



# Allgäuer Glücksmomente auf Bestellung

Bio-Schaukäserei Wiggensbach bietet ihre handgefertigten Käseprodukte jetzt auch im Online-Shop zum Verkauf an

**Wiggensbach (dk).** Die „Feurige Susi“ und „Beschwipste Anna“ kann man sich jetzt direkt ins Haus liefern lassen. Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach hat ihre beiden beliebten Schnittkäse-Varianten ebenso im Online-Regal des neuen Web-Shops einsortiert wie die Käse-Trilogie „Allgäuer Glücksmomente“, das Weichkäseherzle „Süße Sissi“ und viele weitere von Hand gefertigte Käsespezialitäten. Alle aus reiner Allgäuer Bio-Heumilch produzierten und mit feinem Steinsalz abgerundeten Sorten reifen im heimischen Naturziegelgewölbekeller am Firmensitz. Der unter <https://shop.schaukaeserei-wiggensbach.de> bestellte Käse wird vor Ort in Wiggensbach portioniert, verpackt und direkt an den Versandpartner, den Paketdienst GLS, übergeben.

„Mit dem Online-Verkaufs-Shop kommen wir einem lang gehegten Wunsch von Kunden, Interessenten und Gönnern nach, die nicht in der Region leben, aber ausschließlich unseren Bio-Heumilch-Käse genießen wollen. Erste Überlegungen für einen Internet-Verkauf gibt es schon lange – während der Corona-Pandemie wurde die Umsetzung des Projekts wieder konkret. Da Nutzer mittlerweile verstärkt über Smartphones oder Tablets auf Online-Inhalte zugreifen, haben wir großes Augenmerk auf die mobile Optimierung der Website gelegt“, sagt Franz Berchtold, Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach.

Er macht keinen Hehl daraus, dass es intern einige kritische Stimmen gab: „Geringe Ressourcenschonung und fehlende Nachhaltigkeit waren zwei Argumente dagegen. Wir können uns dem Thema Digitalisierung allerdings nicht gänzlich verschließen und müssen mit der Zeit gehen. Seit Jahresbeginn läuft der Shop technisch rund und zufriedenstellend. Seit der Freischaltung gab es mehr als 200 Bestellungen bei einem Umsatz von etwa 9.000 Euro“, so Berchtold.

In dem Web-Shop sind ausschließlich eigene Produkte der Bio-Schaukäserei Wiggensbach gelistet. „Die Online-Palette kann sich kurzfristig ändern, abhängig von der Produktionsmenge und der Verfügbarkeit. Wir wollen Kunden in unseren Allgäuer Ladengeschäften ja ebenfalls eine große Auswahl anbieten“, sagt Betriebsleiter Robert Röhrle.

Für jede Käsesorte ist online eine ausführliche Produktbeschreibung hinterlegt: Verbraucher erhalten detaillierte Angaben zu Nährwerten, Geschmack, Lagerung und kulinarischer Präsentation und Verwendung.



Online-Käufer erfahren zudem Wissenswertes über im Käse verarbeitete Zutaten, Inhaltsstoffe und Allergene. „Allergiker erhalten über eine Suchfunktion den Service, vor dem Kauf bestimmte Käsesorten auszuschließen“, unterstreicht Geschäftsführer Berchtold.

Den elektronischen Datenaustausch und die Auspielung der standardisierten Formate garantiert eine Schnittstelle zum Dienstleister DataNatuRe eG: Die auf Initiative des Bundesverbandes Naturkost Naturwaren e.V. gegründete Genossenschaft erstellt und verwaltet einen zentralen Datenpool exklusiv für die Naturkost-, Naturwaren- und Reformwarenbranche. Die Daten werden von Herstellern, Händlern und Dienstleistern ebenso genutzt wie von Online-Shop-Betreibern. Bei der Herausarbeitung und Erstellung der Funktionalitäten des Verkaufs-Shops erhielt die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zudem Unterstützung vom Unternehmen Bits & Bytes Service und Lernen GmbH.

