

METZLER NATURNAH

Aus der Molke, die nach der Käseherstellung übrig bleibt, entsteht auf dem Hof von Familie Metzler Besonderes für Schönheit und Gesundheit.



Aus Molke und heimischen Heilpflanzen entstehen verschiedene Kosmetikartikel.

Von Hand werden die Etiketten angebracht.

Naturnahe Kosmetik aus dem Bregenzerwald

RUBINA BERGAUER

Ziegenkäse, ob natur oder verfeinert mit Kräutern und Gewürzen, ist eine Spezialität von Familie Metzler. Der Grundstein für das Unternehmen Metzler naturhautnah wurde quasi am 10. Geburtstag des heutigen Firmenchefs Ingo Metzler (49) gelegt. „Als Geschenk erhielt ich eine trächtige Ziege“, erinnert sich der vierfache Familienvater. Bald darauf wurden zwei Kitze geboren. Die kleine tierische Familie fand im elterlichen Stall ein zu Hause. Damals war die Landwirtschaft der Familie Metzler noch auf Schweine spezialisiert. „Aus der täglich frischen Ziegenmilch stellte meine Mutter Käse für den Eigenbedarf her“, erzählt der Bregenzerwälder.

Schon nach kurzer Zeit bevölkerten immer mehr Ziegen den Schweinestall, immer mehr Käse wurde hergestellt. So viel, dass dieser im Ort verkauft werden konnte. In Folge ist der Bauernhof von Schweine- auf Ziegenhaltung umgestellt worden. Ende der 1980er-Jahre richtete Familie

Metzler schließlich eine eigene Hofsennerie ein. „Da war klar, dass wir auch die Wertschöpfung steigern mussten. Denn aus einem Liter Milch gewinnt man höchstens zehn Prozent Käse. Was übrig bleibt, ist die Molke“, erklärt Ingo Metzler. Dieses Nebenprodukt ist ein Rohstoff, der Möglichkeiten bietet. Denn viele der 400 Inhaltsstoffe der Milch verbleiben nach der Käseproduktion in der Molke. Darunter hochwertiges Eiweiß, Vitamine und Spurenelemente. Nicht umsonst würde Molke bereits seit dem Altertum als das heilende Wasser der Milch bezeichnet, betont Metzler. Denn innerlich oder äußerlich angewendet soll diese wohltuende Wirkung haben und der Gesundheit, sowie Schönheit förderlich sein.

Im Keller getüftelt

Ein Schulfreund von Ingo Metzler hatte eine Drogistenlehre absolviert und so entstand die Idee aus dem Milchprodukt Kosmetikartikel herzustellen. „Während andere in unserem Alter in die Disco gingen, tüftelten wir

im Keller an der richtigen Rezeptur“, sagt der heute 49-Jährige. Als erstes entstand ein Badezusatz. „Den haben wir dann an die Verwandtschaft verschenkt. Da wäre der Schaden nicht so groß gewesen, wenn sich das Produkt als Fehlschlag entpuppt hätte“, berichtet der Bregenzerwälder und schmunzelt. Bald darauf kam für all jene, die keine Badewanne zu Hause hatten, ein Duschgel hinzu und so wurde die Produkt-Palette immer mehr erweitert. Am Anfang habe seine Frau die Etiketten für die Tiegel und Fläschchen noch selbst geschrieben. „Konzept hatten wir keines. Wir haben Test-Produkte entwickelt. Sind diese gut angekommen, haben wir mehr davon hergestellt. Das hat Spaß gemacht“, erinnert sich Metzler.

Im Jahr 1992 erhielt Familie Metzler für ihre Kosmetikartikel aus Molke den Vorarlberger Innovationspreis, ein Jahr später den österreichischen Agrarmarketingpreis. Viele weitere Auszeichnungen sollten im Laufe der Zeit noch folgen. „Auf diese Weise erlangte unser Familienun-

METZLER NATURNAH

Käsedelikatessen aus Ziegen- und Kuhmilch, Kosmetikartikel und Getränke aus Molke
21 Mitarbeiter, 16 Kühe, 70 Ziegen und weitere Kleintiere.

