



# Nachhaltig klimafreundlicher Käse aus Allgäuer Heumilch

Bio-Schaukäserei Wiggensbach schont die Umwelt, Firmenkasse und Portemonnaies der Kunden

**Wiggensbach (dk).** In der Firmenphilosophie der Bio-Schaukäserei Wiggensbach sind die nachhaltige und umweltverträgliche Produktion von Käse und anderen Lebensmitteln aus reiner Bio-Heumilch fest verankert. Mit der Inbetriebnahme von zwei jeweils 27 Meter langen, sechs Meter breiten und bis sechs Meter hohen Naturziegelkellern zur Käse-Reifung bewies das Allgäuer Unternehmen 2017 Mut und Weitsicht gegen den allgemeinen Trend der Branche, auf vollklimatisierte Reiferäume zu setzen.

Die Erschließung weiterer regenerativer Energiequellen wie eine Pellets-Heizzentrale, Photovoltaikanlagen sowie eine Eigenstromanlage für die Eiswasseranlage sorgten für Lückenschluss und Autarkie: Seit 2019 stellt das Team um die Geschäftsführer Franz Berchtold und Jakob Zeller sowie Betriebsleiter Robert Röhrle sämtliche Produkte CO<sub>2</sub>- und klimaneutral, umwelt- und ressourcenschonend sowie mithilfe regenerativer Energieträger selbst her. 80 Prozent über die Heizzentrale, die eine Wärmeleistung von 350 Kilowatt (kW) hat. Weitere 20 Prozent kommen aus der Wärmerückgewinnung des Kühlprozesses bei der Käseherstellung.

Mit der 2022 neu installierten Wärmeschaukel setzen die mehrfach ausgezeichneten Allgäuer Käseprofis ein weiteres Ausrufezeichen. Die Technologie nutzt Energie mehrfach und erspart der Bio-Schaukäserei Wiggensbach weitere Energiekosten beim Heizen und Kühlen sowie ganz nebenbei emotionale Debatten an den vier Verkaufsstandorten – die Verbraucherpreise an der Käsetheke sind stabil geblieben.

„Dass wir in schwierigen Zeiten wenig Energie benötigen und darüber hinaus autark sind, ist ein Glücksfall. Es ist das Resultat einer nachhaltig umweltbewussten und klimafreundlichen Firmenpolitik. Diese Unabhängigkeit gibt uns jetzt die Möglichkeit selbst zu entscheiden, womit wir unsere Energie produzieren und ob wir sie womöglich mehrfach verwenden. Das gibt uns den Spielraum, unsere Produktpreise zu belassen oder nur moderat anzupassen. Unsere Kunden freuen sich darüber sehr“, sagt Geschäftsführer Franz Berchtold.



An der neuen Wärmeschaukel lässt sich gut festmachen, wie klimafreundliche Käseproduktion der Bio-Schaukäserei Wiggensbach funktioniert: Die Bio-Heumilch der 20 Genossenschaftsmitglieder hat bei der Anlieferung eine Temperatur von etwa sechs Grad. Für die Käseverarbeitung sind jedoch 32 Grad notwendig – die Molke, die bei diesem Prozess entsteht, muss wiederum zur Weiterverarbeitung schnell auf sechs

Grad heruntergekühlt werden. „Mittels der Wärmeschaukel wird, vereinfacht erklärt, die Energie der kalten Milch zur Kühlung der warmen Molke verwendet und Energie der warmen Molke wiederum zur Erwärmung der kalten Milch. Das spart uns jährlich gute 100.000 Kilowattstunden Strom und bis zu 21 Tonnen Pellets“, sagt Betriebsleiter Robert Röhrle.

Die Wärmeschaukel ist mit rund 35.000 Litern Wasser gefüllt – aufgrund der natürlichen Schichtung oben warmes und unten kaltes Wasser, das bei Bedarf mit Molke oder Milch getauscht werden kann.

Insgesamt rund 80 Prozent seiner selbst produzierten Energie nutzt die Bio-Schaukäserei Wiggensbach auf diese Weise mehrfach. Ist weitere Energie notwendig, zapft das Unternehmen die hauseigenen Sonnenkollektoren und/oder die Holzpellets-Heizanlage an. Für die nahe Zukunft könnten Sole-Batteriespeicher interessant werden, weil sie anstatt Lithium Salzwasser als Speichermedium nutzen.

Zusätzliche künstliche Energie für eine kostenintensive Vollklimatisierung des Reifekellers ist nicht nötig. Die vor fünf Jahren unter der Erdoberfläche gebauten Kellerräume regulieren Temperatur und Luftfeuchtigkeit selbst, nehmen Feuchtigkeit auf und geben sie wieder ab. Somit reifen die zahlreichen Sorten der Bio-Schaukäserei Wiggensbach wie zu Urzeiten nachhaltig und klimafreundlich. 2019 erhielten die Allgäuer dafür als seinerzeit erster Bio-Heumilch- und Bio-Käseproduzent von der TU Weihenstephan das „Solar-Food“-Label. „Seitdem wissen wir, wie herzhaft und lecker klimafreundlicher Käse schmeckt“, sagt Betriebsleiter Robert Röhrle.

