

Kulinarische Botschafter der Eifel



© Reiner Züll/pp/Agentur ProfiPress

Thomas Herrig kochte in Berlin im „MoMa“-Café des ZDF und in der Rheinland-Pfalz-Vertretung – Mit Ziegenkäse vom Vulkanhof die Gäste verwöhnt – Auch der Verein „Eifel-Edelbrand“ war bei der Tourismusbörse ITB in Berlin aktiv – Beim Presseabend den Gästen acht ausgezeichnete Obst-Brände kredenzt

Eifel/Berlin – Eine Woche lang waren die Tourismismacher der Eifel Tourismus GmbH auf der Internationalen Tourismusbörse in Berlin präsent, um Fachbesuchern, Reiseveranstaltern und privaten Besuchern der weltweit größten Reisemesse die Vorzüge der Eifelregion schmackhaft zu machen. Mit köstlichen Eifel-Produkten punkteten aber auch der Küchenmeister Thomas Herrig aus Meckel, die Ziegenkäserei „Vulkanhof“ aus Gillenfeld sowie die Brenner des wirtschaftlichen Vereins „Eifel-Edelbrand w.V.“ mit ihrem Vorsitzenden Alfred Hauer aus Niederweiler. Alle drei sind Produzenten beziehungsweise Gastgeber der Regionalmarke Eifel.



In der rheinland-pfälzischen Landesvertretung in Berlin punktete Chefkoch Thomas Herrig mit Vulkanhof-Ziegenkäse aus der Eifel. Unser Bild zeigt ihn mit Martina Weber (links) und Inge Thommes-Burbach vom „Vulkanhof“ Gillenfeld. Foto: Reiner Züll/pp/Agentur ProfiPress

Chefkoch Thomas Herrig gilt bei der Eifel Tourismus GmbH schon seit Jahren als kulinarischer Botschafter der Eifel-Region. Der 47-Jährige, der in Meckel bei Bitburg das Gasthaus Herrig betreibt, betreut mit seinem Kollegen Tobias Stadtfeld das Projekt „Europa-Mini-Köche Eifel“, bei dem 29 Kinder im Alter von zehn bis zwölf Jahren nicht nur das Kochen, sondern auch gastronomische Gepflogenheiten kennenlernen. Organisator des Projektes ist der Produktmanager der Eifel Tourismus GmbH, Stephan Kohler.



Fachleute unter sich: Eifel-Koch Thomas Herrig beim Medien- und Fachbesuchertreff im ZDF-Hauptstadtstudio mit dem Ehepaar Peter und Steffi Klöckner, den Eigentümern der Birkenhof-Brennerei in Nistertal im Westerwald. Foto: Reiner Züll/pp/Agentur ProfiPress

Herrig („Ich mach das gern, weil Kinder, die gute und gesunde Lebensmittel zu schätzen wissen, unsere Zukunft sind“) war mit seinen Mini-Köchen sogar schon beim Sommerfest des Bundespräsidenten im Einsatz. Ebenso beim Rheinland-Pfalz-Tag und der Bundesgartenschau. Im vergangenen Jahr war Thomas Herrig mit seinen Miniköchen auch bei der ITB in Berlin im Einsatz.

In diesem Jahr waren Herrig und dessen Mitarbeiterin Lena Schmitz zuerst beim Eifel-Ostbelgien-Abend mit mehreren Köchen in der Rheinland-Pfalz-Vertretung im Kocheinsatz, wo er für das Dessert der rund 300 Gäste verantwortlich zeichnete. Einen Tag später präsentierte er beim großen Presseabend im „MoMa“-Café im Hauptstadtstudio des ZDF Eifeler Spezialitäten, mit denen er die 300 Gäste verwöhnte.



Der Verein „Edel-Eifelbrand“ präsentierte beim Medien- und Fachbesuchertreff beim ZDF in Berlin acht edle Obstbrände von Eifeler Streuobstwiesen. Foto: Reiner Züll/pp/Agentur ProfiPress

An diesem Abend war Thomas Herrig bei Ministern, Abgeordneten, Journalisten und Touristikern ein viel gefragter Mann. „Der Rheinland-Pfalz-Presseabend im [ZDF](#)-Hauptstadtstudio war ein voller Erfolg. Besonders muss ich mich noch bei Lena Schmitz bedanken. Während der Chef dauernd im Vordergrund gestanden hat, hat sie die ganze Arbeit im Hintergrund gemacht. Vielen Dank, Lena“, postete Herrig einen Tag später auf seiner Facebook-Seite.

Regionalmarke EIFEL · Pressespiegel · 2018

An beiden Abenden zauberte Thomas Herrig auch Köstlichkeiten mit Produkten der Ziegenkäserei „Vulkanhof“. Die Inhaberin der Käserei, Inge Thommes-Burbach, informierte die Gäste höchstpersönlich über die Vorzüge von Ziegenkäse, den das Gillenfelder Unternehmen in ganz Deutschland vertreibt. Denn Vulkanhof-Käse findet man nicht nur auf den Wochenmärkten der hiesigen Region, sondern auch auf ausgesuchten Wochenmärkten in vielen deutschen Großstädten. Auch im berühmten Berliner Kaufhaus des Westens (KaDeWe) ist der Ziegenkäse aus der Eifel zu bekommen.



