



Aus Kuh- und Ziegenmilch bereiten die Teilnehmer der Sennschule binnen vier Stunden leckeren Wälderkäse.

Noch einmal die Schulbank drücken. Möglich ist das auf Ingo Metzlers Bergbauernhof im Bregenzer Wald. Doch nicht rechnen, schreiben und lesen stehen auf dem Studienplan, sondern Käse herstellen. Genauer gesagt Frischkäse herstellen. Binnen vier Stunden vermittelt Ingo Metzler dem Otto Normalverbraucher auf spannende und lehrreiche, zum Teil humorvolle Weise, wie ein Gaumenschmaus aus Kuh- und Ziegenmilch entsteht. Das Angebot richtet sich also nicht an Berufskollegen, sondern an Käseliebhaber und alle anderen, die selbst mal in die Rolle des Senners schlüpfen möchten.

KäseStraße Bregenzerwald

Eigentlich bewirtschaftet Ingo Metzler einen 17-ha-Grünlandbetrieb mit 16 Kühen und 30 Milchziegen im österreichischen Egg, knapp 25 km südöstlich vom Bodensee. Die Milch seiner Tiere, rund

100 000 l im Jahr, verarbeitet er komplett selbst. Rund 100 000 l Kuhmilch kauft er zudem von der Genossenschaft im Nachbarort zu. Die Idee mit der Sennschule kam ihm vor drei Jahren. „Wir haben sehr viele Besuchergruppen hier im Bregenzer Wald“, erzählt der 42-jährige Landwirt. Vor allem die Käsestraße wecke bei vielen großes Interesse. Die Käsestraße Bregenzerwald ist eine berufsgruppenübergreifende Initiative, die die jahrhundertealte Käsetradition sowie die daraus resultierende Kultur- und Naturlandschaft des Bregenzer Waldes zu erhalten sucht. Als Käsestraße zusammengeschlossen haben sich rund 200 Betriebe aus der Region, darunter Käsehersteller, Gastronomen und Handwerksbetriebe. Im Rahmen der Käsestraße bieten zahlreiche Schaukäsereien ihren Besuchern Gelegenheit, hinter Glas die Produktion zu verfolgen. Dass Interessierte die Käseherstellung nun nicht mehr nur beobachten, sondern bei Ingo Metzler auch selbst erleben können, ist aus einem Spaß heraus entstanden, erinnert sich der Landwirt. Der Begriff „Sennschule“ meint übrigens nicht ein großes Gebäude mit Klassenzimmern. Mit Sennschule ist vielmehr der Lehrgang zum Käseherstellen gemeint. Dabei geht es aber keineswegs hochwissenschaftlich zu. Stattdessen stehen riechen, schmecken und fühlen sowie der Spaß am Experimentieren und Kreieren im Vordergrund.

Auf zur Sennschule

Eigenen schmackhaften Käse herstellen, das lernen Interessierte in der Sennschule von Ingo Metzler in Egg im Bregenzer Wald. Seine Geschäftsidee auf dem Bergbauernhof kommt gut an.

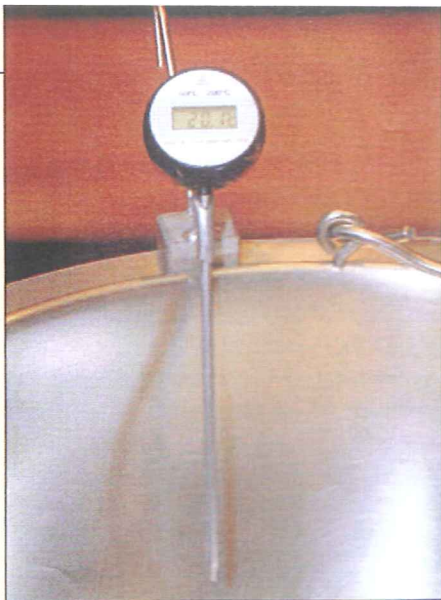
100 000 l im Jahr, verarbeitet er komplett selbst. Rund 100 000 l Kuhmilch kauft er zudem von der Genossenschaft im Nachbarort zu. Die Idee mit der Sennschule kam ihm vor drei Jahren. „Wir haben sehr viele Besuchergruppen hier im

