

Quelle: volksfreund.de

Datum: 25.01.2024

Seite: https://www.volksfreund.de/region/vulkaneifel/der-beste-kaese-der-welt-kommt-aus-der-vulkaneifel-in-gillenfeld_aid-105728191

Ungewöhnliche Auszeichnung: Der beste Käse der Welt kommt aus der Vulkaneifel

Gillenfeld · Die „Frankfurt International Trophy“ hat im vergangenen Dezember verschiedene Milchprodukte aus 16 Ländern verkostet und aus 538 Proben seinen Favoriten ausgewählt: die Eifelwürze mit Naturrinde vom Vulkanhof in Gillenfeld. Was den Ziegenkäse ausmacht und worauf es der ausgezeichneten Landwirtin ankommt.



Manuela Holtmann vom Vulkanhof Gillenfeld präsentiert ihr Produkt, den "besten Käse der Welt". Foto: Vulkanhof/PHORMAT ANDI G
Foto: PHORMAT ANDI G



Von [Sabine Schwadorf](#)

So ganz langsam, allmählich setzt sich die Sensation auch bei Manuela Holtmann durch. Jetzt, wo es offiziell verkündet ist und die Gratulationen eintrudeln. Denn die 49-Jährige produziert den „besten Käse der Welt“. Nicht einfach nur Käse, sondern den besten auf dem Globus.

Auswahl aus 538 Proben aus 16 Ländern

Ihre „Eifelwürze mit Naturrinde – älter als 5 Monate“ wurde von der „Frankfurt International Trophy“ aus 538 Proben aus Milchprodukten aus 16 Ländern verkostet und für phänomenal erachtet. „Das ist schon eine High-End-Auszeichnung für Käseproduzenten und Direktvermarkter wie wir“, sagt die Landwirtin. Seit 25 Jahren sei sie bestrebt, nachhaltig zu arbeiten und nur beste Qualität abzuliefern. Aber ein solcher Preis toppe alle bisherigen.

Dabei lassen sich auch diese sehen: So wurde Holtmann 2022 vom Deutschen Landfrauenverband zur Unternehmerin des Jahres gekürt, auch der „Feinschmecker“ hat den Vulkanhof in Gillenfeld in der Vulkaneifel bereits mehrfach als eine der besten Käsereien Deutschlands ausgezeichnet, die Regionalmarke Eifel hat den Betrieb ebenfalls zertifiziert.

190 Ziegen liefern auf dem Vulkanhof in Gillenfeld Milch für gut 50 Käseprodukte

Dabei war Manuela Holtmann die Käseproduktion nicht in die Wiege gelegt. Als die Mutter den Betrieb in den 1980er Jahren übernimmt, ist er noch ein reiner Kuhmilchbetrieb. Ihre Tochter stellt ihn auf Milchziegen um. 1995 startet die Hofkäserei. Heute liefern 190 Tiere der „Weißen und Bunten Deutschen Edelziege“ zwei Mal am Tag Milch für die eigene Käserei. Bis zu 50 verschiedene Käsesorten produziert das Team von etwa 18 Beschäftigten. Und die Chefin selbst ist als ausgebildete Agrarfachwirtin für handwerkliche Milchverarbeitung vorn mit dabei.

„So Ela ... jetzt machst du mir den besten Käse von ganz Deutschland“, hat ihre Mutter bei der ersten Käseproduktion zu ihr gesagt. Nun hat Holtmann den Wunsch der Mutter sogar noch übertroffen. Dass der Vulkanhof mittlerweile bis ins KDW (Kaufhaus des Westens) in Berlin und in die Küche des Bundespräsidenten liefert, bis nach Sylt und in Deutschlands Sterneküchen, aber auch in die Region Trier und bis nach Nordrhein-Westfalen ist viel harter Arbeit und Klinkenputzen zu verdanken. „Meine Mutter ist zu Beginn mit einem Käsekorb von Küche zu Küche gereist und hat den Käse vorgestellt“, sagt Manuela Holtmann.

Der Käse hat seinen Preis und ist nichts fürs Massengeschäft. Das Qualitätsprodukt für die gute und gehobene Küche wird viel in Handarbeit produziert, gerade der Preisträgerkäse x-fach mit Salzwasser und per Hand eingerieben. „Der Aufbau der Käserei war Pionierarbeit und ein solcher Betrieb muss wachsen. Gut Ding muss wie beim Käse eben Weile haben. Ich wünsche mir, dass es immer genug Kunden gibt, die das zu schätzen wissen“, sagt die Käserin und verweist darauf, dass mit ihrem 26-jährigen Sohn bereits die nächste Generation in den Startlöchern steht.

Direktvermarktung und Bildungsarbeit für Schulen

Zurück zu den Wurzeln der Landwirtschaft, das ist etwas, das Manuela Holtmann mit in die Wiege gelegt bekommen hat: Schon die Großeltern achteten in den 1960er Jahren mit ihren Hühnern und Eiern auf Direktvermarktung, sie selbst leistet mit der Hofkäserei und dem Hofladen ihren Beitrag. Da geht es auch um Bildungsarbeit für die Schulen im Umkreis, aber auch um Kurse zum Käse- oder Seifemachen: „Allmählich sehen wir bei vielen Kunden ein Umdenken. Uns ist es wichtig, klarzumachen, wo die Lebensmittel herkommen, die wir machen.“