

Ein Besuch auf der Milchstraße



Foto: Christine Andorfer

Im Bregenzerwald zeigt Familie Metzler den Allgäuer Gastgeber/innen von Kneipp Gesundheitshöfen, Alpenwellness und Allgäuer Kräuterland-Höfen ihre Idee der ganzheitlichen Milchverarbeitung – zur äußeren und inneren Anwendung empfohlen.

Eine schmale Straße windet sich am Ortsrand von Egg den Berg hinauf. Vor einem modernen Holzbau mit der Aufschrift »METZLER naturhautnah.at« halten wir an. Vom angrenzenden Stall klingen die Glocken der Ziegen herüber, die sich in der Sonne ein schönes Plätzchen gesucht haben.

Wir befinden uns auf dem Hof von Familie Metzler im Bregenzerwald. Ingo Metzler, Seniorchef und Familienoberhaupt, erwartet die 22 Gastgeber/innen von Kneipp Gesundheitshöfen, Alpenwellness und Allgäuer Kräuterland-Höfen bereits, sie werden heute einen Blick hinter die Kulissen des Familienbetriebs bekommen.

Wie Familie Metzler zur Ziegenhaltung kam, klingt so, als wäre auch ein bisschen Schicksal dabei gewesen. Alles begann mit der trächtigen Jungziege Rosa, die Ingo Metzler als 10-Jähriger von seinem Onkel geschenkt bekommen hatte.

Rosa bekam Zwillinge und so lebten plötzlich drei Ziegen auf dem Hof von Familie Metzler, der eigentlich mit Kühen und Schweinen bewirtschaftet wurde.

Guter Absatz

Schnell erkannte die Familie, dass der selbstgemachte Ziegenkäse guten Absatz fand. Die Schweine wurden durch Ziegen ersetzt und bereits Ende

der 80er-Jahre investierten die Metzlers in eine moderne Hofsennerie. Durch die hohe Investition war klar, dass die Wertschöpfung bald gesteigert werden musste und so machte sich Ingo Metzler ein Produkt zu Nutze, dass bei der Käseherstellung quasi ohnehin als Abfallprodukt zurückbleibt. »Aus einem Liter Milch kann man nur etwa 10 % Käse herstellen, der Rest ist Molke.

Die über 400 guten Inhaltsstoffe der Milch (hochwertiges Eiweiß, Mineralstoffe, Vitamine, Spurenelemente) verbleiben zum Großteil in der Molke und können sowohl innerlich als auch äußerlich angewendet. Positives bewirken«, erklärt Ingo Metzler und fügt hinzu: »Schon Hippokrates soll die Molke als heilendes Wasser der Milch bezeichnet haben.«

Die gute Molke

Ingo Metzler experimentierte gemeinsam mit einem Freund, einem gelernten Drogisten, so lange mit Molke und Bregenzerwälder Heilpflanzen, bis ein Badezusatz herauskam, der zunächst nur an die Verwandtschaft verschenkt wurde.

»Wir dachten, da ist der Schaden nicht so groß«, sagt Ingo Metzler schmunzelnd. Bald erweiterte sich der Abneh-



Metzlers Käse-Produktpalette – alles aus eigener Herstellung.
Foto: Robert Kalb



Die Allgäuer Gastgeber/innen erkunden den Naturhautnah-Hof.
Foto: Katharina Kümmerle



merkmal so stark, dass weitere Investitionen nötig waren und 2001 eine neue Betriebs- und Produktionsstätte gebaut wurde. 2010 stand Familie Metzler vor einer weiteren weitreichenden Entscheidung: Aufgabe der Tierhaltung oder Großinvestition? Das neue EU-Tierhaltungsgesetz sollte Anfang 2013 in Kraft treten und der Anbindestall, den Ingo Metzlers Eltern noch gebaut hatten, wäre in der neuen Gesetzesform rechtswidrig.

Ein gelungenes Konzept

Im Februar 2011 fiel dann der Startschuss für die Errichtung eines neuen Wirtschaftsgebäudes. Darin untergebracht sind ein Laufstall für Kühe und Ziegen, die neuen Räumlichkeiten für die Käseproduktion und ein Hofladen. Rechts der Straße, die den Naturhautnah-Hof mit dem Rest der Welt verbindet, dreht sich alles um die Erzeugung und Verarbeitung der Ziegen- und Kuhmilch zu verschiedenen Molkeprodukten.

Die Palette reicht von der prämierten Ziegen-Heumilchbutter, mehreren

Frisch- und Weichkäsesorten bis zum Schnitt- und Hartkäse. Im Betongebäude auf der linken Straßenseite geht es dagegen um die äußerliche Anwendung der Molke. Hier stellt das Team von Familie Metzler Hautpflegemittel auf Molkebasis her.

Fichtenduft liegt in der Luft

Schon beim Betreten des Gebäudes liegt der Geruch von Fichtennadeln in der Luft. Wir kommen über den sogenannten Schwarzbereich herein, hier werden Rohstoffe angeliefert, Produkte kommissioniert und an Abnehmer aus der ganzen Welt verschickt. Rund 200 Pakete verlassen täglich den Betrieb. Im angrenzenden Weißbe-

reich tragen die Mitarbeiter weiße Hauben und Kittel und sorgen für den reibungslosen Ablauf der Kosmetikproduktion. Die schonende Körperpflege, die hier entsteht, ist frei von chemischen Wirk- und Farbstoffen. Das Sortiment ist vielfältig: Kurbäder, Haut- und Naturbäder, Pflegeduschen, Haarshampoo, Haarbalsam, Reinigungsmilch, Tagescreme, Nachtcreme, Handcreme, Hautmilch, Lippenpflege usw.

Die Produktpalette von Familie Metzler umfasst mittlerweile über 400 Molkeprodukte. Die Milch, die sie zur Käse- und Kosmetikherstellung benötigen, stammt von den 16 Milchkühen und den gut 100 Milchziegen und wird täglich selbst verarbeitet.

METZLER

naturhautnah.at 

Inmitten des Bregenzerwaldes bewirtschaften wir in 4. Generation unseren Naturhautnah Bauernhof mit eigener Holzsennerei und Molke-Kosmetikproduktion. Wir möchten unser Lebensnema Bauernhof und alles was dazugehört und was daraus entstehen kann, für jeden **be-greifbar** machen. Erleben Sie die Vielfalt und die einzigartige Lebenslust auf unserem Bauernhof, der Ihnen jede Tür öffnet ... Wir wünschen Ihnen eine fabelhafte Zeit beim **Bauernhof-be-greifen** und freuen uns auf Ihren Besuch! Wir bitten um rechtzeitige Anmeldung unter: **T +43 5512 3044** oder **www.naturhautnah.at**

Metzler Käse-Molke GmbH

Bruggen 1025, 6863 Egg, Austria | T +43 5512 3044
metz.er@molkeprodukte.at | www.molkeprodukte.at

Hofladen Öffnungszeiten:

MO-FR: 8:00 bis 12:00 Uhr und 13:30 bis 18:00 Uhr
SA: 8:00 bis 12:00 Uhr; bei Betriebsbesichtigungen ist der Hofladen geöffnet.

BAUERNHOF-BE-GREIFEN
... MIT ALLEN SINNEN!

