



# Allgäuer Bio-Heumilch trifft auf italienische Eismacherkunst

Bio-Schaukäserei Wiggensbach und Gelatiere Adriano Colle aus Kempten präsentieren neue Eis-Variationen

**Wiggensbach/Kempten (dk).** Cremig, fruchtig und erfrischend umweltbewusst ist die neue Sommer-Kollektion der Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Der mehrfach prämierte Hersteller von außergewöhnlichen Käsevariationen, eigenen Frischkäse-Kreationen und eigenen Produkten aus bio-regionaler Heumilch bietet seinen Kunden jetzt auch leckeren Eis-Genuss. Als Kooperationspartner haben sich die Wiggensbacher Milch- und Käse-Profis Adriano Colle ausgesucht, den besten deutschen Eismacher des Jahres 2014. Der Gelatiere, der das Eiscafé Venezia in Kempten leitet und unter dem Namen „Eiskristall Murano“ eine eigene Bio-Linie aufgebaut hat, fertigt für die Bio-Schaukäserei Wiggensbach verschiedene Eissorten. Das Eis aus reiner Bio-Heumilch – die Tiere fressen im Sommer ausschließlich saftige Kräuter und Gräser, im Winter Heu – gibt es im Eiskristall sowie in den vier Verkaufsläden der HEUgarta GmbH in Wiggensbach, Memmingen, Adrazhofen und Zaisenhofen. Außerdem liefert Eis-Fachmann Colle an eigene Partner aus. Die Bio-Eis-Varianten der Allgäuer Koproduktion sind in kleinen und großen Bechern in insgesamt acht Geschmacksvarianten erhältlich.

„Das Bio-Heumilch-Eis wird als Milcheis angeboten in den klassischen Varianten Vanille und Schokolade, in den Sorten Stracciatella, Banane und Pistazie sowie in ausgefallenen Geschmacksrichtungen wie Joghurt-Kirsch-Mohn. Darüber hinaus gibt es das Eis als Fruchtsorbet mit Erdbeere- und Mango-Geschmack in bester Bio-Qualität“, sagt Robert Röhrle, Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, einer Genossenschaft aus 20 Allgäuer Bio-Landwirten.

Besonders gut schmeckt den Gästen im Eiskristall Murano momentan die Bio-Mischung aus Joghurt-Kirsch-Mohn. „Diese Sorte wird derzeit sehr häufig nachgefragt“, sagt Adriano Colle, der zweimal pro Woche zum Firmensitz der Bio-Schaukäserei Wiggensbach fährt.



Dort liefert der prämierte Gelatiere fertiges Bio-Eis ab und nimmt zur handwerklichen Weiterverarbeitung zwischen 150 und 200 Liter Bio-Heumilch, zehn Kilogramm Joghurt sowie 20 Liter Sahne wieder mit zurück nach Kempten. Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach stellt ihm dafür große Edelstahlkannen zur Verfügung.

„Offene Bio-Milch aus der Region ist kaum zu bekommen. Daher hatte ich lediglich die Wahl, die Bio-Milch von einer Molkerei aus Norddeutschland zu beziehen oder Hunderte von Tetrapacks pro Woche einzukaufen. Da ich regional kaufen und Verpackungsmüll reduzieren wollte, haben wir mit der Bio-Schaukäserei Wiggensbach diese für beide Seiten sehr sinnvolle Vereinbarung getroffen“, so Adriano Colle.

„Mit unserer Bio-Sahne lässt sich das Heumilch-Eis zudem wunderbar aufpeppen. Wegen des hohen Fettgehalts von 38 bis 40 Prozent wird sie schneller steif, hat eine besonders feste Konsistenz und eignet sich ideal zum Verfeinern“, ergänzt Bio-Schaukäserei-Betriebsleiter Robert Röhrle.

Verfeinert wird übrigens auch die Sorte „Bergbua“, wie der Eis-Spezialist aus Kempten eine Variante aus Bio-Dateln und -Frischkäse der Bio-Schaukäserei Wiggensbach benannt hat. Zur Gleichberechtigung der männlichen Gäste, wenn man so will, denn die „Freche Allgäuerin“ aus dunkler Schokolade und Latschenkiefer gab es bereits vorher. Den Titel des besten deutschen Eismachers sicherte sich Adriano Colle 2014 mit der Eigenkreation „Gewürze des Orients“ – einer Mischung aus Joghurt, Zimt und Kakao.

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

<https://denkinger-pr.de/blog-news/allgaeuer-bio-heumilch-trifft-auf-italienische-eismacherkunst>

### **Bildunterschrift:**

#### **heumilch-eis-01.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach und Gelatiere Adriano Colle aus Kempten produzieren jetzt ein eigenes Heumilch-Eis in verschiedenen Varianten. Unser Foto entstand in Wiggensbach und zeigt Bio-Schaukäserei-Betriebsleiter Robert Röhrle (links) und Adriano Colle. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **heumilch-eis-02.jpg**

Das neue Heumilch-Eis der Bio-Schaukäserei Wiggensbach gibt es derzeit in acht Geschmacksvarianten. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach



### **heumilch-eis-03.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach und Gelatiere Adriano Colle aus Kempten produzieren jetzt ein eigenes Heumilch-Eis in verschiedenen Varianten. Unser Foto entstand in Kempten und zeigt Bio-Schaukäserei-Betriebsleiter Robert Röhrle (rechts) und Adriano Colle beim Befüllen der Eismaschine mit der Bio-Heumilch aus Wiggensbach. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

### **heumilch-eis-04.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach und Gelatiere Adriano Colle (links) aus Kempten produzieren jetzt ein eigenes Heumilch-Eis in verschiedenen Varianten. Unser Foto entstand vor Adriano Colles Unternehmen in Kempten und zeigt außerdem Annika Jellen (Leiterin Marketing der Bio-Schaukäserei Wiggensbach) sowie Robert Röhrle, der Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach ist. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

### **heumilch-eis-05.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach ist für besondere Käse-Kreationen bekannt. Jetzt produziert das Allgäuer Unternehmen gemeinsam mit dem Gelatiere Adriano Colle aus Kempten auch besondere Eisvarianten aus Bio-Heumilch. 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](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)