



Tausende Menschen feiern mit der Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Allgäuer Unternehmen erinnert mit großem Jubiläumsabend und Herbstmarkt an Gründung 2004 – „Ihr habt Vorbildliches geleistet“

Wiggensbach (dk). Mit der Produktion eines eigenen Bio-Produktes die Wertschöpfung verbessern – das war anno 2004 die Intension von acht Allgäuer Landwirten, die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zu gründen. Zwei Jahrzehnte später produzieren 650 Kühe rund vier Millionen Liter Heumilch, aus denen das Allgäuer Unternehmen jährlich 450 bis 500 Tonnen Bio-Käse herstellt. Mit einem Jubiläumsabend, einer Party-Nacht und einem zweitägigen Herbstmarkt feierte die Bio-Schaukäserei Wiggensbach mit zünftiger Musik und vielen Gästen und blickte dabei auf die Anfänge zurück. Mehrere Tausend Menschen nutzten an drei Tagen die Gelegenheit, um sich bei Führungen zu informieren und um die zahlreich servierten Bio-Produkte zu probieren. Insbesondere von der neuen Erlebniswelt „HEUGarta“ zeigten sich die Besucher begeistert. In der Gastronomie wird es künftig ein begrenztes Angebot an Speisen für den Verzehr vor Ort sowie themenbezogene Verkostungen, Führungen, Koch-Seminare und -Shows geben.

„Hat sich Franz Berchtold etwas in den Kopf gesetzt und ist von einer Idee überzeugt, dann ist er nicht mehr zu stoppen“, sagte Bio-Schaukäserei-Vorstandsmitglied Christian Heberle bei einem von BR-Moderatorin Regina Wallner humorvoll und kurzweilig geleiteten Bühnengespräch innerhalb des Jubiläumsabends. Berchtold sei damals die treibende Kraft gewesen, sagte Heberle auf die Frage nach der Initialzündung für die Gründung einer Bio-Schaukäserei in Wiggensbach. „Für mich ist dieser erfolgreiche Weg vor allem eine großartige Gemeinschaftsleistung ganz vieler Menschen, die sich seit vielen Jahren über Gebühr engagieren“, verteilte Geschäftsführer Franz Berchtold das Lob auf mehrere Schultern im Betrieb.

Viele der Ideengeber und Gründer durften beim Festabend auf die Bühne und sorgten mit ihren Anekdoten für gute Laune. Betriebsleiter Robert Röhrle, der seine in der Schweiz, in Österreich und im Hintersteiner Tal von Bad Hindelang gemachten Erfahrungen in die Herstellung der Bio-Käse-Varianten made by Wiggensbach umfassend mit einfließen lässt, sorgte mit einer Geschichte für ganz besonders großes Aufsehen.



„2023 habe ich mich auf Einladung selbst davon überzeugen können, dass es unser ‚Roter Casanova‘ in einen noblen Feinkostladen im weltberühmten Bahnhof von New York, dem Grand Central Station, geschafft hat. Dort steht der ‚Wiggensbacher Red Casanova‘ für einen Kilopreis von 85 Dollar zum Verkauf und ist darüber hinaus in vielen weiteren Käsegeschäften zu finden.“

Josef Miller, in der Zeit von 1998 bis 2008 Bayerischer Landwirtschaftsminister und somit ein Fürsprecher der ersten Stunde, stellte in seiner Festrede den Mut und die Risikobereitschaft aller Beteiligten heraus: „Ihr habt in den vergangenen Jahren Vorbildliches geleistet.“ Mit einem Blick zurück auf eine damalige finanzielle Zuwendung der bayerischen Landespolitik an die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zur Vermarktung von ökologisch oder regional erzeugten landwirtschaftlichen Produkten sagte Miller: „Heute kann man mit Fug und Recht behaupten, dass diese Entscheidung richtig war. Das Geld ist gut angelegt, denn es kommt gleichermaßen den landwirtschaftlichen Betrieben, dem Ort Wiggensbach sowie allen Gästen zu Gute.“

