

Österreich: Im Bregenzerwald kann man tagelang auf der »Käsestraße« unterwegs sein und sogar ein Senner-Diplom erwerben

Kulturpflege mit Laib und Seele



Von Heidi Diehl

»Ziege oder Kuh?« Mit einer XXL-Kelle schöpft Ingo Metzler jedem fünf Liter der gewünschten Milchsorte in einen Kessel. Vier Stunden später wird sie sich, so die Senn-Eleven alles richtig machen, in Frischkäse verwandelt haben. Noch aber schauen sie etwas skeptisch auf die vielen Gerätschaften, die man dafür braucht. »Käse machen ist gar nicht so schwer«, erklärt Senn-Lehrer Ingo Metzler aus Egg im Bregenzerwald im österreichischen Bundesland Vorarlberg, »man braucht vor allem frische Milch, Geduld und viel Liebe, den Rest kann man lernen.« Zunächst üben die »Lehrlinge« sich in Geduld. Eine winzige Flamme unter dem offenen Kessel soll die Milch von knapp 18 gleichmäßig auf exakt 37 Grad erwärmen. Das heißt rühren, rühren,

rühren – eine gute halbe Stunde lang immer in eine Richtung. Und dabei niemals das Thermometer aus dem Auge lassen, denn wenn die Temperatur erreicht ist, muss es ganz schnell gehen. Dann kommt Lab, ein Enzym aus dem Kälbermagen hinzu, das die Milch eindickt: Zehn Tropfen zur Ziege, Kuh zwei mehr. Gut unterrühren, dann können die Schüler für etwa 35 Minuten den Kessel sich selbst überlassen, bis sich die Milch

von flüssig zu schnittfest verwandelt.

Jetzt ist erst einmal Zeit, ausgiebig zu testen, was bei Metzlers täglich aus der Milch von 16 Kühen und 50 Geißen entsteht – Käse in den verschiedensten Sorten und Zubereitungsarten. Derweil der Landwirt und Senner vom Werden und Wachsen seines Betriebes erzählt.

Anfangen hat alles vor 41 Jahren als der damals sechsjährige Bauernsohn zum Geburtstag eine Ziege geschenkt bekam, die ihn eines Morgens mit zwei Neugeborenen überraschte. Da dem Knaben die Tiere gut gefielen, kam eine nach der anderen hinzu. Irgendwann war die Milchmenge größer, als die Familie am Tag verbrauchen konnte. Und so machte zunächst die Mutter, später auch begeistert der Junge Käse aus dem

Rest. Aus dem Hobby wurde ein Beruf, heute verarbeitet der Familienbetrieb täglich 1000 bis 1500 Liter Kuh- und Ziegenmilch zu 20 Sorten Weich- und Hartkäse.

Mit einem herkömmlichen Bauernhof allerdings hat das Unternehmen wenig zu tun. Ingo Metzler hat eine Vision, will, dass die Verbraucher wirklich begreifen können, wie Landwirtschaft funktioniert und Natur hautnah mit allen Sinnen erleben. Der Hof steht jedermann offen, wer will, kann beim Melken helfen oder – wie die begeisterten Senn-Eleven – sich sein Souvenir selbst »basteln«. An dem erst in diesem Jahr fertiggestellten Stall bissen sich vier Architekten die Zähne aus, erst der Fünfte konnte den 47-Jährigen zufriedenstellen. Ingo Metzler wollte nämlich nicht nur einen optisch ansprechenden Bau aus robuster einheimischer Weißtanne mit riesigen Glasflächen, der modernsten Anforderungen der Tierhaltung entspricht, sondern gleichzeitig ein Erlebniszentrum für Besucher schaffen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Die Tiere haben genügend Platz und Rückzugsmöglichkeiten, und die Menschen können von einer Galerie aus das Treiben im Stall beobachten. Sogar ein Hofkino gehört zum Konzept, in dem der Weg vom Gras über die Milch bis hin zu ihrer Verarbeitung kurzweilig und nachvollziehbar gezeigt wird.

