

Karl Heinz: Experto en quesos

Por: Mos. Gilberto Melguizo, Capellán COLANTA

Quien visite la planta grandiosa de COLANTA en San Pedro de los Milagros, encuentra en medio del enjambre de artífices de los productos lácteos, a un hombre recio, serio, comprometido, callado y al mismo tiempo amable, es el alemán curtido ya en Colombia, Karl Heinz Barth, técnico por origen y estudioso de todo género de quesos madurados: Tilsit, Gruyere y Emmental, entre otros. Habla de Colombia, su segunda patria, con una alegría contagiosa, pondera los paisajes, las riquezas inigualables, sus gentes, desde el año 1980 recorrió todos los caminos y regiones en su amigo fiel, un Renault 4, y así pudo sentir el aroma de la patria.

Su padre de Baviera, Alemania, maestro quesero en su casa de Vilseck, laboraba y enseñaba en la empresa familiar donde Karl aprendió el arte industrial de los quesos. Es un mago en este oficio, se las sabe todas, responsable y alegre en el arte del buen sabor y calidad.

El 11 de julio de 2004 se propuso fabricar el queso Gruyere más grande del mundo, empleó 6.500 litros de la mejor leche en proteína y durante cinco meses vigiló, atendió y dio fin a esta obra de arte y gastronomía de 555k y 720gr.

Fue la tarde memorable de las fiestas conmemorativas de los 40 años de COLANTA. "Yo tengo mi patrono, y se los recomiendo a todos los que transforman la leche en este alimento fuerte y nutritivo: Los monjes de Alemania y Suiza en el valle de Appenzeller, fueron los creadores del queso, para pagar el diezmo al obispo y al conde el tributo.



San Theodul, revestido de sus insignias monacales, el báculo que empuña para defender el queso contra el diablo, quien cae de bruces al querer robar el queso.

En Alemania y Francia no toman leche, comen queso, con diversidad extraordinaria, nosotros no tenemos todavía la cultura del queso madurado, por eso el futuro de la leche en Colombia está en el queso.



En la casa de Karl en Alemania hay un mosaico a la entrada: está San Theodul, que es patrono y al cual le encomendamos el futuro de COLANTA en los quesos. La virgen de la leche y San Theodul son nuestros patronos y abogados.