



# „naturhautnah“ wird GenussBauernhof

**Egger Vorzeigebetrieb von Ingo Metzler wird morgen, Freitag, als erster Betrieb in Vorarlberg ausgezeichnet.**

EGG. (VN-stp) „GenussBauernhof“ ist eine besondere Auszeichnung für Betriebe in einer GenussRegion, die durch ihre Produktion, ihr Wirtschaften und ihr Angebot den Gedanken von qualitativ hochwertigen regionalen Spezialitäten, die sorgfältig produziert sind, in besonders hohem Ausmaß repräsentieren. Neben dem kulinarischen Angebot auf dem „GenussBauernhof“ wird die GenussRegion selbst durch ein besonderes Dienstleistungsangebot erlebbar gemacht, schreibt die Initiative GenussRegion in der Begründung für die Auszeichnung des Egger Vorzeigebetriebs „naturhautnah“ als ersten „GenussBauernhof“ Vorarlbergs.

## Alle Sinne ansprechen

„Der Besucher wird mit all seinen Sinnen angesprochen“, fassen es **Margareta Reichsthaler**, Obfrau der GenussRegion Österreich, und **Mike Lipburger**, Obmann der GenussRegion Bregenzerwald, zusammen und sie loben das Betriebskonzept von **Ingo Metzler** in höchsten Tönen. „Hier wurde ein Ort geschaffen, an dem nachhaltig und energieeffizient gewirtschaftet wird. Sämtliche landwirtschaftlichen Prozesse werden hautnah erlebbar. Die Familie Metzler will mit ihrem Lebensthema Bauernhof und allem was dazu gehört, daraus entsteht neben landwirtschaftlichen Erzeugnissen auch Molke- und Naturkosmetik – die weltweit vertrieben wird – für jeden begreifbar machen. Lust auf mehr Natur und Verantwortung gegenüber der Natur wird geweckt. Familie Metzler macht verständlich, wie aus der Bedürfnisbefrie-

digung ein erlebnis- und wertorientierter Konsum entsteht.“

## Bestätigung für Metzler

Für Ingo Metzler ist diese neuerliche Auszeichnung eine weitere Bestätigung dafür, dass er mit seinem Betriebskonzept auf dem richtigen Weg ist. Teil dieses Konzepts ist die Öffnung seines Betriebs für alle Interessierten. „Inzwischen kommen jedes Jahr rund 10.000 Besucher zu uns, um sich aus erster Hand Informationen über die Landwirtschaft und unsere Molke- und Naturkosmetikschiene zu holen. Bei unseren Betriebsweiterungen haben wir großes Augenmerk darauf gelegt, diesen Gästen eine Plattform für ein hautnahes Erlebnis bieten zu können“, erläutert Ingo Metzler im Gespräch mit der VN-Heimat.

## Sennschule ein Renner

Besonders „hautnah“ nehmen jene Besucher Kontakt mit dem „GenussBauernhof“, die die Sennschule besuchen. Jährlich nehmen an dieser Schulung, bei der die Gäste ihren eigenen Käse herstellen, rund 600 bis 800 Schülerinnen und Schüler teil. „Da gibt es natürlich ausreichend Gelegenheit, mit den Besuchern über die Landwirtschaft und unseren Betrieb zu plaudern, denn rund vier bis sechs Stunden muss man sich für eine solche Schulung samt abschließendem gemütlichen Hock schon Zeit nehmen“, so Metzler.

## Expansion auf Schiene

Und wenn der innovative Landwirt und Unternehmer die Verleihung der Auszeichnung morgen auch zum Anlass nimmt, sein Betriebskonzept zu erläutern, dann wird er auch davon berichten, dass der nächste Erweiterungsschritt auf Schiene ist. „Die Behördenverfahren sind abgewickelt, wir bereiten derzeit die Ausschreibung vor und



Morgen, Freitag, wird „Metzler Molke“ als erster Vorarlberger „GenussBauernhof“ ausgezeichnet. Jedes Jahr werden hier rund 10.000 Gäste begrüßt.

FOTOS: STRAUSS



Die Sennschule ist ein Eckpfeiler im Angebot für Besucher.



„Hautnah“ im wahrsten Sinne des Wortes ist der Kontakt mit der Landwirtschaft im Ziegenstall.

werden in den nächsten Wochen die Aufträge vergeben“, steckt Metzler den Zeitplan für die Betriebsweiterung ab.

Zuvor gibt es aber noch ein weiteres Meeting mit den Allgäuer Partnern. Wie berichtet, beteiligt sich Ingo Metzler an einem EU-geförderten Forschungsprojekt, das auf zwei drei Jahre ausgelegt ist.

Bei diesem Projekt geht es um die Entwicklung neuer Lebensmittel, um den steigenden Bedarf an natürlichen, pflanzlichen Proteinen für die Ernährung zu decken. Ziel ist es dabei, aus natürlichen pflanzlichen Proteinen Halbfertigprodukte herzustellen.

„Ein spannendes Vorhaben, an dem wir uns gerne beteiligen, weil wir hier durch die Einbindung von Universitäten auf eine ganz neue Ebene vorstoßen. Ich bin überzeugt, dass uns diese Zusammenarbeit viel Erfahrung bringen wird“, so Metzler.



Von der Galerie aus können nicht nur Ziegen gefüttert werden, es bietet sich auch ein Einblick in technische Abläufe.