





Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Der Erholungsort Wiggensbach liegt eingebettet in grüne Wiesen und Wälder in den Allgäuer Voralpen, einer Region, die seit jeher für ihr traditionelles Käserhandwerk bekannt ist. Dort schlossen sich 2003 acht Allgäuer Bio-Höfe zu einer Genossenschaft zusammen, woraus die Bio-Schaukäserei Wiggensbach entstand.

Von Anfang an im Mittelpunkt: die sorgfältige Verarbeitung von hochwertigen Rohstoffen aus der Region unter vollständigem Verzicht auf synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sowie die Nutzung von gesunder Allgäuer Heumilch als Hauptbestandteil aller Käseprodukte. Qualität, die man schmecken kann ...











Technik und Tradition Hand in Hand

Heute (Stand: Jan. 2020) zählt unsere Bio-Schaukäserei 18 Mitgliedsbetriebe, die auch gleichzeitig als Milchlieferanten dienen. Der Betrieb ist auf 50 Mitarbeiter angewachsen und produziert neben dem Einsatz traditioneller Handwerkskunst auch mithilfe moderner Technik, die unserem eher kleinen Betrieb wirtschaftliches Arbeiten ermöglicht. Nach wie vor Bestand haben die Nutzung regionaler Kreisläufe, die ökologische Landwirtschaft, ein besonderes Augenmerk auf das Tierwohl, die Reifung der Käse im Gewölbekeller und nicht zuletzt eine besonders faire Vergütung unserer Milchlieferanten.









Nachhaltig, modern, bodenständig

Wir sind stolz auf die nachhaltige, CO₂-neutrale Produktion unserer feinen Käse. Hierfür wurden wir von der TU München-Weihenstephan als bislang einzige Käserei in ganz Deutschland mit dem Zertifikat Solar-Food® ausgezeichnet. Dank der Reifung im natürlichen Klima unserer zwei Natursteinkeller weist unser Betrieb einen ohnehin geringen Energieverbrauch auf. Hohe Energieeffizienz durch nachhaltige Technologien wie eine eigene Photovoltaikanlage, eine moderne Pellet-Heizzentrale sowie eine Eiswasseranlage mit Wärmerückgewinnung sorgen für die Verarbeitung von jährlich ca. 4 Millionen Litern Heumilch ohne Umweltbelastung.

Wir sind in aller Munde! Sehen Sie selbst ...

Unsere leckeren Heumilchprodukte sind in unseren vier eigenen Läden in Adrazhofen, Zaisenhofen, Memmingen und natürlich in Wiggensbach – direkt an die Käserei angeschlossen – erhältlich. Darüber hinaus bedienen wir auch den Naturkostfach(groß)-handel, der die Wiggensbacher Bio-Spezialitäten bundesweit vertreibt.

Endverbraucher und Händler sind herzlich dazu eingeladen, sich im Rahmen kurzweiliger Betriebsführungen von der hochwertigen Herstellung unserer Bio-Käse zu überzeugen. Wir legen größten Wert auf einen transparenten Produktionsprozess von der Weide bis auf den Tisch. Und den wollen wir Ihnen auch zeigen. Selbstverständlich inklusive Verkostung unserer Wiggensbacher Spezialitäten!



Unsere Mitgliedsbetriebe: ökologisch, zuverlässig, kompetent

Unsere Genossenschaft setzt sich derzeit aus 18 regionalen Bio-Heumilchbetrieben zusammen – allesamt Verbandsbetriebe von Bioland, Naturland oder Biokreis. Mit konsequenter Öko-Landwirtschaft erfüllen sie sämtliche unserer genossenschaftlichen Voraussetzungen: Die Tiere haben viel Weidegang und werden im Winter mit hochwertigem Heu aus artenreichen Wiesen gefüttert. Die Verfütterung von Gärfutter sowie der Einsatz von chemisch-synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln ist bei unseren Mitgliedsbetrieben absolut ausgeschlossen.

