

Hartkäse-Trio beschert Allgäuer Glücksmomente

Neuer Ziegel-Reifekeller der Bio-Schaukäserei Wiggensbach trägt erste Früchte – Neuprodukte schmecken mild, würzig und kräftig

Wiggensbach (dk). Die zu Jahresbeginn eingeweihten Ziegelgewölbe-Reifekeller der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG tragen erste Früchte. Zwei neue Hartkäse-Varianten hat das Allgäuer Unternehmen bereits in sein Sortiment aufgenommen, ein weiteres Produkt soll bis Jahresende zum Verkauf angeboten werden. Das Hartkäse-Trio mit naturbelassener Rinde und Rotschmiere ist laktose- und glutenfrei, heißt „Allgäuer Glücksmomente“ und schmeckt mild, cremig-würzig oder pikant-kräftig.

„Die natürliche Reifung in unserem Ziegelkeller, die frisch produzierte Allgäuer Bio-Heumilch sowie eine intensive Pflege während der Reifezeit verleihen unserem Käse-Trio ein breites, bislang noch nie erreichtes Aroma. Erste Rückmeldungen aus unserem Kundenkreis unterstreichen diese Einschätzung“, sagt Geschäftsführer Franz Berchtold.

Das Endprodukt ist einmal mehr vor allem eines: echte Handarbeit. Während der Reifezeit bei konstant 12 Grad Lufttemperatur musste der neue Käse im Wiggensbacher Ziegelgewölbe mehrfach sorgfältig mit Steinsalz bearbeitet werden. „Käseschmierer mit Salzwasser ist Pflege und Qualitätskontrolle zugleich: Salz bindet Wasser, hält das Innere des Käses saftig und gewährleistet, dass die Rinde des Käses gleichmäßig und schön wird“, sagt Franz Berchtold. Derzeit wird Käse im Reifekeller in Wiggensbach von Hand geschmiert – in naher Zukunft soll diese Aufgabe ein Robotersystem übernehmen.

Die Bio-Heumilch für die aktuelle Wiggensbacher Käsespezialität mit 48 % Fett i. Tr. stammt ausschließlich von Kühen der 17 Genossenschaftsmitglieder. Reine Heu- und Grasfütterung sorgt in der Milch für einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, die für die menschliche Ernährung essentiell wichtig sind. Etwa 600 Kühe produzierten zuletzt rund 3,5 Mio. Liter Heumilch pro Jahr für die Bio-Schaukäserei Wiggensbach.

Dass die drei neuen Käsesorten der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“ in ein historisch anmutendes, lediglich zweifarbiges Etikett verpackt sind, hat einen Grund: „Die Verpackung soll die Art und Weise widerspiegeln, mit der wir Käse produzieren – schlicht, einfach und gut – ganz ohne Schnickschnack“, sagt Robert Röhrle, Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach.



Neben den neuen Geschmacksvarianten „D' Milde“ und „D' Würzige“ und „D' Kräftige“ hat die Bio-Schaukäserei derzeit rund 25 weitere Sorten im Käsesortiment. Die Köstlichkeiten mit klangvollen Namen wie „Uriger Allgäuer“, „Gute-Laune-Käse“ oder „Allgäuer Hornkäse“ werden bundesweit vermarktet. Der „Allgäuer Hornkäse“ brachte der Bio-Schaukäserei Wiggensbach bereits nationales Renommee und 2016 einen Preis ein: Auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin wurde das Allgäuer Unternehmen vor zwei Jahren im Rahmen des Wettbewerbs „Bayerns bestes Bio-Produkt“ mit „Gold“ prämiert.

Mediendownload

Presstext + Pressefotos

<https://denkinger-pr.de/blog-news/hartkaese-trio-beschert-allgaeuer-gluecksmomente>

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

Bildunterschriften:

allgaeuer_gluecksmomente_01.jpg – allgaeuer_gluecksmomente_08.jpg

Natürliche Reifung im neuen Ziegelkeller der Bio-Schaukäserei Wiggensbach verleihen den Käsesorten der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“ ein breites und bislang nie erreichtes Aroma. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

allgaeuer_gluecksmomente_09.jpg – allgaeuer_gluecksmomente_11.jpg

Die Käseprodukte der Bio-Schaukäserei sind allesamt echte Handarbeit.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Kontakte:

Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach

Telefon: +49 8370 921010

Fax: +49 8370 921011

E-Mail: info@schaukaeserei-wiggensbach.de

Internet: www.schaukaeserei-wiggensbach.de

Ansprechpartner: Franz Berchtold und Jakob Zeller (Geschäftsführer)

Für Medien

Denkinger Kommunikation

Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg

Telefon: +49 8331 96698-47

Fax: +49 8331 96698-48

E-Mail: presse@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