



# Neue Wiggensbacher Erlebniswelt „HEUGarta“ präsentiert regionale Leckereien, Zeitgeschichte und ein prämiertes Weichkäse-Herz

Feierliche Eröffnung mit Bayerischer Landwirtschaftsministerin –  
Verkostungen, Führungen, Koch-Seminare und Shows geplant

**Wiggensbach (dk).** Artgerechte Tierhaltung sowie die nachhaltige und umweltverträgliche Produktion von Käse und anderen Lebensmitteln aus reiner Bio-Heumilch sind in der Firmenphilosophie der Bio-Schaukäserei Wiggensbach seit der Unternehmensgründung vor 20 Jahren fest verankert. Dieses Credo gilt auch für die eigens entwickelte Linie der Fleischproduktion, mit der die am Firmenstandort in Wiggensbach (Allgäu) ansässige 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. Über allem steht dabei vor allem ein Leitsatz: „Milch und Fleisch gehören zusammen!“ Diesen Grundprinzipien begegnen Gäste künftig auch in der neuen Erlebniswelt „HEUGarta“, die jetzt eröffnet wurde. Die Feier war eingebunden in die Auftaktveranstaltung der Bayerischen Bio-Erlebnistage 2024, die von der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ), dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus sowie der Bio-Schaukäserei Wiggensbach organisiert wurden.

Entstanden ist in Wiggensbach ein außergewöhnlicher Ort der Begegnung, der durch Altholzcharakter, Handwerkskunst sowie eine stimmungsvolle Beleuchtung besticht. Beeindruckende Bilder des heimischen Künstlers Akram Sultan an Wänden der Erlebniswelt spiegeln im Zeitraffer die Geschichte der Bio-Schaukäserei Wiggensbach und der Branche wider. „Der weite Blick zurück in die Geschichte passt ganz wunderbar zur Gegenwart – wir produzieren heute den Käse noch genauso wie vor 100 Jahren. Darauf verweisen wir in der Erlebnisgastronomie an zahlreichen verschiedenen Stellen immer wieder aufs Neue“, sagte Geschäftsführer Franz Berchtold.



Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber zeigte sich voll des Lobes – sowohl von der Firmenphilosophie der Gastgeber als auch von der neuen Location: „Es braucht Menschen, die anpacken, die mutig sind und begeistern. Es braucht Menschen wie Franz Berchtold und seine Mitstreiter, die vor 20 Jahren eine Genossenschaft und damit diese Schaukäserei gegründet haben. Von der Erzeugung, über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung liegt die gesamte Wertschöpfungskette in den Händen der Milchproduzenten und des mittlerweile 55-köpfigen Teams. Das garantiert auf der einen Seite einen sicheren Milchpreis und zugleich ein Mitspracherecht. Denn es ist auch wichtig, dass sich die Bauernschaft organisiert und einen Weg findet, die Ware abzusetzen.“

Die Ministerin zeigte sich überzeugt davon, dass die Bio-Schaukäserei Wiggensbach mit ihrem Konzept Erfolg haben wird und hegte zugleich die Hoffnung, dass es Nachahmer geben könnte: „Das was wir hier sehen, kann Schule machen und zwar im gesamten Alpenraum“, sagte Michaela Kaniber und stellte der Bio-Schaukäserei auch in Zukunft ihre volle Unterstützung in Aussicht.

LVÖ-Vorsitzender Thomas Lang bezeichnete die Bio-Schaukäserei Wiggensbach als einen Beispielgeber und sprach darüber hinaus der gesamten bayerischen Bio-Branche ein großes Lob aus. „Unsere Bio-Bäuerinnen und Bauern arbeiten mit viel Herzblut für den Erhalt der Landwirtschaft. Dies ermöglicht es uns, die Vielfalt der bayerischen Natur mit allen Sinnen zu erleben. Die Bayerischen Bio-Erlebnistage sind von sehr großer Bedeutung, geben sie uns doch auch den Rahmen dafür, zu zeigen, dass Bio-Landwirtschaft und -Verarbeitung die Wertschöpfung in unserer Region erhält.“

An Wertschöpfungsketten orientiert sich seit dem ersten Tag auch die Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Einst mit viel Herzblut und unternehmerischem Risiko aus der Taufe gehoben ist aus der Bio-Schaukäserei Wiggensbach 2024 ein Unternehmen geworden, in dem es laut Franz Berchtold „nicht einen Chef, sondern ein großes Team gibt“. Integriert sind 20 Betriebe, die alle an einem Strang ziehen. Seit einer Umstrukturierung 2017 sind die Unternehmen aus dem bayerischen und baden-württembergischen Allgäu – alle organisiert in den Anbauverbänden Bioland, Naturland und Biokreis – nicht mehr nur Lieferanten, sondern erhalten als Partner im gemeinsamen Geschäftsbetrieb mehr wirtschaftliche und soziale Förderungen.