2021 produzierte die Bio-Schaukäserei Wiggensbach rund fünf Millionen Liter reine Heumilch und daraus etwa 500 Tonnen Käse. Seit der Gründung 2003 und teilweise bereits zuvor verzichten die Landwirte der Genossenschaft auf den Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Mineraldünger, Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen sowie künstlichen Farb- oder Konservierungsstoffen. Stattdessen fressen die Milchkühe der 20 Bio-Betriebe aus dem bayerischen und baden-württembergischen Allgäu täglich Gras und Heu. Hauptbestandteil aller Bio-Käsesorten ist täglich frisch produzierte Heumilch. Reine Heu- und Grasfütterung sorgt in der Milch für einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, die für die menschliche Ernährung wichtig sind. Als Grundlage für das Salzbad und die Käsepflege dient naturbelassenes Steinsalz.



„Große Freude bereitet mir die Fütterung unserer Kühe, die nahezu mit den eigenen Flächen unserer Landwirte satt werden. Das mag vielleicht altmodisch klingen, aber gerade jetzt wird wieder deutlich, dass dieser vermeintliche Rückschritt ein Vorsprung ist. Die enorm energieaufwendige Herstellung von Pflanzenschutzmitteln, besonders die von Düngemitteln lässt unsere Bauern nicht erzittern, da sie schlichtweg nicht notwendig ist. Auch darum können wir unseren treuen Kunden entgegenkommen, indem wir nur sehr moderat Preise erhöhen. In Zukunft müssen wir unseren Fokus wieder auf die Beschaffung von heimischen Rohstoffen und Materialien setzen. Diese Unabhängigkeit gibt uns ein gutes Gefühl“, sagt Betriebsleiter Robert Röhrle.

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

<https://denkinger-pr.de/blog-news/bio-schaukaeserei-wiggensbach-produziert-nachhaltig-umweltfreundlich>

### **Bildunterschriften:**

#### **nachhaltigkeit-2022-01.jpg + nachhaltigkeit-2022-02.jpg**

In der Firmenphilosophie der Bio-Schaukäserei Wiggensbach sind die nachhaltige und umweltverträgliche Produktion von Käse und anderen Lebensmitteln aus reiner Bio-Heumilch fest verankert. Unser Foto zeigt Geschäftsführer Franz Berchtold im heimischen Naturziegelkeller zur Käse-Reifung, den das Allgäuer Unternehmen 2017 installierte. Damals gegen den allgemeinen Trend der Branche, auf vollklimatisierte Reiferäume zu setzen. Foto: ARGE Heumilch

#### **nachhaltigkeit-2022-03.jpg**

In der Firmenphilosophie der Bio-Schaukäserei Wiggensbach sind die nachhaltige und umweltverträgliche Produktion von Käse und anderen Lebensmitteln aus reiner Bio-Heumilch fest verankert. Unser Foto zeigt einen Blick in den heimischen Naturziegelkeller zur Käse-Reifung, den das Allgäuer Unternehmen 2017 installierte. Damals gegen den allgemeinen Trend der Branche, auf vollklimatisierte Reiferäume zu setzen. Bei der Käsepflege setzt das Allgäuer Unternehmen auf eine leistungsstarke Robotertechnik. Maschine „Robby“ schafft 500 Stück Käse pro Stunde. Wann und vor allem wie der Käse geschmiert wird, entscheidet im Unternehmen weiter der Mensch. Foto: ARGE Heumilch

#### **nachhaltigkeit-2022-04.jpg**

Seit 2019 stellt das Team um die Geschäftsführer Franz Berchtold und Jakob Zeller sowie Betriebsleiter Robert Röhrle sämtliche Produkte CO<sub>2</sub>- und klimaneutral, umwelt- und ressourcenschonend sowie mithilfe regenerativer Energieträger selbst her. Einen Beitrag leisten die hauseigenen Sonnenkollektoren, die auf den Dächern des Unternehmens installiert wurden. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach.



#### **nachhaltigkeit-2022-05.jpg**

Mit der 2022 neu installierten Wärmeschaukel setzt die Bio-Schaukäserei Wiggensbach ein weiteres Ausrufezeichen. Die Technologie nutzt Energie mehrfach und erspart der Bio-Schaukäserei Wiggensbach beim Heizen und Kühlen jährlich gut 100.000 Kilowattstunden Strom und bis zu 21 Tonnen Pellets.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **nachhaltigkeit-2022-06.jpg**

2021 produzierte die Bio-Schaukäserei Wiggensbach rund fünf Millionen Liter reine Heumilch und daraus etwa 500 Tonnen Käse. Seit der Gründung 2003 und teilweise bereits zuvor verzichten die Landwirte der Genossenschaft auf den Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Mineraldünger, Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen sowie künstlichen Farb- oder Konservierungsstoffen. Stattdessen fressen die Milchkühe der 20 Bio-Betriebe aus dem bayerischen und baden-württembergischen Allgäu täglich Gras und Heu. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **nachhaltigkeit-2022-07.jpg**

20 Genossenschaftsmitglieder gehören der Bio-Schaukäserei Wiggensbach an - die landwirtschaftlichen Betriebe sind im bayerischen und baden-württembergischen Allgäu beheimatet. Unser Foto zeigt den Firmensitz in Wiggensbach.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **nachhaltigkeit-2022-08.jpg**

Weil die Bio-Schaukäserei Wiggensbach allgemein steigende Energiekosten gut abfedern kann, müssen Kunden nicht mit einer starken Preissteigerung an den Käsetheken rechnen. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **nachhaltigkeit-2022-09.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach verpackt ihre Produkte an der Käsetheke in Papier. Auch online bestellter Käse wird umweltbewusst verpackt und verschickt.

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)