

METZLER KÄSE-MOLKE GMBH

Von Molke, Transparenz und einer klaren Werthaltung

Ingo Metzler hat erkannt, auf was seine Kunden Wert legen und setzt mit seiner Metzler Käse-Molke GmbH nach wohlüberlegten Baumaßnahmen auf „naturhautnahe“ Transparenz.

BEREITS in vierter Generation stellt die Familie Metzler mit ihrem Team in Egg Käse her, Anfang der 90er-Jahre setzte Ingo Metzler die Idee um, das dabei anfallende Nebenprodukt Molke zu hochwertiger Kosmetik zu verarbeiten. Dass dieses Vorhaben bis heute erfolgreich ist, hat neben Fleiß und tüchtigem Wirtschaften auch mit einer Werthaltung zu tun, die er nicht zuletzt seinen Kunden zu verdanken hat. Um in der Fülle an Angeboten noch irgendwo einen Platz im Regal oder beim Konsumenten zu bekommen, sieht Ingo Metzler zwei Möglichkeiten: „Entweder du bist billiger – wobei dieser Kampf an unserem Standort nie zu gewinnen ist – oder du bringst das Produkt mit Zusatzwerten in Verbindung.“ Metzler spricht von Emotionen und Geschichten, die vom großen Bemühen um Nachhaltigkeit, Regionalität bis hin zur Architektur erzählen. „Wenn uns das gelingt, haben wir eine Daseinsberechtigung, sonst nicht.“

Ihm gelingt das! Der Bregenzerwälder Unternehmer hat die Werthaltung der Kunden mit seiner eigenen in Einklang gebracht. „Somit ist der Preis für den Kunden nicht mehr das einzig bestimmende Kriterium, sondern er findet andere Argumente, die ihn zum Produkt greifen lassen“, betont Metzler. Entscheidend ist eine zutiefst ernstgemeinte Transparenz. Rund 10.000 Besucher zählt der Betrieb pro Jahr. Und nicht wenige fragen nach dem ökologischen Fußabdruck. Also gab es Handlungsbedarf für einen Visionär wie Metzler. Kein Hochregallager aus chinesischem Stahl sollte es sein, sondern eines, das der regionalen Wertschöpfung Rechnung trägt. „Folglich haben wir uns für Holz entschieden, heimischer, nachhaltiger Baustoff. Mit dem Nachteil, dass Holz doppelt so teuer ist wie Stahl.“

Doch gerade das ist Ausdruck einer Werthaltung, die er den Kunden nicht vorenthalten möchte. Wo sonst „Betreten verboten“ steht, öffnet Metzler die Türen. „Wir haben angefangen alles transparent zu gestalten, einsichtig zu machen und sind laufend gefordert, diesen Wertebegriffen, dort wo es möglich ist, gerecht zu werden“, sagt Ingo Metzler.

Nachhaltigkeit und Energieeffizienz

In diesem Zusammenhang schließt sich der Kreis im Thema Nachhaltigkeit. Glanzstück der neuen Produktion ist die thermische Solaranlage, mit der die Lüftung betrieben sowie Raumwärme und Warmwasser für die gesamte Produktion erzeugt wird. Das, was an sonnigen Tagen an Überschuss produziert wird, geht in einen Beton-Schotterspeicher unter den Bodenplatten und wird bei Bedarf wieder zugeführt. Durch diese Neuinvestition ist es bei Metzler jetzt schon möglich, den Betrieb thermisch autonom zu versorgen.



Drei Generationen der Familie Metzler



Mit Solarzellen wird die Lüftung betrieben sowie Raumwärme und Warmwasser für die gesamte Produktion erzeugt.

Ingo Metzler hat klare Vorstellungen von einer Welt, die über Generationen hinweg funktionieren soll: „Irgendwann kommst du darauf, dass du diesen Bauernhof nicht von deinen Eltern geerbt, sondern von deinen Buben geliehen hast. Diese Leihgabe gilt es einmal zurückzugeben. Interessiert und involviert sind meine vier Söhne, daher muss ich allein schon aus eigenem Antrieb – nicht nur der Kunden wegen – darauf achten, dass ich mit dieser Leihgabe möglichst wertorientiert umgehe, um am Ende des Tages den nächsten Generationen auch eine Möglichkeit zu bieten.“

Kunstprojekt mit dem vorarlberg museum

Perfekt dazu passt das jüngste Projekt gemeinsam mit dem vorarlberg museum. Ingo Metzler wollte den tausenden Gästen aus aller Welt, die jährlich seinen Betrieb im Bregenzerwald besichtigen, auch die Kultur und die Kunst des Landes näherbringen. Seine rund 30 Mitarbeiter/-innen wählten aus einer Vorauswahl Lieblingsexponate aus dem vorarlberg museum aus und präsentieren diese nun in den Produktions- und Lagerstätten des Unternehmens. Abwechslung vom Arbeitsalltag, der Blick hinter die Kulissen eines Museums, das Verständnis für den Umgang mit konservatorisch heiklem Kulturgut – für die Belegschaft hat das Projekt viele Facetten. Und für die vielen Besucher/-innen des Unternehmens ist dies ein überraschendes Zusammentreffen von Kulturgeschichte und Produktion, amüsant und informativ. Kunst und Kultur, Transparenz, Regionalität, Nachhaltigkeit und ein Blick über Generationen – Ingo Metzler hat sich diesen Themen verschrieben. Eine klare Werthaltung eben!



Das Hochregallager ist eines der ganz wenigen Lager dieser Art und Größe aus Holz. 1100 Palettenplätze stehen zur Verfügung.

METZLER
naturhautnah.at

Kontakt

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