»Mir geht es ums Ganze«, erklärt Ingo Metzler seine Philosophie. Und zum Ganzen gehört natürlich auch die Molke. Was anderswo mehr oder weniger ein Abfallprodukt der Käseherstellung ist und ans Vieh verfüttert wird, ist bei ihm Ausgangsstoff für einen eigenen Produktionszweig. Denn nur zehn Prozent der Milch wird zu Käse, der große Rest ist Molke mit 400 wertvollen Inhaltsstoffen, die nicht nur gesund sind, sondern auch schön machen. Rund 60 verschiedene Lebensmittel und Kosmetikprodukte entstehen im haus-eigenen Molke-Labor, kaufen kann man sie im Laden gleich nebenan.

Da werden die Senn-Azubis später auch noch reinschauen, noch aber fordert der Käse ihre ganze Aufmerksamkeit. Wie schnittfester Joghurt sieht die Masse im Kessel nun aus, Zeit für den »Auftritt« der Käseharfe, die ein wenig an einen Eierschneider erinnert. Ingo zeigt, wie es geht, zieht sie immer wieder kreuz und quer durch die Masse und zerteilt sie so in immer kleinere Stücke, den sogenannten Bruch. »Je kleiner der Bruch, desto härter wird später der Käse«, erklärt er.

Mit dem nächsten Arbeitsschritt wird's kreativ. Aus unzähligen Gewürzen, Blüten, Früchten und frischen Kräutern stellt sich jeder seine Mischung zusammen, mit der aus dem neutralen Rohkäse ein individuelles Unikat wird. Mit einer Lochkelle schöpfen die Schüler den Bruch in drei Formen



und verteilen großzügig die Würzmischung. Noch einmal heißt es warten, bis die überschüssige Molke abgelaufen ist und sich der Bruch zu einem Käse verdichtet hat. Als die Hobby-Senner ihre Mitbringsel endlich aus der Form heben können, zeigen sie die so stolz herum, wie junge Mütter Fotos von ihren Kindern. Damit die Lieben Zuhause auch wirklich glauben, dass sie tatsächlich alles selbst gemacht haben, überreicht Ingo Metzler jedem feierlich sein Senner-Diplom.



Mit dem in der Tasche kann man sich selbstbewusst als Fachmann auf die »Käsestraße« begeben, die sich quer durch den Bregenzerwald zieht. Sie ist aber keine Straße im herkömmlichen Sinn, sondern ein Zusammenschluss von Bauern, Sennern, Wirten, Gasthäusern, Handwerkern, Bahnen, Tourismus- und Handelsbetrieben. Alle rund 200 Mitglieder des 1998 gegründeten Vereins haben sich

im wahrsten Sinne des Wortes der Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur mit »Laib und Seele« verschrieben.

Wer sich auf den Weg des Käses macht, begibt sich auf eine Entdeckungsreise für alle Sinne. In Lingenau beispielsweise kann man den modernen Käsekeller besichtigen, in dem Tausende Laibe Bergkäse reifen. Hergestellt werden sie in 17 Tal- und 90 Alpennereien aus silofreier Rohmilch. Was nichts anderes heißt, als dass sich die Tiere im Sommer ausschließlich von Gras und im Winter nur von Heu und Getreideschrot ernähren. Deren Milch wird nicht nur zu würzigem Bergkäse, sondern zu 40 weiteren Sorten sowie Butter und Rahm verarbeitet. Zu den regionalen Besonderheiten zählt der Bregenzer Alpkäse, der nur auf den Alpen im Sommer in reiner Handarbeit erzeugt wird.

24 Dörfer gibt es im 555 Quadratkilometer großen Bregenzerwald. Die Menschen hier leben seit Jahrhunderten von der Landwirtschaft und der Käseherstellung. Noch immer gibt es 1000 Milchbauernfamilien, auf deren Weiden insgesamt 35 000 Kühe stehen. Die Mitgliedsbetriebe der »Käsestraße« erkennt man gut an einem einheitlichen Logo. Überall sind Gäste gern willkommen. Ein besonderes Schlaraffenland ist das Käsehaus in Andelsbuch, das sieben Tage die Woche geöffnet hat und die gesamte Bandbreite an regionalen Spezialitäten bietet. Wem das nicht reicht, dem bleibt nur, selbst Hand anzulegen in Ingo Metzlers 2003 eröffneter einziger Sennschule in Vorarlberg.

