

Käsekunst made in Wiggensbach

Bio-Schaukäserei veredelt Produkte mit Bier, Kräutern und Wein – Kooperation mit renommierten Bio-Unternehmen

Wiggensbach (dk). Käseaffineure gelten als Künstler ihres Fachs – die Veredelung erstklassiger Käseprodukte liegt im Trend. Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat sich jetzt in die Reihe der kreativen Käseverfeinerer eingegliedert: Die Betriebsgenossenschaft aus 17 Allgäuer Bio-Landwirten bringt fünf Schnittkäse-Variationen mit trockener und glatter Naturrinde auf den Markt, die mit Dunkelbier, Schwarzbier und Kräutern sowie pünktlich zur Weinlese mit Weiß- und Rotwein veredelt wurden. Alle Produkte sind drei Monate im neuen Wiggensbacher Ziegelgewölbe gereift. Die neuen Käsesorten sind frei von Geschmacksverstärkern und Laktose und wurden ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe hergestellt.

„Käseaffineure genießen in der Branche ein hohes Ansehen. Allerdings trifft nicht jeder Käser sofort den richtigen Geschmack der Verbraucher. Insofern sind wir gespannt, wie unsere Kunden die neue Käsekunst made in Wiggensbach bewerten. Die Lust am Probieren weckt der aromatisch-würzig und teils kräftig schmeckende Käse auf jeden Fall. Dafür sorgen schon alleine Optik und Namen – die gerade bei affinerter Käsekunst sehr wichtig sind“, sagt der Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Franz Berchtold.

Dass der Phantasie bei der Veredelung von sehr guten Grundprodukten keine Grenzen gesetzt sind, sieht man dem neuen Wiggensbacher Schnittkäse bereits am Etikett an: Auf „Al Capone“ und „Roter Casanova“ folgen jetzt die affinierten Wiggensbacher Varianten „Gehopfter Max“ und „Beschwipste Anna“ der neuen Produktlinie „Familie Schwipsi“. Den „Gehopften Max“ gibt es in zwei Geschmacksrichtungen: Mit dem Beinamen „Wiesenfreund“ ist der Käse aufgewertet mit gehopftem Schwarzbier und Kräutern, als „Naturbursche“ veredelt mit dunklem Bier, aber ohne Kräuter.

Der neue Wiggensbacher Bierkäse schmeckt leicht-kräftig und herb. Die „Beschwipste Anna“ schmeckt leicht-süßlich und fruchtig. In der Variante „Rot“ nach rotem Spätburgunder, die „Blonde“ Anna nach weißem Grauburgunder.



„Zur Käseherstellung haben wir ausschließlich frische Allgäuer Bio-Heumilch verwendet – sie ist die Grundlage für die sehr cremige Käsespezialität, die während der Reifung entweder mit Bier oder Wein geschmiert wird“, sagt der Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Robert Röhrle. Weitere Zutaten der neuen Produktlinie sind Steinsalz, Milchsäurekultur Bier oder Wein sowie natürliches Lab. „Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach verwendet ausschließlich echtes Kälberlab, weil das einen noch besseren Geschmack bringt“, so Betriebsleiter Röhrle.

Pate für den „Gehopften Max“ steht übrigens Max Krieger, Junior-Chef der Brauerei „Riedenburger Brauhaus“ in Riedenburg im Altmühltal. Seit mehr als 20 Jahren braut die Brauerei, die seit 1866 in Familienbesitz ist, ökologische Bierspezialitäten und beliefert aktuell Kunden in zahlreichen europäischen Ländern.

Namensgeberin für die „Beschwipste Anna“ ist Anne Rinklin, Chefin des gleichnamigen Bio-Weinguts, das in Eichstetten am Ostrand des sonnigen Kaiserstuhls seinen Stammsitz hat. Das Weingut wird seit 1955 kontrolliert ökologisch bewirtschaftet.

„Beide Unternehmen sind schon seit einiger Zeit Kooperationspartner der Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Dass es uns jetzt im Dreierverbund gelungen ist, eine mit Bier und Wein affinierte Käse-Produktreihe auf den Markt zu bringen, freut mich sehr“, sagt Bio-Schaukäserei-Geschäftsführer Franz Berchtold.

Mit dem „Fruchtigen Fränzle“ ist ein weiteres Neuprodukt bereits in der Vorbereitung. Der mit Most affinierte Wiggensbacher Schnittkäse, der drei Monate Reifezeit benötigt, soll spätestens Ende des Jahres in den Käseregalen zum Verkauf ausliegen.

Mediendownload

Presstext + Pressefotos

www.denkinger-pr.de/blog-news/bio-schaukaeserei-wiggensbach-veredelt-produkte-mit-bier-kraeutern-und-wein

Bildunterschriften

affinierte_kaesekunst_01.jpg + affinierte_kaesekunst_02.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat sich in die Reihe der kreativen Käseverfeinerer eingegliedert. Die Käsesorte „Gehopfter Max“ gibt es in zwei Geschmacksrichtungen. Unser Foto zeigt die Variante „Naturbursche“, die mit dunklem Bier affiniert ist. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Kempter Straße 9

87487 Wiggensbach

info@schaukaeserei-wiggensbach.de

www.schaukaeserei-wiggensbach.de



affinierte_kaesekunst_03.jpg + affinierte_kaesekunst_04.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat sich in die Reihe der kreativen Käseverfeinerer eingegliedert. Die Käsesorte „Gehopfter Max“ gibt es in zwei Geschmacksrichtungen. Unser Foto zeigt die Variante „Wiesenfreund“, die mit gehopftem Schwarzbier und Kräutern affiniert ist.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

affinierte_kaesekunst_05.jpg + affinierte_kaesekunst_06.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat sich in die Reihe der kreativen Käseverfeinerer eingegliedert. Die Käsesorte „Beschwipste Anna“ schmeckt leicht-süßlich und fruchtig und in der Variante „Blond“ nach weißem Grauburgunder.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

affinierte_kaesekunst_07.jpg + affinierte_kaesekunst_08.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat sich in die Reihe der kreativen Käseverfeinerer eingegliedert. Die Käsesorte „Beschwipste Anna“ schmeckt leicht-süßlich und fruchtig und in der Variante „Rot“ nach rotem Spätburgunder.

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)

Denkinger Kommunikation

Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg

Telefon: +49 8331 96698-47

Fax: +49 8331 96698-48

E-Mail: redaktion@denkinger-pr.de

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

Facebook: <https://www.facebook.com/denkinger.kommunikation>

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Kempter Straße 9

87487 Wiggensbach

info@schaukaeserei-wiggensbach.de

www.schaukaeserei-wiggensbach.de