

PRAXIS

Bio-Käsegenuss aus Wiggensbach

Gourmets aus Nah und Fern schätzen die Spezialitäten der Bio-Schaukäserei Wiggensbach – nicht nur wegen des Geschmacks, sondern auch wegen der nachhaltigen Herstellung. „Profil“ hat dem Erfolgsgeheimnis der Genossenschaft nachgespürt.

Autor: Florian Christner, Redaktion „Profil“

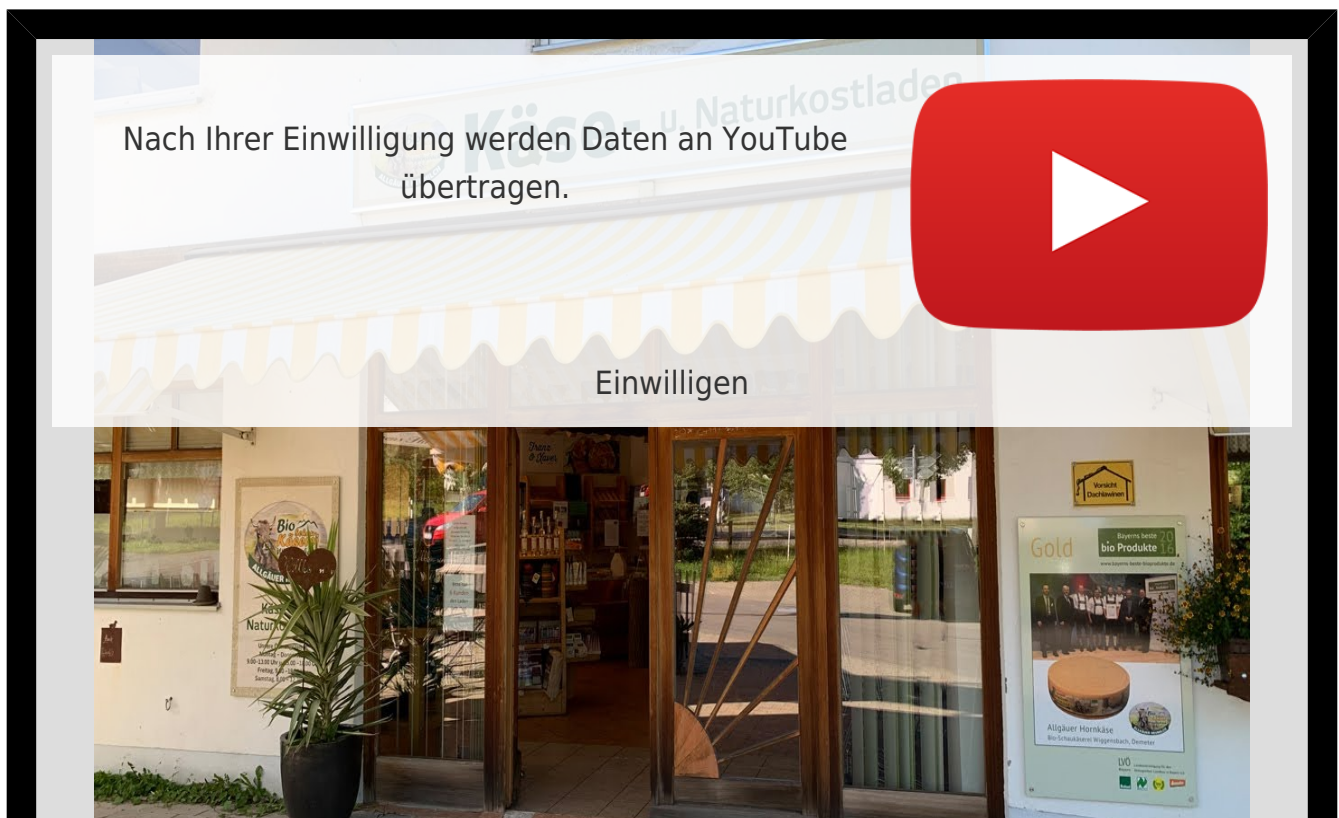
Fotos: Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG



Ohne tägliche Streicheleinheiten hätte Robert Röhrle schnell Ärger mit der „feurigen Susi“ und der „beschwipsten Anna“. Das weiß der Käsemeister und Betriebsleiter

der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG nur zu genau. Deshalb hält Röhrle große Stücke auf „Robby“. Der Käsepflege-Roboter ist der heimliche Star im Reifekeller der genossenschaftlichen Käserei. Er ist stark, unermüdlich und überaus akkurat. Mit sanftem Surren holt sich Robby Käselaib für Käselaib aus den fünf Meter hohen Regalen und reibt sie je nach Sorte mit einer Lake aus Salz, Kräutern, Bier, Wein oder Most ein. Bis zu 500 Käselaibe behandelt Robby in der Stunde – ein Mensch würde das nie schaffen.

