

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 08./09.09.2018

Seite: 11

HEIMAT UND GENUSS

Kurzer Weg von der Ziege bis zum Käse

Auf dem Familienbetrieb Vulkanhof in Gillenfeld wird alles unter einem Dach produziert. Verkauft wird der Käse im eigenen Hofladen, aber auch in der Region und sogar im Kaufhaus des Westens in Berlin.

VON NORA JOHN

GILLENFELD Farbenfroh präsentieren sich die verschiedenen Frischkäsesorten, die fein säuberlich nebeneinander angerichtet sind. Ummantelt mit unterschiedlichen Kräutern, Korn- und Ringelblumen oder in der etwas stücklichen Variante als Walnuss-Krokant machen die „Eifelrischen“, wie sie im Hofladen des Vulkanhofs in Gillenfeld genannt werden, nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch richtig was her. Neben den Frischkäsen gibt es noch die Weichkäse in verschiedenen Varianten und feste würzige Schnittkäse. Also eigentlich alles wie in einer Käsetheke im Supermarkt und doch ganz anders. Denn hier kommen die verschiedenen Käseprodukte nicht aus aller Welt. Noch nicht einmal vom Lieferanten „um die Ecke“. Der Käse, den es hier zu kaufen gibt, ist auf dem Vulkanhof selbst produziert worden. Und nur wenige Meter vom Hofladen entfernt stehen die wichtigsten Mitarbeiterinnen des Vulkanhofs, rund 180 Milchziegen. Denn hier in Gillenfeld wird ausschließlich Ziegenkäse hergestellt. Neben den Tieren, die täglich zweimal gemolken werden, gibt es noch viele Jungtiere auf dem Hof.

Bei dem Besuch im Stall zeigen sich die neugierigen Ziegen sehr auf-

merksam. Sie strecken ihre Köpfe durch die Öffnungen, durch die sie auch ihr Futter bekommen und schauen, was auf dem Gang vor ihnen passiert. Alle Ziegen laufen in großen Ställen frei herum auf Stroh, gefüttert werden sie mit Heu oder Pellets. Das Futter kommt nicht direkt vom Vulkanhof, sondern wird in Luxemburg eingekauft, sagt Bauernhofpädagogin Martina Weber, die auf dem Hof Führungen anbietet. Zweimal täglich, morgens und abends kommen die Ziegen in den Melkstand. Einen Roboter gibt es nicht, die Tiere werden mit normalen Melkmaschinen, wie man sie auch bei Kühen kennt, gemolken. Von der Melkmaschine ist der Weg in die Käseerei nicht weit. Hier werden die verschiedenen Käsesorten wie Frischkäse oder auch Salatkäse, einer Art Feta hergestellt. Die Molke ist nur durch eine Glasscheibe vom Hofladen entfernt. Die Kunden können also miterleben, wie ihr Käse entsteht. Und sie sehen, dass hier der Käse nicht mit Maschinen sondern in Handarbeit gefertigt



Die Ziegen im Vulkanhof beobachten neugierig, was um sie herum vorgeht.



Es gibt eine Menge verschiedener Käsesorten, die sich aus Ziegenmilch herstellen lassen.

FOTOS (2): NORA JOHN

wird. Um die Käseerei selbst zu betreten, ist Schutzkleidung erforderlich. Hygiene und Sauberkeit werden groß geschrieben, und deshalb ist der Zugang zur Molkeerei nur Mitarbeitern des Vulkanhofs möglich. Wer es aber genau wissen möchte, was es mit der Käseerei auf sich hat, kann sich für Schulungen anmelden, bei denen die Teilnehmer die Möglichkeit haben, selbst Käse herzustellen und anschließend mit heim zu nehmen.

Öffentlichkeitsarbeit ist für die Mitarbeiter des Vulkanhofs ganz wichtig. So bietet Martina Weber zum Beispiel Hofführungen an. Die beginnen traditionell an einer Tafel vor den Gebäuden, auf der etwas über die Region und den Vulkanismus zu

lesen ist. Weiter geht es zu den Ziegen, in die Molkeerei und zur Käseerei. Doch besonders wichtig ist Martina Weber auch das Projekt Lernort Bauernhof. Dabei lernen Schulkinder die Ziegen kennen, erfahren,



welches Futter sie brauchen und haben die Gelegenheit sich selbst im Melken zu üben. Allerdings nur an einer Holzziege, denn für die echten wäre das zu viel Stress. Nicht immer wurde auf dem Vulkanhof Ziegenkäse hergestellt. Frü-

her war es ein Betrieb für Milchkuhe. Doch die heutige Besitzerin und Leiterin des Hofes Inge Thommes-Burbach hat den Hof umgestellt.

Heute arbeitet auch ihre Tochter Manuela Holtmann, die in Kürze die Leitung übernehmen wird, sowie Schwiegersohn Michael Holtmann mit. Verkauft wird der Käse nicht nur im eigenen Hofladen. Sogar in Berlin im Kaufhaus des Westens ist die Spezialität aus der Eifel zu haben.

Aber dennoch achtet man darauf, wo der Käse verkauft wird. „Wir arbeiten mit heimatverbundenen und inhabergeführten Läden zusammen“, sagt Martina Weber. Auch ausgewählte heimische Gastronomie wird beliefert.