Wenn der Sommer langsam zu schwächeln anfängt, die Nächte kälter und die Tage schon spürbar kürzer werden, dann beginnt im Bregenzerwald die fünfte Jahreszeit. Von Mitte September bis Ende Oktober wird allerorten der »KäseHerbst« gefeiert, der kulinarisch-kulturelle Höhepunkt des Jahres. Dann laufen die Mitglieder der »Käsestraße« zur Höchstform auf, jeder lässt sich etwas Besonderes für die zahlreichen Gäste aus nah und fern einfallen, Vieh- und Bauernmärkte locken, überall kann man Käse und andere Produkte der Region verkosten. Ein wenig Platz im Magen sollte man sich aber unbedingt für eine ganz besondere Spezialität aufheben – die Bregenzerwälder Käsknöpfe, eine Art Spätzle, die mit mehreren Sorten würzigem Bergkäse vermischt und mit Röstzwiebeln serviert werden. Das hört sich nicht nur an wie ein Angriff auf die Hüften, es ist auch einer! Den Käsknöpfe zu widerstehen, ist allerdings kaum möglich und wirklich nicht nötig. Denn der Bregenzerwald bietet nicht nur Käse satt, sondern auch 2000 Kilometer Wanderwege. Da kann man sich ja dann die Kalorien locker wieder ablaufen.

Immer schön in eine Richtung rühren (o.), nach vier Stunden kann man dann den Lohn der Arbeit in den Händen halten (u.). Ingo Metzler (r.) hat für seine Senner-Azubis jede Menge Tipps parat. An einem einheitlichen Logo kann man die Mitglieder der »Käsestraße« erkennen (u. l.).

nd-Fotos: Heidi Diehl



✂ **Sennschule: Metzler Käse-Molke GmbH, A-6863 Egg, Tel.: +43 (0) 5512-3044, E-Mail: metzler@molkeprodukte.com, www.molkeprodukte.com**
✂ **Käsestraße Bregenzerwald, Tel.: -2365 23, E-Mail: info@kaesestrasse.at, www.kaesestrasse.at**
✂ **Infos zur Region: Vorarlberg Tourismus, PF 99 / Poststr. 11, A-6850 Dornbirn, Tel.: +43 (0) 572 377 033-0 E-Mail: info@vorarlberg.travel, www.vorarlberg.travel**

ANZEIGEN

Ostsee

Natur pur im Ostseurlaub

2 beheizbare **FeWo's**
je 55 m² bis jeweils 4 Pers.
ab **40 € pro Nacht**

Jens Medler, ☎ 0381 / 695 000
oder 0177 / 573 34 08
jensmedler@gmx.de
www.ostseurlaub-buettelkow.de

Nordsee

Herbstangebote! Erleben Sie Ebbe & Flut auf der Insel Nordstrand!
Zimmer, App. + FeWos, Frühst., NR
☎ (048 42) 10 25
www.nordseehotel-nordstrand.de

Sachsen

Sächsische Schweiz
Schöne **FeWo** ab **35 €** (bis 4 Pers.)
☎ 03 50 28/858 80 **www.saechsische-schweiz-touristik.de/guenther**

Österreich

Mitreisende gesucht

Seit 19 Jahren reist unsere Reisegruppe mit Freunden des nd nach Österreich und Südtirol. Für die diesjährige Reise, vom **27.12.12 bis 05.01.13** in den **Brunnerhof im Antholzer Tal**, haben wir noch **2 Doppelzimmer frei**. Der Preis für 9 ÜN/Halbpension, Fahrt im modernen Reisebus ab Berlin und Leipzig, inkl. 3 Tagesausflüge Bus, geführte altersgerechte Wanderungen, Wellnessbereich, Silvesterfeier beträgt **€ 875,00**. In einer Pension in 100m Entfernung stehen noch **1 DZ** und **1 EZ** zur Verfügung. Preis **DZ € 775,00** p.P. und **EZ € 875,00**.

