

10/2016

HEISS GELIEBTE ALPENKÜCHE

# Lust auf Genuss

magazin

## HEISS GELIEBTE ALPENKÜCHE

Schlutzkrapfen mit  
Spinat und Rucola,  
Käsenockerl oder  
Wildgeschnetzeltes:  
unwiderstehliche  
Spezialitäten aus  
den Bergregionen



## Köstlichkeiten aus guten Stuben

Vertraut: Köche & ihre Lieferanten • Urig: Einkehren beim Winzer • Gefragt: Regionalität

[www.lust-auf-genuss.de](http://www.lust-auf-genuss.de)

Deutschland: € 4,00 Österreich: € 4,40 – Schweiz: sfr 7,90 – Benelux/Frankreich: € 4,50 – Italien/Spanien: € 4,70 – Griechenland: € 5,70



4 021729 211108

10/2016



kurz  
nachgefragt  
bei  
*Ingo Metzler*\*

Der Metzler-Hof  
produziert Ziegenkäse  
in vielen Varianten



# Regionalität: Natur begreifen!

Ist Regional das neue Bio? Und was bedeutet Regionalität für die Region? Ingo Metzler lebt auf seinem Bauernhof im Bregenzer Wald seine Vision von nachhaltiger Landwirtschaft mit Produkten und Zulieferern aus dem engsten Umkreis

**METZLER**  
naturhautnah.at



Im „Ziegentollhaus“ bewegen sich die Tiere frei. Besucher können den außergewöhnlichen Stall über die Besuchergalerie besichtigen

## Regionalität ist in aller Munde. Was bedeutet der Begriff für Sie?

Regionalität ist für mich dann gegeben, wenn ein Produkt oder eine Dienstleistung aus meiner unmittelbaren Umgebung kommt. Beispiel: Wir haben eine große Investition mit Handwerkern aus einem Radius von 25 Kilometern umgesetzt.

## Warum ist Regionalität generell so wichtig geworden?

Jeder ist für das Glück in seiner Umgebung verantwortlich. Wir müssen Ressourcen sinnvoll nutzen, den ökologischen Fußabdruck unserer Produkte beachten und so einen Beitrag zur Wertschöpfung in der Heimat schaffen.

## Gibt es Produkte, bei denen Regionalität besonders nötig ist?

Ja. Meiner Meinung nach ganz klar bei Lebensmitteln, denn sie stehen in unmittelbarem Zusammenhang mit der Erhaltung der Natur- und Kulturlandschaft im Lebensumfeld. Davon abhängig sind nicht nur die Einheimischen, sondern auch unsere Touristen.

## Hat sich die Nachfrage in der Gastronomie geändert?

Viele Gastronomen haben erkannt, dass wir im selben Boot sitzen. Wenn der Wirt oder der Koch ein argentinisches Steak kauft, werden die Argentinier im Gegenzug nicht unsere Landschaft pflegen. Zudem haben die Gastronomen in unserer Region, dem Bregenzer Wald, erkannt, dass der Gast regionaltypische Lebensmittel

schätzt, mittlerweile sogar gezielt nachfragt und auch bereit ist, mehr dafür zu bezahlen. Ich würde sogar sagen, dass in unserer Region das Bekenntnis der Gastronomen zur Regionalität vorbildlich ist. Das ist nicht überall so, aber es wird immer mehr. Mittlerweile gibt es sehr viele Gegenden mit Wertgemeinschaften, die Regionalität fördern und sich gegenseitig unterstützen.

## Haben sich auch die Ansprüche der Konsumenten gewandelt?

Es gibt Verbraucher, die hohe Erwartungen an Produkte und Dienstleistungen haben, und solche, für die nur der Preis als Kaufkriterium dient. Bei uns im Bregenzer Wald ist spürbar, dass Urlaubsgäste mit hohen Ansprüchen und Kaufkraft angesprochen werden, egal ob dies Lebensmittel oder das Handwerk betrifft. Unsere Touristen suchen nach regionalen Werten wie ökologischem und nachhaltigem Wirtschaften, verantwortungsvollem Umgang mit Ressourcen, nachhaltigem Einsatz von Energie bis zu artgerechter Tierhaltung und „artgerechter Menschenhaltung“ – fairen Arbeitsbedingungen und Löhnen. Ihnen ist wichtig, dass es eine Harmonie zwischen Mensch, Tier und Natur gibt. Verstärkt kommen Urlauber wegen der einzigartigen und oft nachhaltigen Architektur in den Bregenzer Wald. Viele interessieren sich für das Wie und Warum. Das merke ich etwa bei unseren Sennkursen. Die Teilnehmer möchten nicht einfach den Käse kaufen, sondern das ganze Paket, das hinter dem Produkt

steckt, kennenlernen und begreifen – angefangen vom Besuch in unserem „Ziegentollhaus“ (preisgekrönter Ziegenstall, A. d. Red.; Infos auf der Website\*), über die Leute, die auf dem Hof leben und arbeiten, bis zur Herstellung.

## Ist Regionalität auch etwas für den kleinen Geldbeutel?

Regionale Produkte bringen für Menschen im eigenen Lebensraum eine Umweg-Rentabilität. Wenn ich Dinge kaufe, die die oben beschriebenen Werte berücksichtigen, kommt mir ein vermeintlich höherer Preis in Form von Wertschöpfung in der Region zugute. „Geiz ist geil“ ist eine Gesinnung, die in den Abgrund führt.

## Was ist Ihrer Meinung nach wichtiger: bio oder regional?

Ich teile die Meinung von Fachleuten, dass die Regionalität in Zukunft noch mehr an Bedeutung gewinnt. Die Königsdisziplin ist Regional und Bio.

\*Mehr Infos: [www.molkeprodukte.com](http://www.molkeprodukte.com)

\* **INGO METZLER,**  
INHABER VON METZLER  
NATURHAUTNAH  
Der Landwirt, Käseproduzent und  
Hersteller von Kosmetik aus Molke  
gilt in Fachkreisen als Visionär, der  
stets auf der Suche nach neuen Möglichkeiten für eine regionale und  
nachhaltige Lebensweise ist.

Fotos: Markus Gmeiner, 1; Robert Kalb, 2

@ Haben Sie Fragen? Dann schreiben Sie unserer Chefredakteurin Anke Krohmer direkt: [anke.krohmer.lustaufgenuss@burda.com](mailto:anke.krohmer.lustaufgenuss@burda.com)