



Allgäuer Glücksmoment in Berlin: Bio-Schaukäserei Wiggensbach gewinnt erneut Goldmedaille

In Ziegelgewölbe gereifter Hartkäse mit kräftigem Geschmack zählt zu „Bayerns besten Bio-Produkten“ – Auszeichnung auf „Grüner Woche“

Berlin (dk). Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat auf der „Internationalen Grünen Woche“ (IGW) in Berlin für einen goldenen Allgäuer Glücksmoment gesorgt und zum zweiten Mal beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt“ Platz eins belegt. Vor zwei Jahren siegten die Wiggensbacher Käseprofis mit dem „Allgäuer Hornkäse“ aus Milch des deutschen Bio-Anbauverbandes Demeter und von horntragenden Kühen, jetzt wurde der Verbund aus 17 Allgäuer Bio-Bauernhöfen für seinen Hartkäse „D' Kräftige“ ausgezeichnet. Der laktose- und glutenfreie Käse mit naturbelassener Rinde aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“ reifte zehn Monate im hauseigenen Ziegelgewölbe, mit dem die Bio-Schaukäserei Wiggensbach seit dem vergangenen Jahr noch stärker auf eine Käseproduktion wie zu Urzeiten setzt. 47 Unternehmen hatten sich um die Auszeichnung „Bayerns beste Bioprodukte 2018“ mit insgesamt 73 Produkten beworben. Bayerns Landwirtschaftsminister Helmut Brunner vergab zehn Preise in den Kategorien Gold, Silber und Bronze. Der seit 2012 ausgeschriebene Wettbewerb ist eine Initiative der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ) und wird vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gefördert.

„Die erneut goldene Auszeichnung für ein Käseprodukt aus unserem Hause ist ein weiteres Glücksmoment in unserer Firmengeschichte. Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach betreibt aus Leidenschaft und innerer Überzeugung ökologische Landwirtschaft, weil wir der Überzeugung sind, dass dies für Mensch, Tier, Natur und Umwelt das beste ist. Der bereits zweite Sieg bei einem so renommierten Wettbewerb ist für uns Anerkennung und zugleich Motivation, diesen Weg weiter zu gehen. Ich wünsche mir, dass die künftige bayerische Landesregierung den biologischen Weg von Landwirtschaftsminister Helmut Brunner weitergeht“, sagte Franz Berchtold, Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach.

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG
Kempter Straße 9
87487 Wiggensbach
info@schaukaeserei-wiggensbach.de
www.schaukaeserei-wiggensbach.de



Bio-Schaukäserei-Betriebsleiter Robert Röhrle ergänzte: „Es freut mich ganz besonders, dass die hohe Qualität der handwerklichen Käseproduktion bei den Verbrauchern wieder geschätzt wird.“

Der scheidende Bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner hob hervor: „Die Teilnehmer haben mit ihren Produkten eindrucksvoll unter Beweis gestellt, wie engagiert und einfallreich unsere bayerische Bio-Branche ist. Das Allgäu unterstreicht einmal mehr seine herausragende Käse-Kompetenz.“

Produkte einreichen zum Wettbewerb „Bayerns beste Bioprodukte 2018“ konnten bayerische Lebensmittelhersteller und landwirtschaftliche Betriebe mit Direktvermarktung. Weitere Kriterien: Die Lebensmittel mussten zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen. Die Nachhaltigkeit bei der Produktion (Ökologie, regionale Wertschöpfung, Tierwohl) floss ebenso in die Bewertung der Jury mit ein wie Geschmack und Optik. Darüber hinaus bewertete das Gremium das soziale Engagement der Unternehmen sowie deren Beiträge zu Umwelt- und Naturschutz.

Der Bio-Schaukäserei Wiggensbach sind Art- und umweltgerechter Umgang mit Tieren und Pflanzen sowie organische Landwirtschaft eine Herzensangelegenheit. Lange vor seiner Gründung im Jahre 2003 stellte das Allgäuer Unternehmen von konventioneller auf biologische Landwirtschaft um und verzichtete auf den Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Mineraldünger, Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen sowie künstlichen Farb- oder Konservierungsstoffen. Stattdessen fressen die Milchkühe der 17 Bio-Betriebe täglich Gras und Heu, das die Weidewiesen im bayerischen und württembergischen Allgäu hergeben.

Hauptbestandteil aller Bio-Käsesorten ist täglich frisch produzierte Heumilch. Reine Heu- und Grasfütterung sorgt in der Milch für einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, die für die menschliche Ernährung wichtig sind. Für die Käseproduktion verwendet das Unternehmen ausschließlich echtes Kälberlab. Als Grundlage für das Salzbad und die Käsepflege dient naturbelassenes Steinsalz.

Alle Erzeuger der Bio-Schaukäserei Wiggensbach sind Verbandsbetriebe von Bioland oder Demeter. „Ein fairer Umgang mit den Landwirten ist für uns selbstverständlich – dazu zählt auch ein auskömmlicher Preis für die hochwertige Milch“, sagt Geschäftsführer Franz Berchtold.

21 Sorten in verschiedenen Geschmacksvarianten hat die Bio-Schaukäserei Wiggensbach derzeit im Sortiment. Den Wiggensbacher Käse gibt es bundesweit in ausgewählten Bio- und Naturkostläden zu kaufen.



