

METZLER KÄSE-MOLKE GMBH

Von Corona, Hausverstand und einer klaren Werthaltung

Ingo Metzler hat die Zeichen seiner Zeit erkannt und frühzeitig auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Digitalisierung gesetzt. Dieser Kurs von Metzler naturhautnah hat sich in Zeiten von Corona als genau der richtige erwiesen.



ALS BETRIEB, der die Gastronomie mit Käse beliefert, Kosmetikprodukte um den ganzen Globus exportiert und jährlich über 10.000 Touristen empfängt, hat Corona auch die Welt von Metzler naturhautnah über Nacht auf den Kopf gestellt. Und Ingo Metzler, Geschäftsführer in 4. Generation, macht auch gleich klar, dass die Krise noch nicht ausgestanden sei: Die Schließung von Restaurants habe viele Produzenten dazu gezwungen, von der Herstellung von Frischkäse auf langgereifte Produkte umzusteigen. Das habe kurzfristig Druck weggenommen, das Problem aber nur „verschoben“. Er schätzt, dass im 2. Quartal des nächsten Jahres vermehrt solche Produkte den Markt überschwemmen und somit noch größere wirtschaftliche Herausforderungen entstehen lassen werden. Nichts desto trotz kann er dem „Corona-Wahnsinn“ auch etwas Gutes abgewinnen: Mehr Regionalität, Nachhaltigkeit und Digitalisierung werden die Folge sein.

ausgezahlt. Durch Corona hat sich die Nachfrage vieler Konsumenten bekanntlich auf regionale Produkte verschoben, eine Entwicklung für die, wie Ingo Metzler sagt, sein Betrieb „in der Pole-Position“ stehe. Der bereits hohe Digitalisierungsgrad des Unternehmens habe die Intensivierung des eigenen Regionalversands erheblich erleichtert. Zudem verlockten neue Angebote wie Heumilchreis im Haus-eigenen Kräutergarten vermehrt Familien aus der Region zum Bauernhof der Familie Metzler.

„Das Rennen geht aber freilich erst los“, wie er selbst erkennt, und dabei ist es wichtig „keine Zeit zu verschwenden“. Und bisher ist ihm das auch eindrücklich gelungen: Innerhalb nur weniger Tage konnte das Know-How aus dem Kosmetikbereich dafür verwendet werden, Desinfektionsmittel herzustellen und somit einen wertvollen Beitrag in der Bekämpfung der Krise zu leisten. Das Echo der Kunden war dabei durch die Bank positiv, da das Mittel Metzler'schen Ursprungs hygienische und kosmetische Elemente verbindet. Auch die Behörden schlossen sich dem Applaus an. Mittlerweile hat sich Metzler zudem dazu entschieden, auch nach der Krise weiterhin in diesem Markt mitzumischen. Bisher schlossen hohe bürokratische Hürden ein solches Unterfangen als unwirtschaftlich aus. Und apropos Bürokratie: Seit Beginn der Krise hat Metzler auf jegliche staatlichen Förderungen verzichtet. Möglich gemacht hat das die Treue seiner Kunden sowie die Philosophie, dass er seinen Betrieb nicht von seinem Vater geerbt, sondern viel mehr von seinen Söhnen und Enkelkindern geliehen hat. Die Jugend sowie die öffentlichen Finanzen danken es ihm.

Dass neben Hausverstand, harter Arbeit und hoher Qualität aber natürlich auch immer ein „Quäntchen Glück“ notwendig sei, gibt Ingo Metzler gerne zu. Aber wie heißt es so schön: Das Glück kommt nicht ungerufen. Man muss ihm entgegengehen.



Ingo Metzler

Und genau darin liegen auch die eindeutigen Stärken des traditionsreichen Egger Familienbetriebs. Metzler und seine 36 Mitarbeiter können mit aufrichtigem Stolz von sich behaupten, auch schon vor der Krise in allen drei Bereichen mit dem besten Beispiel vorangegangen zu sein: Anstatt mit billigerem chinesischem Stahl wurde der architektonisch beeindruckende Hof mit Holz aus Vorarlberg erbaut, und seitdem sorgt auch eine thermische Solaranlage für warmes Wasser, saubere Luft und angenehme Temperaturen. Darüber hinaus ist Ingo Metzler Teil von nur 3 Prozent aller europäischen Landwirte, die nach wie vor auf die umweltschonende Heumilch als Futter für ihre Tiere im Winter setzen. In Egg am Hofe Metzler wird Wasser nicht nur gepredigt, sondern auch getrunken!

Eine solch klar ausgelebte Werthaltung schon aber nicht nur die Umwelt oder sorgt für das hervorragende Image des Betriebs, sie hat sich in Zeiten der Krise auch wirtschaftlich

METZLER
naturhautnah.at

Kontakt

Metzler Käse-Molke GmbH
Bruggan 1025
6863 Egg, Austria
T +43(0)5512 3044
metzler@molkeprodukte.at
www.molkeprodukte.com