Interessierte wenden sich an
Wolfgang Siegel, Reisecenter Kindl Boulevard
☎ (030) 62 70 70 01 oder Email: reisecenter@sp-reisen.de

Tsch./Slow./Polen

Kurreisen & Wellness Tschechien / Slowakei / Polen

Swinemünde 1 Wo HP ab **170,-**
***Hotel EL PAK, alle Anwendungen im Haus

Rewal (Poln.Ostsee) 1 Wo VP ab **200,-**
SPA Hotel JANTAR, alle Anwendungen + Bassin im Haus

Kolberg 2 Wo HP ab **319,-**
***Kurhotel GRYF, alle Anwendungen im Haus

Bad Flinsberg 2 Wo VP ab **349,-**
***Kurhotel KRYSTAL, alle Anwendungen + Bassin im Haus

Katalog „Weihnachten & Silvester 2012/2013“ ist da - mit 3 % Frühbucherrabatt !!!

Alle Preise pro Person im DZ mit DU / WC / SAT-TV, ärztliche Betreuung, 2 - 4 Anwendungen pro Werktag

Bustransfer mit Haustür - Service möglich
Bitte **KATALOG 2012/13 anfordern !!!**

DESLA Touristik
Alexanderstr. 7 (8. OG) 10178 Berlin
(Haus des Reisens am Alexanderplatz)
Telefon: 030 / 24 72 75 11
www.desla-kuren.de

Tun Sie was für Ihren Umsatz. Mit einer Anzeige im nd.
Geschäftsanzeigen im nd:
Tel.: 030/2978-1841, -1842, -1843
Fax: -1840; onzeigen@nd-online.de

Spanien

Spanien – Andalusien
8-tägige Kultur- und Erlebnisreise
inkl. Ausflugsprogramm ab **€ 999,-**

1. Oktober 2012

Sie fliegen von Berlin, Leipzig oder Dresden nach Malaga und fahren zu Ihrem Hotel in Torremolinos (Ü/HP). Von da aus unternehmen Sie Halb- bzw. Ganztagsausflüge mit vielen Besichtigungen nach Mijas, Granada, Ronda, Marbella, Sevilla und wenn Sie mögen, auch nach Cordoba.

Ihr 4-Sterne-Hotel Royal Al Andalus liegt ca. 400 m vom Strand entfernt und bietet Ihnen Rezeption, Restaurant/Bar/Cafeteria, Sonnenterrasse, Pool mit Poolbar u.v.m.

Zusätzliches:

Einzelzimmerzuschlag	215,- €
Ganztagsausflug Cordoba	75,- €
Flughafenzuschlag Leipzig und Dresden	60,- €

Beratung und genauere Informationen: nd-Anzeigenabteilung
• Frau Weigelt • Tel: (030) 2978-1842 • Fax: (030) 2978-1840

Italien

Sizilien - Reise
8-tägige Reise am Fuße des Ätnas
inkl. HP ab **€ 999,-**

14. bis 21. Oktober 2012

Sie fliegen mit Lufthansa von Berlin nach Catania und fahren dann zu Ihrem Hotel im Raum Palermo (4 Ü). Verschiedene Ganztagsausflüge im modernen, klimatisierten Reisebus führen Sie nach Monreale, Segesta, Erice, Marsala, Agrigento, Piazza Armerina, Giardini Naxos (3 Ü), Catania, Syrakus, Ätna und Taormina.

Sie übernachten in 4-Sterne-Hotels mit Halbpension.

Bei vielen Sehenswürdigkeiten haben Personen ab 65 Jahren freien Eintritt.

Zusätzliches:

Einzelzimmerzuschlag	159,- €
----------------------	----------------

Beratung und genauere Informationen: nd-Anzeigenabteilung
• Frau Weigelt • Tel: (030) 2978-1842 • Fax: (030) 2978-1840

Internet: **www.neues-deutschland.de**

Die Fax-Nummer für Ihre Anzeige: (030) 2978-1840