

Mister Molke

Bei der Käseherstellung bleibt Molke übrig. Ingo Metzler produziert daraus Pflegeprodukte. Sein moderner Bauernhof in Egg ist auch ein beliebtes Ausflugsziel.

Eine Ziege steht am Anfang dieser Erfolgsgeschichte. «Die habe ich zu meinem 10. Geburtstag geschenkt bekommen», erzählt Firmenchef Ingo Metzler (50). Der elterliche Bauernhof war damals noch auf Schweine spezialisiert. Die trüchtige Ziege bekam bald einmal zwei Kitze; und aus der kleinen Ziegenfamilie wurde im Laufe der Zeit eine Herde. Der Ziegenkäse, den Ingos Mutter anfangs nur für den Eigenbedarf herstellte, wurde schon bald ein Verkaufsschlager im Dorf. Familie Metzler handelte. In den 1980er Jahren stellten sie ihren Bauernhof von Schweine- auf Ziegenhaltung um. Heute wird die Milch von rund 70 Ziegen und 15 Kühen in der eigenen Hofsennerlei zu Käse und verschiedenen Milchprodukten verar-

beitet. Produziert wird ausschliesslich aus bester Heumilch: Metzlers Tiere ernähren sich im Sommer von frischen Gräsern und Wiesenkräutern, im Winter vom hofeigenen Heu. Die Ziegenmilchproduktpalette reicht von cremig-feiner Ziegenbutter bis hin zum sechs Monate gereiften Ziegenbergkäse. Auch von der Kuhmilch gibt es eine grosse Auswahl an Köstlichkeiten, etwa den leicht würzigen Münster oder den in Rotwein gereiften Heumilchschnittkäse.

Kuscheln mit Ziege und Kuh

Doch Ingo Metzler erkannte schon früh, dass die Rahmenbedingungen, wie etwa Milchkontingentierungen, neue Ideen erforderten. «Aus einem Liter Milch gewinnt man gerade mal 10 Prozent Käse», erklärt er. Übrig bleiben 90 Prozent – die Molke. «Eigentlich ein Abfallprodukt», sagt Metzler. Doch dieses bietet Möglichkeiten. Molke gilt seit jeher als Heilmittel. Sie ist nahezu fettfrei und enthält eine Vielzahl von Mine-

ralstoffen, Vitaminen und Spurenelementen, die sich wohltuend auf die Haut und – als Getränk – auf Magen und Darm auswirken. «Schon Hippokrates sprach vom «heilenden Wasser der Milch», weiss Ingo Metzler. Mit einem Schulfreund, der praktischerweise eine Drogistenlehre absolvierte, begann er mit der Entwicklung von Pflegeprodukten. Der Start war harzig. Während ihre Kollegen abends in die Beiz gingen, grübelten die beiden im Keller stundenlang an der richtigen Rezeptur. Ihr erstes Produkt war ein Badezusatz. «Den verschenkten wir an die Verwandtschaft. Wir dachten, da ist der Schaden nicht allzu gross», erzählt Ingo Metzler verschmitzt. Doch der Badezusatz kam an. Allerdings hatten viele der Beschenkten gar keine Badewanne. Das zweite Produkt war dann ein Duschgel. Überprüfungen der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Bregenz bestätigten die Eignung der Produkte zum Verkauf. Dann startete Familie Metzler durch; die Produktion



Molkepflege. Von der Fusscreme bis zur Nachtcreme.

nahm richtig Fahrt auf. Heute sind über 40 Sorten Molkeprodukte erhältlich. Die Palette reicht vom Duschshampoo über Fusscreme und Gesichtstonic bis hin zu Lippenpflegestiften. Metzlers neuester Wurf ist der «Bauernhof zum Begreifen». Dabei soll das Thema Bauernhof im wahrsten Sinne des

Wortes «be-greifbar» werden. Kuh-Laufstall, Ziegen-Tollhaus mit Besuchergalerie, Hofkino und Kleintierkuschelzone sind nur einige Stichworte. Von der Käseherstellung bis hin zur Molke-Kosmetik-Verarbeitung können alle Prozesse miterlebt werden. «Wir haben nichts zu verbergen», sagt Ingo Metz-

ler. Im Gegenteil: In seiner Sennschule können Besucher sogar ihren eigenen Frischkäse herstellen. Und während der Käse mindestens eine Stunde ruht, tischt Ingo Metzler eine Jause auf und schwärmt von der Molke mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen. □ JOCHEN IHLE TEXT UND BILDER



Schaut voraus. Ingo Metzler in seinem Ziegentollhaus.

Der Visionär

Bereits in der 4. Generation stellt Familie Metzler Käse her. Ingo und Melitta Metzler wirken seit 1980 am Hof mit und übernahmen 1996 den elterlichen Betrieb. Ihre vier Söhne sind ebenfalls Bauern, zwei davon auch ausgebildete Käser. Um die Existenz des Betriebes zu sichern, schlug Ingo Metzler bereits 1992 neue Wege ein, indem er begann Molke zu verarbeiten. Seither wurde laufend modernisiert und in neue Gebäude investiert, die auch architektonisch einen Besuch wert sind. Alle Produkte sind im Hofladen, bei regionalen Partnern im Lebensmittelhandel und im Online-Shop erhältlich.

Ingo Metzlers Bauernhof ist einer der innovativsten in Österreich. Im Lauf der Jahre heimste er etliche Preise ein, etwa den österreichischen Agrarmarketingpreis und den Tourismus-Innovationspreis für das Projekt «naturhautnah – Bauernhof be-greifen». Pro Jahr besuchen rund 10 000 Gäste, Einheimische, Schulklassen und Fachleute den Hof. Führungen sind gegen Voranmeldung jederzeit möglich. Die Besichtigungen mit Verkostung dauern etwa zwei Stunden, der Kurs in der Sennschule etwa 4 Stunden.

Infos: Metzler Käse-Molke GmbH, A-6863 Egg, Telefon +43 5512 3044, www.naturhautnah.at, www.molkeprodukte.com.

Anzeige

Digital Wandern

Mit dem **Wandermagazin SCHWEIZ** stehen Ihnen 65 000 Kilometer Schweizer Wanderwege in digitaler Form sowie 10x jährlich ein wertvolles Hochglanz-Magazin zur freien Verfügung.

Die gedruckte Zeitschrift
www.wandermagazin.ch

Die digitale Zeitschrift
www.wandermagazin.ch/digital

Die interaktive Wanderkarte an Ihrem PC
www.tourenfinder.ch

Die Wanderapp für Ihr Smartphone
www.wanderapp.ch

So einfach, vielseitig und interessant kann Wandern sein.