

## Wo die Kartoffel zum Schnitzel und der Ziegenkäse zur Praline wird

Eifel: Regionale Vielfalt steht für Qualität

Kurze Transportwege, heimische Produzenten, Tieren Stress ersparen – immer mehr Menschen legen Wert darauf zu wissen, woher die Waren kommen, die sie einkaufen, und wie sie produziert werden. Regionalität ist daher hoch im Kurs - natürlich auch in der Eifel. Unter der Regionalmarke EIFEL haben sich Produzenten zusammengeschlossen, die für Qualität stehen. Bei ihren Produkten können die Verbraucher nachvollziehen, wo und wie sie hergestellt wurden. Die Vielfalt des Angebotes reicht von Fleisch- und Wurstwaren bis zum Obst, die häufig von Familienbetrieben und immer im Naturraum Eifel hergestellt werden. Hofläden, Gastgeber, Restaurants und Cafés laden dazu ein, die regionalen Schätze zu entdecken. Naturschutz, Landwirtschaft, Produzenten, Handel, Tourismus und Gastronomie vereinen sich mit dem Ziel, die Natur- und Kulturlandschaft zu erhalten, sie weiter zu entwickeln und die biologische Vielfalt in der Eifel zu schützen.

Die heimische Tier- und Pflanzenwelt bewahren

Der Apfelsaft von regionalen Streuobstwiesen zum Beispiel schmeckt nicht nur gut. Die nachhaltige Bewirtschaftung der Streuobstwiesen bewahrt zudem die einzigartige und vielfältige Tier- und Pflanzenwelt. Auch das EIFEL Lamm ist ein „grasender Naturschützer“. Es zieht mit seinem Schäfer über Weiden und traditionelle Wacholderheiden. Aktuell lebt die größte Herde von Fuchsschafen, eine vom Aussterben bedrohte Landtierrasse, in der Eifel. Die Schafweiden zeichnen sich durch einen besonderen Artenreichtum aus. Dort zeigen violette Küchenschellen, leuchtend gelbe Scheidenkronwicken, prächtige Orchideen sowie blaue Enziane ihre Farbenpracht. Zahlreiche Insektenarten, aber auch seltene Vögel, wie der Neuntöter, haben dort ihre ökologische Nische gefunden.

Der Ziege und dem Käse ganz nah: Der Vulkanhof in Gillenfeld

Auch auf dem Vulkanhof in Gillenfeld steht eine lokale Tierrasse im Mittelpunkt: Dort werden hauptsächlich Ziegen der Rasse Deutsche Edelziege gehalten. Diese existieren seit über 80 Jahren in der landwirtschaftlichen Haltung der Eifel. Die Ziegen sind äußerst fruchtbar, widerstandsfähig und langlebig. Sie geben besonders eiweiß- und fetthaltige Milch. Diese eignet sich besonders gut für die Produktion der Ziegenkäsespezialitäten der Regionalmarke EIFEL. Besucher können auf dem Vulkanhof auch hinter die Kulissen schauen. Wie macht man eigentlich Käse und was ist das Besondere am Ziegenkäse? Wie viel Milch gibt eigentlich so eine Ziege und – besonders interessant - wie entstehen Ziegenkäse-Pralinen? Diese Fragen werden bei regelmäßigen Hofführungen beantwortet.

Wo der Raps zum Öl und die Kartoffeln zum Schnitzel werden

Das Eifler Schnitzel ist die Spezialität von Löffel's Landhaus in Münstermaifeld. In frisch geriebene Kartoffeln werden Fleisch und Fisch, aber auch vegetarische Spezialitäten verpackt und anschließend im Rapsöl knusprig gebraten. Die Kartoffeln und das Rapsöl kommen direkt vom Maifeld in die Küche des Restaurants, das in einem ehemaligen Marionettentheater mitten in Münstermaifelds Altstadt in einem historischen Bruchsteinbau zu finden ist. Weite, fruchtbare Felder bedecken die sanft gewellten Hügel des Maifelds. Im Frühling dominiert der gelbe Raps das Landschaftsbild, im Sommer das wogende Getreide. Über das ganze Maifeld verteilt findet man Hofläden, in denen die Früchte der Region verkauft werden. Sie sind oft angesiedelt in den typischen Maifeld-Höfen: Groß und herrschaftlich wirken diese durch den dunklen Basaltstein.