In dasselbe Horn stieß Wiggensbachs Bürgermeister Thomas Eigstler: „Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach ist ein Herzstück für unser Dorf – sie steht für die Verbindung von handwerklicher Tradition und modernem Bewusstsein. In dem Unternehmen wird nicht nur einfach Käse gemacht, sondern mit Herzblut, Leidenschaft und einem tiefen Verständnis für Natur und Tiere gearbeitet.“

Wie der mit viel Leidenschaft produzierte Wiggensbacher Käse und ein im Einklang mit ökologischen Grundprinzipien zubereitetes Fleisch aus der Weideschuss.Bio GmbH schmeckt, davon konnten sich 200 Gäste des Jubiläumsabends überzeugen: Alfred Fahr und Günther Rauch – Mitbegründer der Weideschuss.Bio GmbH mit Sitz in Maria Steinbach – servierten mit ihrem Team Rinderkraftbrühe, Rinderfilet mit Spätzle und Gemüse, zum Nachtschokosoufflé und Vanilleeis sowie zum Abschluss ein umfangreiches Käsebuffet. Sowohl beim Jubiläumsabend als auch beim zweitägigen Herbstmarkt stand über allem insbesondere ein Leitzsatz: „Milch und Fleisch gehören zusammen!“

Zahlreich nahmen die Besucher das Angebot der über drei Tage offenen Türen der Bio-Schaukäserei Wiggensbach dankend an. Am zweiten Tag des Herbstmarkts strömten die Menschen in Massen nach Wiggensbach, kauften an Marktständen Handgemachtes, in der Erlebniswelt „HEUGarta“ Käse- und Milchprodukte, ließen sich von Franz Berchtold den Reifekeller zeigen und genossen im Festzelt Kässpätzlen, Bio-Gulasch und weitere leckere Bio-Gerichte. Die ältere Generation war angetan von einer Oldtimer-Ausstellung, Ballonkünstler Tobi van Deisner begeisterte vor allem die jüngsten Besucher. Für beste Stimmung an den drei Tagen sorgten die Band „Achtalblech“ und „Bast Scho“, die Musikkapellen aus Maria Steinbach und Krugzell sowie beim Party-Abend die Stimmungsband „4 Voices“. Dass das Festzelt bei der Party von 4 Voices gut besucht war, freute den Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Franz Berchtold, ganz besonders. Grund: „Der komplette Erlös geht an die Wiggensbacher Vereine, die uns bei der 20-Jahr-Feier geholfen haben.“



Über die Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Acht Landwirte gründeten 2004 die Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Um aus Lieferanten Partner zu machen und um den Betrieben im gemeinsamen Geschäftsbetrieb mehr wirtschaftliche und soziale Förderungen zu gewährleisten, strukturierte sich die Schaukäserei Wiggensbach von einer GmbH in eine Genossenschaft (eG) um. Derzeit gehören der Bio-Schaukäserei Wiggensbach 20 Betriebe an.

Hauptbestandteil aller Käse- und Milchprodukte – darunter in Kooperation mit Adriano Colle aus Kempten hergestelltes Bio-Eis – ist täglich frisch produzierte Heumilch. Als Grundlage für das Salzbad und die Käsepflege dient naturbelassenes Steinsalz. Das Unternehmen verzichtet auf den Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln sowie auf Mineraldünger, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen sowie künstliche Farb- oder Konservierungsstoffe. Stattdessen fressen die Milchkühe täglich Gras und Heu von den Weidewiesen im bayerischen und württembergischen Allgäu.