Traditionelle Handwerkskunst und moderne Technik – für Käsemeister Robert Röhrle ist das kein Widerspruch. „Der Pflegeroboter ist Mittel zum Zweck, genauso wie die Melkmaschine im Stall.“ Das Wissen, welche Pflege die Käselaibe gerade benötigen, stammt vom Mensch, während der Roboter die monotone Arbeit übernimmt. „Ein Brett mit vier Käselaiben wiegt um die 20 Kilogramm. Das ist so viel wie eine Kiste Bier. Wer acht Stunden lang Käselaibe aus dem Regal nimmt, dreht, einreibt und wieder einräumt, der weiß am Abend, was er getan hat“, sagt Röhrle.



Überzeugt von seinen Produkten: Betriebsleiter und Käsemeister Robert Röhrle erzählt im Video, warum die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG für ihn etwas Besonderes ist. Video: Florian Christner und Karl-Peter Lenhard (Schnitt), Redaktion „Profil“

Rund 4,5 Millionen Liter frische Bio-Heumilch verarbeiten der Käsemeister und sein Team pro Jahr zu etwa 500 Tonnen Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse. Je nach Sorte werden aus neun bis elf Litern Milch ein Kilogramm Käse. Im Vergleich zu großen Molkereien ist die Bio-Schaukäserei klein, aber im Vergleich zu anderen Sennereien schon wieder recht groß. Außerdem verzichtet die Genossenschaft bei der Käseherstellung auf künstliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Neben der hohen Milchqualität geben Kräuter und Gewürze den Käsesorten ihren unverwechselbaren Geschmack.

Was ist Heumilch?

Die Milchkühe der 18 Mitgliedsbetriebe der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG fressen im Sommer frische Gräser und Kräuter auf der Weide, im Winter werden sie mit Heu von den heimischen Wiesen im bayerischen und württembergischen Allgäu gefüttert. Auf die Beigabe von vergorenem Futter (Silage) verzichten die Landwirte komplett. Das sorgt für eine besonders hohe Qualität der Milch, die unter dem Namen Heumilch vermarktet wird. Ganz nebenbei steigern die natürliche Fütterung und die Weidehaltung in den Sommermonaten auch das Tierwohl. „Das tut den Tieren gut. Die Kühe wollen genau wie wir Sonne, Regen und Wind spüren“, sagt Käsemeister Robert Röhrle.

„Feurige Susi“ und „Peppiger Paul“

Nicht nur der Geschmack, auch die Käsenamen sind unverwechselbar. Die „feurige

Susi“ zum Beispiel ist ein Käse mit einem Kräutermantel aus Chili, der „peppige Paul“ hüllt sich lieber in Pfeffer. Weil jeder Käse ein einzigartiges Produkt ist, steht bei einigen Sorten eine Milchkuh aus einem Mitgliedsbetrieb Pate für den Käse. So steht die „feurige Vroni“ für den Wiggensbacher Chilikäse, die „knallharte Martha“ für den mit Tomaten, Kalamata-Oliven und Knoblauch verfeinerten Schnittkäse „Al Capone“ und die „kecke Annette“ für den Allgäuer Almblumenkäse.

Einige Käsespezialitäten werden mit Rot- und Weißweinen sowie mit Bier von ausgesuchten Partnern verfeinert – oder affinert, wie der Fachmann sagt. Daraus wurden die „beschwipste Anna“ und der „gehopfte Max“. Das „fruchtige Fränzle“ wird mit Most aus Streuobst von den Wiesen der Genossenschaftsmitglieder abgerundet. Jeden Dienstag trifft sich der Vorstand der Genossenschaft mit Robert Röhrl zum Wochengespräch. Dann wird auch über neue Käsenamen nachgedacht. Beim Gedanken daran muss der Käsemeister lächeln. „Käsenamen müssen nach etwas klingen. Das macht sie erst so richtig interessant. Wiggensbacher Bauernkäse wäre uns als Name zu langweilig.“



Charakterköpfe: Für verschiedene Käsesorten steht jeweils eine Milchkuh aus einem der Mitgliedsbetriebe der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG Pate.

