

Mit Molke auf Expansion

Metzler Käse-Molke in Egg erweitert den Betrieb ab März um 1700 Quadratmeter.

EGG. (VN-ger) Am Freitag wurde der Betrieb der Familie Metzler für seine besonderen Leistungen im Bereich Lebensmittelherstellung, Kosmetik und Körperpflege zum ersten GenussBauernhof in Vorarlberg ernannt. Pro Tag werden auf dem Egger Bauernhof 2000 Liter Milch verarbeitet. Das Sortiment umfasst 20 Käsesorten. Aus der bei der Käseproduktion anfallenden Molke entstehen rund 40 Körperpflegeprodukte. Neben der Kosmetik-Eigenmarke produziert Metzler Käse-Molke für 16 Kunden, darunter die Naturkosmetiklinie „Susanne Kaufmann organic treats“. Die Branche boomt. Auch die Zahl der Mitarbeiter (derzeit sind es 24) wächst stetig. Um den Bedürfnissen gerecht zu werden, fällt im März 2016 der Spatenstich für die Erweiterung des Kosmetik-Produktionsbetriebs. 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 Nachfrage steigt stark. Diesem Wachstum müssen wir uns stellen“, sagt Fami-

Metzler Käse-Molke erweitert den Produktionsbetrieb für Kosmetik



Bauzeit: 1 Jahr
Baubeginn: März 2016
Bebaute Fläche: 800 m²
Nutzfläche: 1700 m²
Investitionen: 3 Mill. Euro

VN-GRAFIK, QUELLE: ARCHITEKTURBÜRO CHRISTIAN LÄSSER

lienoberhaupt Ingo Metzler und verweist auf die zahlreichen Partner und Partnerschaften: „Da müssen wir mithalten. Es geht um Sein oder Nichtsein.“

Zum anderen werden die gesetzlichen Anforderungen immer komplexer. „Die EU-Kosmetikverordnung ist unheimlich streng. Dafür müssen wir die Voraussetzungen schaffen“, führt Metzler aus. Die Qualitätssicherung und Rückverfolgung könne man nicht mehr nebenbei machen. „Da muss man Systeme einführen.“ Ebenso wird es künftig für den Bereich Forschung und Entwicklung

eine eigene Abteilung geben. Im Neubau vorgesehen ist außerdem ein Themenbereich für Besucher. In der Schau-sennerei, der Sennschule, der Kleintier-Kuschelzone und dem Kuh-Laufstall sowie dem Ziegen-Tollhaus mit Besuchergalerie können die landwirtschaftlichen Prozesse bereits hautnah erlebt werden. Das soll künftig auch im Bereich der Kosmetik möglich sein.

„Leuchtturm-Projekt“

„Der Hof der Familie Metzler ist ein ‚Leuchtturm-Projekt‘ in der Landwirtschaft, auf dem Tierwohl und Nachhal-

tigkeit gelebt werden“, lobte Landesrat Erich Schwärzler bei der Verleihung der Auszeichnung GenussBauernhof. Der Titel wird laut Margareta Reichsthaler, Obfrau der Genuss Region Österreich, ausschließlich an bäuerliche Familienbetriebe vergeben, die durch „ihr Wirtschaften und ihr Angebot den Gedanken von hochwertigen regionalen Spezialitäten, die nachhaltig produziert wurden, in besonders hohem Ausmaß repräsentieren“. Der Egger Familienbetrieb, der seit den 60er-Jahren betrieben wird, ist der erste dieser Art in Vorarlberg.