



# Wiggensbacher „Solarkäse“ schmeckt und schont die Umwelt

Bio-Schaukäserei für CO<sub>2</sub>-neutrale Produktion ausgezeichnet

**Wiggensbach (dk).** Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat als erster deutscher Bio-Heumilch- und -Käseproduzent das „Solar-Food“-Label erhalten. Ausgezeichnet werden mittelständische Unternehmen, die ihre Produkte zu 100 Prozent CO<sub>2</sub>- und klimaneutral, umwelt- und ressourcenschonend sowie mithilfe regenerativer Energieträger produzieren. Die Prüfung und Zertifizierung durch die Technische Universität (TU) München garantiert Verbrauchern, dass das EU-weit markenrechtlich geschützte Label zurecht vergeben wurde. Infolge der Zertifizierung durch die TU München ist die Bio-Schaukäserei Wiggensbach jetzt zum automatischen Beitritt in den angesehenen „Umwelt-Pakt Bayern“ berechtigt. Bei dieser Vereinbarung zwischen der Bayerischen Staatsregierung und der bayerischen Wirtschaft geht es um Eigenverantwortung beim Thema Umweltschutz und im Kern darum, aufzuzeigen, dass Ökonomie und Ökologie keine Gegensätze sind.

„Das ist für uns eine großartige Auszeichnung zum Start in den Käse-Herbst 2019. Zugleich ist das 'Solar-Food'-Label ein weiterer Beleg dafür, dass wir ein Gefühl für den richtigen Zeitgeist haben und dass die Bio-Schaukäserei Wiggensbach mit ihrer energieeffizienten und biologischen Käseherstellung seit Jahren auf dem richtigen Weg ist“, sagt Betriebsleiter Robert Röhrle. Er ist sich sicher: „Der Trend zur klimaneutralen Produktion in der Lebensmittelbranche wird sich weiter verstärken.“

Hubert Brandl, der mit seiner Firma das Label 2007 zunächst an Brauereien vergab und seit einigen Jahren auch Lebensmittelbetriebe und Betriebsstätten auszeichnet, stößt in dasselbe Horn: „Unser Umwelt-Logo stellt die Qualität der produzierten Lebensmittel und zusätzlich die CO<sub>2</sub>-neutrale Art der Herstellung heraus. Die Grundlage für eine Auszeichnung ist eine Lebensmittelproduktion mit Energie aus regenerativen Quellen wie Wasserkraft, Windkraft, Photovoltaik- oder Biogas-Anlagen. Demzufolge dürfen sich mit dem 'Solar-Food'-Label nur Betriebe schmücken, deren Produkte ausgezeichnet werden.“ Brandl weiter: „Dies ist nur möglich, wenn eine energetisch ökologische und somit klimaneutrale Herstellungsweise zu 100 Prozent garantiert ist. Im Falle der Bio-Schaukäserei Wiggensbach liegt die Garantie sogar für alle Produkte aus dem Betrieb vor“, so Brandl. Er ist sich sicher: „Solar-Food liegt vollends im Rahmen heutiger, berechtigter Konsumenten-Erwartungen.“



Betrieben vorgeschrieben ist darüber hinaus die Teilnahme an einem Energie-Management-System wie etwa dem System gemäß der DIN-Norm „EN ISO 50001“. Brandl: „Gelingt die Umsetzung des vorgegebenen Standards, verbessert das Unternehmen seine energiebezogene Leistung, erhöht seine Energieeffizienz und optimiert gleichzeitig seine Energienutzung.“

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat sich bereits vor vielen Jahren die klimaneutrale Produktion von Milch und daraus produzierten Lebensmitteln zur Pflicht gemacht: 2017 nahm das Allgäuer Unternehmen eine Pellet-Heizzentrale sowie den am Firmenstandort neu gebauten Ziegelkeller zur rein biologischen Käseherstellung in Betrieb. „Der Energieaufwand im Vergleich zur künstlich erzeugten Vollklimatisierung in sterilen Reiferäumen ist im Ziegelkeller deutlich geringer“, sagt Betriebsleiter Robert Röhrle.

