

HANSIS VERWANDLUNG METAMORFOSI DI HANSI

So wurde Baumgartner vom Chef zum Käsepfleger
Baumgartner da chef ad affinatore di formaggi

ALBERTO MARCOMINI



Was oder wer ein Chef ist, wissen alle, doch wesentlich unbekannter ist der Beruf des Käsepflegers und wir stellen Hansi Baumgartner zugleich mit der Beschreibung dieses wundervollen Handwerks vor. Käsepfleger, das ist derjenige, der sein ganzes Wissen und jegliche Sorgfalt daran setzt einen Käse perfekt auszureifen. Wer diesen in Italien noch seltenen Beruf (es gibt ca. zwanzig Käsepfleger) ausüben möchte muss sich zunächst an der Milch begeistern und daneben jeden Erzeugungsvorgang des Käses aufs genaueste kennen. Gerade diesen Beruf übt Hansi Baumgartner schon seit einigen Jahren voller Begeisterung und Hingabe aus. Ich habe ihn vor mehreren Jahren, als er noch sein mit Sternen bestücktes Restaurant im Pustertal leitete, kennen gelernt. Eines schönen Tages, beschloss er den Kochlöffel ruhen zu lassen und sich dem Käse, der sicher in den Dolomitentälern weit verbreitet ist, zu widmen. Seine Neugier führte ihn jedoch auch dazu die österreichischen Sorten zu versuchen. Ein Besuch an seinem Arbeitsplatz in Vahrn (ca. eine Stunde Fahrt von Bozen entfernt) ist wirklich ein erstaunliches Erlebnis. Das intensive Käsearoma betäubt die Sinne und kaum hat man sich davon erholt, wundert man sich über kistenweise im Raum gelagerte Trockenblumen und Haufen von trockenen Kräutern, die durch Duft und Farbe bestechen, und dann sind da natürlich auch noch die Käse! Alpenkäse, Ziegen- und Schafskäse in allen Formen und Größen! Ein wahres Käseparadies! In einer Ecke bepinseln Hansis Mitarbeiter einige kleine Käse mit blütenbedeckter Kruste mit Gewürztraminer, die anschließend in blaue Trockenblumen enthaltende Kisten gewälzt werden. Woanders werden winzige Alpenkäse in japanische Algen gewickelt. Verwendet werden auch Bärlauch, Blütenblätter von Rosen, Birnenmehl, Pfefferminzblätter, in Strohwein aufgeweichte Rosinen ... Wie gesagt ein wahres Käseparadies! Gut gemacht Hansi!

Chi è e che cosa fa uno chef, tutti - naturalmente - lo sanno; molto meno nota è invece la professione dell'affinatore di formaggi, ed è proprio dalla descrizione di questa bellissima arte che cominceremo a parlare di Hansi Baumgartner. L'affinatore di formaggi è colui che con estrema sapienza e altrettanta attenzione sa portare a maturazione perfetta un formaggio. Questo mestiere, ancora raro in Italia, tanto che se ne contano forse appena una ventina, richiede, oltre a una grande passione per il latte, anche una accurata conoscenza di tutti processi di produzione del cacio. Ed è proprio questo il mestiere che Hansi Baumgartner, ormai da qualche anno, svolge con sempre maggiore passione! Lo conobbi diversi anni fa, quando ancora gestiva il suo ristorante stellato in Val Pusteria: poi, un bel giorno, decise di lasciare la cucina e di dedicare le sue giornate al formaggio, un prodotto che di certo non manca nelle valli delle Dolomiti, ma che la sua curiosità lo spinse a ricercare fino in Austria. Entrare nel suo magnifico laboratorio a Varna (un'ora di strada circa da Bolzano) non può che lasciare a bocca aperta: un profumo intensissimo di formaggio stordisce i sensi e, non appena ci si riprende, gli occhi vengono rapiti da casse di fiori essiccati disposte ovunque, mucchi di erbe aromatiche di diversi profumi e colori e poi, naturalmente, i caci! Tome d'alpeggio, formaggi di capra e di pecora, di tutte le forme e di tutte le dimensioni! Una vera gioia per i sensi! In un angolo, alcuni collaboratori di Hansi intingono un pennello nel Gewürztraminer per poi passarlo con leggerezza su piccole mattonelle a crosta fiorita che, a loro volta, vengono passate e rigirate in cassette contenenti fiori azzurri essiccati; da un'altra parte, tomette di montagna vengono avvolte in alghe giapponesi; e poi aglio orsino di montagna, petali di rosa, farina di pere, foglie di menta, uva sultanina ammollata nel Vin Santo... Insomma, un vero paradiso caseario! Bravo Hansi!



De Gust
via Brennero, 1
39040 Varna
(Bolzano) Italia
Tel. +39 (0) 472 849873

