



Käseküche Isny · Maierhöfener Str. 78
88316 Isny im Allgäu
Telefon 07562 912700 · Fax 07562 912701
e-mail: post@kaeskueche-isny.de

DIE KÄSKÜCHE ISNY IST EINE HANDWERKLICHE ALLGÄUER BIOSENNEREI

Unser Logo steht für unsere Ziele:



SILBERDISTEL: Wir wollen aktiv Allgäuer Kulturlandschaft mit ihrer Vielfalt erhalten

- Durch die Vorgabe dass unsere Kühe nur von eigener Fläche gefüttert werden ist die Anzahl der Tiere je Fläche gering (max. 1,3 GV/Ha), d.h., opt. Beitrag zur Gewässerreinigung und zur Förderung der Artenvielfalt (die meisten Gräser und Kräuter reagieren empfindlich auf Düngemenge). Auf intensivst genutzten Flächen wurden 16 Arten je ar gezählt.
- In Zusammenarbeit mit dem Grünlandinstitut in Aulendorf haben wir eine unabhängige Erhebung des Pflanzenbestands in Auftrag gegebenen und mit den Landwirten und einem Naturschutzberater neue Ziele gesetzt (Maßnahmenkatalog zur Verbesserung der Artenvielfalt).
- Unsere Landwirte haben sich verpflichtet mindestens 10 % der hofeigenen Fläche extensiv zu bewirtschaften, meist sind es zwischen 20-30 %. Diese Flächen (Streuobstwiesen, Hecken, Streuwiesen oder Hanglagen) bieten Tieren und Pflanzen Rückzugsmöglichkeiten und erhalten den Erholungswert des Allgäus.
- Unsere Käserei bezieht Ökostrom.



KUHBILD: Unser Beitrag zum Klimaschutz – Erhalt ursprünglicher Schönheit und Würde der Kuh

- Alle Kühe sind von Frühjahr bis Spätherbst auf der Weide.
- Durch den Verzicht auf leistungsförderndes Bio-Kraftfutter (Mais, Soja, Getreide u.s.w.) verwirklicht die Käseküche Isny ursprüngliches Biogedankengut vom geschlossenen Hofkreislauf mit dem Vorteil der Lebensmittelsicherheit, Unabhängigkeit, Fairness gegenüber sog. Entwicklungsländern und Klimaschutz.
- Überwiegend homöopathische Tierbehandlung.
- Viele Landwirte haben Original Braunvieh oder einen eigenen Stier.
- Das Ziel der Käseküche Isny ist es zu 100 % Milch von hörnertragenden Kühen zu verarbeiten, derzeit sind es 5 von 7 Milchviehbetrieben. Die Käseküche vermittelt dazu kompetente Beratung und bezahlt für diese Milch ein besonders hohes Milchgeld.



MILCHKANNE: Für ehrliche und gesunde Lebensmittel.

- Naturbelassene schonende Verarbeitung der frischen Milch.
- Ausgeprägtes Genuss und Geschmackserlebnis der besonderen Art durch Liebe zum Detail.
- Lange Reifezeiten erlauben dem Käse sein opt. Reifestadium zu erreichen. Sorgsame Pflege von Hand im Reifekeller (max. 18 Monate im Durchschnitt 1200 h Käsepflege/Jahr).
- Mehrfach bewies die Wissenschaft, dass Milch, die allein durch Weide und Heuwirtschaft erzeugt wurde, mit Abstand die Gesundeste für die Kuh und die menschliche Ernährung ist. Diese Milch hat einen weit höheren Gehalt an Calcium, Vit. E + D, dreifach höheren Gehalt an Linolsäure, sowie natürliche Antioxidanten wie β -Carotin und eine optimale Relation von Omega-3 zu Omega-6 Fettsäuren .

Durch einen Milchpreis der deutschlandweit im Vergleich an oberster Stelle steht, bietet die Käseküche Isny bäuerlichen Familienbetrieben eine Zukunftsperspektive. Deren Wertschätzung führt zur Vielfalt in der Landwirtschaft, einem aktiven Dorfleben und dem Aufbau von 16 Arbeitsplätzen mit regionaler Identität.

Bisherige Preise:

1999 – Preisträger der Bodenseeagenda

2002 – 1. Preis des NABU Deutschland

2006 – 1. Preis für Bestes Produkt des Landkreises

2012 – Kulturlandschaftspreis Schwäbischer Heimatbund / Sparkassenstiftung Umweltschutz

Mehrfach vom Feinschmecker als eine der Besten Sennereien ausgezeichnet