

Quelle: Eifel-Mosel Zeitung

Datum: 10.04.2021

Seite: 11

## Das Ziegen- und Käseparadies in der EIFEL

**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 Ziegenweichkäse, 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.



100 % regional – 100 % Geschmack

FEL Produzenten vorbeischauchen. Hier hat das Team des Vulkanhofs einige köstliche Rezeptideen zusammengestellt. Ein Besuch im Hofladen in Gillenfeld können wir allen Käseliebhabern nur empfehlen.

Für diejenigen, die noch mehr Wissenswertes über die Ziegen lernen möchten, ist eine geführte Wanderung mit einer Ziege pro



Vulkanhof Gillenfeld: Ganz nah dran

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

Wer Kochinspirationen rund um den EIFEL Ziegenkäse sucht, der sollte auf der Website unseres EI-

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. Ω

**Weitere Infos unter  
[www.vulkanhof.de](http://www.vulkanhof.de)**