



# Bio-Schaukäserei Wiggensbach sahnt bei zwei internationalen Wettbewerben 5-mal ab

Drei Gold- und zwei Silbermedaillen bei „33. World Cheese Awards“ in Spanien und „15. Käsiade“ in Österreich

**Wiggensbach (dk).** Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat sich kurz vor Weihnachten fünffach selbst beschenkt. Der Allgäuer Käseproduzent wurde bei den „33. World Cheese Awards“ in Oviedo (Spanien) sowie der „15. Internationalen Käsiade“ in Hopfgarten im Brixental (Österreich) mit insgesamt drei Gold- und zwei Silbermedaillen ausgezeichnet. Bei der Käsiade gab es Gold für den „Allgäuer Hornkäse“, bei den World Cheese Awards Gold für den „Allgäuer Hornkäse“, den „Roten Casanova“ sowie je einmal Silber für die würzige und kräftige Käsevariante der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“. Für den größten Käsevergleich der Welt in Oviedo waren mehr als 4.000 verschiedene Käsesorten aus 45 Ländern eingereicht worden. 250 Juroren aus 38 Ländern nahmen die Vergleiche und Verkostungen vor. Bei der Käsiade in Österreich bewertete eine fachkundige Jury mit internationaler Zusammensetzung 455 Käsesorten. Die Schwerpunkte der Käsebeurteilung lagen auf Geschmack, Geruch und Textur.

„Dieses Ergebnis ist der absolute Hammer und zugleich ein vorgezogenes Weihnachtsgeschenk für unser Unternehmen. Auf gute Platzierungen hatten wir schon ein wenig gehofft, aber mit drei Gold- und zwei Silbermedaillen haben wir nicht im Traum gerechnet. Die Auszeichnungen widmen wir unserer Belegschaft, die auch im zweiten Jahr der Corona-Pandemie wirklich Außergewöhnliches geleistet hat“, sagt Robert Röhrle.

Was den Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach besonders freut: „Unser Hornkäse war bei der Käsiade einer von acht Käsen, die mit der Maximalpunktzahl von 20 Punkten ausgezeichnet wurden.“ Für den Hornkäse verwendet die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eigens entwickelte Kulturen aus der Region. „Für uns ist es sehr wichtig, dass unsere Kühe nahezu mit dem Futter der eigenen Felder genährt werden, nur so schließt sich der Kreislauf – Unabhängigkeit ist wichtiger denn je. Kühe ohne Soja und Getreide aus aller Herrenländer satt zu bekommen, darauf kann man stolz sein. Unsere Tiere danken es uns mit vorzüglicher Milch“, so Robert Röhrle.



Große Freude auch bei Firmenchef Franz Berchtold: „Man kann es drehen und wenden wie man möchte – die große Wertschätzung und artgerechte Haltung der Tiere zu natürlichen Lebensbedingungen sowie die tägliche Handarbeit unserer Landwirte wirkt sich sehr positiv auf den Geschmack unserer Käseprodukte aus. Mögen andere Unternehmen größer sein als wir, betreffend Qualität halten wir mit unserem Allgäuer Käse aus reiner Bio-Heumilch auf europäischer Bühne sehr gut mit. Die Preise sind für uns Anerkennung und Ansporn zugleich.“

Das Wohl der Tiere ist fester Bestandteil in der Firmenphilosophie der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG. Seit Anfang des Jahres 2021 erhalten die 20 Genossenschaftsmitglieder eine „Hornprämie“ von bis zu zwei Cent pro Liter Milch, verzichten sie konsequent auf die Enthornung von Kälbern. Die jetzt in Spanien und Österreich prämierten Käsevarianten reifen in den beiden jeweils 27 Meter langen, sechs Meter breiten und bis zu sechs Meter hohen Kellerräumen am Firmensitz Wiggensbach. Hauptbestandteil aller Käsesorten ist täglich frisch produzierte Bio-Heumilch. Als Grundlage für das Salzbad und die Käsepflege dient naturbelassenes Steinsalz.

„Es ist immer wieder faszinierend, dass der Anteil an Bio-Heumilch in Deutschland nur bei ca. 0,1 Prozent liegt“, sagt Betriebsleiter Robert Röhrle und fügt hinzu: „Heumilch ist Käsemilch und die schmeckt nicht nur der Jury bei Wettbewerben, sondern vor allem unseren Kunden – das ist für uns die schönste Auszeichnung.“

Alle Käsesorten und weitere Milchprodukte produzieren die Wiggensbacher Käseprofis zu 100 Prozent CO<sub>2</sub>- und klimaneutral, umwelt- und ressourcenschonend sowie mithilfe regenerativer Energieträger. Die Basis dafür bilden der eigene Ziegelkeller zur rein biologischen Käseherstellung sowie eine Pellet-Heizzentrale.

