



Bio-Schaukäserei Wiggensbach wächst weiter

Genossenschaft hat zwei neue Mitglieder – Erstmals interaktive Broschüre produziert

Wiggensbach (dk). Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG wächst weiter. Das mehrfach prämierte Allgäuer Unternehmen hat jetzt zwei neue landwirtschaftliche Betriebe aufgenommen und somit die Anzahl der Genossenschaftsmitglieder auf 18 erhöht. Die neuen Mitglieder kommen aus Betzigau und Oy-Mittelberg. Alle Wiggensbacher Partner sind im bayerischen und baden-württembergischen Allgäu beheimatet und Betriebe der Anbauverbände Bioland, Naturland und Biokreis. Erstmals in der Firmengeschichte hat das Unternehmen eine interaktive Broschüre produziert. Auf 24 Seiten erläutert der Allgäuer Käseproduzent Herstellungsprozesse und informiert über die Firmenhistorie, die natürliche Käse-Reifung im heimischen Ziegelgewölbekeller, die maschinelle Käsepflege sowie das aktuelle Käsesortiment.

„Wir freuen uns über die zwei neuen Genossenschaftsmitglieder. Ein weiteres, moderates Wachstum ist nicht ausgeschlossen – um jeden Preis größer werden ist jedoch nicht unser Hauptbestreben. Die allgemeine Marktentwicklung bleibt für uns das entscheidende Kriterium“, sagt Franz Berchtold.

Ein „bisher einmaliges Produkt“ ist nach Angaben des Geschäftsführers der Bio-Schaukäserei Wiggensbach die neue interaktive Firmen-Broschüre (<https://www.unserebroschuere.de/schaukaeserei-wiggensbach/DemoView>).

„Darin zeigen wir optisch ansprechend und inhaltlich informativ, warum wir einen großen Wert auf einen transparenten Produktionsprozess von der Weide bis auf den Tisch legen und wie eine hochwertige Herstellung von Bio-Käse in der Praxis abläuft.“

Mit dem Beginn der Weidesaison und dem Ende der Ausgangsbeschränkungen infolge der Corona-Virus-Pandemie hat die Bio-Schaukäserei Wiggensbach die Produktion von Heumilch und deren Verarbeitung zu Bio-Käse nochmals angekurbelt und erhofft sich für die Sommermonate einen stärkeren Absatz als 2019.

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

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



„Normalerweise nimmt im Juli und August die Nachfrage ab. In diesem Jahr könnte uns jedoch entgegenkommen, dass infolge der Corona-Krise viele Menschen ihren Urlaub nicht im Ausland, sondern in der Heimat verbringen“, so Franz Berchtold. Mit den jüngsten Verkaufszahlen an den Standorten Wiggensbach, Memmingen, Adrazhofen und Zaisenhofen ist Berchtold ebenfalls zufrieden: „Der Absatz war auch während der Corona-Beschränkungen gut, zu Beginn des Lockdowns war die Nachfrage sogar sehr groß – die Leute haben teilweise wie wild bei uns eingekauft.“

Ab September soll auch der immer dienstags angebotene Kässpätzchen-Mittagstisch wieder besucht werden können. „Vorausgesetzt, dass es weitere Lockerungen gibt und es nicht erneut zu umfangreichen Einschränkungen kommt“, sagt Berchtold.

Im vergangenen Jahr produzierten die 600 Kühe der Bio-Schaukäserei Wiggensbach rund vier Millionen Liter Heumilch, aus denen das Unternehmen 400 Tonnen Bio-Käse herstellte. Hauptbestandteil aller Käsesorten der Bio-Schaukäserei Wiggensbach ist täglich frisch produzierte Heumilch. Die Wiggensbacher Käseprodukte gibt es bundesweit in ausgewählten Bio- und Naturkostläden zu kaufen. In naher Zukunft sollen die Produkte auch über einen Online-Shop bestellt werden können – derzeit arbeitet das Unternehmen an Technik und Vertrieb.

Über die Bio-Schaukäserei Wiggensbach:

Das Allgäuer Unternehmen wurde 2003 von acht Landwirten als Gesellschaft mit beschränkter Haftung (GmbH) gegründet, um Käse aus reiner Heumilch zu produzieren und zu vermarkten. In der Produktion eines eigenen Bio-Produktes sahen die Landwirte seinerzeit die große Chance, die eigene Wertschöpfung zu verbessern. Die Milchkühe der jetzt 18 Bio-Betriebe fressen ausnahmslos Gras und Heu, das die Weidewiesen der Region hergeben. Hauptbestandteil aller Bio-Käsesorten ist täglich frisch produzierte Heumilch. Als Grundlage für das Salzbad und die Käsepflege dient naturbelassenes Steinsalz. Das Unternehmen verzichtet auf den Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Mineraldünger, Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen sowie künstlichen Farb- oder Konservierungsstoffen.

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 2017 von einer GmbH in eine Genossenschaft (eG) um. In demselben Jahr stellte das Allgäuer Unternehmen einen neuen Ziegelgewölbekeller zur Käsereifung fertig, um noch kompromissloser auf eine rein biologische Käseherstellung zu setzen.

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

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



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 Allgäu“ die Herstellung von Bio-Käse bei geringem Energieaufwand und gleichbleibenden Raumtemperaturen hervor. In der Folge erschloss die Bio-Schaukäserei Wiggensbach weitere regenerative Energiequellen, baute vorhandene Ressourcen aus und erhielt 2019 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 Zertifizierung durch die TU München berechnete die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zum automatischen Beitritt in den angesehenen „Umwelt-Pakt Bayern“.

