

## Ausgezeichneter Genuss

DANIELLE BIEDEBACH (TEXT),  
KLAUS HARTINGER (FOTOS)

**Z**iegen bestimmen jeden Tag aufs Neue die Rangordnung in ihrer Herde. Das Oberhaupt ist immer weiblich. „Wie bei uns Menschen“, sagt Ingo Metzler mit einem Augenzwinkern. Der 51-jährige Egger deutet auf die Huftiere unten im Stall. Dem sogenannten Tollhaus. Nach unten deutet er deshalb, weil der innovative Landwirt auf dem „Besucherbalkon“ steht und in die Tiefe blickt. Von hier oben lässt sich das Verhalten der Vierbeiner bestens begreiflich machen. Manche der Ziegen liegen scheinbar gemütlich in offenen Boxen, die etwas erhöht an den Stallwänden angebracht sind. „Diese Position haben sich die Tiere zuvor erkämpft. Wir haben mit den Vorrichtungen also eine Möglichkeit geschaffen, damit die Paarhufer unkompliziert den Hierarchie-Stress abbauen können“, erläutert Metzler weiter.

Inzwischen ist eine der insgesamt rund 100 Ziegen über eine Trittleiter hoch zur Empore gestiegen. Jeder Besucher hat somit die Möglichkeit die Kletterkünstler zu begutachten und tatsächlich anzufassen. Dem Wiederkäuer sind zwei Kitzle gefolgt. Die Zicklein meckern lautstark, sind noch etwas wacklig auf den dünnen Beinchen. „Gestern geboren“, meint der Landwirt kurz, bevor er die augenblicklich niedrigsten Sprösslinge der Welt auf den Arm nimmt. Und spätestens jetzt wird klar, dass es in diesem Familienbetrieb um weitaus mehr geht als um anonyme Käseproduktion.

„Genuss ist emotional und fängt nicht erst beim Verzehr eines Produktes an. Sondern viel früher“, bringt der Experte seine Philosophie auf den

Wertschätzung und Herausforderung gleichermaßen: Der Familienbetrieb Metzler in der Bregenzerwälder Gemeinde Egg wurde zum ersten Genuss-Bauernhof in Vorarlberg erkoren.



### BERGBAUERNHOF METZLER

Im Jahr 1996 haben Melitta und Ingo Metzler den Betrieb offiziell übernommen. Heute führen die Söhne in vierter Generation die Abteilungen in Eigenverantwortung. 2012 wurde das Ziegen-Tollhaus gebaut und bezogen. Auch die Sennerei und der Hofladen wurden errichtet. In diesem Jahr steht der Baubeginn der Betriebserweiterung von Metzler Kosmetik an. Weitere Informationen und Voranmeldung für Besucher unter: [www.molkeprodukte.at](http://www.molkeprodukte.at)

Punkt. Für diese Ideologie wurde der Betrieb kürzlich ausgezeichnet. Als erster Genuss-Bauernhof Vorarlbergs.

Hinter der Initiative „Genuss Region Österreich“ verbirgt sich grundsätzlich die Absicht, die Bedeutung regionaler Spezialitäten hervorzuheben. Gleichzeitig soll beim Konsumenten das Bewusstsein gestärkt werden, dass Kulturlandschaft und typische Lebensmittel eine Einheit bilden und jedem Landstrich seinen Charakter geben.

In der Genussregion Bre-

genzerwald sind die typischen Alp- und Bergkäse das Leitprodukt. „Dies ist zwar nicht unser ‚Flaggschiff‘ – das sind die Ziegenweich- und -frischkäse – aber das Produkt wird nach den Kriterien der Initiatoren produziert“, erklärt Metzler.

### Begreifbar machen

Bereits in der vierten Generation wird am Hof in der Bregenzerwaldgemeinde Käse hergestellt. Und das ausschließlich aus Heumilch von Ziegen und Kühen. Das wiederum heißt, dass die Tiere

sich im Sommer von frischen Gräsern, Wiesenkräutern sowie Blumen ernähren und im Winter von hofeigenem Heu.

Mit diesem neu geschaffenen Prädikat bietet sich nun für den Konsumenten die Möglichkeit, auch einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Jeder Interessierte kann sich ein Bild darüber machen, wie Herstellung und Verarbeitung konkret funktionieren. Im Jahr kommen rund 10.000 Besucher zum Familienunternehmen.

„Wir bewerkstelligen die Kombination aus Flächenbe-

wirtschaftung, Milchtierhaltung, eigener Verarbeitung und einem gastronomischen Teil“, sagt der Landwirt. Die Verkostung von Metzler-Käse ist direkt am Hof möglich. Ein Konzept dieser Art sei einmalig. „Das gibt es kein zweites Mal. Es hat sich eine Einzigkeit entwickelt“, weiß er.

Metzlers verfolgen seit geraumer Zeit das Ziel, eine Brücke zwischen ihnen als Produzenten und den Kunden zu bauen. Frei nach Isaac Newton: „Die Menschen bauen zu viele Mauern und zu wenige Brü-

cken“. Die Konsumenten ins Boot holen und zeigen, wie und warum Dinge gemacht werden. Und mit welchen Problemen die Unternehmer dabei zu kämpfen haben. Im Endeffekt also ein Verständnis für das Tun und das Produkt zu erreichen. „Damit am Ende des Tages nicht der Preis das alles entscheidende Kriterium ist“, verdeutlicht das Familienoberhaupt den Hintergrund. Die Konsumenten hätten Werte und diese sollten sie bestenfalls im Egger Traditionsunternehmen wiederfinden.

Die Auszeichnung ist für Familie Metzler eine Bestätigung dafür, dass der richtige Weg eingeschlagen worden ist. Gleichzeitig aber auch eine Herausforderung. Eine Herausforderung, den Erwartungen auch in Zukunft gerecht zu werden.

### Ursprung und Geschichte

Nur insgesamt 13 landwirtschaftliche Betriebe in Österreich haben sich bisher diese besondere Auszeichnung verdient. Der Plan ist, dass noch mehr Höfe folgen. Jedoch erfüllen bislang nur wenige die Kri-

terien der Genuss-Initiatoren.

„Genuss ist für mich, wenn ein Produkt naturbelassen ist, einen Ursprung und eine Geschichte hat. Das ist reine Psychologie“, weiß Metzler.

Nun, Geschichten schreiben wird das Leben auf dem Bauernhof im Bregenzerwald in nächster Zeit sicherlich viele. Denn die beiden Ziegenkitze sind nur die Vorhut gewesen. Schon sehr bald werden bis zu Hundert der Zicklein das Licht der Welt erblicken und das moderne Tollhaus mit sehr viel Leben bevölkern.



Drei Generationen Metzler von links nach rechts: David, Manuel, Magdalena, Melitta, Ingo und Johanna.

**NEUE**  
am Sonntag

Eine Marke von russmedia



Käsevariante gemacht aus Kuh- und Ziegenmilch.



Rechts: Einblicke in das Tollhaus der Ziegen. Oben: Transparente Käseherstellung.

