

„naturhautnahes“ Käsemeister-Treffen

Heuer war Manuel Metzler in Egg Gastgeber für das jährliche Klassentreffen der Meisterschüler.

EGG. (VN-stp) Regelmäßigen Meinungs- und Erfahrungsaustausch haben einander die Absolventen des Meisterkurses 2010 an der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft (BAM) in Rotholz versprochen - heuer traf sich diese Gruppe für ein Wochenende bei ihrem Bregenzerwälder Kollegen **Manuel Metzler** im Betrieb von „naturhautnah“ Metzler in Egg.

Von den ursprünglich knapp 20 Meisterschülern hatten sich zwar nur knapp die Hälfte im Bregenzerwald eingefunden (Manuel Metzler: „Vielleicht war diesmal der Termin nicht so günstig.“), doch dafür gab es ein interessantes Programm mit einer ausgiebigen Betriebsbesichtigung.

Rotholz und Wieselburg

Was im Volksmund als „Meisterschule“ bekannt ist, heißt offiziell Vorbereitungslehrgang zur Befähigungsprüfung Milchtechnologie und ist ein Teil des schulischen Ausbildungsprogramms, für das die Tiroler Fachberufsschule Wörgl-Rotholz einen Teil organisiert - die sogenannte „gelbe Palette“. Diese umfasst alles zum Thema Käse. Der zweite Teil, die sogenannte „weiße Palette“, bezieht sich auf Milch, Joghurt usw., eben die

„weißen“ Milchprodukte. Entsprechende Kurse dafür finden in Wieselburg statt.

Vom Konzept beeindruckt

Die kompetenten Gäste waren von „naturhautnah“ beeindruckt - so wie mehr als 10.000 Besucher, die hier in Egg jedes Jahr zu Gast sind. **Harald Weidender** und **Mario Böhm** von der Nordex Käserei in Niederösterreich, **Lorenz Pircher** vom PiLo Judlerhof in Tirol, **Hannes Bertel** und **Robert Bugel** von den Willhelmsburger Hoflieferanten in Niederösterreich, **Hannes Haun** von der Zillertaler Heumilch Sennerie in Tirol und **Guntram Schwendinger** von der Sennerie Schnifis ließen sich von der „zweiten Generation“ von Molke-Metzler den Betrieb eingehend erläutern.

Längst ist der Hof, den der damals nicht einmal 20 Lenze junge **Ingo Metzler** vor rund 30 Jahren von seinen Eltern übernommen hat, zu einem Vorzeigebetrieb geworden. Vielfach ausgezeichnet - erst kürzlich erhielt Metzler das Zertifikat für den ersten „GenussBauernhof“ Vorarlbergs - wurde „naturhautnah“ ein Paradebeispiel für außergewöhnliche Kreativität und Innovation.

Perfekte Ausgewogenheit

Begonnen hat es in den 80er-Jahren mit der Veredelung des vermeintlichen „Abfallprodukts Molke“. Dafür erhielten Ingo und **Melitta Metzler** 1992



Magdalena und Manuel Metzler mit Johanna und David (rechts) hatten dieser Tage ganz besondere Besucher zu Gast.

FOTOS: STRAUSS



Die Konzeption des landwirtschaftlichen Teils von „naturhautnah“ ist zukunftsweisend.

den Innovationspreis des Landes - und dieser öffnete viele Türen zur Entwicklung des Betriebs, der durch eine perfekte Ausgewogenheit der beiden Geschäftsfelder besteht: auf der einen Seite - das ist durch die Straße auch bildlich festgeschrieben - der landwirtschaftliche Teil, auf der anderen die

Veredelung der Molke vorwiegend für Körperpflege- und Kosmetikprodukte. Wechselweise wird dieses Konzept erweitert: Vor rund 15 Jahren entstand das Produktions- und Verwaltungsgebäude, vor fünf Jahren der zukunftsweisende landwirtschaftliche Trakt und jetzt ist wieder eine Erweiterung

mit rund 1700 Quadratmetern Nutzfläche für den Kosmetik-Produktionsbetrieb geplant. In dem neuen Gebäude, das an das bestehende angedockt wird, sollen zudem Qualitätssicherung, Forschung und Entwicklung, Sozialräume, Lager und Logistik sowie eine Besuchergalerie untergebracht werden.



Die Jugendfeuerwehr übergab den Spendenscheck an Heike Fink vom Mohi Mellau.

Jugendfeuerwehr spendet 1650 Euro

MELLAU. Am Mittwoch startete die Jugendfeuerwehr wieder mit den Frühjahrsparten. Als Erstes stand die Scheckübergabe an den Mobilen Hilfsdienst (Mohi) Mellau auf dem Programm. Die stolze Summe von exakt

1646,50 Euro, die bei der Friedenslichtaktion von den Mellauer Haushalten gespendet wurde, übergaben die Jugendlichen in Anwesenheit des Kommandanten der OF Mellau an die MOHI-Einsatzleiterin **Heike Fink**.