Der Umsatz der Bio-Schaukäserei Wiggensbach liegt mittlerweile bei rund sechs Millionen Euro pro Jahr. Für 2020 zieht Franz Berchtold, Geschäftsführer und Vorstandsvorsitzender der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, trotz Corona eine positive Bilanz: „Während der ersten Ausgangsbeschränkungen war die Nachfrage nach unserem Käse gut, im Sommer sogar größer als im Vorjahreszeitraum. Ein noch besserer Umsatz scheiterte daran, dass zuletzt nicht noch mehr Bio-Heumilch für die Käseproduktion hergestellt werden konnte – die Nachfrage war zu groß.“

50 Mitarbeiter arbeiten in der Herstellung und im Verkauf, davon 29 in Vollzeit – damit ist die Käserei auch ein wichtiger Arbeitgeber in der Region. Die Genossenschaft betreibt neben dem Verkaufsladen in Wiggensbach auch noch das Käslädle Adrazhofen, das Käslädle Zaisenhofen und seit der Wiedereröffnung im Januar 2020 das Allgäuer Kässtadl in Memmingen. Verkauft werden über 30 eigene Käsesorten, eigene Frischkäse-Kreationen, ein reichhaltiges Naturkostsortiment, eigene Frischeprodukte wie Joghurt, Butter und Quark sowie weitere Käsesorten aus der Region.



Der Verkaufsladen in Wiggensbach: Außerdem gibt es den Käse der Bio-Schaukäserei auch in Adrazhofen, Zaisenhofen und Memmingen zu kaufen.

Acht Biobauern wollen ihre Milch besser vermarkten

Angefangen hat alles 2003, als sich acht Biobauern aus Wiggensbach und Umgebung zusammentaten, um die Milch ihrer Kühe selbst zu Käse zu verarbeiten und eigenständig zu vermarkten. Zuvor hatten sie ihre Biomilch an eine Großmolkerei geliefert, doch bei der Verarbeitung und der Umsetzung eigener Produktideen waren den acht Landwirten Grenzen gesetzt. „Heute ist Bio beinahe das Normalste auf der Welt, aber damals war das noch eine Nische. Mit einer eigenen Käserei wollten wir unseren Traum verwirklichen, nach alter Handwerkstradition Käse herzustellen, der nicht nur mehr wertgeschätzt wird, sondern mit dem wir auch mehr Wert aus unserer Bio-Heumilch schöpfen können“, sagt Berchtold.

Zum Start entschieden sich die Gründer der Schaukäserei für die Rechtsform GmbH. Doch so recht wollte diese Konstruktion nicht passen. „Wir waren acht gleichwertige Gesellschafter, aber jeder hat unterschiedliche Milchmengen geliefert. Der kleinste Betrieb mit 15 Kühen lieferte rund 75.000 Liter Milch pro Jahr, der größte mit 80 Kühen rund 400.000 Liter. Sollten wir also ein hohes Milchgeld oder doch eine hohe Dividende auf den Geschäftsanteil auszahlen? Ein hohes Milchgeld hätte die Gesellschafter mit vielen Kühen bevorzugt, eine hohe Dividende die anderen. Da war ein Ausgleich der Interessen schlecht möglich. Das war alles nicht so glücklich“, berichtet Berchtold.

Von der Milch zum Käse

Rechtsform GmbH stand einer Expansion im Weg

Zusätzlich war die Rechtsform GmbH bei der Expansion der Bio-Schaukäserei eher hinderlich als förderlich. „Zusätzliche Lieferanten hätten über das Milchgeld voll

vom Erfolg des Unternehmens profitiert, während wir Gesellschafter alleine das finanzielle Risiko getragen hätten“, sagt Berchtold. Schließlich reift in den beiden Ziegelgewölben des Unternehmens Käse im Wert von rund 400.000 Euro, der oft erst Monate später verkauft werden kann. Hinzu kommen bewegliche Güter im Wert von 150.000 Euro. Beides muss langfristig vorfinanziert werden, während das Milchgeld sofort ausgezahlt wird. „Das wäre auf Dauer nicht tragbar gewesen. Wer an uns liefert, soll auch Verantwortung für die Bio-Schaukäserei tragen“, sagt Berchtold. Die Lösung für diese Probleme fanden Berchtold und seine Mitstreiter in der Rechtsform Genossenschaft. Im Herbst 2016 gegründet, übernahm die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG im März 2017 den Betrieb von der GmbH, die als vermögensverwaltende Muttergesellschaft weiterhin besteht. „Die Verwaltungs-GmbH verpachtet der Genossenschaft eine intakte Käserei und finanziert dafür alle Investitionen“, erklärt Berchtold.

