

# In Ingos Sennschule wird jetzt wieder unterrichtet

Nach Corona-Pause werden Termine nachgeholt – auch Herbst.Genuss.Zeit ist zu Gast.

**EGG** „In den vergangenen Jahren haben jeweils rund 1000 Gäste unsere Sennschule besucht, heuer werden es wohl etwas weniger sein, denn wochenlang hat uns Corona einen Strich durch die Rechnung gemacht“, bedauert **Ingo Metzler** die Frühjahrspause und freut sich jetzt aber darüber, dass „wir jetzt wieder interessierte Besucher ihren eigenen Frischkäse – nach dem Rezept der Großmutter – herstellen lassen können.“ Aufmerksam verfolgt man in Egg die Entwicklung und hofft, „dass es zu keiner neuerlichen Zwangspause kommt und Betriebsbesichtigungen und Sennschule möglich bleiben“.

## Oft nur aufgeschoben...

Besondere Freude hat Metzler mit jenen, die ihren gebuchten Kurs nicht zum geplanten Termin wahrnehmen konnten, diesen aber nicht stornierten, sondern jetzt nachholen. „Manche haben die Sennschule nur aufgeschoben und sind eben verspätet bei uns zu Gast“, lobt er die Gäste, die ihm die Treue gehalten haben.

So wie eine Gruppe aus dem Oberland, die dieser Tage nach Egg gereist war. „**Rainer Müller** hat zu seinem Geburtstag auch einen Gutschein für die Sennschule geschenkt bekommen und wollte eigentlich schon im Frühjahr kommen – jetzt hat er den Gutschein mit Verspätung eingelöst.“

## Rund fünf Stunden „Schule“

Wer einen kleinen Sennkurs besuchen möchte, muss dafür einiges an Zeit investieren, denn die Herstellung des eigenen Käses nimmt viereinhalb bis fünf Stunden in Anspruch – schließlich will Ingo Metzler die Gelegenheit auch nützen, seinen „Schülerinnen und Schülern“ auch viel Wissenswertes über das Sennen im Speziellen, die Landwirtschaft im Allgemeinen und natürlich über seinen Betrieb zu vermitteln.

Wer sich mehr Zeit nimmt, kann selbstverständlich mit der Sennschule auch eine Betriebsbesichtigung verbinden und den Besuch bei natu-



In seiner Sennschule vermittelt Ingo Metzler den Kursteilnehmern viel Wissenswertes über seinen Vorzeigebetrieb und die Wälder Käselandschaft.

STP/2

hautnah mit einer Jause ausklingen lassen.

## Aus allen Schichten

Wer kommt zu Besuch in die „1. Sennschule der Käsestraße“? „Das ist ganz unterschiedlich“, erläutert Metzler. Familien ebenso wie Stammtischrunden und ähnliche Freundeskreise wie Gruppen von Vereins- oder Arbeitskollegen aus nah und fern. Der Unternehmer schreibt seine Kurse aber auch öffentlich aus – und dann trifft sich eine bunt zusammengewürfelte „Schul-

klasse“ in Egg, die dem Leitspruch „Sehen, Riechen, Schmecken und Fühlen“ im wahrsten Sinne des Wortes hautnah auf den Grund geht.

## Käse, Diplom und Schürze

Bis zu 20 „Mini-Sennereien“ stehen zur Verfügung (Metzler: „Wir hoffen, dass wir das beibehalten können und nicht – Stichwort: Abstand halten – einschränken müssen.“) Produziert wird Frischkäse, drei Sorten, die jeder Kursteilnehmer mit nach Hause nehmen darf. Dazu gibt es ein Diplom und die „Metzler-Schürze“. Diese Erinnerung an die Sennschule ist aber an die Bedingung geknüpft, „dass sie bei entsprechenden Anlässen auch verlässlich getragen wird...“

## „KäseStraßen-Leuchtturm“

Seit Gründung der KäseStraße ist der Betrieb von Ingo Metzler ein Leuchtturm dieser Initiative und deshalb finden im Rahmen der Herbst.Genuss.Zeit auch zwei Sennschulen statt.

Stichwort Herbst.Genuss.Zeit: Diese Veranstaltungsserie dauert noch bis 4. Oktober und bietet bis dahin u. a. einen Genussabend in der Auer Löwen-Bergbrennerei (30. September) oder den Genuss-Tag im Wälderbähle (3. Oktober) an. **STP**



Diplom für Rainer Müller, der das Geburtstagsgeschenk verspätet einlöste.