Das Ergebnis: die Belieferung unserer Käserei mit frischer schmackhafter und gesunder Bio-Heumilch.









Eine starke Gemeinschaft

In unserer Genossenschaft herrschen ein starker Zusammenhalt und gegenseitiges Vertrauen. Wir diskutieren gemeinsam aktuelle Entwicklungen und fällen alle Entscheidungen demokratisch. Gegenseitige Wertschätzung und ein Milchpreis über dem Durchschnitt bilden die Basis für unsere hervorragende Zusammenarbeit.

Um die Einhaltung unserer hohen Qualitätsstandards laufend zu gewährleisten, führen wir regelmäßige Kontrollbesuche auf den Höfen unserer Mitgliedsbetriebe durch. So überzeugen wir uns vom Tierwohl und der Einhaltung unserer Bio-Standards.





Bio-Heumilch: So schmeckt die Natur

Das Geheimnis des guten Geschmacks unserer Bio-Käse liegt in der ausschließlichen Verwendung von wertvoller Bio-Heumilch, die von unseren Mitgliedsbetrieben geliefert wird.

Deren Kühe ernähren sich im Sommer von den vielfältigen Gräsern und Kräutern der Allgäuer Voralpenwiesen; im Winter werden sie mit würzigem Heu gefüttert.





Qualität für feinsten Käsegenuss

Die Heumilch prägt nicht nur den Geschmack des Käses, sondern beeinflusst auch maßgeblich seine Qualität. Die Milch selbst weist einen runden, milden Geschmack ohne jegliche Fremdnote auf und ist aufgrund ihrer besonderen Reinheit optimal für die zusatzstofffreie Käseherstellung geeignet.

Ein weiterer Vorteil: Studien belegen, dass Heumilchprodukte einen besonders hohen Anteil an wertvollen konjugierten Linolsäuren und Omega-3-Fettsäuren aufweisen.





Lab: für Geschmack und Cremigkeit

Das Lab dickt grundsätzlich die Milch ein und bildet somit die Grundlage des Verkäsungsprozesses. Wir verwenden bei der Herstellung von nahezu allen Hart- und Schnittkäsearten ausschließlich Naturlab, welches bei diesen länger gereiften Sorten geschmacklich besonders zum Tragen kommt und ihnen eine angenehme Cremigkeit verleiht. Das dazu benötigte Naturlab wird aus den Mägen junger Kälber gewonnen, die zur Fleischgewinnung geschlachtet werden.

Bei Käse mit kürzeren Reifezeiten kommt zur Geschmacksentwicklung mikrobielles Lab zum Einsatz, welches unter der Verwendung von Schimmelpilzen hergestellt wird. Dabei sondert der Schimmelpilz ein Enzym ab, welches ähnliche Eigenschaften wie Kälberlab aufweist und darüber hinaus halal ist.



Natursteinsalz: ursprünglich und naturbelassen

In unserer Bio-Käserei nutzen wir unraffiniertes Steinsalz, welches reich an Spurenelementen ist. Dieses natürliche Kristallsalz wird handwerklich abgebaut, selektiert, mit Sole gewaschen, getrocknet und schließlich fein gemahlen.

Beim Herstellungsprozess wird das Steinsalz nicht gesiedet oder gebleicht, wodurch es seinen ursprünglichen Geschmack behält. Anders als beim gängigen Kochsalz aus dem Supermarkt werden bei unserem Steinsalz keine fremden Substanzen als Rieselhilfe zugesetzt.







Der Herstellungsprozess: Einblicke in unsere Bio-Käserei

Mit viel Fachwissen und Sorgfalt produzieren wir in unserer Bio-Schaukäserei rund 30 Käsesorten aus bester Bio-Heumilch. Das Grundprinzip des Herstellungsverfahrens ist für alle Käsesorten gleich und setzt sich aus folgenden Prozessen zusammen:







Die Hygiene

Nach der Qualitätsprüfung der angelieferten Milch wird diese zunächst mit Zentrifugen gereinigt und anschließend auf den gewünschten Fettgehalt in der Trockenmasse eingestellt. Dazu wird entweder die Milch entrahmt oder Sahne hinzugegeben.

