



Über 40 verschiedene Kosmetikprodukte und 30 Käseartikel werden mittlerweile angeboten



Nicole Horner besucht im Rahmen eines Familientreffens die Sennschule

Rosa und die Molke

Ingo Metzler produziert nicht nur Käse, sondern verarbeitet die bei der **Käseproduktion** anfallende Molke zu hochwertigen Kosmetikprodukten und Getränken. Aus dem Bauernhof wurde so ein erfolgreicher Familienbetrieb mit 30 Mitarbeitern

Von Christine Lugmayr

Zu seinem zehnten Geburtstag bekam Ingo Metzler Rosa geschenkt. Ohne die damals trüchtige Ziege wäre aus dem idyllisch gelegenen Bauernhof vielleicht nie jener innovative Betrieb geworden, den Ingo Metzler mit seiner Ehefrau Melitta und drei seiner vier Söhne heute in Egg im Bregenzerwald betreibt.

Sieben Kühe und sieben Hektar Land haben Ingo Metzlers Großeltern seinen Eltern übergeben. „Das war bereits damals zu wenig, um eine Familie zu ernähren“, sagt der Vorarlberger. Die Eltern stellten daher auf Ferkelzucht um. Doch das taten zu dieser Zeit viele Bauern, und der Schweinepreis verfiel.

Ziege Rosa kam daher genau im richtigen Moment, denn mit ihr erschloss die Familie einen neuen Geschäftszweig. Metzlers Mutter begann, in der Küche des Hofes die Ziegenmilch zu Käse zu verarbeiten. Der Käse schmeckte, und so wurde aus dem Schweine- ein Ziegenstall.

Der Käse, den die Familie bald auch an Lebensmittelhändler im Ort verkaufte, war gefragt, die Küche bald zu klein, und die Lebensmittelbehörden waren mit der Produktion in der Küche nicht zufrieden. Also baute Metzler eine neue, hochmoderne Sennerei. „Uns war klar, dass wir, wenn wir so viel investieren, die Wertschöpfung steigern müssen“, sagt der Landwirt. Seine Idee: die Molke, die bei der Herstellung des Käses anfällt, zu verwenden. Denn wird ein Liter Milch zu Käse verarbeitet, werden davon etwa zehn Prozent Käse. Die restlichen 90 Prozent bleiben als gelb-grünliche Molke zurück.

Die entscheidende Idee

„Einer meiner Schulfreunde war Drogist. Gemeinsam haben wir mit der Molke experimentiert und viel ausprobiert. Wir haben sie mit Heilpflanzen angereichert und als Badezusatz an die Verwandtschaft verschenkt“, erinnert sich Metzler. Die war begeistert davon. Metzler entwickelte daher weitere Kosmetikprodukte und gründete die Marke Metzler Naturhautnah. Mittlerweile umfasst das Sortiment mehr

Fotos: Weissengruber & Partner (4)

„Meine erste Ziege, Rosa, habe ich von meinem Onkel zum zehnten Geburtstag bekommen“

Ingo Metzler
Am Hof des Vorarlberger Bauern leben heute 100 Ziegen





Neben dem Hof von Ingo Metzlers Großeltern (u.) stehen nun klimafreundliche Gebäude. Darin befinden sich ein Stall, eine Sennerei und ein Geschäft



Das Hochregal mit Platz für 1.100 Paletten wurde aus heimischem Holz gebaut



Die Molke, die bei der Käseproduktion anfällt, wird zu Kosmetikprodukten verarbeitet (li.). Auf dem Dach der Kosmetikproduktion liefert eine 150 Quadratmeter große thermische Solaranlage die gesamte thermische Energie für den Betrieb (u.)



Manuel Metzler, der älteste Sohn von Ingo und Melitta Metzler, ist für die Milchverarbeitung zuständig

als 40 unterschiedliche Produkte vom Molke-Kurbad mit Lavendelöl bis zur Molke-Augencreme mit Hagebuttenöl.

Da die Nachfrage nach der Molkekosmetik rasant steigt – täglich werden mittlerweile zwischen 150 und 200 Pakete versandt –, investierte Metzler wieder, um dem Bedarf gerecht und langfristig wettbewerbsfähig zu bleiben. Dieses Mal baute er ein Gebäude, in dem die Kosmetikproduktion, ein riesiges Hochlager und ein modernes Labor für Forschung und Entwicklung Platz haben. Beim Bau waren ihm Regionalität und Nachhaltigkeit ein besonderes Anliegen.

„Normalerweise sind die Lagerregale aus chinesischem Stahl. Das wollte ich aber keinesfalls. Daher wurden unsere Regale, auf denen 1.100 Paletten Platz haben, aus Holz der Region gebaut. Das war zwar doppelt so teuer, aber dafür ist es nachhaltig, und das Geld ist in der Region geblieben“, sagt Metzler.