**Information:** Bestellungen werden derzeit immer mittwochs versendet. Bis Dienstag, 15 Uhr, werden Aufträge angenommen. Spätere Bestellungen gehen eine Woche später in die Auslieferung. Der Käse wird vor dem Versand nicht eingeschweißt, sondern umweltbewusst in Käsepapier gewickelt.

#### **Mediendownload (Presstext + Pressefotos)**

<https://denkinger-pr.de/blog-news/allgaeuer-gluecksmomente-auf-bestellung-im-kaese-online-shop>

#### **Bildunterschriften:**

##### **Kaese-Online-Shop-01.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach bietet ihre handgefertigten Käseprodukte jetzt auch im Online-Shop zum Verkauf an. Der unter <https://shop.schaukaeserei-wiggensbach.de> bestellte Käse wird vor Ort in Wiggensbach verpackt und direkt an den Versandpartner übergeben. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach/Annika Jellen

##### **Kaese-Online-Shop-02.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach bietet ihre handgefertigten Käseprodukte jetzt auch im Online-Shop zum Verkauf an. Der unter <https://shop.schaukaeserei-wiggensbach.de> bestellte Käse wird vor Ort in Wiggensbach verpackt und direkt an den Versandpartner übergeben. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach/Annika Jellen

##### **Kaese-Online-Shop-03.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach bietet ihre handgefertigten Käseprodukte jetzt auch im Online-Shop zum Verkauf an. Gemäß der Kundenbestellung im Internet unter <https://shop.schaukaeserei-wiggensbach.de> wird vor dem Versand genau portioniert. Unser Foto zeigt dabei Katrin Rasch, die die Bestellungen im Online-Shop bearbeitet. Anschließend wird der Käse vor Ort in Wiggensbach verpackt und direkt an den Versandpartner übergeben. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach/Annika Jellen



#### **Kaese-Online-Shop-04.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach bietet ihre handgefertigten Käseprodukte jetzt auch im Online-Shop zum Verkauf an. Gemäß der Kundenbestellung im Internet unter <https://shop.schaukaeserei-wiggensbach.de> wird vor dem Versand genau portioniert. Anschließend wird der Käse vor Ort in Wiggensbach verpackt und direkt an den Versandpartner übergeben. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach/Annika Jellen

#### **Kaese-Online-Shop-05.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach bietet ihre handgefertigten Käseprodukte jetzt auch im Online-Shop zum Verkauf an. Gemäß der Kundenbestellung im Internet unter <https://shop.schaukaeserei-wiggensbach.de> wird vor dem Versand portioniert und gewogen. Anschließend wird der Käse vor Ort verpackt und direkt an den Versandpartner übergeben. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach/Annika Jellen

#### **Kaese-Online-Shop-06.jpg + Kaese-Online-Shop-07.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach bietet ihre handgefertigten Käseprodukte jetzt auch im Online-Shop zum Verkauf an. Gemäß der Kundenbestellung im Internet unter <https://shop.schaukaeserei-wiggensbach.de> wird vor dem Versand genau portioniert, gewogen, vor Ort verpackt und direkt an den Versandpartner übergeben. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach/Annika Jellen

#### **Kontakte:**

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach

Telefon: +49 8370 921010

Fax: +49 8370 921011

E-Mail: [info@schaukaeserei-wiggensbach.de](mailto:info@schaukaeserei-wiggensbach.de)

Internet: [www.schaukaeserei-wiggensbach.de](http://www.schaukaeserei-wiggensbach.de)

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

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

Ansprechpartner: Franz Berchtold und Jakob Zeller (Geschäftsführer)

Für Medien

Denkinger Kommunikation

Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg

Telefon: +49 8331 96698-47

E-Mail: [redaktion@denkinger-pr.de](mailto:redaktion@denkinger-pr.de)

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

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

**Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG**

Kempter Straße 9

87487 Wiggensbach

[info@schaukaeserei-wiggensbach.de](mailto:info@schaukaeserei-wiggensbach.de)

[www.schaukaeserei-wiggensbach.de](http://www.schaukaeserei-wiggensbach.de)