Dieses Credo gilt auch für die eigens entwickelte Linie der Fleischproduktion, mit der die Weideschuss.Bio GmbH seit drei Jahren Tieren, Landwirten, Verbrauchern und der Natur einen Mehrwert im Einklang mit ökologischen Grundprinzipien garantiert. Schwerpunkte sind neben einer geschlossenen bio-regionalen Wertschöpfungskette und einer kuhgebundenen Kälberaufzucht die schonende Weideaufzucht und Schlachtung, regionale Rohstoffe und Partnerschaften sowie die Herstellung und Vermarktung hochwertiger und exklusiver Bio-Rindfleisch-Gerichte. Es gilt die Leitlinie „Milch und Fleisch gehören zusammen!“

Zur Reifung gelagert wird der Käse in zwei Naturziegelkellern. Das Raumklima im erdüberdeckten Ziegel-Gewölbe kommt der Höhlenreifung im Naturfels, also einer Käsereifung wie zu Urzeiten, sehr nahe. Der Energieaufwand im Vergleich zur künstlich erzeugten Vollklimatisierung in sterilen Reiferäumen ist somit deutlich geringer.

Mit der Erschließung weiterer regenerativer Energiequellen wie einer Pellets-Heizzentrale, Photovoltaikanlagen und einer Eigenstromanlage für die Eiswasseranlage wurde eine weitere Lücke geschlossen: Seit 2019 stellt das Unternehmen sämtliche Produkte CO₂- und klimaneutral, umwelt- und ressourcenschonend sowie mithilfe regenerativer Energieträger selbst her. Den Großteil der Energie bezieht der Betrieb über die Heizzentrale. Weiterer Strom kommt aus der Wärmerückgewinnung, die beim Kühlprozess während der Käseherstellung gewonnen wird. 2022 wurde zudem eine Wärmeschaukel installiert – diese Technologie nutzt Energie mehrfach und erspart weitere Energiekosten beim Heizen und Kühlen. Positiver Nebeneffekt für Verbraucher: Die Preise an der Käsetheke sind größtenteils stabil geblieben.

Für ihre energie- und umweltfreundliche Produktion wurde die Bio-Schaukäserei Wiggensbach ebenso mehrfach ausgezeichnet wie für ihre Käseprodukte aus Bio-Heumilch. Kürzlich wurde das Unternehmen im Rahmen des Wettbewerbs „Bayerns beste Bioprodukte 2024“ für das Weichkäse-Herz „Süße Sissi“ prämiert.



Mediendownload (Presstext + Pressefotos)

<https://denkinger-pr.de/blog-news>

Bildunterschriften:

20-Jahre-Bio-Schaukäserei-Wiggensbach-01.jpg

Mit der Produktion eines eigenen Bio-Produktes die Wertschöpfung verbessern – das war anno 2004 die Intension von acht Allgäuer Landwirten, die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zu gründen. Zwei Jahrzehnte später wurde groß gefeiert. Unser Bild entstand beim Jubiläumsabend und zeigt (von links): Thomas Eigstler (Bürgermeister von Wiggensbach), Josef Miller (Bayerischer Landwirtschaftsminister a.D.), Regina Wallner (Moderatorin des Festabends), Robert Röhrle (Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach) und Franz Berchtold (Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach). Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

20-Jahre-Bio-Schaukäserei-Wiggensbach-02.jpg

Mit der Produktion eines eigenen Bio-Produktes die Wertschöpfung verbessern – das war anno 2004 die Intension von acht Allgäuer Landwirten, die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zu gründen. Zwei Jahrzehnte später wurde groß gefeiert. Im Rahmen der Feierlichkeiten erhielt die Bio-Schaukäserei Wiggensbach einen Preis für das Weichkäse-Herz „Süße Sissi“, die innerhalb des Wettbewerbs „Bayerns beste Bioprodukte 2024“ prämiert wurde. Darüber freuten sich (von links) Robert Röhrle (Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach) und Franz Berchtold (Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach). Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

20-Jahre-Bio-Schaukäserei-Wiggensbach-03.jpg

Der Dirigent der Musikkapelle aus Maria Steinbach, Franz-Anton Mayer, zeigt an, warum in Wiggensbach mehrere Tage gefeiert wurde. Die Besucher im Festzelt hatte er mit seinen Musikern fest im Griff. Das Bild zeigt einen Teil der Musikkapelle.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

