



# Bio-Schaukäserei Wiggensbach präsentiert „Allgäuer Glücksmomente“

Käseanstich mit Verkostung – Unternehmen bewirbt sich um die Auszeichnung „Bayerns bestes Bio-Produkt“

**Wiggensbach (dk).** Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG hat bei einem Käseanstich die drei neuen Produkte der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“ erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt. Es sind die ersten Käsesorten, die nach mehrmonatiger Reifung im 2017 fertiggestellten Ziegelgewölbe in den Verkauf gehen. Die Käsesorten mit naturbelassener Rinde und Rotschmiere sind laktose- und glutenfrei und schmecken mild, cremig-würzig oder pikant-kräftig. Während der milde und cremige Käse bereits seit längerer Zeit im Sortiment sind, hatte der „Kräftige“ nach rund zehn Monaten Reifezeit beim offiziellen Käseanstich Premiere. Mit allen drei Käsesorten hat sich die Bio-Schaukäserei Wiggensbach um die Auszeichnung „Bayerns bestes Bio-Produkt“ beworben. Die Ergebnisse des Wettbewerbs werden auf der „Internationalen Grünen Woche“ (19. - 28. Januar) in Berlin bekanntgegeben. Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach stellt ihre Produkte in der Bundeshauptstadt in Halle 1.2 (Stand 204) aus.

„Der Bau des neuen Ziegelkellers war für uns ein Glücksmoment, Produktion und Fertigstellung der neuen Käsevariationen ebenfalls. Nun hoffen wir auf einen weiteren Glücksmoment beim Käseverkauf und bei der Prämierung auf der Grünen Woche in Berlin. Die ersten Rückmeldungen sind sehr positiv. Ich bin überzeugt, dass wir mit dem Käse-Trio den Geschmack unserer Kunden getroffen haben und guter Dinge, dass wir nach dem Erfolg unseres 'Allgäuer Hornkäses' mit den 'Allgäuer Glücksmomenten' eine neue Ära starten können“, sagte der Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Franz Berchtold, beim Käseanstich.

Für den Allgäuer Hornkäse aus Milch des deutschen Bio-Anbauverbandes Demeter und von horntragenden Kühen war die Bio-Schaukäserei Wiggensbach 2016 beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt“ mit Gold ausgezeichnet worden.



Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach produziert Käse ausschließlich aus Bio-Heumilch von Kühen der 17 Genossenschaftsmitglieder. Reine Heu- und Grasfütterung sorgt in der Milch für einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, die für die menschliche Ernährung essentiell wichtig sind.

Etwa 600 Kühe produzierten zuletzt rund 3,5 Mio. Liter Heumilch pro Jahr für die Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Als Grundlage für das Salzbad und die Käsepflege dient naturbelassenes Steinsalz.

„Für unsere tägliche Käseproduktion verwenden wir ausschließlich echtes Kälberlab, weil das einen noch besseren Geschmack bringt“, sagte Bio-Schaukäserei-Betriebsleiter Robert Röhrle, der den Käseanstich gemeinsam mit dem scheidenden Bayerischen Landtagsabgeordneten der Grünen, Ulrich Leiner, vornahm.

Mit den vorgestellten Endprodukten zeigte sich Röhrle zufrieden, sieht aber Potenzial für einen noch besseren Geschmack: „Aus meiner Sicht hätte der Käse ruhig noch einige Monate reifen können – dann wäre er noch geschmackvoller.“

### **Mediendownload**

#### **Presstext, Pressefotos und Medieneinladung**

<https://denkinger-pr.de/blog-news/bio-schaukaeserei-wiggensbach-praesentiert-allgaeuer-gluecksmomente>

#### **Bildunterschriften:**

##### **kaeseanstich\_01.jpg + kaeseanstich\_02.jpg**

Der Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Robert Röhrle (links), und der Bayerische Landtagsabgeordnete der Grünen, Ulrich Leiner, nahmen den Käseanstich gemeinsam vor. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

##### **kaeseanstich\_03.jpg**

Der Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Robert Röhrle (rechts), und der Bayerische Landtagsabgeordnete der Grünen, Ulrich Leiner, nahmen den Käseanstich gemeinsam vor. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

##### **kaeseanstich\_04.jpg**

„Der Bau des neuen Ziegelkellers war für uns ein Glücksmoment, Produktion und Fertigstellung der neuen Käsevariationen ebenfalls“, sagte der Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Franz Berchtold, beim Käseanstich.

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)



#### **kaeseanstich\_05.jpg**

Der „Kräftige“ hatte nach rund zehn Monaten Reifezeit beim offiziellen Käseanstich Premiere. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **kaeseanstich\_06.jpg**

Mild, kräftig, würzig – mit allen drei Käsesorten hat sich die Bio-Schaukäserei Wiggensbach um die Auszeichnung „Bayerns bestes Bio-Produkt“ beworben.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **kaeseanstich\_07.jpg**

Kräftig, würzig, mit – mit allen drei Käsesorten hat sich die Bio-Schaukäserei Wiggensbach um die Auszeichnung „Bayerns bestes Bio-Produkt“ beworben.

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

Fax: +49 8331 96698-48

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)