Spezialitäten aus der Eifel hatte Thomas Herrig in der Küche des ZDF-Hauptstadtstudios gezaubert. Seine Leckereien mit Käse vom „Vulkanhof“ fanden dankbare Abnehmer. Foto: Reiner Züll/pp/Agentur ProfiPress

„Der Vulkanhof-Käse ist ein Naturprodukt, alle Sorten sind frei von Zusatzstoffen, Konservierungsmitteln oder Farbstoffen“. Sogar leckeres und cremiges Eifel-Eis in den Sorten Schokolade, Joghurt-Erdbeere oder Milch-Ziege wird im Vulkanhof hergestellt. Die Käserei wurde in der Vergangenheit mehrfach als eine der besten Käsereien Deutschlands ausgezeichnet.

Den seit 1961 bestehenden Vulkanhof übernahm Inge Thommes-Burbach 1985 als reinen Kuh-Milchbetrieb von ihren Eltern. Im Jahr 1995 wurde der Betrieb komplett auf Ziegenhaltung mit einer angegliederten Käserei umgestellt. Diese Umstellung wurde eine Erfolgsgeschichte, denn auch viele Gastronomen wissen, dass der Ziegenkäse besser ist als sein Ruf. Er hält zunehmend Einzug auf den Speisekarten Deutschlands, bis hin in die gehobenen und sterneprämierten Küchen.



Der Vorsitzende des Vereins „Eifel-Edelbrand“, Alfred Hauer (links), schenkte den Gästen in Berlin höchstpersönlich die hochprozentigen Obstbrände ein. Foto: Reiner Züll/pp/Agentur ProfiPress

Viel gefragt waren auch die Eifeler Edelbrände, die die Erzeuger-Gemeinschaft „Eifeler Edelbrand w.V.“ beim Presseabend kredenzte. Alfred Hauer, Vorsitzender der Gemeinschaft, schenkte den Gästen höchstpersönlich die hochprozentigen Obstbrände aus. Nelchesbirne, Birne, Apfel, Obstler, Schlehengeist, Mirabelle, Schlehenbrand und Zwetschge (allesamt mit 42 Volumenprozent) heißen die edlen Naturprodukte aus der Eifel. Stolz präsentierte Alfred Hauer die Auszeichnungen durch die rheinland-pfälzische Landwirtschaftskammer: Mit zwei goldenen, vier silbernen und zwei bronzenen Kammermünzen gehöre der Eifel-Edelbrand w.V. seit 2008 ununterbrochen zu den Top 10 in Rheinland-Pfalz.

Der Erzeugergemeinschaft gehören elf Brennereien aus dem Eifelraum an, die sich eine gemeinsame Vermarktungsstrategie auf die Fahne geschrieben haben. Dabei, so Alfred Hauer, spiele die Einbeziehung

Regionalmarke EIFEL · Pressespiegel · 2018

des Lebensmittelhandels, wie zum Beispiel die Rewe-Gruppe, eine wichtige Rolle. Die Brände würden mit dem Signet „Eifel – Qualität ist unsere Natur“ vertrieben. Dies sei eine übergreifende Regionalmarke, mit der hochwertige Dienstleistungen aus dem Naturraum Eifel ausgezeichnet werden.



Martina Weber von der Käserei „Vulkanhof“ lud die Gäste des Medien- und Fachbesuchertreffs in Berlin zum Probieren des Eifeler Ziegenkäse ein. Foto: Sarah Winter/pp/Agentur ProfiPress

Die Erzeugergemeinschaft vermarkte jährlich 3500 Liter Obstbrände in 8000 Flaschen von 0,5 und 0,2 Litern. Dabei betrage der jährliche Umsatz rund 100.000 Euro. Auch Brände-Trinkgläser mit Eifel-Signet sowie verschiedene Geschenkkisten habe die Erzeugergemeinschaft im Angebot.

Alfred Hauer informierte in Berlin auch über die Verarbeitung des Obstes, das ausschließlich von ungespritzten und ungedüngten Streuobstweiden aus der Eifel stammen muss. Die Bäume, so fordern es die Qualitätsstandards, müssen im Vier-Jahres-Rhythmus beschnitten werden. Das voll reife Obst müsse handverlesen und sauber eingemaischt werden. Alle wichtigen Vorgänge, so Hauer, müssten dokumentiert werden. Die Verwendung des voll reifen Obstes aus dem Naturraum Eifel diene nicht nur dem guten Geschmack, sondern auch der Erhaltung landschaftstypischer und ökologischer Streuobstwiesen und Wildbeerenhecken im Naturraum Eifel.

pp/Agentur ProfiPress

www.vulkanhof.de

www.gasthaus-herrig.de

www.eifeledelbrand.de