	1902
Produkte:	Bayerische Käsespezialitäten
Spezialität des Hauses:	Bayerischer Blauschimmelkäse
Höhepunkte, Veranstaltungen:	Bergader Schmankerlstunden, telefonische Vorbestellung für Gruppen ab 15 Personen

Bereits im Jahre 1902 legte Basil Weixler mit seiner kleinen Dorf­käserei den Grundstein für die heutige Bergader Privatkäserei in Waging am See. Seine in den Gründerjahren vielfach bewiesene Kreativität setzte die Familie auch in den folgenden Generationen mit Innovationen für die Käsetheken fort. Mit dem 1972 eingeführten „Bavaria blu“ gelang es sogar, einen Meilenstein für eine neue Blauschimmel-Käsegeneration made in Bavaria zu legen.

Mit Gespür für den Zeitgeschmack entwickelte Basil Weixler in den 1920er-Jahren einen Käse, der dem französischen Roquefort ähnelt. Auf der Suche nach einem Markennamen inspirierte ihn das vor der Tür liegende Watzmann-Massiv. Dessen viele Wasseradern glichen der Blauschimmel-Marmorierung seiner Käse­kreation. Er nannte die Käserei fortan Bergader. Mit dem Erwerb vieler der damals üblichen Dorf­molkereien und -käsereien schuf der Visionär die Grundlage, sich über die Grenzen Bayerns hinaus zu wagen und einen Landbutterhandel bis „ins feindliche Preußen“ hinauf zu betreiben. Als einer der ersten der Branche war er auf Messen und Ausstellungen vertreten. Am 25. Juli 1945 – kurz nach Ende des Zweiten Weltkrieges – starb der Pionier der bayerischen Käse­wirtschaft.

Die Nachfolge des Unternehmens trat seine Tochter Charlotte mit gerade einmal 20 Jahren an, schon bald unterstützt von ihrem Mann Waldemar Steffel. Auch sie setzten auf Vielfalt und Innovation. In den 1960er-Jahren manifestierte sich ihre Idee, die bis heute die Philosophie des Familienunternehmens bestimmt: Wir schaf-

fen eine Spezialität, die so nur aus dem Hause Bergader kommen kann. Bis 1972 dauerte die Entwicklung des „Bavaria blu“, der zunehmend zum Inbegriff einer neuen Blauschimmelkäse-Generation wurde.

Diese unternehmerische Leistung wurde 1979 von Handel, Industrie und deutscher Lebensmittelzeitung prämiert: Als erste Käserei in Deutschland erhielt Bergader mit dem Branchen-Oscar „Goldener Zuckerhut“ eine äußerst begehrte Auszeichnung. Heute ist Bergader der führende deutsche Produzent und Exporteur von Blauschimmelkäse. Seine Käsespezialitäten findet man in allen Käsetheken und Kühlregalen des Einzelhandels. Fragt man nach einem Rezept für das stetige Wachstum des Unternehmens, so wirken auch hier bewährte „Zutaten“ wie Familientradition, Innovation und erstklassige Qualität für den Erfolg der Bergader Käse­spezialitäten.

Geschichten

Als erster Deutscher entwickelte Basil Weixler kurz nach dem Ersten Weltkrieg einen Edel­pilzkäse mit dem Namen „Bayerischer Gebirgs-Roquefort“, der dem damals immer beliebter werdenden französischen Roquefort sehr ähnlich war. Obgleich er seinen Käse aus Kuhmilch und nicht – wie in Frankreich üblich – aus Schafsmilch herstellte, strengten die auf den Schutz ihres Originals bedachten Franzosen einen Gerichtsprozess an, der die Namensanleihe untersagen sollte. Diesen Prozess verlor der innovative Käsemacher zwar nach acht Jahren, dafür hatte er aber immens an Popularität gewonnen, denn die gesamte Presse hatte über diesen aufsehenerregenden Prozess berichtet. Und damit begann

der „Bergader Edelpilz“, der auch heute noch unverändert in den Geschäften zu haben ist, seinen Siegeszug.

