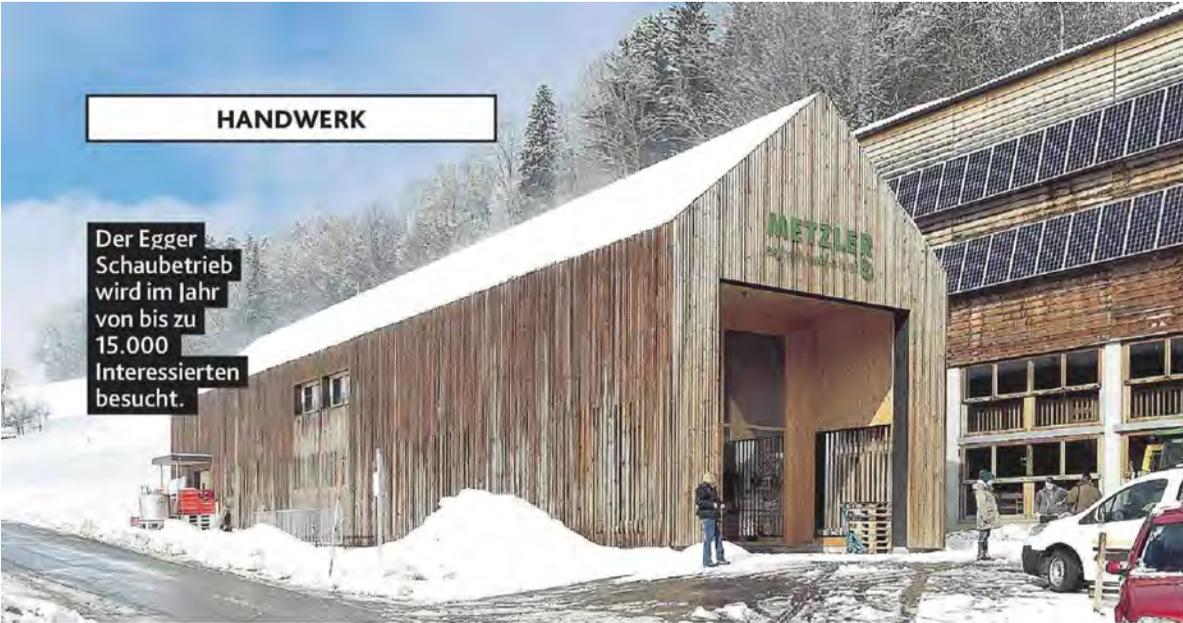


**HANDWERK**

Der Egger Schaubetrieb wird im Jahr von bis zu 15.000 Interessierten besucht.



# Diese Sennerin hat Ziegenmilch im Blut

Monika Moosbrugger (17) hat sich für eine ganz besondere Berufsausbildung entschieden. Sie lernt bei Metzler-Käse und Molke das Sennen. Die besondere Leidenschaft der jungen Schoppenerin ist die Herstellung von Ziegenkäse.



Sehr beliebt sind auch die in Öl und Kräuter eingelegten Ziegenkäse (links die grünen Labels).

**M**onika Moosbrugger lässt das Thermometer nicht aus den Augen. Es kann sich nur noch um wenige Augenblicke handeln, bis die Milch die magische 18-Grad-Celsius-Grenze erreicht. „Dann gebe ich die Milchsäurebakterien dazu“, erklärt die 17-jährige Bregenzerwälderin und rückt sich die weiße Schutzhaube zurecht.

Das Mädchen, das vor zehn Monaten ihre Sennerlehre bei Metzler Käse-Molke in Egg begonnen hat, wirkt burschikos und kräftig in ihren Devich-Fellstiefeln. 30 Kilo schwe-

re Käselaibe zu stemmen ist ja auch nichts für Zartbesaitete. Monika weiß genau, was sie will: Eine gute Sennerin werden und später einmal die elterliche Landwirtschaft in Schoppennau übernehmen.

## Vier Geißen zuhause

Zuhause auf dem Hof in Schoppennau ist Monika Moosbrugger quasi ihre eigene Produkttesterin. Die vier Geißen Chiara, Rosl, Resl und Carla liefern ihr die Milch für feinsten Ziegenkäse. Sie stellt ihn in Kleinstmengen her – für den Hausgebrauch. „Übung macht schließlich auch beim Sennen die Meisterin“, meint sie lachend und

**HANDWERK**



Was heißt hier meckern? Die junge Geiß ist bestens gelaunt und zeigt Monika Moosbrugger ihre Zuneigung mit einem nassen Mutz auf die Wange.



beobachtet die Bewegungen des Rührwerks. „Nur so kann ich das notwendige Fingerspitzengefühl für die Produktion entwickeln.“

Im Alltagsbetrieb von Metzler-Käse profitiert die Sennerin vom Wissen und Erfahrungsschatz ihres Ausbildners Manuel Metzler. Er ist mit seiner Frau Magdalena verantwortlich für die Käseproduktion. Mit ihrem Lehrmeister verarbeitet Monika täglich rund 1000 Liter Rohmilch zu 20 Sorten Frisch- und Weichkäse.

**Vergoldete Ziege**

Der Anspruch an die Qualität ist dabei sehr hoch. Nicht umsonst haben die

Ziegenkäse-Variationen von Metzler schon Preise eingeholt. Wie etwa das Wälderkäse „Wildkräuter“ oder der Räucherkäse „Die freche Muh“, für die der Familien-Kleinbetrieb gleich vier Goldmedaillen und eines von 14 „Kasermannl“ bei der „Interagrar“ in Wieselburg gewann. Eine Anerkennung, auf die auch Monika Moosbrugger ein bisschen stolz sein kann.

**Marion Hofer**

Monika bei der Produktion (re.): Die Devich-Fellstiefel (oben) müssen aus Hygiene-Gründen draußen bleiben.



Fotos: Dietmar Mathis/Fotografenmeister