Schließlich darf jeder Teilnehmer seinen selbst hergestellten Käse mit den 46 zur Auswahl stehenden Kräutern verfeinern. Ob dann später ein roter Käse mit Paprika oder ein grüner mit Knoblauch, Bärlauch und Schnittlauch dabei herauskommt, bleibt jedem selbst überlassen.

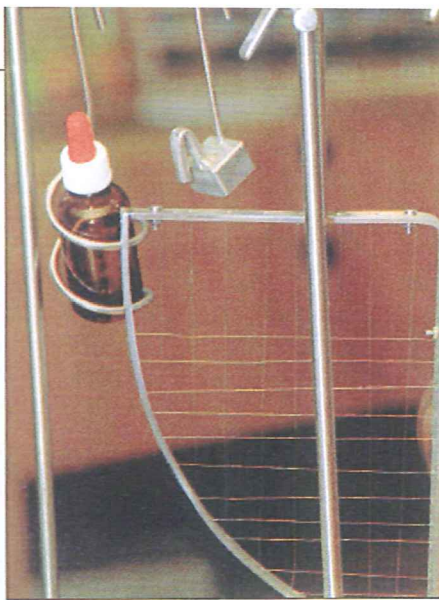
Bestens ausgestattet

Im Verkostungsraum des neu errichteten Gebäudes unmittelbar neben dem Bauernhof findet die Sennschule in einem großen Raum im Keller ihren Platz. Große Glasfronten erlauben einen Blick auf saftige Wiesen und die einzigartige Gegend. „Wir nutzen den Raum auch für Besuchergruppen, die hier nach einer Betriebsbesichtigung eine kleine Verköstigung, ein Buffet oder Kaffee und Kuchen bekommen können“, nennt Ingo Metzler die Nutzung des Besucherhauses. Tische und Bänke bieten rund 60 Personen Platz.





Mit Thermometer ...



... Lab und Harfe ...



... Kelle und Lochkelle ist jeder der 20 Arbeitsplätze ausgestattet.

Für die Sennschule nimmt Ingo Metzler maximal 20 Teilnehmer an. „Jeder soll sich gut betreut fühlen“, nennt der Käse-Experte einen Grund für die Begrenzung der Teilnehmerzahl. Ein weiterer ist, dass die Sennschule lediglich mit 20 maßangefertigten Käsereibottichen ausgestattet ist, weil räumlich mehr nicht passen würde. Schließlich soll jeder ausreichend Platz zum Käsen haben. „Ein befreundeter Handwerker hat mir Kupferbottiche für die Käseherstellung konstruiert“, beschreibt der Landwirt die Anfänge seiner Sennschule. Weil die Kupferbottiche nicht so gut aussahen und zu viel Pflege beanspruchten, ließ er sie stattdessen aus Edelstahl anfertigen.

Ausgestattet ist jede der 20 Mini-Käsereien mit drei Kunststoffformen inklusive speziellem Deckel sowie Harfe, Thermometer, Lochkelle, geschlossener Kelle, Lab, Teelöffel und Messer. Und damit sich die Milch in dem 10 l fassenden Behälter auch erwärmen lässt, befindet sich unter jedem Bottich eine Heizstation mit Paste, ähnlich wie bei einem Fondue. Ein bestens ausgestatteter Ar-

beitsplatz. Schritt für Schritt erklärt Ingo Metzler seinen „Käse-Lehrlingen“ während des Seminars, wie sie vorgehen müssen, um später drei Sorten schmackhaften Käse ihr Eigen nennen zu können.

