



Ingo Metzler mit Schwiegertochter Magdalena, Ehefrau Melitta und den Enkeln Theo und Johanna.

Agrotourismus «ennet» der Grenze – Familie Metzler aus Egg im Bregenzerwald

Kreativ mit Käse und Kosmetik

Ingo Metzler und seine Familie haben einen Grossbetrieb aufgebaut. In Egg, knapp eine halbe Stunde von Dornbirn entfernt, verkaufen sie Käse und Kosmetikprodukte – und zeigen jährlich Tausenden Touristen, wie auf dem Hof gearbeitet wird.

Text und Bild: Daniela Huijser, Wil

Bereits auf den ersten Blick ist man als Besucher des Familienbetriebs Metzler beeindruckt von den modernen Gebäuden mit schlichter, eleganter Holzfassade. Sie säumen die Strasse am Ortsrand von Egg, gleich hinter einem alten Bauernhof, 800 Meter über Meer. In grünen Lettern prangt der Firmenname über dem Eingang zum Hofladen.

Grün ist auf diesem Hof mit 30 Hektaren Wiese und Weideland nicht nur der Name, sondern auch das

Denken und Handeln von Familienoberhaupt Ingo Metzler. Doch bevor der rührige Chef zu erzählen beginnt, trabt eine Gruppe weisser Saanenziegen von der Wiese am Eingang zum Hofladen vorbei in Richtung Stall. Rund 100 Geissen leben auf dem Metzler-Hof sowie 16 Brown-Swiss. «Die täglich 2500 Liter Milch von unseren Tieren und von Partnerbetrieben werden zu

Käse verarbeitet», erzählt Ingo Metzler. Da bleibt viel wertvolle Molke übrig, denn von den knapp 400 Inhaltsstoffen der Milch verbleiben lediglich zehn Prozent im Käse, der Rest in der Molke.

Feines aus Molke

Bereits 1992 unternahm Ingo Metzler mit einem Schulfreund, der eine Drogistenlehre gemacht hatte,



«Ennet» der Grenze

Ferien auf dem Bauernhof sind auch bei unseren Nachbarn beliebt. In dieser Serie werden Ferienbauernhöfe und Agrotourismus-Anbieter im Vorarlberg und im Allgäu besucht. Was bieten die Bauernfamilien den Feriengästen an?

Wie sind die Familien organisiert? Vor welchen Herausforderungen stehen sie und welche Bedeutung hat der Tourismus in der Region? Ein Blick über die Landesgrenze.

red.



Der Betrieb der Familie Metzler ist nachhaltig gebaut; rechts der Stall, links Hofladen und Käserei.

Bild: Ganahl

erste Versuche, aus der Molke Kosmetika herzustellen. Damals noch auf dem Betrieb der Eltern, der gleich neben den Neubauten liegt. Denn schon mit zehn bekam der Vorarlberger seine erste Ziege geschenkt, die bald darauf zwei weibliche Kitze warf. Nach und nach vergrößerte sich die Herde, und die Mutter machte Ziegenkäse. Molke war also genügend im Haus. Die Tüftelei des unternehmerischen Landwirts hat sich gelohnt: Heute entstehen im Betrieb Metzler knapp 140 verschiedene Artikel,

von der Handcreme über Shampoo bis zur Gesichtspflege. Längst schätzen auch andere Unternehmen die Kreativität von Metzlers und lassen in Egg eigene Produkte herstellen. Verschiedene Auszeichnungen und Preise, die im Hofladen präsentiert werden, zeugen von der erfolgreichen Arbeit der Familie Metzler.

Tief- statt Hochbau

Während Ingo Metzler das beim Rundgang durch den Ziegen- und den Kuhstall erzählt, fragt man sich, wo denn in diesen Gebäuden Platz

sein soll für eine solche Produktionsanlage, denn keines der Häuser ist mehr als zwei Stockwerke hoch. Ingo Metzler bittet um Geduld und geht zurück in den Hofladen. Hier lüftet sich das Geheimnis schon ein wenig, denn durch ein Fenster im Boden fällt der Blick auf die Käserei im Untergeschoss. Doch der Boden unter Metzlers Gebäuden hat noch viel mehr Überraschungen auf Lager. Ingo Metzler überquert die Strasse, betritt einen langgezogenen, schmalen Holzbau und erklärt, dass hier die Kosmetika gemacht werden. Im oberen Stock zeigt der 53-Jährige das Labor, das durch Glaswände vom übrigen Raum abgegrenzt ist. Alles ist blitzsauber. In diesem Labor werden neue Kosmetikprodukte erforscht von Fachleuten, die zum Teil schon seit vielen Jahren im Familienunternehmen arbeiten. Rund 36 Frauen und Männer arbeiten für Metzlers und längst nicht alle haben einen Abschluss oder ein Diplom. «Mir ist der Hausverstand wichtiger als ein Zertifikat. Was zählt, sind Teamfähigkeit und der Wille, alles zu lernen», sagt Ingo Metzler, der fast ein wenig damit kokettiert, dass er keinen Hochschulabschluss hat. Allerdings fehlt ihm ein solcher auch nicht. Sein Kopf



Die Ziegen können vom Stall aus auf die Galerie zu den Besuchern.

Bild: Markus Gmeiner

scheint eine Innovationsquelle zu sein, aus der neue Ideen nur so sprudeln. Zum Beispiel der Warenlift für die Kosmetikzutaten. Eine computergesteuerte Maschine bringt die Rohstoffe der Rezeptur in der richtigen Reihenfolge zum Menschen, der das Produkt in der Prozessanlage produziert. In der Produktionshalle, die wie auch die Käseerei im Untergeschoss liegt, entstehen dann die verschiedenen Cremes und Lotionen.