Bei Betriebsführungen können Besucher am Firmenstandort Käsern über die Schulter sehen und sich bei Besichtigungen informieren, wie Bio-Käse made in Wiggensbach hergestellt wird und welche Arbeitsprozesse von der Weide bis auf den Tisch absolviert werden müssen.

Über die Bio-Schaukäserei Wiggensbach:

2003 gründeten acht Landwirte in einer ehemaligen Zimmerei in Wiggensbach die Bio-Schaukäserei GmbH und produzierten und vermarkteten fortan Käse aus reiner Heumilch. In der Produktion eines eigenen Bio-Produktes sahen die Landwirte der Bio-Schaukäserei Wiggensbach seinerzeit die Chance, die eigene Wertschöpfung zu verbessern. 2018 gehören der Bio-Schaukäserei Wiggensbach 17 Betriebe an.

Im vergangenen Jahr produzierten die 600 Kühe der 17 Genossenschaftsmitglieder rund 3,5 Mio. Liter Heumilch. Mittelfristiges Ziel des Unternehmens ist es, die Milchproduktion und die Zahl der verarbeiteten Heumilch auf fünf Millionen Liter jährlich zu steigern. Um aus langjährigen Lieferanten Partner zu machen und um den Betrieben im gemeinsamen Geschäftsbetrieb mehr wirtschaftliche und soziale Förderungen zu gewährleisten, hat sich die Schaukäserei Wiggensbach 2017 von einer GmbH in eine Genossenschaft (eG) umstrukturiert.

Mit dem Neubau eines eigenen Ziegelgewölbes zur Käsereifung setzte die Bio-Schaukäserei Wiggensbach bundesweit neue Maßstäbe und seit der Fertigstellung 2017 noch kompromissloser auf eine rein biologische Käseherstellung. Die zwei neuen Kellerräume sind jeweils 27 Meter lang, sechs Meter breit, bis zu sechs Meter hoch und als Neubau in dieser Größe bundesweit einmalig. Geschäftsführer Franz Berchtold: „Es gibt regionale Hofkäsereien oder kleinere Alpsennereien, die das praktizieren – im großen Stil gab es das zuletzt aber nur in der Schweiz, Österreich, Italien oder Frankreich. In Deutschland wurden Gewölbekeller zur natürlichen Käsereifung in den vergangenen Jahrzehnten beinahe vollständig durch vollklimatisierte Reiferäume ersetzt.“

Naturgewölbe aus Ziegel lassen sich ideal klimatisieren – der Energieaufwand im Vergleich zur künstlich erzeugten Vollklimatisierung in sterilen Reiferäumen ist geringer. Das Raumklima im erdüberdeckten Ziegel-Gewölbe kommt der Höhlenreifung im Naturfels sehr nahe: Die Luft in den neuen Reifekellern der Schaukäserei Wiggensbach zirkuliert frei und sichert so eine kontinuierliche Luftumwälzung. Auf diese Weise kann Einfluss auf den Reifeprozess des Käses genommen und Schimmelbildung vermieden werden.

Sollte sich die Temperatur dennoch stark erhöhen, werden im Gewölbe verlegte Kühlschläuche aktiviert. Alternativ kommt in Wiggensbach Eiswasser zum Einsatz. Nachkühlen ist unerlässlich, da Käse viel Wärme abgibt – eine Tonne Käse produziert bis zu 200 Watt Wärmeleistung.



Mediendownload

Presstext + Pressefotos

<https://denkinger-pr.de/blog-news/wiggensbacher-kaese-ist-bayerns-bestes-bioproduct>

Bildunterschriften:

bayerns_bestes_bioproduct_2018_01.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin für einen goldenen Allgäuer Glücksmoment gesorgt und zum zweiten Mal nach 2016 beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt“ Platz eins belegt. Unser Bild zeigt (von links): Josef Wetzstein (Vorsitzender LVÖ Bayern), Jakob Zeller (Geschäftsführer Bio-Schaukäserei Wiggensbach), Robert Röhrle (Betriebsleiter Bio-Schaukäserei Wiggensbach), Franz Berchtold (Geschäftsführer Bio-Schaukäserei Wiggensbach), Helmut Brunner (Bayerischer Landwirtschaftsminister), Cordula Rutz (Geschäftsführerin LVÖ Bayern) und Eva Gottschaller (Bayerische Bio-Königin „Eva I.“).

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

bayerns_bestes_bioproduct_2018_02.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin für einen goldenen Allgäuer Glücksmoment gesorgt und zum zweiten Mal nach 2016 beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt“ Platz eins belegt. Unser Bild zeigt die beiden Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Franz Berchtold (links) und Jakob Zeller (rechts) sowie in der Mitte Robert Röhrle, der Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach ist. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

bayerns_bestes_bioproduct_2018_03.jpg

+ bayerns_bestes_bioproduct_2018_04.jpg

Mit Gold prämiert wurde der zehnte Monat im Wiggensbacher Ziegelgewölbe gereifte Hartkäse „D' Kräftige“, aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Kempter Straße 9

87487 Wiggensbach

info@schaukaeserei-wiggensbach.de

www.schaukaeserei-wiggensbach.de



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

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