500 Kühe der Bio-Schaukäserei Wiggensbach produzierten 2023 rund vier Millionen Liter Heumilch, aus denen das Unternehmen 450 bis 500 Tonnen Bio-Käse herstellte. Zur Reifung gelagert wird der Käse ebenfalls wie anno dazumal – nicht in vollklimatisierten Reiferäumen, sondern seit 2017 in zwei jeweils 27 Meter langen, sechs Meter breiten und bis sechs Meter hohen Naturziegelkellern. Zahlreiche Gäste nutzten bei der Eröffnung die Möglichkeit zu einer Betriebsführung.



„Käse-Produktion, die man schmeckt“, sagte der Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Robert Röhrle und ergänzte: „In unserer neuen Erlebniswelt bekommen Gäste typische Allgäuer Gerichte aus unserer bio-regionalen Käse- und Milch-Produkte sowie die Bio-Fleisch-Spezialitäten der Weideschuss.bio GmbH nicht nur einfach so serviert, sondern wir geben unser Lebensgefühl, Herzblut und eine große Portion Lokalkolorit gratis mit dazu. Es ist uns seit jeher wichtig zu zeigen, wie wir arbeiten und warum wir es so machen – der Begriff ‚Schaukäserei‘ ist ja kein Zufall.“

Zuschauen und staunen ist auch in der neuen Erlebniswelt HEUGarta sehr erwünscht – in die Gastronomie wurden eine Schauküche sowie Verkaufsräume für bio-regionale Produkte integriert. Es wird ein begrenztes Angebot an Speisen für den Verzehr vor Ort sowie themenbezogene Verkostungen, Führungen, Koch-Seminare und -Shows geben. Darüber hinaus gibt es ein Angebot an Frischfleisch- und hochwertigen Bio-Convenience-Produkten, also Lebensmittel, die eine einfache Zubereitung ermöglichen.

Dass innerhalb der Eröffnung an der Verkaufstheke ein kleines Weichkäse-Herz besonders häufig nachgefragt wurde, hatte einen guten Grund: Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach wurde im Rahmen des Wettbewerbs „Bayerns beste Bioprodukte 2024“, den die LVÖ jährlich ausschreibt, für ihr Weichkäse-Herz „Süße Sissi“ ausgezeichnet. In diesem Jahr wurden erstmals volksfesttaugliche bayerische Bio-Produkte ausgewählt. Das Wiggensbacher Käse-Herz nach Camembert-Art, das der Legende nach von verliebten Käsern produziert wurde, zählt zu den auserwählten Bio-Produkten, weil der Käse laut LVÖ „wunderbar mild und cremig ist und auf der Zunge zergeht“, „als Heumilch-Käse höchste Milchqualität mit dem Schutz der Artenvielfalt auf unseren Wiesen vereint“ und jede Käseplatte zum Herzöffner macht.“

Viel Herz und innovativen Sachverstand hat Betriebsleiter Robert Röhrle auch in die Herstellung der Verpackung investiert: „Der Käse kann in der Holzschachtel weiter reifen. Zudem sieht die Verpackung gut aus – die Oberfläche erinnert an einen frisch verschneiten Hang.“

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

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



#### **Bildunterschriften:**

##### **Erlebniswelt-Eroeffnung-01.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat im Rahmen der Bayerischen Bio-Erlebnistage ihre neue Erlebniswelt „HEUGarta“ feierlich eröffnet. Geplant sind Verkostungen, Führungen, Koch-Seminare und vieles mehr. Das Allgäuer Unternehmen, das seit 20 Jahren besteht, ist für seine nachhaltige und umweltverträgliche Produktion von Käse und anderen Lebensmitteln aus reiner Bio-Heumilch bekannt. Unser Foto entstand bei der Eröffnung und zeigt (von links): Roswitha Boppeler (Allgäuer Käse-Sommelière), Michaela Kaniber (Bayerische Landwirtschaftsministerin) und Franz Berchtold (Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach). Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