Herstellung

Um beste Qualität garantieren zu können, verbinden die Käsemacher aus dem Chiemgau traditionelles Käsehandwerk mit moderner Herstellungstechnik. Besondere Bedeutung kommt dabei der Auswahl der Zutaten zu. Der wichtigste Grundstoff ist natürlich die Milch. So verwendet Bergader die Milch der Bauern „rund um den Kirchturm“, wie man im Unternehmen sagt. Die umfangreichen Qualitätskontrollen beginnen schon beim Abholen der Milch auf den Höfen. Erst wenn alle Anforderungen erfüllt sind, werden jeweils 3.500 Liter Milch in einer Käsewanne verarbeitet. Veredelt entsteht aus dieser Menge Milch rund 350 kg bester Käse. Anspruchsvoll verlangt jeder Käsetyp nach seinen eigenen optimalen Reifebedingungen. Erst wenn diese stimmen, gelingen cremiger Käseteig und vollmundiger Geschmack. Der cremig-zarter „Bonifaz“, fein-würziger „Bavaria blu“ oder vollmundig-cremiger Almkäse entstehen kann, bedarf es des gelungenen Zusammenspiels von präziser Technik, Erfahrung und des Fingerspitzen­gefühls der Käse­meister. Nur wenn sie wissen, mit welcher Menge Lab die Milch dickgelegt werden muss. Sie sorgen dafür, dass die Reifekulturen und der blaue Edelschimmel zum richtigen Moment der Käse­milch zugegeben werden und beherrschen auch das perfekte „Spiel mit der Käseharfe“. Gekonnt schneiden die Käse­meister die dickgelegte Milch mit der Käseharfe, um der Molke den Austritt aus dem Käsebruch zu ermöglichen.





Schmankerltipp

Zum Blauschimmelkäse passt sehr gut ein aromatischer Rotwein wie Dornfelder oder Lagrein. Die perfekte Kombination ist aber ein reststüßer Wein aus der Riesling-Rebe oder ein klassischer Sauternes. Die Süße des Weines und die leichte Schärfe des Käses harmonieren zu einem vollkommenen Geschmackserlebnis.



Bayerischer Blauschimmelkäse

Im Gegensatz zum traditionellen Edelpilzkäse zeichnet sich der „Bavaria blu“ durch seine Cremigkeit, Milde und feinen Schimmelkulturen aus. Obwohl noch nicht ganz 40 Jahre alt, wurde dieser Käse zu einer bayerischen Spezialität, die an der Spitze einer ganzen Käsegattung steht.

Besonderheit

Die Milch von ausgewählten Bauernhöfen des bayerischen Voralpenlandes verleiht dem „Bavaria blu“ seine natürliche Cremigkeit. Die Kombination von feinem Blauschimmel innen und edlem Weißschimmel außen prägen den fein-würzigen Geschmack. Durch spezielle Kulturen erhält der Käse seinen unverwechselbaren Charakter. Besondere Reiferäume und die schonende Rahmbehandlung gewährleisten den zarten Reifemantel und machen diesen Weichkäse zu der beliebten Spezialität, die nach bewährter handwerklicher Familientradition hergestellt wird. Heute gibt es den „Bavaria blu“ auch ohne weißen Schimmel als „Bavaria blu - Der Würzige“.

Verzehrtipp

Der Käse sollte mindestens eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen werden. Denn erst bei Zimmertemperatur entfalten sich die vollkommenen Aromen und die Cremigkeit.

Lagerung

Schimmelkäse sind durch ihre Kulturen lebendige Produkte und dadurch nur begrenzt haltbar. Sie sollten immer getrennt von anderen Käse- oder Wurstsorten, am besten in den oberen Fächern des Kühlschranks, gelagert werden. Die Verpackungsfolie nach dem ersten Anschnitt unbedingt entfernen. Der Käse sollte dann in einer luftdurchlässigen Box gelagert werden.

Bezugsquellen

An den Käsetheken oder in den Kühlregalen des Lebensmittel-Einzelhandel oder direkt in der Bergader Käsetheke & Kulinarium in Waging am See.

Wussten Sie schon,

- ... dass bereits vor über 8.000 Jahren Käse bekannt war?
- ... dass die Geschichte einiger bis heute erzeugter Käsesorten bis ins frühe 12. Jahrhundert zurückzuverfolgen ist? So finden im Jahre 1115 der Greyzer, 1184 Gouda und Edamer, 1200 Emmentaler und bayrischer Handkäse und 1282 der Appenzeller ihre erste urkundliche Erwähnung in Klosterhandschriften.