

# Die Sennschule im schönen Ländle

Die Sennschule Metzler im Bregenzerwald ist nur eines von unzähligen Ausflugszielen, das unser Land für Gäste und Einheimische bereithält. Wer diese ungewöhnliche Schulbank drückt, wird am Ende mit einem Senn-Diplom und einem halben Kilo Käse belohnt.

**S**ie brauchen: vier Stunden Zeit und 49 Euro. Sie erhalten: Arbeitsschürze, Mütze, Aperitif, Käsejause, zwei Getränke, ein gutes halbes Kilo Käse zum Mitnehmen, Rezepte, eine Urkunde – und eine Menge Wissen über Käse und dessen Herstellung, das Ihnen Ingo Metzler übermittelt.

**Käse und Molke.** Im Bregenzerwald im schönen Ländle ist alles Käse. Das veranschaulicht am besten die „KäseStraße“, ein Zusammenschluß von Bregenzerwälder Bauern, Wirten, Handwerkern und Handelsbetrieben. Alle Mitglieder und Partner der „KäseStraße“ tragen dazu bei, die Bregenzerwälder Landschaft und ihre heimischen Produkte zu erhalten.

Inmitten dieser von Milchwirtschaft geprägten Land-

schaft liegt die idyllische Bergsiedlung Bruggan. Dort vertraut Ingo Metzler den überlieferten Kenntnissen der Antike und seinen eigenen Vorfahren. Seit mehr als 100 Jahren ist der in 800 Meter Höhe gelegene Bergbauernhof in Familienbesitz.

**Seifen und Cremes.** Die reichhaltige Milch seiner Kühe bildet nicht nur die Grundlage für das berühmte „Wälderkäse“. Auch das als „Abfallprodukt“ Molke und alles, was in ihr steckt, verarbeitet der findige Bergbauer. Das Endergebnis sind hochwertige Frischmolke-Körperpflegeprodukte, von der Seife bis zur Nachtcreme ist alles erhältlich. Molke ähnelt in der natürlichen Zusammensetzung der Muttermilch, ist frei von Fett und Milcheiweiß, reich an Mineralstoffen und Vitami-



Auch wenn die fleißigen Milchkühe der Familie Metzler die großartige Leistung von 100.000 Liter Milch pro Jahr erbringen, ist das Überleben am Bergbauernhof schwierig. Mit der Sennschule und der Herstellung von Molkeprodukten hat sich Ingo Metzler weitere Standbeine geschaffen.

nen und eignet sich bestens für Fasten- und Entschlackungskuren.

**Kühe und Ziegen.** Mit der Sennschule hat sich Metzler ein weiteres Standbein geschaffen. Wie er auf die Idee gekommen ist? „Es ist nicht leicht, sich mit einem kleinen Landwirtschafts-

betrieb samt 17 Jersey-Kühen und 35 Ziegen über die Runden zu bringen.“ Eine Marktlücke fand er in der Käseherstellung nach alten Rezepturen und der Sennschule. Jetzt werden von sechs Mitarbeitern eine ansehnliche Käsepalette und ungefähr 40 Molkeprodukte direkt am Hof erzeugt. K. K.



In der Sennschule Metzler: Während der Käse zirka eine Stunde in der Käseform rastet, verwöhnt eine zünftige Käsejause den Gaumen der werdenden Sennerinnen und Senner.

Fotos: rosenheimer/zVg

## INFORMATION

Dieses und viele andere Ausflugsziele für die ganze Familie beschreibt Reinhard Kriechbaum in seinem Buch „Freizeit in Österreich“ (rosenheimer Verlag, € 9,95)

Weitere Informationen zur Sennschule:  
Metzler Käse-Molke Ges.m.b.H, Bruggan  
1025, 6863 Egg, Tel.: 05512/3044, Fax:  
05512/3044-4, [www.molkeprodukte.com](http://www.molkeprodukte.com),  
Anmeldung: [metzler@molkeprodukte.com](mailto:metzler@molkeprodukte.com)

„KäseStraße Bregenzerwald“, Zeihenbühl 423, 6951 Lingenau,  
Tel.: 05513/42877, Fax: 05513/42877-9, [www.kaesestrasse.at](http://www.kaesestrasse.at),  
[natur@kaesestrasse.at](mailto:natur@kaesestrasse.at)