Vier-Stunden-Programm

Termine für die Sennschule vereinbart Ingo Metzler individuell das ganze Jahr hindurch mit Ausnahme des Sonntags. Die Gruppengröße variiert dabei immer zwischen fünf und 20 Teilnehmern. Auf's Jahr gesehen erreicht er einen Durchschnitt von 12 Personen pro Lehrgang und von 1,5 bis 2 Kursen pro Woche. Damit seine „Schüler“ keine Langeweile bekommen, plant Ingo Metzler jede Minute der rund vier Stunden genau

durch. Wichtig ist dem Betriebsleiter, die Kurse selbst zu geben. „Vier Stunden ist die kürzeste Zeit, in der man einen Käse herstellen kann“, nennt der Experte den Grund für den zeitlichen Rahmen. Hergestellt wird in dieser Zeit der Wälderkäse, ein Frischkäse aus Kuh- und Ziegenmilch. „Ähnlich wie im Betrieb verwenden wir auch hier etwa 70 % Kuh- und 30 % Ziegenmilch. Wenn die Ziegen trockenstehen, ausschließlich Kuhmilch.“

Aus rund 5 l Rohmilch stellt jeder Teilnehmer in der Sennschule etwa 600 g Käse her, den er später dann mit nach Hause nehmen darf. In der Zeit, in der der Käse ruht, erfahren die Käseliebhaber während einer Jause, einer Brotzeit, welche Rolle die beim Käsen anfallende Molke spielt. „Aus 1 l Milch gewinnt man 100 g Käse und 900 ml Molke. Sie enthält rund 400 Inhaltsstoffe aus der Milch und wirkt sowohl innerlich als auch äußerlich“, erzählt Ingo Metzler. Neben verschiedenen Molkegetränken können sich die Teilnehmer während der vier Stunden auch mit dem Geschmack vom Käse aus dem Brengener Wald vertraut machen. Ein Aperitif, die Käseverpackung, Rezepte sowie eine Urkunde und die Arbeitsschürze sind ebenfalls im Preis von 49 € pro Person mit inbegriffen. Zudem nimmt Ingo Metzler seine „Käse-Schüler“ in den Sennerclub auf. „Jeder Teilnehmer bekommt eine Clubkarte und erhält 5 % Rabatt auf alle Molkeprodukte im Hofladen“, nennt der Landwirt seine Marketingidee dahinter.

„Schüler“ mittleren Alters

Zu den „Käse-Schülern“ von Ingo Metzler zählen private Gruppen ebenso wie Cliquen, Vereine und Touristen. Auch sind zum Teil Firmen nach ihren Meetings auf seinem Hof zu Gast, um etwas zu er-

Ähnlich wie ein Fondue lässt sich die Milch in dem Bottich mit einer Heizstation erwärmen.

Ingo Metzler zeigt, in welcher Verpackung die „Sennschüler“ ihren Käse mit nach Hause nehmen.



Fotos: M. Puppe

leben und nicht nur in der Kneipe zu sitzen. Oft beobachtet der Landwirt auch, dass ein Sennschüler-Gutschein zu runden Geburtstagen verschenkt wird. „Viele möchten gemeinsame Zeit verschenken, also ein Ereignis, das man gemeinsam erleben kann“, lautet seine Theorie, warum Gutscheine immer beliebter werden.

