



# Bio-Schaukäserei Wiggensbach erhält Förderbescheid für neue Erlebniswelt „HEUGarta“

200.000 Euro Zuschuss aus LEADER-Programm –  
Gebäudeerweiterung mit Schauküche und Verkaufsräumen

**Wiggensbach (dk).** Eine Erlebniswelt mit Schauküche und Verkaufsräumen für bio-regionale Produkte soll auf dem Firmengelände der Bio-Schaukäserei Wiggensbach entstehen. Im Wiggensbacher „HEUGarta“ sollen die Mehrwerte und Besonderheiten der Bio-Fleisch-Spezialitäten der Weideschuss.bio GmbH sowie bio-regionale Käse- und Milch-Produkte praxis- und erlebnisorientiert dargeboten werden. Darüber hinaus soll es ein begrenztes Angebot an Speisen für den Verzehr vor Ort sowie themenbezogene Verkostungen, Führungen, Kochshows und Genießerabende geben. Kernthema ist der Leitsatz „Milch und Fleisch gehören zusammen“ sowie Schwerpunkte wie Bio-Heumilch, kuhgebundene Kälberaufzucht sowie schonende Weideaufzucht und Schlachtung. Für das Projekt erhält das Allgäuer Unternehmen eine finanzielle Förderung aus dem LEADER-Programm des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Höhe von 200.000 Euro.

Den Förderbescheid aus dem LEADER-Programm, mit dem das Staatsministerium ländliche Regionen auf ihrem Weg zu einer selbstbestimmten Entwicklung unterstützt, übergaben jetzt das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Sitz Kempten sowie der Verein Regionalentwicklung Oberallgäu e.V. Träger des Projekts „Erlebbarer Genuss im Oberallgäu – Bio-Genuss erleben“ ist die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Projektpartner sind die Weideschuss.bio GmbH und die Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten. Die weitere Planung sieht vor, das bestehende Firmengebäude des künftigen Betreibers, der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, zu erweitern. In diesem Neubau, der nicht Teil der Förderung ist, wird die geplante Erlebniswelt HEUGarta untergebracht.

„Es passt sehr gut zu LEADER, dass hier eine Gesamt-Wertschöpfungskette geschaffen wird“, sagte Veronika Hämmerle bei der Übergabe des LEADER-Förderbescheids. „Wir sind froh ein Projekt aus der Landwirtschaft fördern zu können, das ein Umdenken und eine gesteigerte Wertschätzung der Produkte zum Ziel hat“, so die LEADER-Koordinatorin am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Kempten, das für das EU-Förderprogramm zuständig ist.



In dasselbe Horn stößt der Vorsitzende der Regionalentwicklung Oberallgäu, Christof Endreß: „Das Projekt 'Erlebbarer Genuss im Oberallgäu – Bio-Genuss erleben' hat das Entscheidungsgremium aufgrund seiner Tragweite vollends überzeugt. Man braucht engagierte Personen mit Fachwissen, um eine solch weitreichende Verzahnung zu erlangen.“ Laut Amt und Verein sei die Höhe des Förderbetrags eine der größten Summen, die in der jüngeren Vergangenheit genehmigt worden sei.

„Die Strukturen, die wir geschaffen haben, bieten nun auch eine optimale Basis für einen ökologischen, nachhaltigen und transparenten Produktionsprozess im Bereich Kälber- und Fleischvermarktung. Wir wollen eine neue Möglichkeit aufzeigen, die nachhaltig, ressourcenschonend und für die Landwirte finanziell lohnenswert ist. Zudem können Kälber in der Region bleiben“, sagt Franz Berchtold, Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Er freut sich, „dass der Naturkosthandel bereits Interesse bekundet hat“ und stellt klar: „Wir konkurrieren nicht mit der klassischen Gastronomie, sondern werden themenbezogene Angebote präsentieren.“

In der integrierten Schauküche sollen bio-regionale Genussaktionen zu verschiedenen Themen stattfinden – unter anderem Genussabende und Koch-Seminare. Darüber hinaus sollen Frischfleisch- und hochwertige Bio-Convenience-Produkte, also Lebensmittel, die eine einfache Zubereitung ermöglichen, angeboten werden. „Der 'HEUGarta' könnte eine komplett andere Art der Gastronomie werden“, sagt Alfred Fahr. Der Allgäuer Bio-Spitzenkoch und einer von vier Gesellschaftern der Weideschuss.bio GmbH ist für die Zubereitung der Bio-Rindfleisch-Gerichte zuständig. Fahr: „Artgerechte Tierhaltung macht sich in der exzellenten Qualität und dem reinen und intensiven Geschmack unseres Bio-Fleisches bemerkbar. Man schmeckt, dass unsere Küche geprägt ist von Bodenständigkeit, Vielfalt, Heimatverbundenheit sowie der Wertschätzung für die Tiere.“