##### **Erlebniswelt-Eroeffnung-02.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat im Rahmen der Bayerischen Bio-Erlebnistage ihre neue Erlebniswelt „HEUGarta“ feierlich eröffnet. Geplant sind Verkostungen, Führungen, Koch-Seminare und vieles mehr. Das Allgäuer Unternehmen, das seit 20 Jahren besteht, ist für seine nachhaltige und umweltverträgliche Produktion von Käse und anderen Lebensmitteln aus reiner Bio-Heumilch bekannt. Unser Foto entstand bei der Eröffnung und zeigt (von links): Robert Röhrle (Betriebsleiter Bio-Schaukäserei Wiggensbach), die Bayerische Bio-Königin Raphaela I., Michaela Kaniber (Bayerische Landwirtschaftsministerin) sowie im Hintergrund Franz Berchtold (Geschäftsführer Bio-Schaukäserei Wiggensbach) und Thomas Lang (Vorsitzender Landesvereinigung für ökologischen Landbau in Bayern). Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

##### **Erlebniswelt-Eroeffnung-03.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat im Rahmen der Bayerischen Bio-Erlebnistage ihre neue Erlebniswelt „HEUGarta“ feierlich eröffnet. Geplant sind Verkostungen, Führungen, Koch-Seminare und vieles mehr. Das Allgäuer Unternehmen, das seit 20 Jahren besteht, ist für seine nachhaltige und umweltverträgliche Produktion von Käse und anderen Lebensmitteln aus reiner Bio-Heumilch bekannt. Bei der Eröffnungsfeier erhielt die Bio-Schaukäserei Wiggensbach im Rahmen des Wettbewerbs „Bayerns beste Bioprodukte 2024“ eine Auszeichnung für ihr Weichkäse-Herz „Süße Sissi“. In diesem Jahr wurden erstmals volksfesttaugliche bayerische Bio-Produkte ausgewählt. Unser Foto zeigt (von links): Thomas Lang (Vorsitzender Landesvereinigung für ökologischen Landbau in Bayern), Michaela Kaniber (Bayerische Landwirtschaftsministerin), Robert Röhrle (Betriebsleiter Bio-Schaukäserei Wiggensbach), Franz Berchtold (Geschäftsführer Bio-Schaukäserei Wiggensbach) sowie die Bayerische Bio-Königin Raphaela I. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach



### **Erlebnisswelt-Eroeffnung-04.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat im Rahmen der Bayerischen Bio-Erlebnistage ihre neue Erlebnisswelt „HEUGarta“ feierlich eröffnet. Geplant sind Verkostungen, Führungen, Koch-Seminare und vieles mehr. Das Allgäuer Unternehmen, das seit 20 Jahren besteht, ist für seine nachhaltige und umweltverträgliche Produktion von Käse und anderen Lebensmitteln aus reiner Bio-Heumilch bekannt. Entstanden ist ein außergewöhnlicher Ort der Begegnung, der durch Altholzcharakter, Handwerkskunst sowie eine stimmungsvolle Beleuchtung besticht. Bilder des heimischen Künstlers Akram Sultan an Wänden der Erlebnisswelt spiegeln im Zeitraffer die Geschichte der Bio-Schaukäserei Wiggensbach und der Branche wider. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

### **Erlebnisswelt-Eroeffnung-05.jpg + Erlebnisswelt-Eroeffnung-06.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat im Rahmen der Bayerischen Bio-Erlebnistage ihre neue Erlebnisswelt „HEUGarta“ feierlich eröffnet. Geplant sind Verkostungen, Führungen, Koch-Seminare und vieles mehr. Das Allgäuer Unternehmen, das seit 20 Jahren besteht, ist für seine nachhaltige und umweltverträgliche Produktion von Käse und anderen Lebensmitteln aus reiner Bio-Heumilch bekannt. Entstanden ist ein außergewöhnlicher Ort der Begegnung, der durch Altholzcharakter, Handwerkskunst sowie eine stimmungsvolle Beleuchtung besticht. 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 + Weideschuss.Bio GmbH**  
Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach  
[www.schaukaeserei-wiggensbach.de](http://www.schaukaeserei-wiggensbach.de), [www.weideschuss.bio](http://www.weideschuss.bio)