

Für jeden, der in unserem westlichsten Bundesland Vorarlberg Station macht, bringt der Ausflug in die herrliche Landschaft des Bregenzerwaldes eine Bereicherung. Im idyllisch gelegenen Bergdorf Bruggan, zugehörig der Gemeinde Egg, vertraut Ingo Metzler den überlieferten Kenntnissen der Antike und seinen eigenen Vorfahren. Seit mehr als 100 Jahren ist der Bauernhof in Familienbesitz.

für Käseliebhaber und solche, die es noch werden wollen. Ab einer Teilnehmerzahl von fünf Personen kann unter Anleitung des Käsemeisters Josef in etwa 4 Stunden diese Kunst erlernt werden. Der Weg zu dieser großen Leistung ist nicht nur hoch

Besuchen Sie die Käsemacher-Schule im Bregenzerwald ...

Die richtige Rezeptur, allerlei Zutaten und viel Spaß lassen 4 Stunden Käsemacherei zu einem echten Erlebnis werden. Mit Kappe: der innovative Landwirt Ingo Metzler



Die Milch seiner Kühe und Ziegen bildet nicht nur die Grundlage für den berühmten „Wälderkäse“, auch das „Abfallprodukt“ Molke und alles was in ihr steckt verarbeitet er zu einer hochwertigen Frischmolke-Pflegeserie, von der Seife bis zur Nachtcreme. Molke ähnelt in ihrer natürlichen Zusammensetzung der Muttermilch, ist frei von Fett und Milcheiweiß, reich an Mineralstoffen und Vitaminen und eignet sich bestens für Fasten- und Entschlackungskuren. Bei Landwirt Metzler und seiner Frau Melitta gibt es seit kurzem die Möglichkeit des Käsemachens für Jedermann – eine spannende Entdeckung

interessant und macht viel Spaß, er findet auch einen fulminanten Abschluss mit dem Erhalt des Sennerdiploms. Bei einer zünftigen Käsejause, bei der auch die anfallende Molke eine große Rolle spielt, merkt man bereits das große Fachwissen der „Jungkaserer“, und mit Spannung wartet jeder auf sein in der Zwischenzeit fertig gewordenes Kunstwerk.

Nun steht der allgemeinen Bewunderung nichts mehr im Wege, und der Aufenthalt im Bregenzerwald wird noch lange – nicht nur beim Verzehr des guten Stückes – in aller Munde sein.

HANNAH KLEINPETER



Im Preis von EURO 49.-/Person sind enthalten: Aperitiv, Käsejause, 2 Getränke, ca. 600 g selbst gemachter Käse, Käseverpackung, Rezepte, Urkunde, Arbeitsschürze und Mütze.

... und kehren Sie mit dem Sennerdiplom nach Hause zurück

Metzler Käse-Molke Ges.m.b.H.
Bruggan 1025, A-6863 Egg
Telefon: 05512 / 33044
Fax: 05512 / 3044-4
<http://www.molkeprodukte.com>



Während der Käse ca. eine Stunde in der Käseform rastet, verwöhnt eine zünftige Käsejause den Gaumen der werdenden SennerInnen.

FOTOS: MOMA