



Zum Abschluss kredenzt Melitta und Ingo Metzler das obligate „Vrrupferle“.



Auch die zweite und dritte Generation von „naturhautnah“ war präsent.

STRAUSS

Naturhautnah getafelt im Wald Streicheleinheiten inklusive

Zweite Station der kulinarischen Eventserie in Ingo Metzlers Kräutergarten.

EGG „Das ist gerade noch einmal gut gegangen . . .“, atmete Gastgeber **Ingo Metzler** nach einem rundum gelungenen Event im Rahmen der Serie „Tafeln im Bregenzerwald“ auf, denn es war eine Veranstaltung „mit vollem Risiko“.

„Die Grundidee ist“, so der innovative Egger Unternehmer, „dass die Veranstaltungen im Freien stattfinden und nur für den Fall von schlechtem Wetter eben unter Dach ausgewichen wird.“ Für diesen Plan B braucht es entsprechende Raumreserven und die Teilnehmerzahl wird entsprechend limitiert. Für das Tafeln im Wald im Kräutergarten von „naturhautnah“ waren dies 50 Plätze – und 45 waren schon nach zwei Tagen gebucht. „Dann hat sich aber noch eine Gruppe mit 25 Personen angemeldet – und ganz ehrlich: ich hätte nicht gewusst, wie wir die 70 Personen bei Schlechtwetter untergebracht hätten, ein so großer Raum steht nicht zur Verfügung . . .“

Risikiert und gewonnen

„Wir haben es riskiert und das Wetter spielte ideal mit und so wurde der Brunch vor allem für die Kinder ein Erlebnis“, waren Metzlers am Ende mehr als erleichtert. Auch **Wolfgang Saaler**, Wirt im Werkraumhaus in Andelsbuch, der die „Tafelrunde“ im Kräutergarten von Ingo



Die Nachfrage war so groß, dass der Brunch nicht nur im Kräutergarten, sondern auch indoor organisiert werden musste.



Metzler kulinarisch verwöhnte, fiel ein Stein vom Herzen, „denn im Freien ist das Tafeln gleich noch einmal so stimmig“. Metzlers boten jedoch im Verein mit Wolfgang Saaler nicht nur Kulinarisches, auch ein attraktives Rahmenprogramm mit dem Kuschelzoo für Kinder und Betriebsführungen für die „Großen“. Dabei konnte Ingo Metzler

seine Firmenphilosophie „naturhautnah“ wortwörtlich demonstrieren: Die Kinder hatten ihre Freude mit den Kleintieren, die sich geduldig streicheln ließen, und die Erwachsenen konnten sich über eine Erfolgsgeschichte informieren, die vor mehr als 30 Jahren mit der sinnvollen Verwertung des „Restprodukts Molke“ begann. Bei Ingo Metzler

wurde diese Molke zur Basis für Getränke, Kosmetika usw. Damit wurde „naturhautnah“ zu einem Leuchtturmprojekt der Bregenzerwälder Käsestraße. **STP**



Beim „Tafeln im Kräutergarten“ fanden die Kinder ein wahres Paradies vor.



Werkraumhaus-Wirt Wolfgang Saaler bekochte die Gäste