



# Erfrischend bunt: Bio-Schaukäserei Wiggensbach bietet nachhaltig und regional produziertes Heumilch-Eis

**Wiggensbach (dk).** Dass die Kombination aus Allgäuer Bio-Heumilch, feiner Bio-Sahne und italienischer Eismacherkunst im Gaumen für eine kulinarische Geschmacksexplosion sorgen, wissen Gönner der Bio-Schaukäserei Wiggensbach spätestens seit 2021. Erstmals seit der Firmengründung 2003 nahm das mehrfach für seine kreativen Käse-Varianten ausgezeichnete Unternehmen handgemachtes Eis ins Sortiment – aus überwiegend regionalen Zutaten und in bester Bio-Qualität. Der Allgäuer Eis-Sommer 2022 ist erneut erfrischend bunt, geschmacksintensiv und jetzt noch regionaler.

„Johannisbeere ersetzt in diesem Jahr Mango und steigert die Regionalität. Das war uns im zweiten Eis-Sommer der Firmengeschichte besonders wichtig“, sagt der Betriebsleiter der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Robert Röhrle.

Das Bio-Heumilch-Eis wird als Milcheis in den Varianten Vanille, Pistazie, Joghurt-Kirsch-Mohn sowie erstmals in den Geschmacksrichtungen Walnuss und Schwarze Johannisbeere angeboten. Zudem gibt es das Eis als Fruchtsorbet mit Erdbeere-Geschmack – ohne Heumilch, dafür in bester Bio-Qualität.

Der wichtigste Kooperationspartner der Bio-Schaukäserei Wiggensbach ist erneut Adriano Colle, mehrfach ausgezeichnete Gelatiere aus dem nahen Kempten und Betreiber des Eiscafé Venezia. Regelmäßig fährt Colle nach Wiggensbach, bringt Bio-Eis mit und nimmt aktuell zur Weiterverarbeitung zwischen 150 und 200 Liter Bio-Heumilch, zehn Kilogramm Joghurt sowie 20 Liter Sahne wieder mit zurück nach Kempten – die Bio-Schaukäserei Wiggensbach stellt ihm dafür große Edelstahlkannen zur Verfügung. In Colles Manufaktur wird das leckere Bio-Heumilch-Eis in mühevoller Handarbeit produziert. Künstliche oder chemische Farb- oder Geschmacksstoffe finden bei der Eisproduktion ebenso keine Verwendung wie bei der Fütterung der Tiere. Die Kühe der 20 Genossenschaftsmitglieder der Bio-Schaukäserei Wiggensbach fressen im Sommer saftige Kräuter und Gräser, im Winter Heu.

Die Bio-Eisvariationen gibt es bei der Bio-Schaukäserei Wiggensbach in den vier Verkaufsläden der HEUgarta GmbH in Wiggensbach, Memmingen, Adrazhofen und Zaisenhofen sowie in der von Colle betriebenen Manufaktur „Eiskristal Murano“. Kunden wählen zwischen kleinen (190 ml) und großen Bechern (500 ml).



**Bildunterschriften:**

**heumilch-eis-2022-01.jpg + heumilch-eis-2022-02.jpg**

Optisch und kulinarisch erfrischend bunt sind die nachhaltig und regional von Hand produzierten Eissorten der Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Bei der Herstellung wird nur reine Bio-Heumilch der Wiggensbacher Käseprofis verarbeitet.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

**heumilch-eis-2022-03.jpg**

Die nachhaltig und regional von Hand produzierten Eissorten der Bio-Schaukäserei Wiggensbach gibt es in verschiedenen Varianten. Neu im Angebot sind die Geschmacksrichtungen Walnuss und Schwarze Johannisbeere. Bei der Herstellung wird nur reine Bio-Heumilch der Wiggensbacher Käseprofis verarbeitet.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

**heumilch-eis-2022-04.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach und Gelatiere Adriano Colle aus Kempten produzieren jetzt ein eigenes Heumilch-Eis in verschiedenen Varianten.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

**heumilch-eis-2022-05.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach und Gelatiere Adriano Colle aus Kempten produzieren ein eigenes Heumilch-Eis in verschiedenen Varianten. Das Foto zeigt Bio-Schaukäserei-Betriebsleiter Robert Röhrle (links) und Adriano Colle (rechts) auf dem Hauptsitz der Käserei. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

**heumilch-eis-2022-06.jpg**

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach und Gelatiere Adriano Colle aus Kempten produzieren ein eigenes Heumilch-Eis in verschiedenen Varianten. Das Foto zeigt Bio-Schaukäserei-Betriebsleiter Robert Röhrle (rechts) und Adriano Colle beim Befüllen der Eismaschine mit der Bio-Heumilch aus Wiggensbach.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach



**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)

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>

Facebook: <https://www.facebook.com/denkinger.kommunikation>

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)