



IN KEINEM ANDEREN BUNDESLAND HAT NEUES BAUEN EINEN DERART HOHEN STELLENWERT. WARUM SOLLTE ES BEIM THEMA KÄSE ANDERS SEIN?

„Ich bin ein ganz normaler Bauer, seit 20 Jahren bewirtschaften wir einen Bergbauernbetrieb in einer wunderschönen intakten Naturlandschaft im Bregenzerwald. Wir verarbeiten täglich die Milch unserer Kühe und Ziegen zum Frischkäse 'Wälder-Käsle',“ erzählt Ingo Metzler und fährt fort: „Aus der anfallenden Molke produzieren wir hochwertige Pflege- und Kurprodukte, die sich Jahr für Jahr besser verkaufen. Dadurch sind wir bald an unsere räumliche Grenze gestoßen und brauchten dringend einen neuen Betrieb, der den strengen Gesetzen der Lebensmittel- und Kosmetikproduktion entsprach. Mit der traditionellen Holzbauweise war das nicht zu verwirklichen“. Wer allerdings zum ersten Mal vor seiner Produktionsstätte in Egg steht, der findet nichts mehr normal und dem bleibt zuerst einmal der Mund offen. „Das Fernrohr des Bauern“, wie es treffend genannt wird, ist ein Beton-Monolith, gegossen aus den Kiesen des Flusses, dem Material auf dem es steht, umrahmt von Wiesen, umgeben von Bergen und Almen. Wie ein Findling aus den Bergen, in die er schaut. Vorne weit offen fängt er wie ein Teleobjektiv die Bilder der Landschaft ein. Hart konfrontiert der Bau das Alte mit dem Neuen, die Tradition mit der Moderne. Wie die Bäume folgt er den Jahreszeiten, im Winter steht der Bau grau und kalt im Schnee, im Frühjahr wacht er auf wie die Pflanzen,

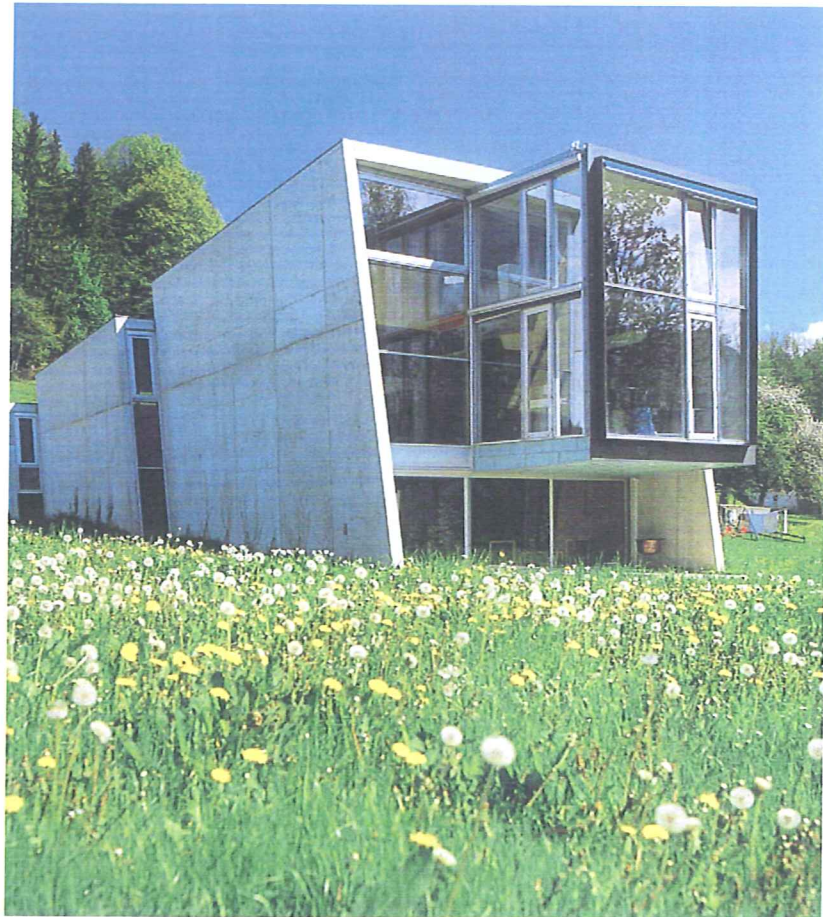
im Sommer trägt er ein grünes Kleid, im Herbst einen purpurroten Mantel.