Prämiert wurde in den vergangenen Jahren nicht nur die umweltfreundliche Käseproduktion, sondern auch verschiedene Käsesorten. 2020 erhielt der mit rotem Spätburgunder veredelte Weinkäse „Beschwipste Anna“ auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin eine Bronzemedaille beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt“. 2018 gewann das Allgäuer Unternehmen mit dem laktose- und glutenfreien Hartkäse „D' Kräftige“ aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“ ebenso die Goldmedaille wie 2016 mit dem „Allgäuer Hornkäse“ aus Milch des deutschen Bio-Anbauverbandes Demeter und von horntragenden Kühen.

Mediendownload Presstext + Pressefotos

<https://denkinger-pr.de/blog-news/bio-schaukaeserei-wiggensbach-waechst-weiter>

Bildunterschriften:

genossenschaft_2020_01.JPG

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG hat die Mitgliederzahl der landwirtschaftlichen Betriebe auf 18 erhöht und erstmals eine interaktive Broschüre produziert. Unser Foto zeigt Geschäftsführer Franz Berchtold (links) und Betriebsleiter Robert Röhrle. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

genossenschaft_2020_02.JPG

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach setzt erfolgreich auf Transparenz sowie eine ökologisch nachhaltige Produktion. 2018 wurde das Allgäuer Unternehmen für seine energieeffiziente Käseherstellung mit einem Umweltpreis bedacht, 2019 mit dem „Solar-Food“-Label. Unser Foto zeigt Geschäftsführer Franz Berchtold. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

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



genossenschaft_2020_03.JPG

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat erstmals eine interaktive Broschüre produziert. Auf 24 Seiten erläutert der Allgäuer Käseproduzent Herstellungsprozesse und informiert über die Firmenhistorie, die natürliche Käse-Reifung im heimischen Ziegelgewölbekeller, die maschinelle Käsepflege und das aktuelle Käsesortiment. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

genossenschaft_2020_04.JPG

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach verkauft Bio-Heumilch-Käse an den Standorten Wiggensbach, Memmingen, Adrazhofen und Zaisenhofen. Unser Foto zeigt den Hauptsitz in Wiggensbach. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

genossenschaft_2020_05.JPG

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach verkauft ihren Bio-Heumilch-Käse und weitere Produkte an den Standorten Wiggensbach, Memmingen, Adrazhofen und Zaisenhofen. Unser Foto zeigt das Ladengeschäft am Hauptsitz in Wiggensbach. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

genossenschaft_2020_06.JPG

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach verkauft ihren Bio-Heumilch-Käse und weitere Produkte an den Standorten Wiggensbach, Memmingen, Adrazhofen und Zaisenhofen. Unser Foto zeigt das im Januar eröffnete Ladengeschäft am Schrankenplatz in Memmingen. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

genossenschaft_2020_07.JPG

Die Käseprodukte der Bio-Schaukäserei Wiggensbach sind echte Handarbeit. Mühe, die sich lohnt – das Allgäuer Unternehmen wurde in den vergangenen Jahren mehrfach prämiert. In diesem Jahr erhielt der mit rotem Spätburgunder veredelte Weinkäse „Beschwipste Anna“ auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin eine Bronzemedaille beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt“. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

genossenschaft_2020_08.JPG

Seit 2017 reift der Käse der Bio-Schaukäserei Wiggensbach am Hauptsitz in einem Ziegelgewölbekeller, der eine noch kompromisslosere rein biologische Käseherstellung ermöglicht. 2019 produzierten die 600 Kühe des Unternehmens rund vier Millionen Liter Heumilch, aus denen die Bio-Schaukäserei 400 Tonnen Bio-Käse herstellte. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

genossenschaft_2020_09.JPG

Im vergangenen Jahr produzierten die 600 Kühe der Bio-Schaukäserei Wiggensbach rund vier Millionen Liter Heumilch, aus denen das Unternehmen 400 Tonnen Bio-Käse herstellte. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

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



genossenschaft_2020_10.JPG

Die 600 Milchkühe der 18 Bio-Betriebe fressen ausnahmslos Gras und Heu, das die Weidewiesen der Region hergeben. Im vergangenen Jahr produzierten die 600 Kühe der Bio-Schaukäserei Wiggensbach rund vier Millionen Liter Heumilch, aus denen das Unternehmen 400 Tonnen Bio-Käse herstellte.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

genossenschaft_2020_11.JPG

Mit dem Einsatz der Doppelmesser-Mähtechnik setzt die Bio-Schaukäserei Wiggensbach bereits seit vielen Jahren auf Natur- und Artenschutz und baut seine streng nach ökologischen Kriterien betriebene Landwirtschaft weiter aus. Die Altbewährte Messertechnik schont die Wiesenfauna, schützt die Lebensräume von Insekten, Amphibien und Wildtieren und steigert die Futterqualität.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

genossenschaft_2020_12.JPG

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat ihre energieeffiziente und biologische Käseherstellung in den vergangenen Jahren vorangetrieben. Neben der Inbetriebnahme eines hauseigenen Ziegel-Reifekellers und einer Pellet-Heizzentrale zählte dazu auch Erschließung und Ausbau weiterer regenerativer Energiequellen. Unser Foto zeigt die Photovoltaikanlagen auf den Dächern am Hauptfirmensitz in Wiggensbach. 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