Das Eindicken und Schneiden

Bei der Süßmilchgerinnung zur Hartund Schnittkäseproduktion wird die abgekühlte Milch durch den Zusatz von Lab eingedickt, wodurch die sogenannte "Dickete" oder auch "Gallerte" entsteht. Diese Milch-Lab-Masse wird während des Gerinnungsprozesses mechanisch zerkleinert, sodass der Käsebruch entsteht. Dabei gilt: Je kleiner die Bruchkörner, desto mehr Molke wird ausgeschieden, wodurch sich der Bruch verfestigt. Bei manchen Käsesorten ist eine Erwärmung des Bruchs auf 37 bis 52° C nötig, diesen Vorgang nennt man Brennen. Bei gereiftem Käse wird der Bruch je nach Sorte ca. 90 bis 120 Minuten nach dem Schneiden in Formen gefüllt. Durch deren durchlässige Wände kann die Molke weiter abfließen. Durch mehrfaches Pressen und Wenden wird der Käse immer fester und erhält seine typische Form.



Das Salzbad

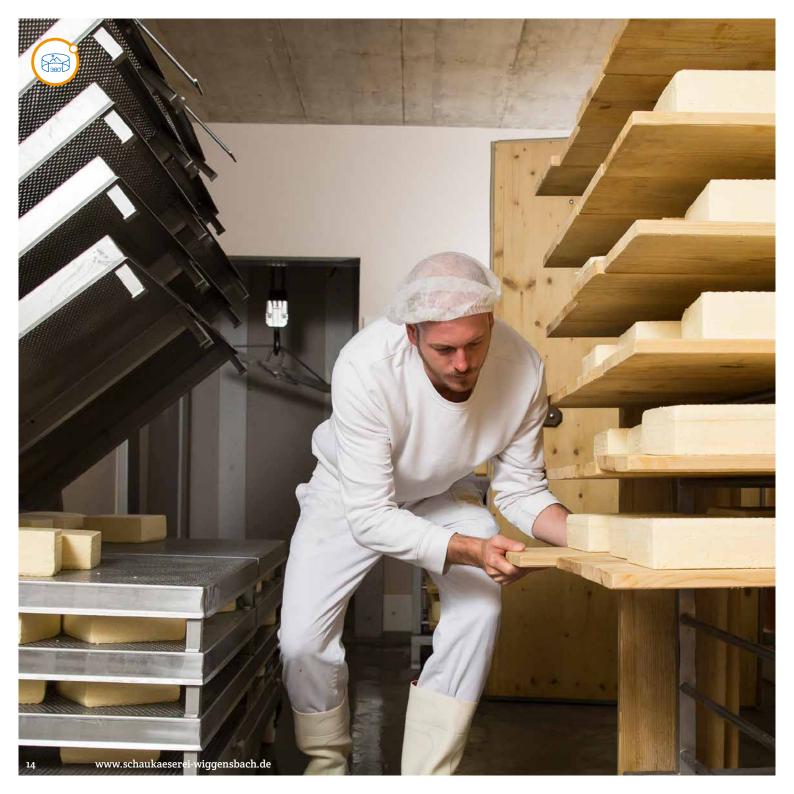
Circa fünf Stunden nach dem Abfüllen kommt der junge Käse in ein Salzbad mit einem Salzgehalt zwischen 15 und 22 %. Dieses fördert den Geschmack sowie die Bildung einer schützenden Rinde. Zudem wird dem Käse in der Lake weitere Molke entzogen.

Reifezeit und Pflege

Die nun folgende Reifezeit ist ausschlaggebend für die Konsistenz, den Geschmack und das Aroma eines Käses. Reifungskulturen werden aktiv und sorgen in biologischen Prozessen für den typischen Geschmack eines Käses. Teilweise wird durch den bakteriellen Stoffwechsel Kohlendioxid frei, wodurch die Löcher im Käse entstehen.

