

Quelle: eifelzeitung.de

Datum: 11.03.2021

Seite: <https://www.eifelzeitung.de/region/vulkaneifel-dau/das-ziegen-und-kaeseparadies-in-der-eifel-307513/>

Das Ziegen- und Käseparadies in der EIFEL

9 Stunden ago



Foto: Vulkanhof Gillenfeld: Ganz nah dran

Gillenfeld. Ob als Vorspeise, Hauptgericht oder sogar als Dessert schmeckt der EIFEL Ziegenkäse vom Vulkanhof in Gillenfeld hervorragend. Ziegenkäse ist so vielfältig einsetzbar und vielleicht auch deshalb der heimliche Star unter den Käsesorten.

Der „Eifelmilde“ ist ein Ziegen-Weichkäse, der 100 % aus Ziegenmilch vom Hof besteht, mit Milchsäure gesäuert und mit natürlichem Lab gelabt wird. Der Weißschimmel sorgt für eine Reifung, die ähnlich dem eines Camemberts ist.

Wer lieber einen Schnittkäse bevorzugt, der sollte die „Eifelwürze“ mit Rotwein-Naturrinde unbedingt probieren. Dieser Rohmilchkäse ist würzig, aromatisch und

harmonisiert sehr gut zu frischem Vollkorn- oder Weißbrot.

Beim „Eifelrische“ ist der Name Programm. Der EIFEL Ziegenrischkäse schmeckt wunderbar als Brotaufstrich. Außerdem können Soßen und Füllungen aller Art mit dem Frischkäse verfeinert werden.



Foto: Vulkanhof Gillenfeld: 100 % regional – 100 % Geschmack

Wer Kochinspirationen rund um den EIFEL Ziegenkäse sucht, der sollte auf der Website unseres EIFEL Produzenten vorbeischaun. Hier hat das Team des Vulkanhofs einige köstliche Rezeptideen zusammengestellt. Ein Besuch im Hofladen in Gillenfeld können wir allen Käseliebhabern nur empfehlen.

Diejenigen, die noch mehr Wissenswertes über die Ziegen lernen möchten, da ist eine geführte Wanderung mit einer Ziege pro Familie genau das Richtige. Ab voraussichtlich Mai werden wieder Spaziergänge mit den Tieren angeboten. Vor allem für Familien mit Kindern ist dies eine

schöne Möglichkeit, um den Ziegen ganz nah zu kommen und vieles von den ältesten Nutztieren zu lernen. Weitere Infos unter www.vulkanhof.de