

Und dann erzählt Ingo Metzler vom Film, den es nicht gibt . . .

naturhautnah Metzler beeindruckte die prominenten Gäste von der „Genuss Region“.

EGG „Eigentlich sollte jetzt ein Film über unseren Betrieb zu sehen sein, aber es ist nicht dazu gekommen . . .“, enttäuscht **Ingo Metzler** im Kinoraum die erwartungsvoll gestimmten Besucher, die beim innovativen Unternehmen in Egg zu Gast sind. Und das sind Jahr für Jahr rund 15.000, die diesen Vorzeigebetrieb besuchen.

Diese Idylle gibt es bei uns nicht

Die Filmemacher, so Metzler, hätten ein Drehbuchkonzept vorgelegt, bei dem er gleich abgewunken habe. Nach dem Strickmuster von alten Heimatfilmen hätte der Film mit dem Bild der Großfamilie am Frühstückstisch beginnen sollen – „aber diese Idylle gibt es bei uns nicht, weil wir bestenfalls an hohen Feiertagen gemeinsam am Frühstückstisch sitzen, also was soll so ein Film“, habe er die Filmemacher gefragt – und seither nichts mehr von ihnen gehört. Also müssen seine Gäste eben ohne Film erfahren, wie bei ihm der Hase läuft. Arbeitsbeginn – und damit Frühstück – ist für die Familienmitglieder unterschiedlich und über einen längeren Zeitraum verteilt.

Den Anfang machen **Manuel** und **Elias**, die schon um halb sechs im Stall beginnen und deshalb schon um fünf frühstücken. Eine Stunde später bereitet **Lukas** die Arbeit für die Mitarbeiter in der Kosmetikabteilung vor und um 7 Uhr beginnt für Ingo Metzler der Arbeitstag. **Melitta** bereitet ab etwa 8 Uhr die Bewirtung der Besucher vor. Etwa 15.000 sind jedes Jahr zu Gast bei der Familie Metzler und ihrem Vorzeigebetrieb, von dem kürzlich auch die prominenten Gäste der Genuss Region beeindruckt waren.

Kompetente Komplimente

Wenn aber so kompetente Gäste wie die Vertreter von mehr als 100 österreichischen Genussregionen den Betrieb ganz genau in-



Zwischen Begrüßung und Bewirtung liegt u. a. der Besuch im Stall samt Melkanlage (links) und die Besichtigung der Solaranlage auf dem Dach des Neubaus.



Eine Betriebsbesichtigung beginnt bei Ingo Metzler im „Kino“: Film, so der Landwirt und Unternehmer, gibt es jedoch keinen, das Drehbuch war Quatsch... Kein Quatsch, sondern Hochgenuss ist nach knapp zwei informativen und spannenden Stunden der kulinarische Ausklang der Betriebsführung.



STRAUSS

spezieren und beeindruckt sind, dann haben deren Komplimente Gewicht. Und die Besucher aus ganz Österreich waren sich einig: „Hier können wir noch eine Menge lernen.“ Lernen, wie man einen kleinen Bauernhof mit Ideen zu einem Betrieb entwickelt, der sich mehrfach in einer „landwirtschaftlichen Nische“ positioniert, die Kuhmilchproduktschiene zurückfährt, stattdessen auf Ziegen setzt und als Krönung aus einem vermeintlichen „Abfallprodukt“, der Molke, die Basis für eine international erfolgreiche Kosmetiklinie entwickelt.

Naturhautnah und begreifbar

Dass die vielfältigen Produkte auf dem Markt erfolgreich sind, ist das eine – die andere Erfolgsgeschichte ist die totale Transparenz. Naturhautnah lautet Metzlers Philosophie, denn der Betrieb soll vom Stall bis in den Versand erlebbar und im wahr-

ten Sinn des Wortes begreifbar sein. Möglich wird das durch ein ausgeklügeltes System, das es dem Besucher erlaubt, über Galerien den Weg der Produkte vom Kuhstall und Ziegen-Tollhaus bis zum versandfertigen Paket begleiten zu können.

Das Meisterstück

Das ebenso betriebswirtschaftlich wie klimaschutzrelevante Meisterstück hat Metzler jedoch mit seiner jüngsten Betriebserweiterung geliefert. In diesem Objekt, das nicht nur optimale Produktionsabläufe ermöglicht und zusätzliche Arbeitsplätze bietet – aktuell sind drei Dutzend Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt – ist das Heizsystem eine viel beachtete Innovation: Beheizt wird der Bau über eine große, an der Fassade montierte Solaranlage, die Heizenergie in die Bodenplatte und den Kiesspeicher leitet. Ein Exper-

iment, das die in das Projekt gesetzten Erwartungen sogar übertraf. „Wir heizen nicht nur den Neubau, sondern haben auch noch einen Überschuss, mit dem wir den Altbestand heizen können“, berichtet Ingo Metzler und ist überzeugt, dass diese Technologie Zukunft hat. **STP**



Tausenden Besuchern bietet Ingo Metzler neben Infos auch Kostproben.