



# Verführer des guten Geschmacks: „Roter Casanova“ gewinnt erneut bei Käseprämierung

„Bayerische Käseschätze gesucht!“, Bio-Schaukäserei Wiggensbach saht bei Wettbewerb des Landwirtschaftsministeriums ab

**Wiggensbach/München (dk).** Als Verführer des guten Geschmacks hat sich erneut die Allgäuer Käsevariante „Wiggensbacher Roter Casanova“ erwiesen. Der halbfeste Schnittkäse der Bio-Schaukäserei Wiggensbach gewann beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ zum zweiten Mal nach 2022 in der Kategorie „Rotschmiere, Affinage & Co.“ Eine kleine Wiggensbacher Delegation um die Allgäuer Käse-Sommelière Roswitha Boppeler nahm den Preis in München entgegen.

„Unser Roter Casanova ist eine echte Sahneschnitte – optisch und geschmacklich. Die extra Portion Allgäuer Rahm, die wir bei der Produktion hinzugeben, zahlt sich aus. Wer sich unschlüssig ist, ob er den Roten Casanova komplett verzehren sollte: Ja, das ist möglich – die rosa bis leicht rötlich schimmernde Naturrinde schmeckt ebenfalls sehr gut“, sagt der Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Robert Röhrle.

Der Rote Casanova, ein würzig-cremiger und halbfeste Schnittkäse, hat eine besonders buttrige Note und einen hohen Fettanteil von mindestens 60 % Fett in der Trockenmasse (F. i. Tr.). Den zwischen April und September produzierten Sommerkäse – der aufgrund der Grünfütterung gelber ist – ummantelt eine naturbelassene Rinde mit Weißschimmel und Rotschmiere.

Die Auszeichnung der Käseschätze nahm Bayerns Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Michaela Kaniber, vor: „Mit Ihren prämierten Produkten beweisen Sie, stellvertretend für die vielen kleinen Käsereien im Freistaat, dass bei uns unverwechselbare Gaumenfreunden mit individuellem Charakter kreierte werden. Wir freuen uns mit Ihnen über Ihre Auszeichnungen. Für Ihre mit viel handwerklichem Geschick und Leidenschaft hergestellten Käse von besonderer Qualität verdienen Sie unsere höchste Wertschätzung“, sagte Michaela Kaniber bei der Urkundenvergabe.

Zum vierten Mal seit 2018 kürte eine unabhängige Fachjury insgesamt 16 Gewinner aus 14 verschiedenen handwerklichen Käsereien und vergab drei Sonderpreise in den Kategorien Innovation und Tradition. Zehn ausgewiesene Käseexperten, Food-Blogger und Verbandsvertreter unterzogen die Käsesorten einer sensorischen Prüfung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Beschaffenheit. Weiteres Kriterium war die Entstehungsgeschichte jeder einzelnen Käsespezialität.



25 kleine und kleinste Betriebe hatten zum Wettbewerb in diesem Jahr insgesamt 55 verschiedene Käsesorten eingereicht. Beheimatet sind die Produzenten in den Regierungsbezirken Schwaben, Niederbayern, Oberbayern, Mittelfranken und Unterfranken.

Der Wettbewerb ist eine Initiative des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Im Kern geht es darum, die Vielfalt regionaler Premiumprodukte bekannter zu machen und deren hohe Qualität bei der Erzeugung herauszustellen.

Die Käseprodukte der Bio-Schaukäserei Wiggensbach sind in den Ladengeschäften in Wiggensbach, Memmingen, Adrazhofen, Zaisenhofen und Oy erhältlich. Darüber hinaus können zahlreiche Käseprodukte im neuen Web-Shop bestellt werden unter [www.schaukaeserei-wiggensbach.de](http://www.schaukaeserei-wiggensbach.de)

#### **Mediendownload (Presstext + Pressefotos)**

<https://denkinger-pr.de/blog-news/roter-casanova-bleibt-ein-verfuehrer-des-guten-geschmacks>

#### **Bildunterschriften**

##### **Auszeichnung-Bayerische-Kaeseschaeetze-2023-01.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat für die Käsevariante „Wiggensbacher Roter Casanova“ beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ zum zweiten Mal nach 2022 in der Kategorie „Rotschmiere, Affinage & Co.“ Platz eins belegt. Die Allgäuer Käse-Sommelière Roswitha Boppeler (links) nahm den Preis für die Bio-Schaukäserei Wiggensbach entgegen. Die Auszeichnung nahm die Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Michaela Kaniber (rechts), vor. Foto: Hauke Seyfarth/StMELF

##### **Auszeichnung-Bayerische-Kaeseschaeetze-2023-02.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat für die Käsevariante „Wiggensbacher Roter Casanova“ beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ zum zweiten Mal nach 2022 in der Kategorie „Rotschmiere, Affinage & Co.“ Platz eins belegt. Unser Bild zeigt (von links): Ute Tagmann (Bio-Schaukäserei Wiggensbach), die Bayerische Bio-Königin Raphaela I., die Bayerische Milchkönigin Veronika, Michaela Kaniber (Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) sowie die Allgäuer Käse-Sommelière Roswitha Boppeler. Foto: Hauke Seyfarth/StMELF

##### **Auszeichnung-Bayerische-Kaeseschaeetze-2023-03.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat für die Käsevariante „Wiggensbacher Roter Casanova“ beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ zum zweiten Mal nach 2022 in der Kategorie „Rotschmiere, Affinage & Co.“ Platz eins belegt. Den zwischen April und September produzierten Sommerkäse – der aufgrund der Grünfütterung gelber ist – ummantelt eine naturbelassene Rinde mit Weißschimmel und Rotschmiere. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach



**Auszeichnung-Bayerische-Kaeseschuetze-2023-04.jpg**

+

**Auszeichnung-Bayerische-Kaeseschuetze-2023-05.jpg**

In der Firmenphilosophie der Bio-Schaukäserei Wiggensbach sind die nachhaltige und umweltverträgliche Produktion von Käse und anderen Lebensmitteln aus reiner Bio-Heumilch fest verankert. Der Käse reift im heimischen Ziegelgewölbe, Hauptsitz des Allgäuer Unternehmens ist Wiggensbach. 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](mailto:info@schaukaeserei-wiggensbach.de)

Internet: [www.schaukaeserei-wiggensbach.de](http://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](mailto:redaktion@denkinger-pr.de)

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

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

**Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG**

Kempter Straße 9

87487 Wiggensbach

[info@schaukaeserei-wiggensbach.de](mailto:info@schaukaeserei-wiggensbach.de)

[www.schaukaeserei-wiggensbach.de](http://www.schaukaeserei-wiggensbach.de)