**Medaillenregen für die Bio-Schaukäserei Wiggensbach bei der Käsiade 2025***Als erfolgreichster bäuerlicher Heumilch-Produzent aus Deutschland wurde die Bio-Schaukäserei Wiggensbach von der Fachjury mit drei Preisen für ihre Heumilch-Käse bei der 17. Internationalen Käsiade in Hopfgarten /Tirol ausgezeichnet.*

Die Heumilch-Käse der Bio-Schaukäserei Wiggensbach glänzten bei der heurigen Käsiade besonders farbenfroh: Mit der „Süßen Sissi“ konnte Gold, mit der „Beschwipsten Anna Rot“ Silber und mit dem „Allgäuer Hornkäse“ Bronze gewonnen werden. „Wir bieten unseren Konsumenten besonders aromareichen Käse, der ausschließlich aus hochwertiger Allgäuer Bio-Heumilch hergestellt wird. Die drei Auszeichnungen bestätigen die hohe Milchqualität, die unsere Lieferanten nachhaltig produzieren und in unserer Käserei sorgfältig veredelt wird“, freut sich Geschäftsführer Franz Berchtold über den großen Erfolg.

**Über die Bio-Schaukäserei Wiggensbach**Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach wurde 2003 in Wiggensbach in den Allgäuer Voralpen von acht Bio-zertifizierten Landwirten gegründet. Alle Betriebe produzieren hochwertige Bio-Heumilch. Die Heumilchkühe erhalten dafür frische Gräser und Kräuter im Sommer und Heu im Winter. Vergorene Futtermittel sind verboten. Aktuell beliefern 20 Mitgliedsbetriebe die Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Vier Millionen Liter Bio-Heumilch werden jährlich zu Bio-Käse weiterverarbeitet.

**Über die Käsiade**Der internationale Wettbewerb findet alle zwei Jahre in Hopfgarten / Tirol statt und gehört zu den wichtigsten Qualitätsvergleichen im Alpenraum. Eine international besetzte Jury beurteilt Käsespezialitäten aus dem In- und Ausland anhand unterschiedlicher Kriterien.

**Über die Heumilch**   
*Die ARGE Heumilch ist die Nummer 1 bei der Erzeugung und Vermarktung von Heumilch in Europa. Die Mitglieder der ARGE arbeiten nach einem strengen Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese sehr strengen Bestimmungen. Die besondere Wirtschaftsweise wurde 2016 mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – für Kuhmilch und 2019 für Schaf- und Ziegenmilch ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. steht für einen besonderen Schutz für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit. In Europa erfüllen weniger als 3 % der erzeugten Milch die Kriterien der Heumilch. Heuwirtschaft wurde 2024 von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung anerkannt.*

*Die ARGE Heumilch im Internet:* [www.heumilch.com](http://www.heumilch.com)*;* [www.facebook.com/heumilch.at](http://www.facebook.com/heumilch.at)*; sowie* [www.instagram.com/heumilch](http://www.instagram.com/heumilch)

**Kontakt:**

Rainer Hammerle  
clavis Kommunikationsberatung GmbH  
Telefon: 0043 664 1295979  
E-Mail: [rainer.hammerle@clavis.at](mailto:rainer.hammerle@clavis.at)