Inhaber: Ingo Metzler
www.molkeprodukte.com

NEUE
MITTWOCH, 25. JUNI 2014

VORARLBERG | 23



Architektur und Energieeffizienz vereinen sich in den Gebäuden des Hofladens und der Ställen.



70 Milchziegen und 16
Kühe leben auf dem Hof
von Ingo Metzler.
ROLAND PAULITSCH

ternehmen auch eine gewisse Bekanntheit und die Produktion kam richtig in Fahrt“, erläutert der Unternehmenschef. Mittlerweile leben 16 Milchkühe und 70 Milchziegen auf dem Bauernhof bei Egg. Um die hohe Qualität der Milch zu garantieren, bekommen die Tiere im Sommer vor allem frische Gräser, Wiesenkräuter und Blumen zu fressen. Im Winter gibt es hofeigenes Heu. Aus der sogenannten Heumilch werden dann Butter und verschiedene Käsespezialitäten hergestellt.

Die anfallende Molke wird, angereichert mit heimischen Heilpflanzen, zu Kosmetikprodukten oder aber Getränken und Nahrungsmitteln weiterverarbeitet. Ingo Metzler erklärt: „Uns war es wichtig, den gesamten Herstellungshergang so transparent wie möglich zu gestalten.“ Interessierte können

daher nach Voranmeldung eine Führung durch den imposanten Kuh-Laufstall und das Ziegenhaus bekommen. Das Gebäude ist nicht nur energieeffizient konzipiert, sondern auch architektonisch interessant. Eine Galerie bietet Besuchern einen Überblick über das Treiben im Stall. Eigens angebrachte Boxen an den Wänden sind begehrte Liegeplätze für ranghohe Tiere, wie Ingo Metzler erklärt. Denn in einer Ziegenherde herrsche eine strenge hierarchische Ordnung. Zudem ist es möglich, einen Blick in die Sennerei zu werfen und anschließend im Hofladen zu stöbern.

Auch eine Kleintierzone mit Hasen und Meerschweinchen, sowie einen Kräutergarten gibt es auf dem Gelände des Familienunternehmens zu entdecken. „Das schönste Kompliment für mich ist, wenn jemand, der

ansonsten keinen Bezug zum Landleben oder zur Landwirtschaft hat, nach einem Besuch hier sagt: Bei euch möchte ich Ziege sein“, betont Metzler.

Für das Gemeinwohl

21 Mitarbeiter sind bei Metzler naturnah beschäftigt. Mittlerweile werde auch verstärkt für Partnerunternehmen aus Vorarlberg, der Steiermark und Spanien produziert. Die unter eigenem Namen vertriebenen Artikel können in einem heimischen Großmarkt, sowie über den Internet-Handel des Betriebs erworben werden. Der Unternehmenschef resümiert: „Uns war von Anfang an klar, dass wir den Kampf um den Preis nicht gewinnen. Mit Billigproduzenten können wir diesbezüglich nicht mithalten. Deshalb war es wichtig, unsere Produkte mit Zusatzwerten in

Verbindung zu bringen.“ Ingo Metzler und sein Team setzten auf Nachhaltigkeit und Energieeffizienz. Das ist auch einer der Gründe, wieso der Unternehmenschef das System der sogenannten Gemeinwohlökonomie unterstützt.

Dabei geht es darum, ein Wirtschaftssystem aufzubauen, das sich auf gemeinwohlfördernde Werte stützt. Metzler erläutert: „Das jetzige Wirtschafts- und Finanzsystem kann gar nicht funktionieren. Zu viele Menschen bleiben dabei auf der Strecke und das macht Angst. Daher gilt es Entscheidungen zu treffen, die nicht nur zum Wohle der Zahlen sondern auch zu dem der Gemeinschaft beitragen.“ In diesem Sinne möchte Ingo Metzler wirtschaften und diese Überzeugung in Folge auch an seine vier Söhne weiter geben.