



Im Hofkino ...

Natur, Tradition, Arbeit, Mensch und Tier
als lebendiges „Diorama“: Das bietet
Ingo Metzler in seinem Molkebetrieb

Metzler mit seinem Kleinvieh, das ihm
einzigartige Produkte ermöglicht

... und Molke-Labor

Im „Hofkino“ der Metzlers kann der Besucher den Weg vom Gras über die Milch bis zu den fertigen Molkeprodukten beobachten

Fast wäre ich am Firmendomizil vorbeigefahren, vorbei an Stall, Wohnhaus und Produktionsgebäude. Ich schüttle den Kopf über mich selbst – aber knapp eineinhalb Stunden später weiß ich, dass hier alles seine Ordnung hat. Es geht nicht um einen spektakulären Auftritt oder eine große Geste. Es geht jedoch sehr wohl ums Ganze: das der Milch. Denn lediglich zehn Prozent der Milch fließen in den Käse. Aus den anderen 90 Prozent besteht wesentlich die Welt, in die ich eintauche, sobald ich die Tür zu Metzlers hinter mir schließe.

Ich befinde mich in einer Mischung aus Labor, Werkstatt, Küche und Lageraum, durchzogen von einem feinen Geruch nach Osterputz, Kräutergarten, Molkereilädele und Sommerwiese. Ein kräftiger Mann ist gerade dabei, auf einer kleinen Waage ein Gefäß mit golden leuchtender Flüssigkeit zu wiegen. Meine Frage nach Ingo Metzler ist bei ihm an der richtigen Adresse: „Das bin ich“, sagt er und empfängt mich mit einem festen Händedruck.

25 Hektar Grünland bewirtschaften Metzlers mit ihren vier Söhnen, von denen zwei bereits aktiv in der Firma mitwirken. Täglich wird die Milch der 16 Kühe und 50 Geißen zu Frisch- und Weichkäse verarbeitet. Die Käserei verwertet aber wie gesagt nur zehn Prozent der Milch. Der große Rest, die Molke, ist seit der Antike bekannt als wertvolles Heilmittel. Metzlers Philosophie und Kunst besteht darin, die vollen hundert Prozent der Milch

zu nutzen. An die sechzig Produkte stellen Metzlers her. Verkauft wird via Hofladen, Versand, Fach- oder Lebensmittelhandel und Gastronomie. Handwerk und Handarbeit prägen alle Arbeitsprozesse bei Metzlers.

400 verschiedene Inhaltsstoffe hat die Molke. Damit lässt sich einiges anfangen. Neben der Wälder-Schokolade (Sig) gibt es eine schier unglaubliche Palette an Molkegetränken mit verschiedenen Fruchtzusätzen. Und Molke zur Körperpflege: Salben, Cremes, Lotionen. Am Anfang stand übrigens ein schlichter Badezusatz. Dann fragte jemand nach einem Dusch-Mittel, der nächste wollte eine Handcreme, Pulver, ein Kräuterbad ... Zuletzt führte die Suche nach einem kleinen Werbegeschenk zur Idee eines Lippenbalsams.

Ein neuer, EU-konformer Stall entspricht allen Anforderungen heutiger Tierhaltung. Man hat sich für einen Bau entschieden, der weit mehr ist als Stall. Es ist eine Erlebniswelt, in der Besucher auf einer weiten Galerie den Weg vom Gras zur Milch und von der Milch zum Wildrosenkörperöl verfolgen können. „Hofkino“ nennt Ingo Metzler das Konzept. Landschaft, Natur, Tradition, Arbeit, Mensch und Tier als lebendiges „Diorama“. Dazu gehört auch der Kräuter- und Blumen Garten vor dem Haus oder die hofeigene Sennschule, in der die Besucher ihren eigenen Käse sennen.

Die Produkte von Metzlers erzählen eine Geschichte. Diese bildet den Zusatznutzen des Produkts. Neuerdings erzählen Metzlers Produkte diese Story auch auf Finnisch und Schwedisch. Ingo Metzlers Vorliebe für die nordische Welt bringt seine Erzeugnisse auch dorthin. Leidenschaft und Gefühl zählen eben mehr als Kalkül und Strategie.

Peter Natter





**Die Meisterinnen und Meister
der Molke in ihrem Labor**