Die Lagerung

Die Reifung und Lagerung der Käse finden bei uns in Ziegelkellern in einem konstanten Mikroklima und unter Einsatz eines modernen Käsepflege-Roboters statt (Details siehe ab S. 16). Dieser Vorgang dauert je nach Käsesorte unterschiedlich lange: Einen Tag (gereifte Frischkäse und Weichkäse), zwei Wochen (Camembert), mehrere Wochen (Schnittkäse) und Monate (Hartkäse) bis zu zwölf Monate (alter Bergkäse) und länger.



Natürliches Reifeklima im Naturziegelkeller

Am Standort unserer Bio-Käserei verfügen wir über zwei Naturziegelkeller, welche direkt in den Berg eingebaut sind. Der erste, kleinere Keller ist ca. 300 Jahre alt und diente früher einer Brauerei als Eiskeller. 2017 haben wir dann unseren neuen, großzügigen Naturziegelkeller errichtet und in Betrieb genommen.

Durch die unterirdische Lage und die gleichbleibend hohe Luftfeuchtigkeit von ca. 90 bis 95 % – die Ziegel nehmen Feuchtigkeit auf und geben sie wieder ab – herrscht in den Kellern ein konstantes Mikroklima bei einer Temperatur von ca. 13 Grad. Optimal zur gleichmäßigen natürlichen Reifung unserer Käsesorten.



Moderne Robotertechnik zur Käsepflege

Die fachgerechte Pflege der Käselaibe während der Reifezeit ist von höchster Bedeutsamkeit für die Qualität und den Geschmack unserer hochwertigen Produkte. Um ein Höchstmaß an Präzision und Gleichmäßigkeit zu erreichen, kommt in unserer Käserei ein moderner Käsepflege-Roboter zum Einsatz, der von extra geschultem Personal gesteuert bzw. programmiert wird. Der Roboter wendet die Käselaibe, nimmt sie aus dem Regal, bürstet sie und schmiert die Käse, je nach Sorte, mit Salz, Kräutern, Bier, Wein, Most etc. ein. Innerhalb einer Stunde behandelt der Roboter ca. 500 Käselaibe.









Allgäuer Bärlauchkäse, 48 % F. i. Tr.

Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,4 % Salzgehalt



Wiggensbacher Weinkäse, leicht, 25 % F. i. Tr.

Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde mit Rotschmiere, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Der Junge Milde, 48 % F. i. Tr.

Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde, Reifezeit: ca. 6-8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,4 % Salzgehalt



Uriger Allgäuer, 50 % F. i. Tr.

Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Wiggensbacher Weinkäse, 55 % F. i. Tr.

Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde mit Rotschmiere, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Uriger Allgäuer, leicht, 25 % F. i. Tr.

Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Hier können Sie unseren leckeren und vielseitigen Käse online bestellen!



Wiggensbacher Bierkäse, 50 % F. i. Tr. Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde mit Rotschmiere, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Wiggensbacher Sonntagskäse, 50 % F. i. Tr. Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde mit Rotschmiere, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,4 % Salzgehalt



Wiggensbacher Chilikäse, 50 % F. i. Tr. Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde, Reifezeit: ca. 6-8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,4 % Salzgehalt



Allgäuer Almblumenkäse, 52,5 % F. i. Tr. Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



55 % F. i. Tr.
Circa 4 kg, Ø ca. 25 cm.
Trockene und glatte
Naturrinde, Reifezeit:
ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt,
mit Tomaten, Kalamata
Oliven und mit Knoblauch
verfeinert.

Al Capone,



Allgäuer Bockshornkäse, 50 % F. i. Tr. Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde, Reifezeit: ca. 6-8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,4 % Salzgehalt



Allgäuer Rosenblütenkäse, 52,5 % F. i. Tr.

Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde mit Rotschmiere, mit Gewürzmischung affiniert, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Beschwipste Anna BLOND, 50 % F. i. Tr.

