

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 22.01.2022

Seite: 7



## EIFEL Käse und EIFEL BIO-Käse. Beste Handwerkskunst aus Kuh- und Ziegenmilch

Käse ist nicht gleich Käse. Schmecken Sie den Unterschied. Wählen Sie beim Einkauf EIFEL!

**Wascheid.** Ziegenkäseprodukte werden handgeschöpft und reifen je nach Sorte mit einer Naturrinde, die durch aufwendige Pflege der Käselabe in einem Salzbad entsteht. Alle Produkte des Ziegenkäsesortiments werden ausschließlich aus Rohmilch hergestellt und sind frei von Zusatzstoffen, Konservierungsmitteln oder Farbstoffen, so entsteht ein qualitativ hervorragendes und regionales Spitzenprodukt.

### Willkommen auf Hof Steinrausch!

Auf dem Hof Steinrausch lautet das Motto: „Voller Einsatz für das Beste“.

Mit diesem Grundsatz betreiben Webke Medau, Sibylle Esch und Regino Esch in Wascheid bei Prüm seit 2001 auf ihrem Ziegenhof in der Eifel ökologischen Landbau nach den Bioland-Prinzipien.

„Unsere Ziegen verwandeln die wohlschmeckenden Eifelkräuter in Milch, aus der wir in handwerklicher Tradition in unserer hofeigenen Käserei die verschiedensten Sorten Steinrauscher Ziegenkäse kreieren“ sagen die Drei unisono.

### Wir sind die treibende Kraft für die Landwirtschaft der Zukunft

Nach fünf gemeinsam verbrachten Alpmomenten mit Kühen und Käsen in der Schweizer Alpwirtschaft fassten die Drei 2001 den Entschluss einen

eigenen landwirtschaftlichen Betrieb zu gründen. Als Team wollten sie nun endlich auf dem eigenen Hof ihr Können in der handwerklichen Milchverarbeitung anwenden und entschlossen sich zum Bau von Stall und Hofkäserei. Die Haltung von Milchziegen gab ihnen von Anfang an die Möglichkeit, mit wenig Fläche exklusive Produkte herzustellen.

**Webke Medau** stammt aus Schleswig-Holstein kam nach landwirtschaftlicher Ausbildung und Abschluss an der Olofachscheule in Kleve ebenfalls in die Eifel. Als Arbeitsschwerpunkte hat sie neben der Käserei die Lämmer- und Jungtieraufzucht. Ihre Aufmerksamkeit gilt besonders dem Tierwohl und der Tiergesundheit aller Tiere auf dem Hof.

**Sibylle Esch** stammt aus Bayern. Nach einer gärtnerischen Ausbildung und dem Studium der Agrarbiologie entschied sie sich für die Praxis. Ihre Arbeitsschwerpunkte liegen in der Käserei, dem Melken und im Büro. Die Entwicklung neuer Käsesorten liegt ihr besonders am Herzen.

**Regino Esch** ist in Wascheid aufgewachsen. Nach einer landwirtschaftlichen Lehre und Gesellenjahren hat er seine Ausbildung in Kleve als staatlich geprüfter Landwirt für den ökologischen Landbau abgeschlossen. Zu den Arbeitsschwerpunkten auf dem Hof gehören das Melken und die Außenwirtschaft. Weidende Ziegen und die Waldarbeit machen ihm besonders viel Spaß. Zudem ist er seit 2014 Vorsitzender vom Bioland Lan-



desverband Rheinland-Pfalz/Saarland und kann in dieser Funktion politisch und strategisch für die Entwicklung des ökologischen Landbaus tätig sein. Alle drei gemeinsam schätzen die selbstständige Arbeit im Einklang mit der Natur und die enge Verzahnung von Wohnen und Arbeiten. Unterstützung bekommen sie durch ihre Mitarbeiterin Elisabeth Kleis und motivierte Praktikanten aus Schule und Studium. Die drei heranwachsenden Kinder von Sibylle und Regino machen das Team komplett und helfen beim Melken, Treckerfahren und Käsen aus. Sie genießen das Leben auf dem Land.



für handwerkliche Milchverarbeitung und Teil der rheinlandpfälzischen Käsestraße. Über diesen Vertriebsweg kann aus der eigenen Milch eine große Käsevielfalt angeboten werden. Und last, but not least: das Käsesortiment wird immer wieder durch neue Kreationen ergänzt, die allerdings nur saisonal verfügbar sind.

In den verschiedenen Reiferräumen reifen die Käse zu einem breiten Käsesortiment heran: Es gibt frisch vakuumierte Weichkäse, affinierter mit Pesto oder Kräutern und Öl. Im Weißschimmelraum reifen Camembert und Brie. In dem Rotschmirkeler werden Münster- und Schnittkäse täglich von Hand geschmiert und gewendet.



Die jährlich wiederkehrende Stallsommernacht unter dem Motto Kultur und Kulinarisches bietet Genuss für Auge, Ohr und Gaumen. Seit 2002 veranstalten die Drei jährlich im Frühsommer ihre Jazz- und Kino Stallsommernacht. Für die Drei und ihre Besucher immer wieder ein kulturelles und kulinarisches Highlight. Ob es in 2022 stattfinden kann, steht noch nicht fest. Corona lässt grüßen! ☺



In Wascheid bei Prüm, am Fuße der Schneifel, einer von Grünland geprägten Region in der Eifel, fanden die Drei gute Weideflächen für ihre Tiere. Dabei entsprachen die Grundsätze des ökologischen Landbaus ihrem Bild einer zukunftsreichen Landwirtschaft und sie entschlossen sich zur Mitgliedschaft im Bioland-Verband. Sie starteten mit 25 ha Grünland und 80 Milchziegen. Nach 20 Jahren war ihre Ziegenherde auf 160 Tiere angewachsen. Sechs Schweine und zwei Pferde gehören mit Katzen und Hund auch zum Hof.

Im Rahmen einer Bodenordnung im Jahr 2020 konnten sie die stallnahe Weidefläche erweitern. Heute bewirtschaften die Drei insgesamt 70 ha mit Naturschutzflächen, Wald, Dauergrünland und Acker. Zur Stromerzeugung betreiben wir eine Dach-Photovoltaikanlage, zum Heizen der Käserei

nutzen sie das Brennholz aus den umliegenden Wäldern. Seit 2006 ist Hof Steinrausch ein Demonstrationsbetrieb für den ökologischen Landbau (www.oekolandbau.de). In diesem Rahmen werden Führungen für Schulklassen, interessierte Verbraucher und Landwirte angeboten.

Jährlich werden ca. 100.000 Liter eigene Ziegenmilch zu 10t Steinrauscher Ziegenkäse verarbeitet. In der hofeigenen Käserei werden aus der pasteurisierten Milch in handwerklicher Tradition verschiedene Weich- und Schnittkäsesorten kreiert. Die Vermarktung des Steinrauscher Ziegenkäse erfolgt ab Hof. Öffnungszeiten: werktags zwischen 10 und 12 Uhr. Regional findet man den Käse unter der Dachmarke Eifel in Gastronomie und Einzelhandel, bundesweit im Biofach- und Käsespezialitätenhandel. Hof Steinrausch ist Mitglied im Verband

**Hof Steinrausch**  
Zamescheid 12  
54595 Wascheid bei Prüm  
[www.hof-steinrausch.de](http://www.hof-steinrausch.de)