Mehr Frauenpower und weitere regionale Käsespezialitäten

Neue Ladenleitung im „Allgäuer Kässtadl“ Memmingen: Barbara Nett setzt verstärkt auf das Sortiment der Bio-Schaukäserei Wiggensbach

**Memmingen/Wiggensbach (dk).** Mit zwei neuen Gesichtern und einem leicht veränderten Käse-Angebot ist die Bio-Schaukäserei Wiggensbach am Standort Memmingen in die Vorweihnachtszeit gestartet. Seit 2003 produziert das Allgäuer Unternehmen auf traditionell handwerkliche Art und Weise mehr als 25 verschiedene Käsesorten aus reiner Heumilch. Aktuell bietet die Genossenschaft aus 20 landwirtschaftlichen Allgäuer Betrieben ihr Sortiment an vier regionalen Standorten an – seit 2020 auch im „Allgäuer Kässtadl“ am Schrannenplatz in Memmingen.

„Wir werden uns in Memmingen künftig noch stärker als bisher auf unser Kernsortiment konzentrieren. Das heißt, dass wir im Allgäuer Kässtadl vor allem Käse aus Wiggensbach anbieten. Ergänzt und abgerundet wird das Angebot mit Bio-Produkten von anderen Herstellern, die im Idealfall keine exorbitant weiten Lieferwege haben – das Thema Nachhaltigkeit und Naturschutz ist uns sehr wichtig“, sagt der Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach Franz Berchtold.

Berchtold freut sich sehr, dass es der Bio-Schaukäserei Wiggensbach gelungen ist, mit Barbara Nett und Christiane Schädle zwei ausgewiesene Bio-Fachverkäuferinnen für das Ladengeschäft in Memmingen zu gewinnen. Barbara Nett war sieben Jahre im Bio-Fachgeschäft „Naturkost Kling“ beschäftigt, Christiane Schädle sogar 25 Jahre. Der Fachhandel in der Unterallgäuer Gemeinde Benningen schloss seine Pforten Ende August 2022.

Die verantwortliche Leitung im Allgäuer Kässtadl am Memminger Schrannenplatz wurde an Barbara Nett übertragen. Unterstützt wird sie von Christiane Schädle und Claudia Berger, die schon seit längerer Zeit hinter der Memminger Käsetheke steht.

Barbara Nett übernimmt die Leitung von Stefan Langenbach, der die Position seit der Eröffnung im Januar 2020 innehatte. „Wir bedanken uns in aller Form bei Stefan Langenbach für sein großes Engagement in den vergangenen drei Jahren, die für uns alle sehr intensiv waren“, so Geschäftsführer Franz Berchtold.

Aktuelles Schmankerl: Auf Großgebinde-Bestellungen aus den Sortimenten der Rapunzel Naturkost GmbH in Legau sowie aus dem Angebot des Bio-Fachgroßhändlers Weiling gibt es derzeit im Allgäuer Kässtadl einen Rabatt von 10 Prozent.

Alle Käse-Spezialitäten der Bio-Schaukäserei Wiggensbach können auch im Online-Shop bestellt werden unter https://shop.schaukaeserei-wiggensbach.de

**Mediendownload (Text + Fotos)**

https://denkinger-pr.de/blog-news/mehr-frauenpower-fuer-den-allgaeuer-kaesstadl-in-memmingen

**Bildunterschrift**

**Allgäuer-Kässtadl-Memmingen-01.jpg**

Barbara Nett (Zweite von rechts) ist die neue Ladenleiterin im „Allgäuer Kässtadl“ in Memmingen. Unterstützt wird sie von Christiane Schädle (links) und Claudia Berger (daneben). Der Allgäuer Kässtadl ist eines von vier Ladengeschäften der Bio-Schaukäserei Wiggensbach (rechts Geschäftsführer Franz Berchtold).

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

**Allgäuer-Kässtadl-Memmingen-02.jpg**

Seit 2003 produziert die Bio-Schaukäserei Wiggensbach auf traditionell handwerkliche Art mehr als 25 verschiedene Käsesorten aus reiner Heumilch. Alle Käsevarianten reifen im eigenen Naturziegelgewölbe. 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

Internet: 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

Internet: https://denkinger-pr.de

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)