Schnittkäse, hergestellt aus pasteurisierter Bio-Heumilch, ø ca. 25 cm, Gewicht ca. 3,8 kg. Trockene und glatte Naturrinde in der Farbe dunkelrot bis schwarz, Reifezeit: ca. 10–12 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Allgäuer Mitternachtssonne, 50 % F. i. Tr.

Circa 4 kg, ø ca. 25 cm. Trockene und glatte Naturrinde, mit Pflanzen-und Buchenasche und Sonnenblumenblüten, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,4 % Salzgehalt



Gehopfter Max – Naturbursche, 50 % F. i. Tr.

Schnittkäse, hergestellt aus pasteurisierter Bio-Heumilch, ø ca. 25 cm, Gewicht ca. 3,8 kg. Trockene und glatte Naturrinde in der Farbe dunkelbraun, Reifezeit: ca. 10–12 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Beschwipste Anna ROT, 50 % F. i. Tr.

Schnittkäse, hergestellt aus pasteurisierter Bio-Heumilch, ø ca. 25 cm, Gewicht ca. 3,8 kg. Trockene und glatte Naturrinde in der Farbe dunkelrot bis schwarz, Reifezeit: ca. 10–12 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Gehopfter Max – Wiesenfreund, 50 % F. i. Tr.

Schnittkäse, hergestellt aus pasteurisierter Bio-Heumilch ø ca. 25 cm, Gewicht ca. 3,8 kg. Trockene und glatte Naturrinde in der Farbe karamellbraun, Reifezeit: ca. 10–12 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Fruchtiges Fränzle, 50 % F. i. Tr.

Schnittkäse, hergestellt aus pasteurisierter Bio-Heumilch ø ca. 25 cm, Gewicht ca. 3,8 kg. Trockene und glatte Naturrinde in der Farbe karamellbraun, Reifezeit: ca. 10–12 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Roter Casanova, 70 % F. i. Tr.

Circa 2,7 kg, Quadrat ca. 19 x 19 cm, Naturrinde mit und Weißschimmel, Allgäuer Sahne verhilft dieser Weichkäsespezialität zu seinem cremig, sahnigen Aroma, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen



Allgäuer Hornkäse, mind. 55 % F. i. Tr.

Schnittkäse, hergestellt aus pasteurisierter Bioland-Heumilch, ca. 4 kg, ø ca. 25 cm, Trockene und glatte Naturrinde Rotschmiere, tierisches Lab, 1,5 % Salzgehalt, Reifezeit: mindestens 12 Wochen.



Gute-Laune-Käse, 55 % F. i. Tr.

Circa 2,7 kg, Quadrat ca. 19 x 19 cm, Naturrinde mit Rotschmiere, Weißschimmel mit Kräutermantel aus Gute-Laune-Gewürz blütenzubereitung von Sonnentor, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt, Reifezeit: 6–8 Wochen



Allgäuer Wiesenkäse, natur, 55 % F. i. Tr.

Circa 2,7 kg, Quadrat ca. 19 x 19 cm, Naturrinde mit Rotschmiere und Weißschimmel, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Feurige Susi, 55 % F. i. Tr.

Circa 2,7 kg, Quadrat ca. 19 x 19 cm, Naturrinde mit Rotschmiere, Kräutermantel aus Chili zum Verzehr geeignet, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Peppiger Paul, 55 % F. i. Tr.

Circa 2,7 kg, Quadrat ca. 19 x 19 cm, Naturrinde mit Rotschmiere, Kräutermantel aus Pfeffer zum Verzehr geeignet, Reifezeit: ca. 6–8 Wochen, mikrobielles Lab, 1,5 % Salzgehalt



Allgäuer Glücksmomente d'würzige, mind. 48 % F. i. Tr.

