


# Viel määäähr als nur Käse

*Zu Gast bei Metzler naturhautnah*

Text: Carmen Burtcher  
Fotos: Christian Kerber





Stellen Sie sich doch mal einen Bergbauernhof vor.  
Was sehen Sie? Vielleicht einen hochmodernen Ziegenstall  
mit Sichtbeton-Elementen, eine CO<sub>2</sub>-neutrale Niedrig-  
energie-Heutrocknungsanlage und eine gläserne Sennerei?  
Nein? Dann kommen Sie mit – und besuchen Sie mit uns  
Metzler naturhautnah in Egg. Wir versprechen Ihnen:  
Sie werden staunen!



Manuel Metzler,  
hauptverantwortlich  
für die Käseproduktion



## BAUERNHOF BE-GREIFEN

Wer selbst einmal be-greifen will, wie der Hase, die Ziegen, die Kühe und überhaupt der Betrieb bei Metzlers so läuft, kann das jederzeit tun. Bei einer geführten Besichtigung des Stalls, der Produktion und des Shops. Zum Abschluss wartet für große und kleine Tierfreunde ein Besuch in der Kleintier-kuschelzone und natürlich ein feines Käsebuffet mit erfrischenden Molkegetränken.

Infos und Reservierung unter:  
+43 (0)5512 3044 oder  
[www.molkeprodukte.com](http://www.molkeprodukte.com)



Ganz schön lässig. Die Ziegen, Kälber und Kühe bei Metzler naturhautnah haben es gut in ihrem modernen, artgerechten Stall.

**E**igentlich wollten wir Ingo Metzler auf seinem Hof in Egg einen Besuch abstatten, um Ihnen einen Einblick zu verschaffen, wie die beliebten Sutterlüty's Wälder Ziegenkäse gemacht werden. Doch schon in den ersten Minuten unseres Gesprächs wird klar: Es sind bei Weitem nicht nur die knapp hundert Ziegen und eine Handvoll Kühe oder ihre vielfach ausgezeichneten Molke- und Käseprodukte, die diesen Betrieb b'sundrig machen. Es ist die Vision einer modernen, nachhaltigen und transparenten Landwirtschaft, die hier unter der Zugkraft von Ingo Metzler mit der tatkräftigen Unterstützung seiner Familie und seines Teams Gestalt angenommen hat. Eine Vision, für die die Metzlers auch bereit sind, riskante Ideen umzusetzen, ungewöhnliche Geschäftsfelder zu kombinieren und zu investieren, wo andere nur den Kopf schütteln. „Dazu kann ich euch eine kleine Anekdote erzählen“, beginnt Ingo seine Führung durch den erstaunlichen Betrieb, „aber da muss ich ein bisschen ausholen.“

## ZU KLEIN ZUM ÜBERLEBEN

Als Ingo noch ein Bub war, war für seine Eltern bereits klar: Der Hof in der Größe, wie er seinerzeit war, war zum Überleben zu klein. Damals züchteten die Metzlers Schweine und der Markt war gerade dabei, zu kippen. Also musste eine Alternative her. Und diese kam quasi im Dreierpack, als Ingo

zu seinem zehnten Geburtstag Rosa, eine trächtige Jungziege, geschenkt bekam. „Die Rosa hat dann zwei weibliche Kitze bekommen. Das war der Grundstock für unsere erste Herde.“

## AM ANFANG WAR DAS FAX

Bald war so viel Ziegenmilch da, dass Mama Lydia anfang, Käse zu machen. Und zwar so viel, dass ihn die ganze Familie beim besten Willen nicht alleine essen konnte. Geeignete Vertriebswege wurden gesucht – und Sutterlüty gefunden. Das war Mitte der Siebziger. Der Gedanke, den hausgemachten Ziegenkäse in den damals drei Lebensmittel-

