

# VORARLBERG

NEUE AM SONNTAG – 27. MÄRZ 2011, SEITE 22

BRIGITTE KOMPATSCHER

**D**ass Bregenzerwälder ausgezeichneten Käse machen können, weiß man. Dass sie ihr Know-how auch in den Orient exportieren, kommt dennoch nicht so häufig vor. Wie es dazu kam, dass Manuel Metzler (22) aus Egg in Jordanien Einheimischen das Käsemachen beibringt, hat ursprünglich mit einer ganz anderen Geschichte zu tun. „Vor einigen Jahren haben ein paar Typen in Oberstaufen in Bierlaune die Idee gehabt, eine Rallye nach Jordanien zu veranstalten“, erzählt Ingo Metzler (46). Der Vater von Manuel betreibt in Egg gemeinsam mit der Familie eine Landwirtschaft mit Milchkühen und -ziegen und produziert im eigenen, mehrfach ausgezeichneten Betrieb Frisch- und Weichkäse und Molkeprodukte.

## Sennschule

Die seit 2006 jährlich unter abenteuerlichen Bedingungen stattfindende Rallye (mehr dazu unter [www.allgaeu-orient.de](http://www.allgaeu-orient.de)) brachte seit ihrem Bestehen eine größere Summe Geldes hervor, die nach dem Plan der Verantwortlichen für soziale Zwecke in Jordanien eingesetzt werden sollte. „Hilfe zur Selbsthilfe“ wollten die deutschen Organisatoren der Rallye vor Ort leisten. Ein Grundstück in Al Rabiāt, einem Wüstendorf 60 Kilometer von der jordanischen Hauptstadt Amman entfernt, wurde gekauft, auf dem eine Sennerei errichtet werden sollte. Der Haken an der Sache: Die Rallye-Organisatoren hatten nicht wirklich eine Ahnung von Milchverarbeitung und hier kam dann Metzler ins Spiel, der seit Jahren eine Sennschule betreibt, wo die Deutschen zunächst einmal die Grundbegriffe erlernten. Durch den Egger kam auch der Kontakt zu Anton Felder von Felder-Mechanik aus Andelsbuch zustande, der unter

## Vom Wald in die Wüste

In einer kleinen Sennerei 60 Kilometer südlich der jordanischen Hauptstadt Amman wird seit einigen Wochen Schafskäse produziert. Gelernt haben es die dortigen Betreiber von Bregenzerwäldern.

anderem Käsereizubehör produziert. Felder baute dann eine für Al Rabiāt brauchbare, nicht allzu übertechnologisierte Sennereieinrichtung, „bei der man auch einmal kurbeln kann“ (Ingo Metzler), die anschließend auf den Weg geschickt wurde.

## Kriegsgut

Weit kam sie aber nicht: In der Türkei wurde sie als „Kriegsgut“ beschlagnahmt, wie Ingo Metzler erzählt und fast ein Jahr nicht mehr herausgegeben. UNO-Interventionen seien nötig gewesen, um die Anlage letztendlich an ihren Bestimmungsort zu bringen. Im Frühjahr 2010 wurde sie dann in Al Rabiāt erstmals in Betrieb genommen. Manuel Metzler, der im Familienbetrieb in Egg für die Käseproduktion verantwortlich ist, flog damals nach Jordanien, um zwei Männer, die für den

Betrieb der Einrichtung vorgesehen waren, einzuschulen. In diesem Wüstendorf leben laut Manuel etwa zehn Familien, die jeweils zwischen 50 und 150 Schafe hätten, die sie täglich auf die mehr als kargen Weiden treiben würden. Außer einer Moschee und einer Schule gebe es in der Gegend nicht mehr viel.

## Anlaufstelle

Aus der Milch dieser Schafe sollte in der Sennerei ein Käse hergestellt werden, der dann in der Hauptstadt verkauft werden konnte. Manuel blieb eine Woche. Allerdings reichte das wenig überraschend nicht aus, damit die Einheimischen die Sennerei in der Folge selbstständig betreiben konnten. Die Anlage wurde also stillgelegt, abgedeckt und das war es dann vorerst einmal.

Ein knappes Jahr später kamen die beiden Jordanier

dann nach Egg, um vor Ort das Handwerk zu lernen. Im Anschluss daran, vor einigen Wochen, ist Manuel Metzler dann wieder für zehn Tage mit nach Jordanien geflogen und „jetzt sollte es laufen“, sagt er. Er ist aber nach wie vor die Anlaufstelle, sollten Probleme auftreten, „in letzter Zeit haben wir aber nichts mehr gehört“.

## Kamelmilch

Sollte die Schafkäse-Produktion in der Sennerei von Al Rabiāt klappen, ist auch geplant, Kamelmilch zu verarbeiten. „Kamele geben 10 bis 15 Liter Milch am Tag, geschmacklich ähnelt sie der Kuhmilch“, erzählt Manuel. Gemolken wird sie ähnlich wie bei Stuten mit dem anwesenden Fohlen. Da Kamelmilch allerdings mit herkömmlichem Lab nicht verdickt werden kann, muss sie zur Käseerzeugung mit







Manuel und Ingo Metzler im Familienbetrieb in Egg.

LUDWIG BERCHTOLD



Manuel mit einem der jordanischen Käser (links) in der Sennerei in Al Rabi (Mitte) und dort produzierter Käse (rechts).

METZLER(3)

anderen Milcharten gemischt werden.

„Der Käse ist für die Bewohner eine zusätzliche Wertschöpfung“, sagt Ingo Metzler, da die Schafe bisher hauptsächlich zur Fleischverwertung gehalten wurden. Mit der Verarbeitung von 100 Liter

Milch am Tag habe man angefangen, so Manuel, ausgelegt sei die Sennerei auf etwa 500 Liter. Das Wasser für den Betrieb wird aus einem Brunnen in 600 Meter Tiefe heraufgepumpt und dann in Lkw zur Sennerei gebracht. Nicht nur die äußeren Umstände waren

für die Europäer manchmal gewöhnungsbedürftig, auch die Mentalität der Einheimischen sorgte ab und zu für Erstaunen. Manuel: „Man nimmt alles viel lockerer. Einmal wurde einer geschickt, um Wasser zu holen. Als er nicht mehr gekommen ist, ist einer der

Rallye-Organisatoren gegangen und hat den Mann dann beim Kaffeetrinken getroffen.“ Und Ingo Metzler meint abschließend zum Jordanien-Abenteuer: „Es macht einfach Spaß, wenn man durch seinen Beitrag Hilfestellung leisten kann.“