Am Dach errichtete er eine 150 Quadratmeter große thermische Solaranlage. Unter der Bodenplatte der Lagerhalle wurde ein Schotterspeicher angelegt, in dem die Wärme gespeichert wird. Warum ist Metzler Klimaschutz so ein Anliegen? „Das hat mehrere Gründe: Erstens möchte ich, dass auch die nächsten Generationen noch eine lebenswerte Erde haben.“ Außerdem sei er ein vehementer Atomkraftgegner: „Aber nur Gegner zu sein, ist zu wenig. Ich muss mich dann schon auch um Alternativen kümmern.“

Ein weiterer Grund ist, dass immer mehr Kunden fragen, wie ein Produkt entsteht. Metzler ist daher wichtig, dass die Menschen mit seinen Erzeugnissen „Emotionalität und Geschichten“ verbinden. Denn der Markt sei voll. Und so gebe es nur zwei Möglichkeiten, sagt Metzler: „Entweder wir sind billiger als jene, die schon einen Regalplatz haben. Dann gehört der Platz uns, aber diesen Kampf um den Preis werden wir nie gewinnen. Oder wir verbinden unsere Produkte mit Geschichten und Emotionen und zeigen damit den Kunden, wieso unsere Produkte etwas teurer sind.“

Nährstoffreiche Molke

Molke ist sehr fettarm und enthält etliche Nährstoffe wie Vitamin A, Kalzium und Magnesium. Daher wird sie auf dem Hof der Metzlers nicht nur zu Pflegeprodukten, sondern auch zu Trinkmolke in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen und zu Molkesuppen verarbeitet.

Außerdem werden derzeit über 30 verschiedene Käseartikel in der Sennerei produziert. Viele davon sind preisgekrönt.

Die Metzlers haben heute 16 Milchkühe und rund 100 Ziegen. Jede Ziege hat ihren eigenen Namen. „Das ist vom Gesetzgeber so vorgegeben“, sagt der Landwirt. Er kenne nicht alle Tiere namentlich, sein zweitältester Sohn, Elias (27), allerdings schon. Denn Elias Metzler ist für die Tierhaltung am Hof zuständig. Er ist dafür verantwortlich, dass es den Tieren gut geht und sie täglich um sechs Uhr in der Früh und um 18 Uhr gemolken werden.

Die Kühe haben neben ihrem Stall eine Weide, die Ziegen leben in einem „Tollhaus“, einem zweigeschossigen Stall. Über eine Stiege gelangen die Tiere rauf und runter. An den Wänden sind erhöhte Plätze für die ranghöheren Ziegen errichtet. „Bei den Ziegen gibt es eine strikte Rangordnung“, erklärt Metzler. „Bei uns haben zehn Prozent der Herde einen erhöhten Platz. So kann die Rangordnung ausgelebt werden, die Tiere haben keinen Stress.“

Täglich werden bei den Metzlers rund 2.000 Liter Milch verarbeitet. Nicht die gesamte Milch kommt vom eigenen Hof. Ein Teil davon wird von Bauern aus der Region zugekauft. Die Milchverarbeitung ist Aufgabe des ältesten Sohns, Manuel Metzler (29). „Wir waren als Eltern ja eigentlich der Meinung, dass es auch andere Berufe gibt. Aber unsere Söhne wollten unbedingt am Hof bleiben“, scherzt Metzler. Und so haben die drei ältesten mittlerweile je einen Bereich übernommen: Manuel die Milchverarbeitung, Elias die Tierhaltung und



In der Sennschule können die Teilnehmer eigenen Käse kreieren

Lukas die Kosmetikproduktion. Der jüngste Sohn, Jonas, macht derzeit eine Kochlehre, aber auch er hat eine Landwirtschaftsschule besucht. Insgesamt sind 30 Mitarbeiter bei Metzler beschäftigt. Fühlt sich Ingo Metzler als Unternehmer? „Nein“, sagt er bestimmt. „Meine Berufsbezeichnung ist Bauer.“

Sennschule für Laien

Hautnah ist das Motto, das sich die Metzlers voll und ganz zu Herzen nehmen. Daher sind auch Besucher am Hof willkommen. Das Angebot wird gut angenommen. Rund 10.000 Menschen kommen jedes Jahr auf den Bauernhof. Denn die Palette des Besucherprogramms ist breit: So können zum Beispiel Laien in einem vierstündigen Kurs in der Sennschule ihren eigenen Käse machen. Jeder Teilnehmer nimmt am Ende den von ihm selbst gemachten Käse mit nach Hause. Aber auch die Führungen durch den Bauernhof – klarerweise inklusive Käsebuffet – sind beliebt.

Um die Koordination dieser Besuche und die Verköstigung der Teilnehmer kümmert sich Metzlers Schwiegertochter Magdalena, die das dritte Kind erwartet. Das älteste Kind, David (4), ist den ganzen Tag am Hof unterwegs. Er hilft beim Melken und füttert die Ziegen. Welche seine Lieblingstiere sind? „Alle“, sagt David. Und eines ist für ihn klar: Wenn er groß ist, wird er Bauer.

„Ich mag alle Tiere am Bauernhof. Wenn ich groß bin, will ich auch Bauer werden“

David Metzler (4)

Mit seinem Onkel Elias melkt er täglich die Ziegen und Kühe

Fotos: Weissengruber & Partner (8)