### **Über die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach wurde 2003 gegründet. Artgerechte Haltung zu natürlichen Lebensbedingungen sowie die Unversehrtheit der Tiere sind in der Firmenphilosophie der Bio-Schaukäserei Wiggensbach seit jeher zentrale Punkte. Seit der Umstrukturierung 2017 von einer GmbH in eine Genossenschaft sind die integrierten Landwirtschaftsbetriebe zudem nicht mehr nur Lieferanten, sondern Partner, die im gemeinsamen Geschäftsbetrieb mehr wirtschaftliche und soziale Förderungen erhalten. Aktuell zählt die Genossenschaft 20 Betriebe. Seit Jahresbeginn erhalten alle Partnerbetriebe im Verbund, die konsequent auf die Enthornung ihrer Tiere verzichten, eine „Hornprämie“ von bis zu zwei Cent pro Liter Milch. Somit soll der Mehraufwand bei der Haltung stärker wertgeschätzt und Zusatzkosten bei Umbaumaßnahmen oder einer internen Umstellung abgedeckt werden. Alle 20 Genossenschaftsbetriebe beteiligen sich daran.

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



Alle Partner sind im bayerischen und baden-württembergischen Allgäu beheimatet und Betriebe der Anbauverbände Bioland, Naturland und Biokreis. 600 Kühe der Bio-Schaukäserei Wiggensbach produzierten zuletzt rund vier Millionen Liter Heumilch, aus denen das Unternehmen 400 bis 450 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.

Seit Ostern 2021 ist auch die bio-regionale Kochkunst im Glas der Weideschuss.bio GmbH erhältlich – das sogenannte „Glasschätzle“. Abnehmer sind der Bio-Fachhandel sowie die gehobene Gastronomie und Hotellerie. Die Weideschuss.bio GmbH – Gründer sind Bio-Schaukäserei-Geschäftsführer Franz Berchtold, die Bio-Landwirte Herbert Siegel und Günther Rauch sowie der Bio-Spitzkoch Alfred Fahr – hat eine Linie der Fleischproduktion entwickelt, die Tieren, Landwirten, Verbrauchern und der Natur einen Mehrwert im Einklang mit ökologischen Grundprinzipien garantiert. Die in sich geschlossene bio-regionale Wertschöpfungskette reicht von der kuhgebundenen Kälberaufzucht über regionale Rohstoffe und Partnerschaften bis hin zur Herstellung und Vermarktung hochwertiger und exklusiver Bio-Rindfleisch-Gerichte. Die wirtschaftliche Leistung bleibt somit komplett in der Region. Aktuell im Angebot sind zum Beispiel „Saftige Rouladen“, „Gutes Gulasch“, „Indisches Curry“, „Chilli con Carne“, „Lasagne“ und weitere leckere Gerichte.

### **Mediendownloads (Presstexte + Pressefotos)**

<https://denkinger-pr.de/blog-news/bio-schaukaeserei-wiggensbach-erhaelt-foerderbescheid-fuer-erlebniswelt>

+

<https://denkinger-pr.de/blog-news/weideschuss-bietet-bio-regionales-und-faires-tierwohl-im-glas>

### **Bildunterschrift:**

#### **heugarta-wiggensbach-2021.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG erhält für ihre Erlebniswelt „HEUGarta“ eine finanzielle Unterstützung in Höhe von 200.000 Euro aus dem LEADER-Programm des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Unser Foto entstand bei der Übergabe des Förderbescheids und zeigt (von links): Eva Osterrieder (Geschäftsführerin Regionalentwicklung Oberallgäu e.V.), Christof Endreß (1. Vorsitzender Regionalentwicklung Oberallgäu e.V.), Gabi King (Leitung Ladengeschäft Bio-Schaukäserei in Wiggensbach), Franz Berchtold (Geschäftsführer Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG und Gesellschafter Weideschuss.bio GmbH), Annika Jellen (Wertschöpfungsketten-Managerin der Weideschuss.bio GmbH), Alfred Fahr (Gesellschafter Weideschuss.bio GmbH) und Veronika Hämmerle (LEADER-Koordinatorin am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Kempten). Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

**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)



**Kontakte:**

Bio-Schaukäseerei 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)

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-Schaukäseerei 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)