

Allgäuer Glücksmoment in Berlin: Bio-Schaukäserei Wiggensbach gewinnt erneut Goldmedaille

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG hat bei einem Käseantrieb 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 laktosefrei 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 Käseantrieb Premiere. Mit allen drei Käsesorten hat sich die Bio-Schaukäserei Wiggensbach um die Auszeichnung „Bayerns bestes Bio-Produkt“ beworben.

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat nun auf der „Internationalen Grünen Woche“ (IGW) in Berlin für einen goldenen Allgäuer Glücksmoment gesorgt und zum zweiten Mal beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt“ Platz eins belegt. Vor zwei Jahren siegten die Wiggensbacher Käseprofis mit dem „Allgäuer Hornkäse“



Mit Gold prämiert wurde der zehn Monate im Ziegelgewölbe gereifte Hartkäse „D' Kräftige“, aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“



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

aus Milch des deutschen Bio-Anbauverbandes Demeter und von horntragenden Kühen, jetzt wurde der Verbund aus 17 Allgäuer Bio-Bauernhöfen für seinen Hartkäse „D' Kräftige“ ausgezeichnet. Der laktose- und glutenfreie Käse mit naturbelassener Rinde aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“ reifte zehn Monate im hauseigenen Ziegelgewölbe, mit dem die Bio-Schaukäserei Wiggensbach seit dem vergangenen Jahr noch stärker auf eine traditionelle Käseproduktion setzt. 47 Unternehmen hatten sich um die Auszeichnung „Bayerns beste Bioprodukte 2018“ mit insgesamt 73 Produkten beworben. Bayerns Landwirtschaftsminister Helmut Brunner vergab zehn Preise in den Kategorien Gold, Silber und Bronze. Der seit 2012 ausgeschriebene Wettbewerb ist eine Initiative der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ) und wird vom Bayerischen Staatsministe-

rium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gefördert.

Produkte zum Wettbewerb „Bayerns beste Bioprodukte 2018“ einreichen konnten bayerische Lebensmittelhersteller und landwirtschaftliche Betriebe mit Direktvermarktung. Weitere Kriterien: Die Lebensmittel mussten zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen. Die Nachhaltigkeit bei der Produktion (Ökologie, regionale Wertschöpfung, Tierwohl) floss ebenso in die Bewertung der Jury mit ein wie Geschmack und Optik. Darüber hinaus bewertete das Gremium das soziale Engagement der Unternehmen sowie deren Beiträge zu Umwelt- und Naturschutz.

Der Bio-Schaukäserei Wiggensbach sind Art- und umweltgerechter Umgang mit Tieren und Pflanzen sowie organische



Die Käseprodukte der Bio-Schaukäserei sind allesamt echte Handarbeit

Landwirtschaft eine Herzensangelegenheit. Lange vor seiner Gründung im Jahre 2003 stellte das Allgäuer Unternehmen von konventioneller auf biologische Landwirtschaft um und verzichtete auf den Einsatz synthetischer Pflanzenschutzmitteln, Mineraldünger, Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen sowie künstlichen Farb- oder Konservierungsstoffen. Stattdessen fressen die Milchkühe der 17 Bio-Betriebe täglich Gras und Heu, das die Weidewiesen im bayerischen und württembergischen Allgäu hergeben.

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. Für die Käseproduktion verwendet das Unternehmen ausschließlich echtes Kälberlab. Als Grundlage für das Salzbad und die Käsepflege dient naturbelassenes Steinsalz. Alle Erzeuger der Bio-Schaukäserei Wiggensbach sind Verbandsbetriebe von Bioland oder Demeter.

21 Sorten in verschiedenen Geschmacksvarianten hat die Bio-Schaukäserei Wiggensbach derzeit im Sortiment. Den Wiggensbacher Käse gibt es bundesweit in ausgewählten Bio- und Naturkostläden zu kaufen. Bei Betriebsführungen können Besucher am Firmenstandort Käsern über die Schulter sehen und sich bei Besichtigungen informieren, wie Bio-Käse made in Wiggensbach hergestellt wird und welche Arbeitsprozesse von der Weide bis auf den Tisch absolviert werden müssen.

Neues Ziegelgewölbe sorgt für traditionelle Käsereifung

2003 gründeten acht Landwirte in einer ehemaligen Zimmerei in Wiggensbach die Bio-Schaukäserei GmbH und produzierten und vermarkteten fortan Käse aus reiner Heumilch. Im vergangenen Jahr produzierten die 600 Kühe der 17 Genossenschaftsmitglieder rund 3,5 Mio. Liter Heumilch. Mittelfristiges Ziel des Unternehmens ist es, die Milchproduktion und die Zahl der verarbeiteten Heumilch auf fünf Millionen Liter jährlich zu steigern. Um aus langjährigen Lieferanten Partner zu machen und um den Betrieben im gemeinsamen Geschäftsbetrieb mehr wirtschaftliche und soziale Förderungen zu gewährleisten, hat sich die Schaukäserei Wiggensbach 2017 von einer GmbH in eine Genossenschaft (eG) umstrukturiert.

Mit dem Neubau eines eigenen Ziegelgewölbes zur Käsereifung setzte die Bio-Schaukäserei Wiggensbach bundesweit neue Maßstäbe. Die zwei neuen Keller Räume sind jeweils 27 Meter lang, sechs Meter breit, bis zu sechs Meter hoch und als Neubau in dieser Größe bundesweit einmalig. Geschäftsführer Franz Berchtold: „Es gibt regionale Hofkäseereien oder kleinere Alpsennereien, die das praktizieren – im großen Stil gab es das zuletzt aber nur in der Schweiz, Österreich, Italien oder Frankreich. In Deutschland wurden Gewölbekeller zur natürlichen Käsereifung in den vergangenen Jahrzehnten beinahe vollständig durch vollklimatisierte Reiferräume ersetzt.“

Naturgewölbe aus Ziegel lassen sich ideal klimatisieren – der Energieaufwand im Vergleich zur künstlich erzeugten Vollklimatisierung in sterilen Reiferäumen ist geringer. Das Raumklima im erdüberdeckten Ziegel-Gewölbe kommt der Höhlenreifung im Naturfels sehr nahe: Die Luft in den neuen Reifekellern der Schaukäserei Wiggensbach zirkuliert frei und sichert so eine kontinuierliche Luftumwälzung. Auf diese Weise kann Einfluss auf den Reifeprozess des Käses genommen und Schimmelbildung vermieden werden. Sollte sich die Temperatur dennoch stark erhöhen, werden im Gewölbe verlegte Kühlschläuche aktiviert. Alternativ kommt in Wiggensbach Eiswasser zum Einsatz. Nachkühlen ist unerlässlich, da Käse viel Wärme abgibt – eine Tonne Käse produziert bis zu 200 Watt Wärmeleistung. ■



Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat auf der „Internationalen Grünen Woche“ beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt“ Platz eins belegt. Unser Bild zeigt die beiden Geschäftsführer Franz Berchtold (links) und Jakob Zeller (rechts) sowie in der Mitte Robert Röhrle, den Betriebsleiter