Auch die Entstehung ist alles andere als normal. Als Privatmann initiierte Metzler – sehr unüblich – im Jahr 2000 einen Architekturwettbewerb, aus dem das Büro „moa“ als Sieger hervorging. Nicht zuletzt deshalb, weil sie die Projektphilosophie „An der Grenze des Bäuerlichen“, die Produktionsabläufe und die einzuhaltenden strengen Gesetze am besten umsetzen konnten. „Wir wollten keine Maske bauen, die Bergbauernidylle und Jodlerromantik vortäuscht. Auch der Bauer und der Einheimische aus den Alpentälern wollen endlich einmal Altes hinter sich lassen und nicht immer das machen, was touristisch von ihnen erwartet wird“, so das Credo.

#### GESCHOLTENE ARCHITEKTUR

Ein anderer Monolith der Moderne steht, nicht ganz unumstritten und lange in den diversen Medien herb gescholten, in Lingenau. Das ist in Vorarlberg zwar nicht an der Tagesordnung, lässt sich aber leicht verstehen, wenn man zum ersten Mal vor diesem Riesenbau steht. Schon die Vorgaben waren schwierig genug, die Ausführung noch viel mehr. Ein gemeinsamer, großer Käsekeller für 33.000 Laibe sollte entstehen, weil die Reifung, die 50 Prozent des





**VERWIRKLICHTE VISIONEN.** Sowohl beim Käsekeller in Lingenau (Bild linke Seite) als auch bei Metzler Käse Molke in Egg (Bilder oben), standen bei der Planung vor allem rationale Aspekte im Vordergrund – gepaart mit einer gewissen Offenheit für Neues. Kritik gab es zu Beginn dennoch.

Geschmacks ausmacht und vier Monate dauert, in den verschiedenen Kellern mit den wechselnden Klimasituationen kein einheitlich gutes Produkt garantieren konnte. Soweit waren sich alle Verantwortlichen einig, die Umsetzung stieß dann allerdings auf viele Uneinigkeiten. Nach langen Diskussionen wurde von den Gesellschaftern – der Firma Rupp Käseexport GesmbH mit der Sennerei Lingenau sowie der Firma Alma Käsefabrikation und Export GesmbH mit der Sennerei Schwarzenberg – im Jahr 2002 die Bregenzerwälder Käsekeller GmbH gegründet. Noch im selben Jahr wurde ein Architekten-Wettbewerb ausgeschrieben, der Sieger gekürt und zusammen in langen gemeinsamen Sitzungen die Planung abgeschlossen. Gebaut hat ihn der über die Grenzen Österreichs bekannte Architekt Oskar Leo Kaufmann, der sonst für seine außergewöhnlichen Holzbauten bekannt ist. Es entstand ein klarer, solider Baukörper von 80 Meter Länge und einer Kubatur von 22.790 Kubikmetern mit Außenwänden aus Sichtbeton. Das architektonische Gesamtkonzept zielt in erster Linie darauf ab, einen überzeugenden Zusammenhang zwischen dem Produkt, der Region und der unmittelbaren Umgebung herzustellen, sowie eine organisatorisch und logistisch optimale Lösung zu gewährleisten. Der lichtdurchflutete Präsentationsraum ist einem der drei Reifekeller zugeordnet und führt so den faszinierten Blick direkt auf die Arbeit der „Kellerkinder“. In diesem Fall sind

es Roboter, welche die Laibe in regelmäßigen Abständen mit Salz bürsten und wenden. Der Besucher ist entsprechend beeindruckt und beginnt zu kalkulieren: Ein Kilogramm kostet rund 14 Euro, ein Laib kommt demnach auf knappe 280 Euro, also lagern hier Millionenwerte. Und praktisch niemand geht aus diesem Haus, ohne sich ein kleines Stück von diesem Vermögen abschneiden zu lassen, um es daheim zu genießen. ◀

## ADRESSEN.

In allen Käsereien im Bregenzerwald ist es üblich und möglich, die Arbeitsabläufe selbstverständlich unter den strengen Auflagen der Hygiene zu beobachten und anschließend die Produkte zu verkosten und zu kaufen.

### ► Metzler Käse Molke GmbH

6863 Egg, Bruggan 1025

Tel.: 05512/30 44, [www.molkeprodukte.com](http://www.molkeprodukte.com)

### ► Käsekeller

6951 Lingenau, Zeihenbühl 423

Tel.: 05513/42 87–5, [www.kaesekeller.at](http://www.kaesekeller.at)