Weisstannen statt Stahl

Damit alles zeitnah hergestellt werden kann, benötigt der Betrieb ein umfangreiches Lager mit sämtlichen Verpackungsgrößen und Zubehör – Hunderte kleiner und grosser Teile. «Ein solches vollautomatisiertes Lager muss 13 Meter hoch sein. Doch hier darf man nur zwei Stockwerke hoch bauen. Also haben wir das Lager im Boden versenkt», erklärt Metzler, öffnet eine Türe und führt voller Stolz in das Lager hinein. Ein reiner Holzbau, obwohl die heimischen Fichten deutlich teurer waren als Stahl aus China. Längst fragt man sich, was das alles gekostet hat und wie es zu finanzieren war. «Fördergelder haben wir nur für die Kosmetikproduktion bekommen, nicht aber für die Tierhaltung», sagt Metzler. Aber immerhin gab es Kredite von der Bank. Rund fünf Millionen Euro hat die Familie Metzler in den letzten Jahren investiert. Zwei ins Stallgebäude und den Laden, drei in die Kosmetikproduktion.

Befristetes Engagement

Das brauchte Mut und einen Glauben in die Zukunft des Betriebs. Alles wird von Ingo Metzlers Ehefrau Melitta, den vier Söhnen und der Schwiegertochter mitgetragen. Seit klar ist, dass die Söhne dereinst das Unternehmen leiten werden, sind sie in die Entscheidungsprozesse in-



Enkel David ist am liebsten bei den Tieren.



Im Labor entstehen laufend neue Kosmetikprodukte aus Molke und regionalen Kräutern.



Metzlers stellen knapp 140 verschiedene Pflegeprodukte her.

volviert, sagt der Chef, stellt aber gleich klar: «Wir haben zwar gemeinsame Entscheide, aber einer marschiiert.» Und das ist Ingo Metzler. Allerdings nicht mehr lange. Am 31. Januar 2020 wird er die Verantwortung und damit die materiellen Dinge an seine Söhne übergeben, so viel steht fest. Auch ein mutiger Entscheid, wenn man erlebt, wie involviert der Mann seit Jahren in diesen Betrieb ist. Und wie viel Freude er daran hat. Das merkt man bei jedem Bereich, den er beim Hofrundgang zeigt. Im Heustock erklärt er ein ausgeklügeltes, ökologisches Heutrocknungssystem, kurz danach zeigt er voller Begeisterung die Photovoltaikanlage. «Unsere Kunden wollen Nachhaltigkeit, auch bei den Energiequellen. Unser Konzept ist einzigartig: Wir beziehen thermische Energie von der Sonne und speichern sie für den Winter», sagt Ingo Metzler und erklärt gleich, was er damit meint. «Hier im Boden ist ein Schotterspeicher mit 860 Kubikmetern, darin sind 12000 Meter Kupferrohre verlegt.» Dann geht er noch detaillierter auf die Technik ein, während der Laie nur eines versteht: Hier hat die Metzler'sche Innovationsquelle einmal mehr reich gesprudelt.

Skeptiker ruhig gestellt

Dass so viel Innovation nicht nur Freude auslöst, sondern auch Neid, verwundert nicht. Ingo Metzler bedauert das. «Mit Neid umzugehen, kostet viel Energie», sagt er. «Ich hörte oft, dass etwas nicht gehen würde. Zum Beispiel alle Milch selber zu verarbeiten. Oder meine Kosmetikprodukte selber zu vermarkten.» Doch die Skeptiker sollten nicht Recht bekommen. «Es funktioniert nur, weil wir unsere Produkte auch selber verkaufen. Denn allein beim Grossverteiler im Regal hätten wir keine Chance mit unseren Preisen, die aufgrund von viel Handar-



Das 13 Meter hohe Materiallager, das in den Boden versenkt wurde.

beit und hohen Fixkosten etwas höher sind.» Damit die Kundschaft diese Preise zahlt, zeigt die Familie Metzler, wie auf ihrem Hof gearbeitet wird. Besucher können in den Kuh- und den Ziegenstall schauen und erhalten einen Einblick in die Kosmetikproduktion. Zudem werden Kurse angeboten, bei denen man eigenen Käse herstellen kann. Die Führungen und Angebote sind über die ausführliche und professionelle Webseite der Familie zu buchen, aber auch über Bregenzerwald Tourismus. «Die Touristiker brauchen Geschichten und wir brauchen Kunden. Dass hier alle einander brauchen – Bauern, Hoteliers, Gastronomen –, diese Erkenntnis haben wir zum Glück schon lange gewonnen. Wir begeg-

nen uns auf Augenhöhe», sagt Ingo Metzler.

Rund 10000 Besucher reisen jedes Jahr zum Metzler-Hof, mehrheitlich aus dem deutschsprachigen Raum. Darunter sind auch viele Gruppen aus der Schweiz, zum Teil auch solche, die von Ingo Metzler lernen wollen. «Früher gingen wir Vorarlberger in die Schweiz, um zu schauen, wie die Bauern dort arbeiten. Heute ist es umgekehrt.» Ingo Metzler scheint nie müde zu werden, von der Geschichte seines Unternehmens zu erzählen. «Wer in dieser Branche arbeitet und laufend Gäste empfängt, muss Menschen mögen», sagt er mit einem Augenzwinkern.