



Erneute Auszeichnung für die Bio-Schaukäserei Wiggensbach: „Beschwipste Anna“ zählt zu den besten Bio-Produkten in Bayern

Mit Rotwein veredelter Allgäuer Käse wird auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin prämiert – Dritte Auszeichnung seit 2016

Berlin/Wiggensbach (dk). Der mit rotem Spätburgunder veredelte Weinkäse „Beschwipste Anna“ hat der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt“ eine Bronzemedaille beschert. Die Prämierung auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin war für das Allgäuer Unternehmen innerhalb von vier Jahren bereits die dritte Medaille bei diesem Wettbewerb. 2016 hatte die Bio-Schaukäserei Wiggensbach mit dem „Allgäuer Hornkäse“ aus Milch des deutschen Bio-Anbauverbandes Demeter und von horntragenden Kühen, 2018 mit dem laktose- und glutenfreien Hartkäse „D' Kräftige“ aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“ jeweils Gold geholt. Eine Delegation des Allgäuer Unternehmens nahm die Auszeichnung auf der weltweit anerkannten Fachmesse für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau entgegen. 57 Produkte von bayerischen Unternehmen kamen in die Wertung, zehn wurden ausgezeichnet.

„Zu den bekannten Käseaffineuren zu zählen, ist bereits eine großartige Geschichte. Jetzt ist die Bio-Schaukäserei Wiggensbach sogar ein von offizieller Stelle ausgezeichnete Käseverfeinerer. Das macht uns sehr stolz und ist zugleich eine Bestätigung für unsere Arbeit in den vergangenen Jahren. Wer schon einmal versucht hat, Käse zu veredeln, der weiß, wie schwierig es ist, das richtige Aroma der Verbraucher zu treffen. Mit der roten 'beschwipsten Anna' haben wir offenbar einen Geschmacksnerv positiv getroffen“, sagte der Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Franz Berchtold.

Der Wettbewerb ist eine Initiative der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ) und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Die Auszeichnungen und Urkunden in Berlin vergaben die bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Michaela Kaniber, der LVÖ-Vorsitzende Hubert Heigl und die aktuelle Bio-Königin Carina I.



„Bayerns beste Bioprodukte begeistern mich jährlich aufs Neue. Der Wettbewerb zeigt, wie bayerische Bio-Betriebe großartige Ideen in die Tat umsetzen, und das in bester Qualität. Dabei wirtschaften sie auf besonders nachhaltige Weise. Mit diesem Gesamtpaket haben die Gewinner die Auszeichnung 'bestes bayerisches Bioprodukt' mehr als verdient“, sagte Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber. LVÖ-Vorsitzender Hubert Heigl betonte das Engagement der Betriebe: „Mit ihren regionalen Bio-Produkten stärken diese Betriebe eine Landwirtschaft in Bayern, die Umwelt und Klima, Artenvielfalt, Böden und unser Wasser schützt. Daraus entstehen Lebensmittel, die köstlich und unverwechselbar schmecken.“

Käseaffineure gelten in der Branche als Künstler ihres Fachs. Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zählt spätestens seit 2018 zu den beachteten Käseveredlern in Deutschland: Die Allgäuer brachten seinerzeit fünf neue Schnittkäse-Variationen mit trockener und glatter Naturrinde auf den Markt – die affinieren Wiggensbacher Varianten „Beschwipste Anna“, „Gehopfter Max“ und „Fruchtiges Fränzle“. Die Käsevariationen wurden veredelt mit Dunkelbier, Schwarzbier, Kräutern sowie mit Most, Weißwein oder – wie der jetzt prämierte Käse „Beschwipste Anna“ – mit biologisch angebautem Rotwein. Die Wiggensbacher gaben der Produktlinie den Namen „Familie Schwipsi“.

Alle Produkte reifen zuvor bis zu drei Monate im neuen Wiggensbacher Ziegelgewölbe. Zur Käseherstellung des prämierten Käses verwendete die Bio-Schaukäserei Wiggensbach ausschließlich frische Allgäuer Bio-Heumilch – sie ist die Grundlage für die sehr cremige Käsespezialität, die während der dreimonatigen Reifung im heimischen Naturziegelkeller mindestens zweimal wöchentlich mit rotem Spätburgunder affinieren wurde. Dabei entwickelte der runde Schnittkäse seinen außergewöhnlichen aromatisch-würzigen Geschmack und seine typische dunkelrote, fast schwarze Naturrinde, die zum Verzehr geeignet ist. Weitere Zutaten sind Steinsalz, Milchsäurekultur.

