

Quelle: Kölner Stadt-Anzeiger

Datum: 13.10.2018

Seite: <https://www.ksta.de/freizeit/geniessen/einkaufen-auf-dem-bauernhof-wo-selbst-spitzenkoeche-bei-ziegenkaese-nicht-nein-sagen-31419574>

Einkaufen auf dem Bauernhof Wo selbst Spitzenköche bei Ziegenkäse nicht Nein sagen

Ja, hier gehört er hin, der Vulkanhof! Zwischen dem Örtchen Gillenfeld und dem Pulvermaar, in den Hang gebaut wie eine lange Terrassenstufe fügt er sich ganz natürlich in die Landschaft der Vulkaneifel ein: Zwei schlichte, weiße Häuschen, ein langgezogener Stall aus dunklem Holz, dazwischen ein kleiner Hof mit Laden, vor dem die Katzen in der Sonne schlummern.

Adresse

Vulkanhof Ziegenkäserei
Vulkanstraße 29,
54558 Gillenfeld/
Vulkaneifel
Tel.: 06573-91 48
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag, 10-17 Uhr
www.vulkanhof.de

Inge Thommes-Burbach, groß, energisch, dunkelhaarig, ist die Chefin des Hofes. Auch sie passt ins Bild. Kein Wunder, sie ist hier aufgewachsen und hat den Bauernhof vor mehr als drei Jahrzehnten von den Eltern übernommen. Sehr ungewöhnlich ist hingegen, was die Bäuerin hier treibt: Wer die große Stalltür aufschließt, trifft hier nicht auf gefleckte Eifelkühe, sondern wird von einer riesigen Ziegenherde begrüßt. Rund 200 strahlend weiße Ziegen blöken den Besucher aufgeregt an.

Ziegenkäsepralinen und Ziegenmilchreis aus dem Hofladen

„Die Ziege und die Eifel sind eigentlich kein Traumpaar“, sagt Inge Thommes-Burbach lachend. Ursprünglich stammen die Tiere aus südlichen Ländern, lieben trockenes Geäst und knabbern ständig, können mit saftigen Eifelweiden wenig anfangen. Entsprechend selten sind sie daher auch in der Region anzutreffen. Für die Haus- und Landwirtschaftsmeisterin ist genau dies ein Gewinn.



Hochwertiger Ziegenkäse aus der Eifel im Lager. Foto: Peter Rakoczy

Als Einzige weit und breit hat sie es geschafft, die Ziege erfolgreich als Nutztier zu halten. In Handarbeit und unter ökologischen Gesichtspunkten produziert sie in der hofeigenen Käserei hochwertigen Ziegenkäse. Mit Frischkäse in Walnusskrokant, Weichkäse mit Abteibier, Hartkäse mit Rotwein-Naturrinde und vielen anderen Sorten beliefert Inge Thommes-Burbach deutschlandweit Sterneköche sowie andere hochwertige Restaurants und Kaufhäuser.

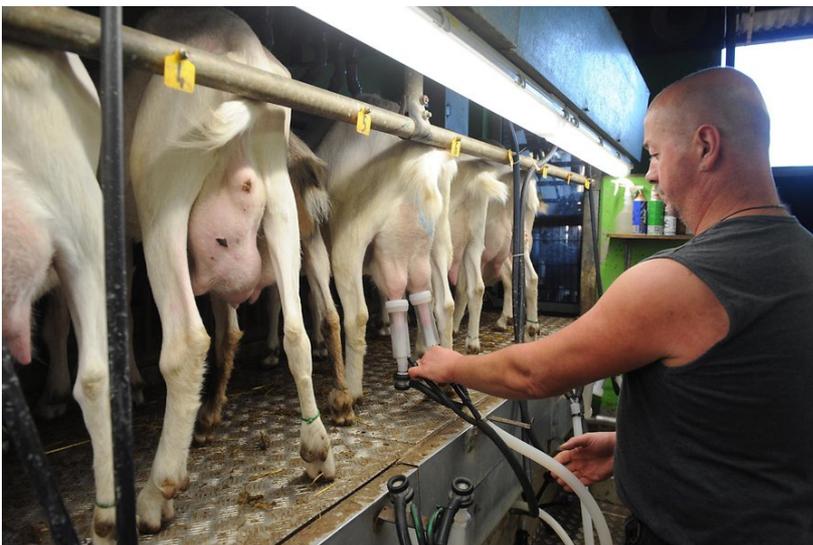


Die Chefin vom Vulkanhof: Inge Thommes-Burbach. Foto: Peter Rakoczy

Alle Käsesorten verkauft sie auch im Hofladen, außerdem auch Ziegenkäsepralinen, Schokoladenpralinen mit Käsecremefüllung, Ziegenmilcheis, Zickleinfleisch, Ziegenknacker, Salami und Würstchen sowie viele Eifel-Produkte.

So regional wie möglich

Der Vulkanhof möchte so autark und regional wie möglich sein. Das erfordert einen kleinen Produktionskreislauf – und damit harte Arbeit. Der Schwiegersohn melkt, versorgt die Ziegen und mistet, die Tochter käst – das alles auch am Wochenende und an Feiertagen. Der Käse soll frisch schmecken, die Ziegennote leicht bleiben. Sauberes und schnelles Arbeiten ist ein Muss – sowohl im Stall als auch in der Käserei, erklärt die Bäuerin. Die Umstellung im Jahr 1995 von Kuh auf Ziege sei hart gewesen.



Melker Michael Holtmann bei seiner täglichen Arbeit. Foto: Peter Rakoczy

Die Familie hatte keine Erfahrungen mit Ziegen und die Vorurteile von „Armeleutskühe“ und Stinkkäse waren in Deutschland weit verbreitet. Um ihren Käse zu verkaufen, fuhr die Hofchefin anfangs jeden Markt an. In ihren Alpträumen seien Berge von Ziegenkäse gewachsen, die sie nicht abverkaufen konnte – bis sie sich schließlich an die Spitzengastronomie in der Region wandte.

An der Käseschule nachhaltige Landwirtschaft erleben

Ihr erster Ausflug sei filmreif gewesen, erinnert sich Inge Thommes-Burbach und lacht. „Ich bin einfach mit einer Kühltasche voller Käse zum Kölner Luxushotel »Excelsior« gefahren.“ Sie sei so aufgeregt gewesen, dass sie noch nicht einmal den Parkplatz des Hotels gefunden hätte.



Im Hofladen gibt es Ziegenkäse in jeder Form. Foto: Peter Rakoczy

Längst lebt die Familie vom Ziegenkäse, denn ihre Produkte sind gefragt, und auf dem Vulkanhof gibt es für den Besucher nicht nur Ziegenmilch-Spezialitäten zu kaufen. Immer mehr Erwachsene kommen, um selbst einmal in der „Käseschule“ zu käsen – und Kinder lernen im Projekt Lernort Bauernhof, was nachhaltige Landwirtschaft bedeutet.

Am Ende können die kleinen Besucher ein Töpfchen selbst geschöpften Ziegenfrischkäse mit nach Hause nehmen – oder ihn direkt mit frischem Brot verspeisen. Mit dem Blick in die Vulkaneifel und den Mund voll mit frischem Käse werden die meisten sicher sein: Eifel und Ziege – passt doch ganz gut zusammen.