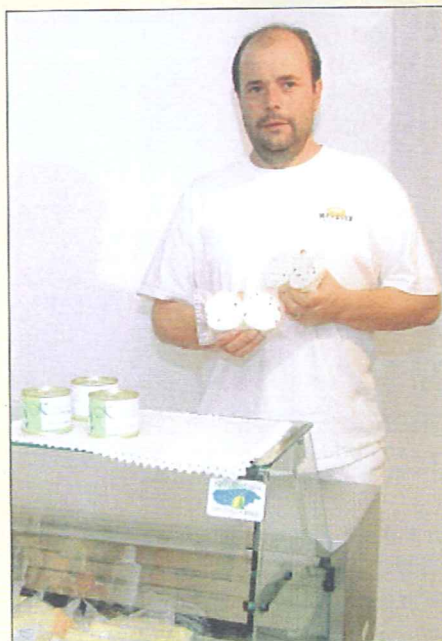
Das Einzugsgebiet der Sennschüler reicht mittlerweile bis Wien und Frankreich. „Es sind mehr Leute mittleren Alters, etwa ab 30 Jahren, die an der Sennschule teilnehmen“, stellt Ingo Metzler fest. Aufmerksam auf den Bergbauernhof mit dem ungewöhnlichen Angebot werden Interessierte über den Tourismusverein des Ortes, über Weiterempfehlungen oder übers Internet. Zudem legt Ingo Metzler seine Broschüre allen Päckchen bei, in denen er seine Molkeprodukte verschickt. Und das sind nicht gerade wenig.

Molke per Post

Spezialität des Bergbauernhofes ist der Wälderkäse, den auch die Sennschüler selbst herstellen. Weil sich dieser Frischkäse nur maximal 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren lässt, keine Lager- und Reifezeit benötigt, vermarktet Ingo Metzler seine Spezialität nicht direkt an den Kunden. Stattdessen zählen Gaststätten, Krankenhäuser und Lebensmittelgeschäfte in der Region zu seinen Abneh-



Neben verschiedenen Sorten Trinkmolke vermarktet Ingo Metzler seine Molke auch in Form von Suppen und als Kosmetik.



Über seinen Hofladen vermarktet Ingo Metzler einen kleinen Teil des Wälderkäses, den es in verschiedenen Sorten gibt.

mern. Im Bereich Direktvermarktung hat sich der Landwirt vielmehr auf die Molke spezialisiert, die bei der Käseherstellung anfällt. So umfasst seine Produktpalette mittlerweile mehr als 40 Produkte rund um das „heilende Wasser der Milch“, wie es Hippokrates schon nannte. Neben Trinkmolke in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen zählen auch Süßmolke-Suppen und Pflegeprodukte wie Cremes und Shampoos zum Sortiment.

„Wir bekommen Bestellungen aus Österreich, Deutschland, der Schweiz, Frankreich und Italien“, sagt Ingo Metzler, der schon seit 1992 seine Molkeprodukte per Post verschickt. Mehr als 10 000 Abnehmer umfasst seine Kundendatei mittlerweile. Pro Tag verlassen im Schnitt etwa 20 Pakete mit einem durchschnittlichen Bestellwert von 40 bis 50 € den Bergbauernhof. Beworben hat Ingo Metzler seine Molkeprodukte unter anderem über einen TV-Shopping-Kanal, bei dessen Sendungen der Landwirt zum Teil selbst vor der Kamera stand.

Architektur lockt Touristen

Doch nicht nur durch TV-Werbesendungen werden Kunden auf Ingo Metzler und seinen Betrieb aufmerksam. Auch sein Neubau neben dem Bauernhof lockt Neugierige an. „Architektur spielt in Vorarlberg eine große Rolle“, erzählt der Landwirt. Für seinen Neubau schrieb

Betriebsspiegel

Metzler Käse – Molke GmbH

Lage des Betriebs

Egg, Bregenzer Wald, im österreichischen Vorarlberg (700 m Seehöhe)

Betriebsleiterfamilie

Ingo (42, Bauer und Käsereifachmann) und Melitta (40, kümmert sich um Besuchergruppen, Hofladen, Milchverarbeitung und Etikettierung) Metzler, Manuel (19, übernimmt die Käseherstellung), Elias (17), Lukas (15), Jonas (9)

Landwirtschaft und Tierbestand

17 ha Grünland

16 Kühe

30 Milchziegen

Betriebszweige

– Lehrgang Sennschule

– Gewerbe für die Kosmetikherstellung

– Käse- und Molkegewerbe

– Gastgewerbe mit Konzession für Besuchergruppen

– Direktvermarktung als GmbH

– Landwirtschaft mit Urproduktion

Mitarbeiter

sieben Mitarbeiter (unter anderem für Verwaltung, Kommissionierung, Auslieferung, Etikettierung)