Der jetzt in Berlin prämierte Käse wurde vielfach von Hand gepflegt, was viel Aufwand bedeutet und für Käser sehr anstrengend ist. „Der Kraftakt hat sich gelohnt, der Geschmack ist uns ganz besonders gut gelungen. Der Käse schmeckt leicht-süßlich und fruchtig und in dieser Variante nach rotem Spätburgunder. Die 'Beschwipste Anna' entfaltet eine leicht süßliche und fruchtig-harmonische Note und besticht durch sein verführerisches Mundgefühl. Der Käse teig zeichnet sich durch seine glatte, cremige Konsistenz aus“, sagt Robert Röhrle, Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach.

Bis 2012 pflegten Käser das Bio-Sortiment der Bio-Schaukäserei Wiggensbach ausschließlich von Hand, ab 2013 legte sich die Genossenschaft für die tägliche Produktion eine gebrauchte Schmiermaschine zu. Seit etwa zwei Jahren übernimmt die schwere körperliche Arbeit ein moderner Käsepflege-Roboter, der auf Knopfdruck 500 Stück Käse pro Stunde schmieren kann.

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



Patin für den Namen „Beschwipste Anna“ steht Anne Rinklin, Chefin des gleichnamigen Bio-Weinguts und Lieferantin des verwendeten Rotweins. Das Weingut hat in Eichstetten am Ostrand des sonnigen Kaiserstuhls seinen Stammsitz und wird seit 1955 kontrolliert ökologisch bewirtschaftet.

Über die Bio-Schaukäserei Wiggensbach

2003 gründeten acht Landwirte die Bio-Schaukäserei GmbH und produzierten und vermarkteten fortan Käse aus reiner Heumilch. In der Produktion eines eigenen Bio-Produktes sahen die Landwirte seinerzeit die Chance, die eigene Wertschöpfung zu verbessern. Um aus Lieferanten Partner zu machen und um den Betrieben im gemeinsamen Geschäftsbetrieb mehr wirtschaftliche und soziale Förderungen zu gewährleisten, strukturierte sich die Schaukäserei Wiggensbach vor drei Jahren von einer GmbH in eine Genossenschaft (eG) um. 2020 gehören der Bio-Schaukäserei Wiggensbach 17 Betriebe an. 2019 produzierten 600 Kühe der Genossenschaftsmitglieder rund vier Millionen Liter Heumilch und stellten 400 Tonnen Bio-Käse her. Den Wiggensbacher Käse gibt es bundesweit in ausgewählten Bio- und Naturkostläden zu kaufen.

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. Als Grundlage für das Salzbad und die Käsepflege dient naturbelassenes Steinsalz. Alle Erzeuger der Bio-Schaukäserei Wiggensbach sind Verbandsbetriebe von Bioland oder Demeter.

Eine klimaneutrale Produktion von Milch und daraus produzierten Lebensmitteln ist für die Wiggensbacher Käseprofis Programm. Das Unternehmen verzichtet auf den Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Mineraldünger, Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen sowie künstlichen Farb- oder Konservierungsstoffen. Stattdessen fressen die Milchkühe der Bio-Betriebe täglich Gras und Heu, das die Weidewiesen im bayerischen und württembergischen Allgäu hergeben.

Seit der Fertigstellung eines eigenen Ziegelgewölbes zur Käsereifung 2017 kann die Bio-Schaukäserei Wiggensbach noch kompromissloser auf eine rein biologische Käseherstellung bauen. Das Raumklima im erdüberdeckten Ziegelgewölbe kommt der Höhlenreifung im Naturfels, also einer Käsereifung wie zu Urzeiten, sehr nahe. Energie- und Umweltfreundlicher Nebeneffekt: Der Energieaufwand im Vergleich zur künstlich erzeugten Vollklimatisierung in sterilen Reiferäumen ist deutlich geringer.

2018 wurde das Allgäuer Unternehmen für seine energieeffiziente Käseherstellung mit einem Umweltpreis bedacht: Die Allgäu GmbH und das Energie- und Umweltzentrum Allgäu (eza!) hoben in dem Wettbewerb „Energiezukunft

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



Allgäu“ die Herstellung von Bio-Käse bei geringem Energieaufwand und gleichbleibenden Raumtemperaturen hervor. In der Folge erschloss die Bio-Schaukäserei Wiggensbach weitere regenerative Energiequellen und baute vorhandene Ressourcen aus.