Durch diese Konstruktion schlugen die Gründer zwei Fliegen mit einer Klappe. Sie erhalten von der Verwaltungs-GmbH eine Dividende unabhängig vom Milchgeld, während sich neue Lieferanten über ihren Genossenschaftsanteil finanziell an der Käserei beteiligen. „Das war der richtige Schritt. Die Mitglieder helfen uns mit ihrer Einlage dabei, das Warenlager zu finanzieren. Dafür erhalten sie einen fairen Milchpreis sowie Mitspracherecht bei wichtigen Entscheidungen. So trägt jeder seinen Teil zum Unternehmenserfolg bei und wir tun uns leichter, neue Lieferanten aufzunehmen“, sagt Berchtold.



Herstellung von Schnittkäse: Jährlich verarbeitet die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG rund 4,5 Millionen Liter Milch zu 500 Tonnen Käse.

Investitionen im Millionenbereich

Der Plan ging auf. 18 Biobauern gehören der Genossenschaft inzwischen an. Zusätzlich nahmen die Gesellschafter der GmbH – die zugleich als Milchlieferanten Mitglied der eG sind – viel Geld in die Hand, um die Bio-Schaukäserei Wiggensbach weiter nach vorne zu bringen. Rund eine Million Euro investierten Berchtold und seine Kollegen in einen neuen Reifekeller. Die zwei erdüberdeckten Ziegelgewölbe sind jeweils 27 Meter lang, sechs Meter breit und bis zu sechs Meter hoch. Bis etwa zur halben Höhe befinden sich die Keller unter der Erdoberfläche. Rund 30.000 Käselaibe finden in den raumhohen Regalen Platz. Sie ruhen auf Brettern aus unbehandeltem Holz alter Allgäuer Fichten. Auch der automatische Käsepfleger Robby – dessen Aussehen an einen Gabelstapler erinnert und der den zwei Meter breiten Gang zwischen den Regalen in voller Breite und Höhe einnimmt – kostete in der Anschaffung viel Geld.

Das Raumklima in erdüberdeckten Ziegelgewölben eignet sich nach Überzeugung von Käsemeister Robert Röhrle ideal für die Käsereifung. Außerdem sei der Energieaufwand im Vergleich zur künstlichen Vollklimatisierung in sterilen

Reiferäumen geringer. „Die Reifung im Natursteinkeller schont nicht nur die Umwelt, sondern macht den Käse würziger und geschmackvoller“, sagt Röhrle. Aus diesem Grund ist die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG vollständig zu dieser altbewährten Reifemethode zurückgekehrt. Im großen Stil gebe es Ziegelgewölbekeller zur Käsereifung bislang nur in den Nachbarländern. In Deutschland seien Gewölbekeller zur natürlichen Käsereifung in den vergangenen Jahrzehnten beinahe vollständig durch vollklimatisierte Reiferäume ersetzt worden, berichtet Röhrle.



Ideales Mikroklima: Die beiden Ziegelgewölbekeller der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG bieten 30.000 Käselaiben Platz, um teilweise über Monate hinweg zu reifen. Im Hintergrund arbeitet Käsepflege-Roboter „Robby“.

Konstantes Klima im Ziegelkeller

Die Ziegel puffern die Raumfeuchte, indem sie Feuchtigkeit aus der Luft aufnehmen und abgeben können. Die Erdüberdeckung der Gewölbe minimiert Temperaturschwankungen. Das sorgt im Sommer wie im Winter für ein gleichbleibendes Mikroklima bei einer konstanten Luftfeuchtigkeit von 90 bis 95 Prozent und einer Temperatur von etwa 13 Grad. Bei Bedarf wird der Käse über im Gewölbe verlegte Kühlschläuche gekühlt. Wenn es im Sommer über mehrere

Wochen hinweg heiß ist, erwärmt sich auch die Erdüberdeckung über den Kellern. Zusätzlich gibt der Käse bei der Reifung selbst Wärme ab – eine Tonne produziert bis zu 200 Watt Wärmeleistung. „Nachkühlen ist unerlässlich. Zur Not kühlen wir die beiden Räume mit Eiswasser auf die gewünschte Temperatur herunter“, sagt Röhrle.