Produkte

Wälderkäse (Frischkäse aus Kuh- und Ziegenmilch)

40 Molkeprodukte

zugekaufter Käse von Berufskollegen

Vermarktung

über den Hofladen in der Garage des Wohnhauses und per Post

Investitionen

750 000 € für den Neubau

20 000 € für 20 maßangefertigte Käsereibottiche

Internet

www.molkeprodukte.com

er daher einen Architektenwettbewerb aus, an dem sich vier Büros beteiligten. Die Devise des Käsefachmanns lautete: „Wenn ich ohnehin neu bauen, also investieren muss, dann soll es nicht 08/15 sein.“ Und nach 08/15 sieht sein Neubau ganz gewiss nicht aus. Das optisch dreigeteilte Gebäude mit Flachdach wird auch als „Fernrohr des Bauern“ bezeichnet. Untergebracht hat Ingo Metzler darin den Verkostungsraum, eine Küche, Sanitäran-

lagen, die kosmetische Verarbeitung der Molke sowie die Verwaltung. Die Käserei selbst befindet sich im Wohnhaus der Familie. Dass es sich gelohnt hat, 750 000 € in den Neubau zu investieren, zeigt die Resonanz. „Wegen der Architektur reisen manche Kunden extra aus Frankreich an.“ So brachte die internationale Architektur-Ausstellung in Paris viele Busse mit Architektur-Interessierten ins Land. „Manche finden unseren Neubau gut, andere sehen ihn als Katastrophe“, erzählt Ingo Metzler, „es gibt also viel Diskussion darum und das ist wichtig. Man bleibt so im Gespräch der Leute.“ Mit seinem Neubau kann sich der Direktvermarkter zudem von anderen abheben. Denn um einen Platz am Markt zu bekommen, müsse man etwas unternehmen. „Mann kann seinen Platz zwar über den Preis kriegen, aber einen Preiskampf würden wir als Hersteller immer verlieren“, lautet seine Überzeugung. Deshalb setze er auf „Zusatzgeschichten“ wie Architektur und Sennschule.

Mareike Puppe



Foto: privat

Das „Fernrohr des Bauern“ wird der Neubau auch genannt. Im untersten Geschoss befindet sich hinter der großen Glasfront der Besucherraum, in dem die Sennschule stattfindet.

15. – 17. Februar 2008

Friedrichshafen, Bodensee

Fr. – Sa. 9 – 18 Uhr, So. 9 – 17 Uhr

Brennerei-Seminar
Verkostungsseminar für Destillate
Samstag, 16. Februar
Verkostungsseminar
für Biere
Sonntag, 17. Februar



**FRUCHTWELT
BODENSEE**

**Int. Fachmesse für Kernobst, Steinobst, Beeren,
Hopfen und Destillation**

Ein Muss für die Obstbaubranche!

- Alle neuen Maschinen, Geräte, Pflanzen und Produkte für den Obstbau
- Informative Sonderschauen, Vorträge und Seminare
- Alles rund um Hopfenanbau und Destillation



agrarwelt
HOF LAND ZUKUNFT

**Fachmesse für Bio-Energie, regionale
Kulturlandschaft & Agrartechnik**

- Die Agrarwelt für die Region
- Sachkundige Informationen, Vorträge und Seminare zu aktuellen Themen
- Mit Unterstützung u. a. der Kreisbauernverbände und Maschinenringe



Neue Messe 1, 88046 Friedrichshafen, Tel.: 07541 708-0, Fax: 07541 708-110
fruchtwelt@messe-fn.de, www.fruchtwelt-bodensee.de
agrarwelt@messe-fn.de, www.agrarwelt-bodensee.de