2019 erhielt die Bio-Schaukäserei Wiggensbach als erster deutscher Bio-Heumilch- und -Käseproduzent das „Solar-Food“-Label. Ausgezeichnet werden ausschließlich mittelständische Unternehmen, die ihre Produkte zu 100 Prozent CO₂- und klimaneutral, umwelt- und ressourcenschonend sowie mithilfe regenerativer Energieträger produzieren. Die Prüfung und Zertifizierung durch die Technische Universität (TU) München garantiert Verbrauchern, dass das EU-weit markenrechtlich geschützte Label zurecht vergeben wurde. Die Zertifizierung durch die TU München berechnigte die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zum automatischen Beitritt in den angesehenen „Umwelt-Pakt Bayern“. Bei dieser Vereinbarung zwischen der Bayerischen Staatsregierung und der bayerischen Wirtschaft geht es um Eigenverantwortung beim Thema Umweltschutz und darum, aufzuzeigen, dass Ökonomie und Ökologie keine Gegensätze sind.

Über den Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte

Beteiligen können sich bayerische Bio-Betriebe mit Lebensmittel-Produkten, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Eine Fach-Jury bewertet Geschmack, Verpackung und Bewerbung der Produkte sowie das Engagement für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region. Hinter „Bayerns besten Bioprodukten“ stehen teils außergewöhnliche Geschichten, die Wege und Lösungen zu aktuellen Themen in der Land- und Lebensmittelwirtschaft aufzeigen. Dazu gehört zum Beispiel der Aufbau von regionalen und partnerschaftlichen Kooperationen, eine artgerechte Haltung der Tiere, der Erhalt von alten Sorten oder der Anbau von Kulturen, die die Fruchtbarkeit des Bodens fördern.

Alle ausgezeichneten Unternehmen 2020

Bronze: Beschwipste Anna (rot) – Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Landkreis Oberallgäu; Kloster-Sauerkrautbrot – Klosterbetriebe Plankstetten GmbH, Landkreis Neumarkt i.d.Oberpfalz; Rapsöl – Kramerbräu Saaten und Öle GmbH, Pfaffenhofen a.d. Ilm. - **Silber:** Zwetschgenlatwerge – Die Genießermanufactur - Sabine Hennek & Thomas Luciw GbR, Würzburg; Allgäuer Ur´Gselchtes – Allgäuer Hornochse, Ökomodellregion Oberallgäu Kempten; Tannen- & Fichtenhonig – Jonas & Daniel Scholz GbR, Kainsbach/ Happurg (Lkr. Nürnberger Land). - **Gold:** Bier Senf – Münchner Kindl Senf GmbH, Fürstfeldbruck; Stollen „Woidstoin“ – Biobäckerei Wagner GmbH, Tiefenbach (Landkreis Passau); Ziegenmilchkaramell – Michlbauer Manufaktur GbR, Ursensollen (Landkreis Amberg-Sulzbach). - Innovationspreis: Schwarzer Hafer – Apostelbräu Rudolf Hirz, Hauzenberg (Landkreis Passau).



Bildunterschrift:

bayerns_bestes_bioprodukt_2020_01.JPG

Der mit rotem Spätburgunder veredelte Weinkäse „Beschwipste Anna“ hat der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt“ eine Bronzemedaille beschert. Unser Foto entstand bei der Preisverleihung auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin und zeigt (von links): Hubert Heigl (Vorsitzender der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern/LVÖ), Michaela Kaniber (Bayerische Landwirtschaftsministerin), Robert Röhrle (Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach), die aktuelle Bio-Königin Carina I. sowie Cordula Rutz (LVÖ-Geschäftsführerin).

Foto: LVÖ Bayern

bayerns_bestes_bioprodukt_2020_02.JPG +

bayerns_bestes_bioprodukt_2020_03.JPG

Der jetzt in Berlin prämierte Käse „Beschwipste Anna“ schmeckt leicht-süßlich und fruchtig und in dieser Variante nach rotem Spätburgunder. Der Käse entfaltet eine leicht süßliche und fruchtig-harmonische Note und besticht durch sein verführerisches Mundgefühl. Der Käseteig zeichnet sich durch seine glatte, cremige Konsistenz aus. 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