

Tenna, den 17. April 2024

Wo die Sonne keine Rechnung stellt

Frühlingsfahrt von «Pro Raetia» in den Bregenzerwald. Exkursionsziel war der Bauernhof Metzler in Egg, einem der 23 Dörfer der österreichischen Region. Er ist Mitgliedsbetrieb der Organisation «KäseStrasse Bregenzerwald».

Es ist die Aufmerksamkeit auf die besondere Qualität der Landwirtschaft, Handwerkskunst, Gastronomie und Landschaft, die zum Zusammenschluss der rund 180 Betriebe verschiedener Berufsbereiche geführt hat. Die weite offene Voralpenregion zeichnet sich durch Landschaftsschutz und Stufenlandwirtschaft aus. Es ist ein ausgesprochenes Grasland, das die Milchwirtschaft begünstigt. Das Vieh lebt ausschliesslich von Gras und Heu. Milch, die zu rund achtzig Käsesorten in Gross- und Kleinbetrieben verarbeitet wird, hat dem Verein den Namen KäseStrasse gegeben. Es ist die Marke einer Region.

Vom Bauern zum Unternehmer

Das Lebensthema Bauernhof mit allem was dazugehört der Familie Ingo Metzler ist zum Vorzeigemodell und Ausflugsziel geworden. Vom Kuhlaufstall und dem Ziegenrefugium mit Besuchergalerie über die Kleintierkuschelzone, dem Kräutergarten, der Kühl- und Wärmetechnik bis hin zur Käseherstellung und Sennschule, zur Molke-Kosmetikverarbeitung, Verköstigung und Hofladen befindet sich alles auf dem überschaubaren Hofgelände. Der laufende Entwicklungsprozess steht auf dem Fundament eines ursprünglich einfachen Betriebes, wo Kenntnis der natürlichen Kreisläufe vorhanden ist. Das Unternehmen wird von der Familie in vierter Generation und ihren Angestellten mitgetragen. Die kurvenreiche Hofzufahrt erklärt die zusammenhängend unterschiedlichen Betriebszweige am selben Ort. Die Situation des Geländes wurde berücksichtigt. Die Milch wird hier gemolken und weiterverwendet. Im alleinstehenden Gebäude wird die nährstoffreiche Molke von Kuh- und Ziegenmilch zu hochwertigen Kosmetik- und Hygieneprodukten von A-Z verarbeitet. Das heisst von der Abfüllung und Lagerung bis zu Verpackung und dem Versand im In- und Ausland. Die Nachfrage der Produkte aus Ziegenmilch ist ansteigend.

Emissionsfreie Energiezukunft

Die Sonne ist für Heizung, Lüftung und Warmwasser da. Sie stellt keine Rechnung! Anstatt in energieabhängige Projekte zu investieren, setzte Familie Metzler bei ihren Neubauten auf die Energie Werkstatt von Gebhard Keckeis in Bürs. – Er begleitete mit Ingo Metzler die interessierte Gruppe aus Graubünden mit seinen Ausführungen, die durch den Rundgang bestens veranschaulicht wurden. Das einzigartige Gewerbe-Pilotprojekt Metzler-Naturhautnah wird rund ums Jahr und ausschliesslich mit Sonnenenergie betrieben. Wegen seiner Grösse und Kompromisslosigkeit, dem Zusammenspiel von Architektur und Energiekonzept, lässt sich dieses auf jedes andere Architekturprojekt übertragen. Der Bauherr Metzler des multifunktional genutzten energetisch versorgten Neubaus im Jahr 2017 bereut seinen Mut und die damalige Risikofreudigkeit in keiner Weise. Die Reduktion des Energieverbrauchs wie auch die anfallenden Kosten bestätigt die Praxis.

Die ca. 1.700 m² grosse Nutzfläche des Produktionsgebäudes mit Lagerhalle wird ganzjährig mittels Solarthermie, Fotovoltaik, Schotterspeicher unter dem Areal und Wärmepumpe energetisch versorgt. Auf der Basis dieses Konzepts können Raumklima und Temperatur nicht nur im Sommer sondern auch im Winter behaglich und konstant gehalten werden. Gleiches gilt für die Raumluftfeuchtigkeit. Es entsteht kein Schimmel. Die Leistungsfähigkeit des Systems bleibt über Jahre hinweg erhalten und benötigt keine Entsorgung. Im Jahr 2018 gewann das Projekt Molkerei Metzler den Österreichischen Solarpreis. Ein Besuch lohnt sich. Den Abschluss einer angemeldeten Führung krönt ein ausgezeichnetes Käsebüffet mit Molkegetränken. www.molkeprodukte.at

Elisabeth Bardill

Bilder von E. Bardill

- Von links: Ingo Metzler landwirtschaftlicher Unternehmer; Maria Thöni, Bäuerin und Präsidentin Pro Raetia; Gebhard Keckeis, Energiewerkstatt
- Maria Thöni schaut in den robotergesteuerten Lagerraum hinein.