

BIO SCHAU-KÄSEREI WIGGENSBACH NEU BEI NKN !



Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung - alles ist bei der Bio-Schau-Käserei Wiggensbach in Bauernhand. Um die Verwertung ihrer Milch selbst in die Hand zu nehmen, gründeten acht Allgäuer Bio-Landwirte vor zehn Jahren eine Gesellschaft. Der Grund für diesen mutigen Schritt war vor allem die Unzufriedenheit darüber, wie ihre hochwertige Bio-Heumilch zu Standardprodukten verarbeitet wurde ... Wir wollten schon auch eine höhere Wertschöpfung für unsere Milch erzielen, aber vor allem Premiumprodukte herstellen, auf die wir stolz sein können“, erklärt Franz Berchtold die Motivation der Gründer. Der Bio-Landwirt aus Maria Steinbach ist einer der mittlerweile sechs bäuerlichen Gesellschafter. Zusammen mit Jakob Zeller aus Altusried, ebenfalls Gesellschafter und Bio-Bauer, führt er seit einem Jahr die Geschäfte der Bioland-zertifizierten Schaukäserei Wiggensbach.

Rund eine Million Euro nahmen die Bio-Bauern für das Projekt in die Hand. Sie pachteten eine ehemalige Zimmerei in Wiggensbach und bauten diese mit viel Eigenleistung in eine Schaukäserei mit Verkaufsladen und Verkostungsraum um. Noch heute ist Jakob Zeller begeistert von dem Zusammenhalt der Landwirte untereinander während der Bauzeit. Das Vorhaben wurde als Leader-Projekt mit Fördermitteln der EU und des Freistaates Bayern zu 40 Prozent finanziell unterstützt. Mit zwölf Voll- und Teilzeitarbeitskräften sowie zehn Aushilfen ist die Bio-Schaukäserei mittlerweile ein wichtiger Arbeitgeber in dem Oberallgäuer Dorf. Verarbeitet wird ausschließlich Heumilch, rund drei Millionen Kilogramm pro Jahr. Gut zwei Drittel davon stammen aus zwölf Bio-Betrieben in Wiggensbach und Umgebung, der Rest wird zugekauft. Käseleiter Robert Röhrle stellt daraus mehr als 20 Käsesorten her.

Transparenz und Austausch



Transparenz genießt bei den beteiligten Bio-Landwirten einen sehr hohen Stellenwert. Mit Franz Berchtold und Jakob Zeller haben zwei bäuerliche Gesellschafter die Verantwortung übernommen, um dies zu gewährleisten. Einmal wöchentlich treffen sich die beiden Geschäftsführer mit dem Betriebsleiter, um anstehende Probleme, Marketingkonzept und Produktentwicklung zu besprechen. Stehen größere Entscheidungen an, wird eine Gesellschafterversammlung einberufen. Bei gemeinsamen Feiern und Aktivitäten wird der Kontakt mit den Lieferanten, die nicht Gesellschafter sind, und der Belegschaft, gepflegt. „Wir wollen eine Familie sein, und nicht nur

ein Milchwerk“ betont Franz Berchtold. In diesem Jahr soll der Kreis der Milchlieferanten um eine Gruppe Demeter-Landwirte mit einer Liefermenge von etwa 1,5 Millionen Kilogramm Milch erweitert werden. Dadurch kann der Zukauf von Milch eingestellt werden. Dadurch kann der Zukauf von Milch eingestellt werden. Dadurch kann der Zukauf von Milch eingestellt werden.



ein Milchwerk“ betont Franz Berchtold.

In diesem Jahr soll der Kreis der Milchlieferanten um eine Gruppe Demeter-Landwirte mit einer Liefermenge von etwa 1,5 Millionen Kilogramm Milch erweitert werden. Dadurch kann der Zukauf von Milch eingestellt werden. Dadurch kann der Zukauf von Milch eingestellt werden. Dadurch kann der Zukauf von Milch eingestellt werden.

NEUHEIT

10630	Bierkäse		DB	3,5kg
10631	Weinkäse		DB	3,5kg
10632	Uriger Allgäuer		DB	3,5kg
10633	Der Junge Milde		DB	3,5kg
10634	Allgäuer Wiesenkäse Senf		DB	2,5kg
10635	Allgäuer Wiesenkäse Pfeffer		DB	2,5kg
10636	Allgäuer Wiesenkäse natur		DB	2,5kg
10637	Allgäuer Rosenblütenkäse		DB	3,5kg
10638	Allgäuer Mitternachts-Sonne		DB	3,5kg
10639	Al Capone Käse		DB	3,5kg
10640	Uriger Allgäuer leicht		DB	3,5kg