



Nicht nur Schiff-Chefin Elisabeth Metzler findet Ingo Metzlers Käse- und Molkeprodukte zum Anbeißen. BERND HOFMEISTER (3)



In Metzlers Sennerei werden 20 verschiedene Käsesorten produziert.



Qualitätskontrolle beim Lieferanten: sabeth Metzler beim Lokalaugensch

# Natur mit allen Sinnen erleben

Im Romantikhotel und Restaurant „Das Schiff“ in Hittisau verwöhnen Elisabeth Metzler und ihre Familie ihre Gäste mit heimischen Spezialitäten. Seit 15 Jahren setzt die Gastro-Familie unter anderem auf die Käse- und Molkeprodukte des Eggers Ingo Metzler.

**D**ie Mischung aus traditioneller, moderner sowie internationaler und regionaler Küche macht das Restaurant des Romantikhotels „Das Schiff“ in Hittisau zu einer der

besten kulinarischen Adressen des Landes. Bei den Zutaten setzt die Familie Metzler vor allem auf heimische Produkte. Egal, ob Fleisch, Wurstwaren, Käse, Butter Gemüse oder Eier: Alles wird von heimischen Bauern geliefert. Einer davon ist der Egger Ingo Metzler, der bei den Gästen mit seinem Käse und seinen Molkeprodukten punktet.

„Für mich ist es eine große Ehre, mit so einem hochkarätigem Haus zusammenzuarbeiten“, sagt der innovative Bregenzerwälder Milchbauer, der mit der Hittisauer Gastro-Familie übrigens nicht verwandt ist. Gemeinsam mit seinen vier Söhnen bewirtschaftet Metzler 25 Hektar Land, auf dem sich 16 Kühe und 50 Ziegen tummeln. Die gesamte Milch der Tiere wird zu 20 verschie-

denen Frisch- und Weichkäsesorten verarbeitet. Aus der dabei anfallenden Molke stellen die Familie Metzler und deren Angestellte Molkegetränke, Sig, Suppen und Körperpflege-Produkte aller Art her.

## Von Anfang an

30 Gastronomie-Betriebe beliefert Metzler derzeit mit seinen Käse- und Molkeprodukten. Zu seinen ersten Lieferadressen zählte „Das Schiff“ in Hittisau, mit dem er seit mittlerweile 15 Jahren zusammenarbeitet.

„Ingo ist ein innovativer Typ. Wir führen seit Beginn an eine faire Partnerschaft. Unsere Gäste schätzen sehr, dass für die Produkte keine chemischen Zusätze verwendet werden“, erzählt Schiff-Chefin

Elisabeth Metzler. In den Zimmern und im Wellness-Bereich des Romantikhotels finden sich Metzler-Molke-Kosmetik-Artikel. Auf der Speisekarte Haubenlokals unter anderem Ziegentopfenockerl und fünfgängiges Käsemenü. Auch beim üppigen Frühstücksfett wird Metzlers Käse aufgetischt.

Die Gäste können sich aber nicht nur im Hotel von der Qualität überzeugen. Auf Metzlers Bauernhof in Hittisau können Interessierte die landwirtschaftlichen Produktionsprozesse hautnah miterleben. Besichtigt werden kann nach Anmeldung der Kuh-Laufstall, das Ziegen-Tollhaus, die Kleintier-Kuschel-Zone und auch die Sennerei und Kosmetikproduktion. MELANIE FRIEDL

*Zusammen leben  
Miteinander arbeiten*

Vorarlberg ist... regional!



**Ländle**  
PRODUKT  
« i luag druf