



(R)affinierte Rinde: Neue Wiggensbacher Käseveredelung schmeckt feurig und peppig

Allgäuer Käsespezialist verfeinert Ummantelung nach der Reifung individuell

Wiggensbach (dk). Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach (Allgäu) hat sein veredeltes Käsesortiment mit zwei weiteren Produkten bestückt und setzt dabei erneut auf die raffinierte Verfeinerung der Rinde, die nach der Reifung affinert wird. Der zum Verzehr geeignete Käsemantel verleiht dem Käse einen einzigartigen Geschmack. Die Ummantelungen der neuen affinerten Wiggensbacher Käsevarianten „Feurige Susi“ und „Peppiger Paul“ schmecken nach Chili und Pfeffer. Die neuen Käsesorten reifen nach dem Salzbad im Wiggensbacher Ziegelgewölbe ebenso zwischen sechs Wochen acht Wochen wie der „Rote Casanova“, eine affinerte Naturvariante mit Doppelrahmstufe. Käseaffineure gelten als Künstler ihres Fachs – für die Kunst der Käseveredelung ist neben weitreichenden Produktkenntnissen viel Erfahrung notwendig.

„Wir verfeinern Käse künftig noch kundenspezifischer – ohne das Grundprodukt zu verändern. Es ist großartig zu sehen, wie sehr sich die Geschmacksrichtung verändert, je nachdem wie wir die Rinde individuell veredeln. Selten habe ich erlebt, dass Neuprodukte der Bio-Schaukäserei Wiggensbach bei Händlern und Kunden so gut ankommen wie aktuell – die originellen Namen spielen dabei freilich auch eine Rolle“, sagt Geschäftsführer Franz Berchtold.

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



Das Grundprodukt für die (r)affinierte Wiggensbacher Käsekunst war und ist der Wiesenkäse. Beim Wiesenkäse handelt es sich um einen halbfesten Schnittkäse mit 55% Fett i. Tr. (in der Trockenmasse). Der für den Wiesenkäse verwendeten frischen Allgäuer Bio-Heumilch werden außer Kochsalz, tierischem Lab und Käsereikulturen keine weiteren Zutaten zugesetzt.

„Der rund 2,5 Kilo schwere Käselaiab mit einer Schenkellänge von 20 Zentimetern ist relativ klein und insbesondere deshalb sehr gut zum Affinieren geeignet, weil das Verhältnis von Oberfläche und Volumen ideal ist. Die verschiedenen Geschmacksmischungen gehen mit der weichen Rinde eine feste Verbindung ein – so entsteht eine gleichmäßige Würze im gesamten Laib, die durch den cremigen Teig optimal zur Geltung kommt. Das natürliche Klima in unserem Ziegelgewölbe verleiht dem Käse zudem einen ganz besonderen, individuellen Charakter“, sagt Franz Berchtold.

Auf das Basisprodukt, den Wiesenkäse „natur“, folgten einst der mit einer Naturrinde aus Gewürzblüten ummantelte „Gute-Laune-Käse“, das „Kräuterlaible“ und jetzt mit der „Feurigen Susi“ und dem „Peppigen Paul“ weitere neue Schnittkäse-Varianten.

Die „Feurige Susi“ ist mit einer Chillimischung ummantelt, die dem Käse eine angenehme Schärfe verleiht. Das Produkt reift ebenso zwischen sechs und acht Wochen wie der „Peppige Paul“, der eine Rinde aus grobgemahlener Pfeffermischung hat, die den Käse mit Würze und leichter Schärfe durchdringt. Die affinierte Variante mit Doppelrahmstufe heißt „Roter Casanova“, wird mit Rotschmierkulturen gekäst und erreicht durch die Zugabe feinsten Bio-Heumilch-Sahne bei der Käseherstellung einen würzigen Charakter. „Die unverwechselbare Cremigkeit und der Vollmundige Abgang im Gaumen sind einzigartig, der Farbwechsel vom Orangerot der Rinde zum Buttergelb des Teiges verblüffend“, sagt Geschäftsführer Franz Berchtold.

Weiter ausbauen wird die Bio-Schaukäserei Wiggensbach 2019 auch die affinierten Käsevarianten, die noch während der Käseherstellung veredelt werden und sich in die Reihe des „Gehopften Max“ und der „Beschwipsten Anna“ einreihen. Die im Spätsommer diesen Jahres erstmals präsentierten Varianten der Serie „Familie Schwipsi“ wurden während der Produktion mit Rot- und Weißwein sowie mit Dunkelbier, Schwarzbier und Kräutern affiniert.

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



Mediendownload

Presstext + Pressefotos

www.denkinger-pr.de/blog-news/neue-wiggensbacher-kaeseveredelung-schmeckt-feurig-und-peppig

Bildunterschriften

kaeseveredelung_01.jpg

Die „Feurige Susi“ schmeckt, wie sie aussieht – scharf. Der affinierter Käse ist mit einer Chillimischung ummantelt. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

kaeseveredelung_02.jpg

Die Rinde des affinierter Schnittkäses „Peppiger Paul“ besteht aus einer grobgemahlener Pfeffermischung. 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