

BERGBAUERNHOF METZLER (EGG)

Mit Molke auf Erfolgskurs

Familie Metzler aus der Gemeinde Egg in Vorarlberg gilt bereits seit vielen Jahren als einer der bundesweit innovativsten und professionellsten bäuerlichen Direktvermarkter. Anlässlich der Auszeichnung als erster GenussBauernhof im Ländle haben wir uns umgesehen, was sich derzeit auf dem Betrieb tut.

HANS MAAD

Wälderkäse, Trinkmolke und Körperpflegeprodukte – so könnte man die betrieblichen Aktivitäten der Familie Metzler stichwortartig beschreiben. Dies würde aber dem tatsächlichen Betriebsgeschehen kaum gerecht. Denn Metzlers haben auf ihrem Bergbauernhof ein ganzes Universum an unternehmerischen Initiativen gezündet.

Als Landesrat Erich Schwärzler Ende Jänner Familie Metzler besuchte, um erstmals in Vorarlberg einem Betrieb die Auszeichnung zum GenussBauernhof zu überreichen, da waren auf dem Betrieb bereits die Weichen für den nächsten Ausbauschritt gestellt. Demnächst werden die Baumaschinen aufahren. Familie Metzler wagt eine Millioneninvestition, um neue Produktions-, Lager-, Versand-, Forschungs- und Entwicklungsräumlichkeiten für die am Betrieb hergestellten Körperpflege- und Kosmetikprodukte zu errichten.

„Es geht um Sein oder Nichtsein. Wir wollen die Chance ergreifen.“

INGO METZLER

Erfolgsprodukt Molke treibt zur Expansion

2000 Liter Kuh- und Ziegenmilch werden derzeit täglich zu Käse verarbeitet. Die Käsepalette umfasst an die 20 Sorten. Aus der bei der Käseproduktion anfallenden Molke entstehen an die 40 Körperpflegeprodukte. Neben der Eigenmarke „Metzler naturhautnah“ produziert der Betrieb für 16 weitere Kunden, darunter beispielsweise auch die weltweit vertriebene Premiummarke „Susanne Kaufmann organic treats“. Die Nachfrage ist groß. Unter den derzeitigen Produktionsbedingungen kann sie nicht mehr voll befriedigt werden.

An ähnlichen Punkten stand Familienoberhaupt Ingo Metzler (51) allerdings schon mehrmals in seiner Laufbahn – doch der Reihe nach. Der Ausgangspunkt der vielfach ausgezeichneten Betriebsentwicklung lag in den frühen 1990er-Jahren. Damals entwickelte sich der Absatz der am

Hof hergestellten Käsedelikatessen „Wälderkäse“, ein Frischkäse aus Kuh- und Ziegenmilch, so erfolgreich, dass Ingo Metzler begann, an Verwertungsmöglichkeiten der in Mengen anfallenden Molke zu experimentieren. Nüchternen Versuche, Fachliteratur und die Unterstützung eines Fachmanns aus der Kosmetikproduktion mündeten in die Entwicklung einer Palette von Molke-Pflegeprodukten. Bereits die ersten Kunden bescheinigten den Metzler'schen Produkten eine hervorragende Qualität. Es wäre aber nicht Ingo Metzler, hätte er nicht zugleich auch nach weiteren

Innovationen für den Molkeabsatz gesucht. Neben den Kosmetika wurden bald auch Trinkmolkeprodukte mit Früchten angeboten. Aufgrund der großen Nachfrage wurden Käserei, Lager und Verwaltung bereits im Jahr 1998 modernisiert. Schon nach kurzer Zeit gab es erneut Überlegungen zum Bau einer Betriebsstätte. In den Jahren 2000 bis 2002 entstand ein dreigliedriger Betonbau (im Foto rechts, von Efeu bewachsen) für Produktion und Lagerung der Molkeerzeugnisse.