In den kommenden Jahren möchte die Bio-Schaukäserei Wiggensbach ihre energieeffiziente und biologische Käseherstellung noch stärker ausbauen.

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

<https://denkinger-pr.de/blog-news/bio-schaukaeserei-wiggensbach-sahnt-bei-auszeichnungen-5-mal-ab>



### Die fünf Auszeichnungen:

#### **Allgäuer Hornkäse:**

Gold bei beiden Wettbewerben gewann die Bio-Schaukäserei Wiggensbach mit dem „Allgäuer Hornkäse“. Der mild-würzige Hartkäse von horntragenden Kühen war bereits 2016 vom Fachgremium der Grünen Woche beim Wettbewerb „Bayerns Bestes Bio-Produkt“ als bester Käse prämiert worden. Mindestens 20 Wochen reift der Käse im heimischen Naturziegelkeller und wird währenddessen sorgfältig mit Steinsalz gepflegt. Dabei entwickelt der cremige Hartkäse mit 55 % Fett in der Käse-Trockenmasse (F. i. Tr.) seinen außergewöhnlich mild-würzigen Geschmack, Aromen von Haselnuss und Karamell sowie die markante, rot-karamellbraune Naturrinde, die man ebenfalls essen kann.

#### **Roter Casanova:**

Der beim World Cheese Award in Spanien mit einer Goldmedaille ausgezeichnete „Rote Casanova“ reift zwischen fünf und sieben Wochen, bis er seine volle Geschmacksstärke erreicht hat. Erstmals erhielt die Bio-Schaukäserei Wiggensbach einen Preis für den würzig-cremigen und halbfesten Schnittkäse, der seine besonders buttrige Note und seinen hohen Fettanteil von 70 % F. i. Tr. durch eine extra Portion Allgäuer Rahm erhält. Den zwischen April und September produzierten Sommerkäse – die aufgrund der Grünfütterung gelber sind – ummantelt eine naturbelassene Rinde mit Rotschmiere, die rosa bis leicht rötlich schimmert.

#### **Allgäuer Glücksmomente:**

Zweimal Platz zwei gab es in Oviedo für zwei Sorten aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“. Während es für die „würzige“ Variante, die in vier Monaten Reifezeit eine braun bis leicht dunkelrötliche Rinde entwickelt und einen Anteil von 48 % F. i. Tr. hat, die erste Auszeichnung war, gab es für das Pendant mit kräftigem Geschmack bereits die zweite Auszeichnung. Der von einer dunkelbraunen Rinde umhüllte Hartkäse, der dank kleiner Salzkristalle eine Geschmacksexplosion auf der Zunge entfacht, wurde 2018 auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin innerhalb des Wettbewerbs „Bayerns Bestes Bio-Produkt“ ebenfalls mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Der laktose- und glutenfreie Käse (48 % F. i. Tr.) mit naturbelassener Rinde reift zehn Monate im hauseigenen Ziegelgewölbe.



#### **Bildunterschriften:**

##### **auszeichnung\_01.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat bei zwei Wettbewerben in Spanien und Österreich insgesamt fünf Medaillen gewonnen. Unser Bild zeigt (von links) den Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Robert Röhrle, sowie Produktionsleiter Sebastian Guni. Stolz präsentieren sie die Siegerurkunde, die es bei der „Käsiade“ in Hopfgarten im Brixental für den „Allgäuer Hornkäse“ gab.

Foto: Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute

##### **auszeichnung\_02.jpg**

Der „Allgäuer Hornkäse“ schmeckt der ganzen Welt. Zweimal Gold gab es aktuell bei Wettbewerben in Spanien und Österreich, 2016 wurde der Wiggensbacher Erfolgskäse zu „Bayerns Bestem Bio-Produkt“ gekürt.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

##### **auszeichnung\_03.jpg**

Je eine Silbermedaille gab es beim „World Cheese Award“ im spanischen Oviedo für die Bio-Schaukäserei Wiggensbach für zwei Sorten aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“. Unser Bild zeigt die kräftige Variante, die 2018 zu „Bayerns Bestem Bio-Produkt“ gekürt wurde. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

##### **auszeichnung\_04.jpg**

Je eine Silbermedaille gab es beim „World Cheese Award“ im spanischen Oviedo für die Bio-Schaukäserei Wiggensbach für zwei Sorten aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“. Unser Bild zeigt die würzige Variante.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach.

##### **auszeichnung\_05.jpg**

Insgesamt 106 Betriebe aus Österreich, der Schweiz, Deutschland, Italien, der Slowakei, Polen, Tschechien und Russland reichten bei der „Käsiade“ in Hopfgarten im Brixental (Österreich) ihre Produkte ein. Eine internationale Jury mit 36 Experten bewerte die Käsespezialitäten.

Foto: Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute



**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 und Jakob Zeller (Geschäftsführer)

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>

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

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