Für diese energieeffiziente Käseproduktion erhielt das Allgäuer Unternehmen 2018 einen Umweltpreis: Die Allgäu GmbH und das Energie- und Umweltzentrum Allgäu (eza!) hoben in dem Wettbewerb „Energiezukunft Allgäu“ die Herstellung von Bio-Käse bei geringem Energieaufwand und gleichbleibenden Raumtemperaturen hervor.

In der Folge erschloss die Bio-Schaukäserei Wiggensbach weitere regenerative Energiequellen oder baute vorhandene aus. Auf den Dächern der Käserei wurde beispielsweise die Photovoltaikanlage um zusätzliche 25 Kilowatt (kW) auf 100 „Kilowatt peak“ (Kwp/Leistung einer Photovoltaikanlage unter genormten Bedingungen) erweitert. Wärme hatte der Betrieb bereits in den Jahren zuvor zu 100 Prozent aus regenerativen Energiequellen bezogen – Dreiviertel davon über die Heizzentrale, die eine Wärmeleistung von 350 Kilowatt (kW) hat und so ausgelegt ist, dass sie mehrere Haushalte mit Wärme versorgen könnte.

Mit der neuen Eigenstromanlage für die Eiswasseranlage produziert das Allgäuer Unternehmen zudem mehr Ökostrom als je zuvor. Den zusätzlich benötigten Strom bezieht das Unternehmen aus regenerativen Quellen des regionalen Energieversorgers Allgäuer Überlandwerke. Mit der Eiswasseranlage wiederum produziert das Allgäuer Unternehmen Kälte zur Kühlung der Produktionsstätte, des Salzbad, der Kühlräume und der Molke, die bei der Käseherstellung entsteht. Mit diesem System gelingt es, 5.000 bis 6.000 Liter Wasser, die in der Produktion täglich benötigt werden, auf rund 55 Grad zu erwärmen.

### **Mediendownload Presstext + Pressefotos**

[www.denkinger-pr.de/blog-news/wiggensbacher-solarkaese-schmeckt-und-schont-die-umwelt](http://www.denkinger-pr.de/blog-news/wiggensbacher-solarkaese-schmeckt-und-schont-die-umwelt)

**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)



### **Bildunterschriften:**

#### **solarfood\_01.JPG**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat als erster Bio-Heumilch- und Bio-Käseproduzent das „Solar-Food“-Label erhalten. Ausgezeichnet werden mittelständische Unternehmen, die ihre Produkte zu 100 Prozent CO<sub>2</sub>- und klimaneutral, umwelt- und ressourcenschonend sowie mithilfe regenerativer Energieträger produzieren. Das Bild zeigt den Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Robert Röhrle (links) und Hubert Brandl, der mit seinem Unternehmen das Label herausgibt. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **solarfood\_02.JPG**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat als erster deutscher Bio-Heumilch- und Bio-Käseproduzent das „Solar-Food“-Label erhalten. Das Allgäuer Unternehmen hat sich bereits vor vielen Jahren die klimaneutrale Produktion von Milch und daraus produzierten Lebensmitteln zur Pflicht gemacht. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **solarfood\_03.JPG**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat als erster deutscher Bio-Heumilch- und Bio-Käseproduzent das „Solar-Food“-Label erhalten. Das Allgäuer Unternehmen hat sich bereits vor vielen Jahren die klimaneutrale Produktion von Milch und daraus produzierten Lebensmitteln zur Pflicht gemacht und wurde dafür unter anderem 2018 mit einem Umweltpreis ausgezeichnet. Die Allgäu GmbH und das Energie- und Umweltzentrum Allgäu (eza!) hoben in dem Wettbewerb „Energiezukunft Allgäu“ seinerzeit die Herstellung von Bio-Käse bei geringem Energieaufwand und gleichbleibenden Raumtemperaturen hervor. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **solarfood\_04.JPG**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat als erster deutscher Bio-Heumilch- und Bio-Käseproduzent das „Solar-Food“-Label erhalten. Das Allgäuer Unternehmen hat sich bereits vor vielen Jahren die klimaneutrale Produktion von Milch und daraus produzierten Lebensmitteln zur Pflicht gemacht und verschiedene regenerative Energiequellen erschlossen oder vorhandene ausgebaut. Auf den Dächern der Käserei wurde beispielsweise die Photovoltaikanlage erweitert.

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)