## MIT SUTTERLÜTY VERBINDET UNS EINE JAHRZEHNTELANGE ZUSAMMENARBEIT, MAN VERSTEHT SICH EINFACH

märkten zu vertreiben, fand bei Ulrich Sutterlüty großen Anklang. „Allerdings zu seinen Bedingungen“, erinnert sich Ingo an die klaren Vorstellungen, die Herr Sutterlüty in diese Partnerschaft mitbrachte. Er war es auch, der Ingo Ende der 80er-Jahre dazu brachte, ein Faxgerät anzuschaffen, damit jederzeit Bestellungen angenommen werden konnten. „Mit 9000 Schilling war das damals eine enorme Investition. ➤“





Während die Ziegen im Stall der Metzlers trocken stehen, kommt die Milch für die Ziegenkäseprodukte von Gebhard Metzler in Andelsbuch ...



Handarbeit ist bei Metzler naturhautnah das Um und Auf.



Vom wohltuenden Salzbad ...



... bis zum Verpacken und Etikettieren der b'sundrigen Wälder Ziegenkäse Spezialitäten.



... oder Bernd Hörfarters Flötzerhof in Wolfurt.



... über das Würzen ...

## WIR WOLLEN DEN MENSCHEN EIN GUTES GEFÜHL VERMITTELN MIT DEM, WAS WIR TUN, UND WIE WIR ES TUN

s'Ähle, meine Oma also, war entsetzt, für was für einen Blödsinn ich das Geld zum Fenster hinauswerfe.“ Heute muss Ingo darüber schmunzeln. Denn schließlich waren es noch oft so scheinbar verrückte Investitionen wie diese, die das Unternehmen zu dem gemacht haben, was es heute ist.

### EINE GUTE BEZIEHUNG

Heute sind auf dem Hof inklusive der Familie insgesamt 24 Mitarbeiter beschäftigt. Neben 20 verschiedenen Käsesorten werden seit einigen Jahren auch Molkegetränke und eine eigene Molke-Kosmetiklinie hergestellt.

Auch an der guten Beziehung zu Sutterlüty hat sich seit den Anfängen nichts geändert. „Es ist für uns ein großer Vorteil, einen Handelspartner in der Region zu haben. Hier kennt und respektiert man sich und weiß, was für den anderen möglich ist und was nicht. Das ist etwas ganz anderes als mit einem anonymen Großkonzern irgendwo in der Stadt“, beschreibt Ingo die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Ländle-märkten. Nicht umsonst sind in den Sutterlüty Kühlregalen aktuell sieben verschiedene Sutterlüty's Ziegenkäse-Variationen von Metzler zu finden.

### DER BAUERNHOF ZUM ANFASSEN

Mittlerweile sind wir in der „gläsernen“ Sennerei angekommen, wo gerade eine dieser delikaten Spezialitäten, Sutterlüty's Edelziege rot, verpackt wird. Wie der gesamte Herstellungsprozess passiert auch das von Hand. Hier in der Sennerei hat Ingos Sohn Manuel, ein gelernter Käsemeister, das Sagen. Wie seine drei Brüder, Mama Melitta und Oma Lydia ist er eine wichtige Säule und verantwortlich für das familiäre Klima im Betrieb. Das ist auch für Ingo etwas vom Wichtigsten: „Wir wollen authentisch sein und den Menschen mit dem, was wir ➤

# HEU TROCKNEN FÜR FORTGESCHRITTENE

Was liegt näher, als den Tieren, die im Sommer frisches Gras und viele wertvolle Kräuter, im Winter dasselbe Gras als Heu zu füttern? Doch für eine Tonne Heu müssen rund 4500 Kilo frische Gräser und Kräuter getrocknet werden. Das ist aufwändig und teuer. Deshalb hat sich Ingo Metzler auch für dieses Problem etwas Ungewöhnliches einfallen lassen: eine Heutrocknungsanlage, die in Zusammenarbeit mit Ingenieuren extra für Metzler naturhautnah gebaut wurde.