Hartkäse, hergestellt aus pasteurisierter Bio-Heumilch, ca. 3,8 kg, ø ca. 25 cm, Trockene und glatte Naturrinde mit Rotschmiere, tierisches Lab, 1,5 % Salzgehalt, Reifezeit: mindestens 4 Monate



Allgäuer Glücksmomente d'milde, mind. 48 % F. i. Tr.

Hartkäse, hergestellt aus pasteurisierter Bio-Heumilch, ca. 3,8 kg, ø ca. 25 cm, Trockene und glatte Naturrinde mit Rotschmiere, tierisches Lab, 1,5 % Salzgehalt, Reifezeit: mindestens 2 Monate



Allgäuer Glücksmomente d'kräftige, mind. 48 % F. i. Tr.

Hartkäse, hergestellt aus pasteurisierter Bio-Heumilch, ca. 3,8 kg, ø ca. 25 cm, Trockene und glatte Naturrinde mit Rotschmiere, tierisches Lab, 1,5 % Salzgehalt, Reifezeit: mindestens 10 Monate





Vielen Dank an unsere starken Partner









Käse-Pflegeroboter · Käse-Handlingroboter Käse-Waschanlage · Käsebretter-Waschanlage Käse-Plastifizierungsanlage · Käse-Schneideanlage



LEU Anlagenbau AG · Zelgstrasse 65 · CH-3661 Uetendorf · Tel. +41 33 346 50 00 · rs@leu-anlagenbau.ch · www.leu-anlagenbau.ch



Automatisierungslösungen für die Lebensmittelbranche

- Elektroplanung
- Softwareerstellung
- Schaltschrankbau
- Industrieinstallation
- Inbetriebnahme



PASSIG Automatisierungstechnik GmbH

Tannenweg 11 • 87452 Altusried • Tel 08373 9200-0 • Fax 08373 9200-129 • www.pat-passig.de • info@pat-passig.de



Neuschwander GmbH · Neipperger Straße 41 · D-74336 Brackenheim · info@neuschwander.de · fon: 07135 9610 90 · www.neuschwander.de





Am Mühlbach 2 · 87487 Wiggensbach · Telefon 08370/402 Fax: 08370/8104 · www.spenglerei-wanner.de





Lederle Bau e.K. · Am Knöbele 6 87487 Wiggensbach · Tel. 08370 929963 info@lederle-bau.de · www.lederle-bau.de



SCHRAMM Schädlingsbekämpfung GmbH & Co. KG

Ringstraße 16 • 87493 Lauben bei Kempten (Allgäu)

Tel. 08374 6029 • Fax 08374 5076 www.w-schramm.de • info@w-schramm.de



www.vr-memmingen.de

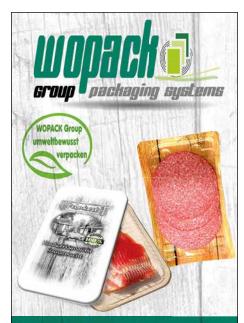


Fugenlose GFK-Isolierungen

Hochwertige DämmtechnikZuverlässige Raumabdichtung

Bewährte Torsysteme

Plattenhardt + Wirth GmbH 88074 Meckenbeuren-Reute www.plawi.de



VERPACKUNGSSYSTEME EXTRUSION VEREDELUNG KONFEKTION



WOPACK Verpackungen Am Prinzenbuckel 34a 87490 Haldenwang Tel. +49 8304 92 38 240 wopack@w-hebisch.de www.verpackung-wopack.de









Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG Kempter Straße 9

87487 Wiggensbach

Tel.: +49 8370 921010

Fax: +49 8370 921011

 $E\hbox{-}Mail: in fo@schaukaeserei-wiggensbach.de}\\$

Web: www.schaukaeserei-wiggensbach.de

f Facebook: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Instagram: bio_schaukaeserei_wiggensbach

Unsere Öffnungszeiten in Wiggensbach:

Montag bis Donnerstag: 9.00-13.00 und 15.00-18.00 Uhr

Freitag: 9.00-18.00 Uhr

Samstag: 8.00-12.30 Uhr