

„Gute-Laune-Käse“ und „Roter Casanova“ erhalten höchste Punktzahl

Doppelsieg für Bio-Schaukäserei Wiggensbach – Bayerisches Landwirtschaftsministerium prämiert heimische „Käseschätze“

Wiggensbach/München (dk). Große Freude bei der Bio-Schaukäserei Wiggensbach – das Allgäuer Unternehmen hat beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ einen Doppelsieg errungen. Der „Wiggensbacher Gute Laune“ erzielte in der Gruppe „Halbfester Schnittkäse“ und der Kategorie „Kräuter, Gewürze & Co.“ die höchste Punktzahl. Der „Wiggensbacher Roter Casanova“ gewann den Vergleich in der Kategorie „Rotschmiere, Affinage & Co.“ Eine unabhängige Jury kürte 16 Gewinner aus 14 verschiedenen handwerklichen Käsereien. Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach heimste als einer von zwei Betrieben zwei Siegerpreise ein. Der seit 2018 durchgeführte 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.

„In unserem heimischen Ziegelgewölbekeller lagern zahlreiche Käseschätze – dass jetzt zwei von insgesamt drei eingereichten Produkten in ihrer jeweiligen Kategorie Platz eins belegt haben, ist ganz wunderbar. Wir freuen uns riesig über die weiteren Auszeichnungen, die für uns Bestätigung und Ansporn zugleich sind. Diesen tollen Erfolg widme ich unserer Belegschaft, die in schwierigen Zeiten großartige Leistungen vollbringt“, sagt der Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Franz Berchtold.

Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber unterstreicht die Leistung aller Geehrten: „Die Preisträger haben wieder gezeigt, wie einzigartig und vielfältig unsere wunderbaren Käseschätze in Bayern sind. Man schmeckt, wie viel Leidenschaft und handwerkliche Kunst darin stecken. Solche wertvollen Schätze müssen wir besonders pflegen und wertschätzen. Genau das wollen wir mit der Auszeichnung erreichen. Wir möchten den Menschen Lust machen, die kulinarischen Schätze vor ihrer Haustüre zu entdecken. Wir können stolz sagen: Wir in Bayern können Genuss!“



Der Käsewettbewerb wurde nach zwei Jahren Zwangspause zum dritten Mal durchgeführt. Kleine und kleinste Betriebe konnten bis zu drei Käseproben in den Gruppen „Weichkäse“, „Halbfester Schnittkäse“ sowie erstmals „Schnittkäse“ und „Hartkäse“ einreichen. Die eingereichten Käsesorten wurden nach einer sorgfältigen Laboruntersuchung von fachkundigen Sensorikern und Sommeliers nach Aussehen, Geruch, Geschmack und Beschaffenheit sowie der individuellen Produktgeschichte bewertet.

Bei einer Feier wurden jetzt die Sieger geehrt. Dabei hatten die Preisträger die Gelegenheit, ihre Produkte beim „Käse-Genussmarkt“ im Landwirtschaftsministerium zu präsentieren. Parallel dazu boten mehr als 90 Direktvermarkter beim größten Bauernmarkt Bayerns im Herzen der Landeshauptstadt ihr vielfältiges Sortiment an. Käuflich zu erwerben gab es beim Genussmarkt auch eine Vielzahl an Käse-Gewinnern – unter ihnen der Gute-Laune-Käse und der Rote Casanova aus Wiggensbach.

Der Rote Casanova reift zwischen sechs und acht Wochen, bis er seine volle Geschmacksstärke erreicht hat. Der würzig-cremige und halbfeste Schnittkäse erhält seine besonders buttrige Note und seinen hohen Fettanteil von 70 % Fett in der Trockenmasse (F. i. Tr.) durch eine extra Portion Allgäuer Rahm. Den zwischen April und September produzierten Sommerkäse – der aufgrund der Grünfütterung gelber ist – ummantelt eine naturbelassene Rinde mit Rotschmiere, die rosa bis leicht rötlich schimmert. Die Naturrinde mit Weißschimmel ist zum Verzehr geeignet.

Der Gute-Laune-Käse reift ebenfalls zwischen sechs und acht Wochen. Er zeichnet sich durch sein vollmundig-würziges und cremig-mildes Aroma aus. Der Käse hat einen Anteil von 55 % F. i. Tr. und ist mit einer Gewürzblütenmischung veredelt. Die Naturrinde ist ebenfalls zum Verzehr geeignet.

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

Mediendownload (Presstext + Pressefotos):

<https://denkinger-pr.de/blog-news/zwei-kaeseschaetze-der-bio-schaukaeserei-wiggensbach-ausgezeichnet>

Bildunterschriften:

Genusschätze-Prämierung-01.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ einen Doppelsieg errungen. Geschäftsführer Franz Berchtold (links) nahm die Auszeichnung aus den Händen von Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber (rechts) in München entgegen. Foto: Tobias Hase/StMELF



Genusschätze-Prämierung-02.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ einen Doppelsieg errungen. Geschäftsführer Franz Berchtold (2. von rechts) nahm die Auszeichnung aus den Händen von Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber (Mitte) entgegen. Im Bild sind außerdem zu sehen: Bayerns Milchkönigin Veronika Gschoßmann (ganz rechts), die bayerische Bio-Königin Annalena Brams (2. von links) sowie Marlies Berchtold, Ehefrau von Franz Berchtold (ganz links). Foto: Tobias Hase/StMELF

Genusschätze-Prämierung-03.jpg

Daumen hoch für die Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Geschäftsführer Franz Berchtold freut sich über die doppelte Auszeichnung beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“, die ihm Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber überreichte. Das Bild zeigt außerdem Marlies Berchtold (links), Ehefrau von Franz Berchtold, Bayerns Bio-Königin Annalena Brams (2. von links) sowie die Bayerische Milchkönigin Veronika Gschoßmann (2. von rechts). Foto: Tobias Hase/StMELF

Genusschätze-Gute Laune.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ einen Doppelsieg errungen. Der „Wiggensbacher Gute Laune“ (Bild) erzielte in der Gruppe „Halbfester Schnittkäse“ und der Kategorie „Kräuter, Gewürze & Co.“ die höchste Punktzahl. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Genusschätze-Roter Casanova.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ einen Doppelsieg errungen. Der „Wiggensbacher Roter Casanova“ (Bild) gewann den Vergleich in der Kategorie „Rotschmiere, Affinage & Co.“
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 und Jakob Zeller (Geschäftsführer)

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

Kempter Straße 9

87487 Wiggensbach

info@schaukaeserei-wiggensbach.de

www.schaukaeserei-wiggensbach.de