„naturhautnah“ in vielerlei Hinsicht

Dem Marketinggeschick der Familie Metzler entspricht es, dass die Kunden „hautnah“ an dem Geschehen am Betrieb teilhaben können. Der Markenname „naturhautnah“ gilt demnach nicht nur für die Kosmetikserie. Dem Grundsatz, die Besucher in möglichst viele Abläufe einzubeziehen, blieb Ingo Metzler stets treu. Im Jahr 2003 wurde die „Bregenzerwälder Sennschule“ eröffnet. Hier können auch Laien in vier Stunden einen Grundkurs in Käserei absolvieren – Jause und Information inbegriffen.

Bereits 2006 folgte der nächste Ausbauschritt in Form einer modernen Prozessanlage für die Produktion der Kosmetika. Im Jahr 2007 legten Metzlers einen großen Kräutergarten an,



Generationenübergreifender Unternehmergeist – Familie Metzler (im Bild von rechts): Johanna mit den Großeltern Ingo und Melitta Metzler, Magdalena und Manuel Metzler (28) sowie Daniel als Traktorfahrer.



Die Weiterentwicklung des Stammbetriebs (Bildmitte hinten) ist auch an den Gebäuden abzulesen – rechts im Vordergrund die 2002 in Betrieb genommene Produktionsstätte und links der 2012 errichtete Hofladen samt Molke- und Ziegenstall, Ziegen-Tollhaus und Heutrocknungsanlage (im Hintergrund). Auf dem Bild noch nicht zu sehen ist der nächste Ausbauschritt – auf der grünen Wiese im Vordergrund entsteht derzeit eine neue Betriebsstätte insbesondere für die Metzler'schen Pflegeprodukte.

und 2009 begannen die Planungen für den Neubau der Sennerei samt Hofladen sowie Laufställen für Kühe und Ziegen und einer Heutrocknungsanlage. Unter dem Motto „Bauernhof be-greifen“ wurden alle Gebäudeteile wiederum für Besucher zugänglich gestaltet. 2012 konnten die neuen Gebäude bezogen werden. Besonders der Ziegenstall, genannt „Ziegen-Tollhaus“, wurde zu einem Besuchermagnet – Grund genug, 2013 auch gleich eine Kleintier-Kuschelzone zu errichten.

Und nun, 2016, folgt der nächste Ausbauschritt. Ingo Metzler dazu: „Der großen Nachfrage müssen wir uns stellen. Es geht um Sein oder Nichtsein.“ Nachdem bereits drei Söhne und die Schwiegertochter im Betrieb Verantwortung übernommen haben und somit die Nachfolge gesichert ist, wagt sich Familie Metzler an ein Millionenprojekt. In einem neuen Gebäude sollen sämtliche Prozesse untergebracht werden. Besondere Vorgabe an die planenden Architekten: die immerhin bereits an die 10.000 Besucher pro Jahr sollten alle Vorgänge „naturhautnah“ miterleben können. Eine neue Besuchergalerie soll die Kosmetikproduktion zu einer offenen Bühne machen.

Internet: www.naturhautnah.at

WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Metzler Käse-Molke GmbH

16 Milchkühe und rund 100 Milchziegen liefern die Rohstoffe für die Wertschöpfungskette der Metzler Käse-Molke GmbH. Rund 2000 Liter Milch werden täglich verarbeitet. Zwei Drittel der Milch werden von umliegenden Landwirten zugekauft. In der hofeigenen Sennerei werden 20 Käsesorten hergestellt. Neben Weich- und Frischkäsen auch ein Bergkäse aus Ziegenmilch. Im Bereich Körperpflege und Kosmetik werden 40 verschiedene Molkeprodukte hergestellt. Unter dem Motto „Naturhautnah – Bauernhof be-greifen“ läuft ein Tourismusprojekt, das jährlich rund 10.000 Besucher anzieht. Der Betrieb beschäftigt 24 Mitarbeiter.



FOTO: KLAUS HARTINGER

Blick von der Besuchergalerie in das „Ziegen-Tollhaus“. Der lichtdurchflutete Stall bietet für Tier und Mensch Raum zum Herumtollen.



FOTO: METZLER

Der Hofladen ist von Montag bis Samstag täglich geöffnet. Einen Online-Shop gibt es unter www.molkeprodukte.com



FOTO: KLAUS HARTINGER

Am Anfang stand der Käse, Pflege- und Kurprodukte, sowie Fruchtgetränke auf Molkebasis folgten.