Dabei wird in einem Hohlraum in der doppelten Decke des Gebäudes die Luft von der Sonne erwärmt und dann von unten in das Heu geblasen. So wird es sanft und langsam getrocknet. Wenn die Sonne nicht scheint, wird die feuchte Luft an einem Kälteelement „getrocknet“. Die Wärme, die dadurch anfällt, wird für die Warmwasseraufbereitung und die Gebäudeheizung genutzt. Die Kälte wird zusätzlich zur Kühlung der Milchproduktion eingesetzt. Der Strombedarf für diesen Kreislauf wird über eine eigene Photovoltaikanlage gedeckt.



Ist das Heu einmal trocken, wird es per Ladekran den Ziegen im Erdgeschoss direkt „serviert“



## Frisch gewürzt im Handumdrehen.



*Was tät' i ohne Kotányi?*

**Sie kochen gerne frisch?** Dann würzen Sie doch auch so. Mit frisch gemahlenen Kräutern und Gewürzen von Kotányi können Sie Ihre Speisen jetzt noch frischer abschmecken.

[www.kotanyi.at](http://www.kotanyi.at)





Foto: Christine Andorfer



Foto: Ganahl

Modern und trotzdem naturnah:  
Die Philosophie von Metzler natur-  
hautnah spiegelt sich auch in  
den Hof- und Stallgebäuden.

tun, und wie wir es tun, ein gutes Gefühl vermitteln. Das soll man auch spüren, wenn man hierherkommt“. Und das tun ganz schön viele. Rund 10.000 Besucher kommen jedes Jahr auf den Hof der Metzlers. Ob zu einer Führung, zum Selber-Sennen oder – wie zum Beispiel die Lehrlinge und neuen Teammitglieder bei Sutterlüty – im Rahmen der praxisnahen Ausbildung. Dabei gibt es auf dem ganzen Hof keine Ecke, die tabu ist. Von der gläsernen Sennerei über den vom Architekten Christian Lässer geplanten Ziegenstall mit Rundum-Galerie bis zur ganz speziellen Heutrocknungsanlage: Es darf überall geschaut, gestaunt und hier und da auch selbst angepackt werden.

Dass Familie Metzler ein b'sundriges Verständnis von nachhaltiger und zukunftsorientierter Landwirtschaft hat, zeigt sich aber nicht nur an dem besucherfreundlichen Hof. Zahlreiche Auszeichnungen und Käseprämierungen sprechen dieselbe Sprache. Auch dass Metzler naturhautnah seit Ende Jänner der erste und einzige Vorarlberger Genuss-Bauernhof der Genuss Region Österreich ist, wird niemanden wundern, der einmal hier zu Besuch war. Auch wir werden uns noch ein bisschen umschauen – und vielleicht auch das eine oder andere Stückchen Sutterlüty's Ziegenkäse stibitzen. Aber natürlich erst, wenn alle Fotos im Kasten sind.



## METZLER NATURHAUTNAH GMBH

Bruggan 1025, 6863 Egg  
T+43 (0)5512 3044  
metzler@molkeprodukte.at  
www.molkeprodukte.com



www.messner-wurst.at

*absolut bsundrig, absolut herzhaf*



### absolut ehrlich

Geschmack braucht keine künstlichen Zusätze. Regionales Schweinefleisch von Kleinbauern erhält nur durch Gewürze und langes Reifen seinen einzigartigen Geschmack.

### absolut traditionell

Steirische Ur-Rezepturen veredeln das natürlich gewachsene Fleisch zu Spezialitäten. In Handarbeit und mit Hingabe gefertigt.

### absolut herzhaf

Das Sortiment der Absolut Steirisch Linie bietet Gaumenfreuden für Liebhaber bodenständiger Fleisch- und Wurstprodukte. Vom Schilcher Stangerl bis hin zum Edelschimmelkarree.



Der Umwelt zu Liebe: Die veredelten Produkte von Absolut Steirisch sind auf wiederverwendbaren Karten verpackt.