Der neue Ziegelkeller ist dabei nur ein Baustein einer nachhaltigen, biologischen Käseproduktion. Durch die Reifung im natürlichen Klima des Kellers weist die Bio-Schaukäserei Wiggensbach ohnehin einen geringen Energieverbrauch auf. Doch das war den Verantwortlichen der Genossenschaft zu wenig. Gleichzeitig mit dem neuen Reifekeller weihten sie eine moderne Pellets-Heizzentrale ein, die umweltfreundlich und zu 100 Prozent aus erneuerbaren Energien Prozesswärme erzeugt und die Produktions- und Verkaufsräume in Wiggensbach heizt. Die Heizzentrale deckt den gesamten Wärmebedarf der Genossenschaft ab.



Aus Milch wird Käse: Durch die Zugabe von Lab gerinnt die Milch und dickt ein. Die feste Masse wird mechanisch zu Bruch zerkleinert, der dann zur weiteren Verarbeitung in Käseformen gepresst wird.

Zusätzlich erschloss sich die Genossenschaft weitere regenerative Energiequellen oder baute vorhandene aus. Auf dem Dach der Käserei wurde beispielsweise die

installierte Leistung der Photovoltaikanlage um zusätzliche 25 Kilowatt (kW) auf 100 Kilowatt erweitert. Mit dem Sonnenstrom wird die Eiswasseranlage der Käserei betrieben. Zur Käseherstellung und zur Kühlung der Molke wird viel Eiswasser benötigt. Die Abwärme – die Anlage funktioniert im Prinzip wie ein Kühlschrank – wird über Wärmetauscher abgeführt und ebenfalls in einem Puffer gespeichert. „Das muss man sich wie bei einer Batterie vorstellen. Wir laden den Kälte- und Wärmespeicher wann immer möglich auf und können die Energie bei Bedarf wieder entnehmen“, erklärt Röhrle. „So konnten wir die Eiswasseranlage viel kleiner dimensionieren, weil sie extrem energieeffizient arbeitet.“ Außerdem bezieht die Käserei zu 100 Prozent Ökostrom vom regionalen Energieversorger Allgäuer Überlandwerke. „Durch die Kombination aller Maßnahmen können wir unseren Käse zu 100 Prozent klimaneutral produzieren. Alles andere hätte auch nicht zu uns als Bio-Molkerei gepasst“, sagt Röhrle.

„Solar Food“-Label für nachhaltige Produktion

Für ihr nachhaltiges Engagement hat die Bio-Schaukäserei Wiggensbach als erster deutscher Bio-Heumilch- und -Käseproduzent das „Solar Food“-Label erhalten. Damit werden mittelständische Unternehmen ausgezeichnet, die ihre Produkte zu 100 Prozent CO₂- und klimaneutral, umwelt- und ressourcenschonend sowie mithilfe regenerativer Energieträger produzieren. Die Betriebe werden durch die Technische Universität München geprüft und zertifiziert. „Das Label ist ein weiterer Beleg dafür, dass wir ein Gefühl für den Zeitgeist haben“, sagt Röhrle. Er ist sich sicher: „Der Trend zur klimaneutralen Produktion in der Lebensmittelbranche wird sich weiter verstärken. Wir nehmen diesen Trend vorweg. Darauf sind wir im Wortsinn nachhaltig stolz.“



Nachhaltige erfolgreich: Franz Berchtold, Vorstandsvorsitzender der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG (li.), sowie Käsemeister Robert Röhrlle freuen sich über das Solarfood-Siegel, mit dem die klimaneutrale Käseherstellung ausgezeichnet wird.

Und was ist nun das Erfolgsgeheimnis der Genossenschaft? „Ehrlichkeit und Transparenz zahlen sich immer noch aus. Bei uns kann jeder sehen, wie wir produzieren“, sagt Franz Berchtold. Aber auch die Investitionen haben viel zum Erfolg beigetragen, ist der Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG überzeugt. „Wenn wir uns für einen Weg entscheiden, dann gehen wir diesen konsequent und kompromisslos. Wir wollen besten Premium-Käse herstellen und unsere Kunden mit Bio-Qualität überzeugen. Wie sich zeigt, gehen die Kunden diesen Weg gerne mit.“

WEITERFÜHRENDE LINKS

- [Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG](#)