20-Jahre-Bio-Schaukäserei-Wiggensbach-04.jpg +

20-Jahre-Bio-Schaukäserei-Wiggensbach-05.jpg

Mit der Produktion eines eigenen Bio-Produktes die Wertschöpfung verbessern – das war anno 2004 die Intension von acht Allgäuer Landwirten, die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zu gründen. Zwei Jahrzehnte später wurde groß gefeiert. 200 Gäste wurden beim Jubiläumsabend kulinarisch verwöhnt. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach



20-Jahre-Bio-Schaukäserei-Wiggensbach-06.jpg

Mit der Produktion eines eigenen Bio-Produktes die Wertschöpfung verbessern – das war anno 2004 die Intension von acht Allgäuer Landwirten, die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zu gründen. Zwei Jahrzehnte später wurde groß gefeiert. Unser Bild zeigt einen Blick in die neue Erlebniswelt „HEUGarta“, die vor wenigen Tagen eröffnet wurde. Entstanden ist ein außergewöhnlicher Ort der Begegnung, der durch eine wunderschöne Wandbemalung, Altholzcharakter, Handwerkskunst sowie eine stimmungsvolle Beleuchtung besticht. Geplant sind Verkostungen, Führungen, Koch-Seminare und vieles mehr. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

20-Jahre-Bio-Schaukäserei-Wiggensbach-07.jpg

Mit der Produktion eines eigenen Bio-Produktes die Wertschöpfung verbessern – das war anno 2004 die Intension von acht Allgäuer Landwirten, die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zu gründen. Zwei Jahrzehnte später wurde groß gefeiert. So viele Besucher wie selten zuvor kamen zum Jubiläums-Herbstmarkt. Wetter und Stimmung waren, insbesondere am zweiten Tag, großartig. Auf unserem Bild steht der Mitbegründer der Weideschuss.Bio GmbH, Günther Rauch (rechts), interessierten Besuchern in der neuen Erlebniswelt „HEUGarta“ Rede und Antwort.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

20-Jahre-Bio-Schaukäserei-Wiggensbach-08.jpg

Mit der Produktion eines eigenen Bio-Produktes die Wertschöpfung verbessern – das war anno 2004 die Intension von acht Allgäuer Landwirten, die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zu gründen. Zwei Jahrzehnte später wurde groß gefeiert. So viele Besucher wie selten zuvor kamen zum Jubiläums-Herbstmarkt. Wetter und Stimmung waren, insbesondere am zweiten Tag, großartig. Auf unserem Bild versorgen die Allgäuer Käse-Sommelière Roswitha Boppeler (rechts) und ihr Ehemann Alexander Holdenried eine Kundin mit heimischem Bio-Käse. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

20-Jahre-Bio-Schaukäserei-Wiggensbach-09.jpg –

20-Jahre-Bio-Schaukäserei-Wiggensbach-11.jpg

Mit der Produktion eines eigenen Bio-Produktes die Wertschöpfung verbessern – das war anno 2004 die Intension von acht Allgäuer Landwirten, die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zu gründen. Zwei Jahrzehnte später wurde groß gefeiert. So viele Besucher wie selten zuvor kamen zum Jubiläums-Herbstmarkt. Wetter und Stimmung waren, insbesondere am zweiten Tag, großartig. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach



Kontakte:

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach

Telefon: +49 8370 921010

Fax: +49 8370 921011

E-Mail: info@schaukaeserei-wiggensbach.de

Internet: www.schaukaeserei-wiggensbach.de

Facebook: <https://www.facebook.com/Bio.Schaukaeserei.Wiggensbach>

Ansprechpartner:

Franz Berchtold (Geschäftsführer) und Jakob Grieshaber (1. Vorstand)

Für Medien

Denkinger Kommunikation

Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg

Telefon: +49 8331 96698-47

E-Mail: redaktion@denkinger-pr.de

Internet: <https://denkinger-pr.de>

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG + Weideschuss.Bio GmbH

Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach

www.schaukaeserei-wiggensbach.de, www.weideschuss.bio