



Bio-Schaukäserei Wiggensbach und Weideschuss.Bio GmbH präsentieren und informieren auf der Fachmesse „Grüne Woche“ in Berlin

Berlin/Wiggensbach (dk). Erstmals nach drei Jahren präsentiert sich die Bio-Schaukäserei Wiggensbach wieder auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin (20. - 29. Januar 2023). Gemeinsam mit der Weideschuss.Bio GmbH offeriert und verkauft das Allgäuer Unternehmen in Halle 22b (Stand 207) handgefertigte und prämierte regionale Bio-Käse- und Bio-Rindfleischprodukte und informiert Messebesucher über die umweltbewusste und klimaneutrale Produktion sowie über die Themen Nachhaltigkeit und Tierwohl. Beide Unternehmen waren zuletzt mehrfach für ihre Produkte ausgezeichnet worden: Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach im September 2022 beim Wettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ doppelt mit Platz eins für die Produkte „Wiggensbacher Gute Laune“ und die Sorte „Wiggensbacher Roter Casanova“. Die Weideschuss.Bio GmbH erhielt im Mai 2022 beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bioprodukt“ eine Silbermedaille für das Gericht Böfflamott vom Allgäuer Weiderind.

„Es freut mich sehr, dass wir uns nach der langen Auszeit auf der Grünen Woche sogar doppelt präsentieren können in einer Zeit, in der ökologische, umweltfreundliche und energieeffiziente Herstellung von Lebensmitteln in Gesellschaft und Politik ein zentrales Thema geworden sind und immer mehr Verbraucher sich Gedanken machen, wie die Landwirtschaft mit ihren Tieren umgeht“, sagt Franz Berchtold. Er ist Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, die seit 2003 besteht und Bio-Käse aus täglich frisch produzierter Heumilch herstellt.

Franz Berchtold ist zugleich einer von vier Gründern und Miteigentümern der Weideschuss Bio.GmbH. Das Weideschuss-Konzept basiert ebenfalls auf ökologischen Grundprinzipien und reicht von der kuhgebundenen Kälberaufzucht über regionale Rohstoffe und Partnerschaften bis hin zur Herstellung und Vermarktung hochwertiger und exklusiver Bio-Rindfleisch-Gerichte. Die von den drei Bio-Landwirten Franz Berchtold, Günther Rauch und Herbert Siegel sowie dem heimischen Bio-Spitzkoch Alfred Fahr entwickelte Linie der Fleischproduktion folgt dem wichtigen Leitsatz: „Milch und Fleisch gehören zusammen“. Die Produktlinie bietet Tieren, Landwirten, Verbrauchern und der Natur einen Mehrwert, der im Einklang mit ökologischen Grundprinzipien steht. Die wirtschaftliche Leistung bleibt komplett in der Region. Abnehmer der Weideschuss-Produkte, wie das „Glasschätzle“, sind der Bio-Fachhandel sowie die gehobene Gastronomie und Hotellerie.



Online-Shops

<https://shop.schaukaeserei-wiggensbach.de>

<https://weideschuss-bio.friedhold.de>

Pressearchiv 2022

<https://www.presseportal.de/nr/162275>

Kontakte:

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach

Telefon: +49 8370 921010

E-Mail: info@schaukaeserei-wiggensbach.de

Internet: www.schaukaeserei-wiggensbach.de

Fax: +49 8370 921011

Facebook: <https://www.facebook.com/Bio.Schaukaeserei.Wiggensbach>

Ansprechpartner:

Franz Berchtold, Jakob Zeller (Geschäftsführer)

Weideschuss.Bio GmbH

Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach

Telefon: +49 8370 929509-0

E-Mail: info@weideschuss.bio

Internet: <https://www.weideschuss.bio>

Ansprechpartner:

Franz Berchtold, Günther Rauch, Herbert Siegel, Alfred Fahr (Geschäftsführer)

Für Medien

Denkinger Kommunikation

Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg

Telefon: +49 8331 96698-47

E-Mail: redaktion@denkinger-pr.de

Internet: <https://denkinger-pr.de>

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG + Weideschuss.Bio GmbH

Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach

www.schaukaeserei-wiggensbach.de, www.weideschuss.bio