

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 07.08.2021

Seite: 21



Beste Handwerkskunst aus Ziegenmilch

Gillenfeld. Käse ist nicht gleich Käse. Den Unterschied schmeckt man. Ziegenkäse aus der Vulkankeifeil ist ganz besonders schmackhaft. In Gillenfeld, am wunderschönen Pulvermaar und mitten im Herzen der unwüchsigsten Landschaft der Vulkankeifeil, liegt die Ziegenkäserei Vulkanhof. Der Familienbetrieb wurde als eine der besten Käsereien ganz Deutschlands ausgezeichnet („Der Feinschmecker“) und wird für hochwertige und feine, regionale Ziegenkäseprodukte geschätzt.

Die Eifel-Mosel-Zeitung gibt Ihnen einen kleinen Einblick in Leben und Arbeit auf dem Vulkanhof in Gillenfeld. Sie können dort selbst entdecken, warum Ziegenkäse so besonders ist und wie er mit traditioneller Handarbeit, Geduld, Sorgfalt sowie besten Rohstoffen zu einzigartigen Produkten hergestellt wird.

Der Vulkanhof besteht seit 1961. Inge Thommes-Burbach hat ihn im Jahre 1985 ursprünglich als reinen Kuh-Milchbetrieb von ihren Eltern übernommen. Im Jahre 1995 wurde er komplett auf Ziegenhaltung mit einer angeschlossenen Käserei umgestellt. Und damit auf eine für die Eifel eigentlich untypische Landwirtschaft gesetzt – mit großem Erfolg!

In Gillenfeld werden drei Sorten Ziegenkäse hergestellt: Eifel-Milde, Eifel-Würze und Eifel-Frische



„Eifelmilde“ mit Weißschimmel ist ein Ziegen-Weichkäse. Er besteht zu 100 Prozent aus Ziegenmilch, ist mit Milchsäure gesäuert und mit natürlichem Lab gelabt. Die Veredelung mit Weißschimmel sorgt für eine camembertartige Reifung. Eifelmilde mit Weißschimmel schmeckt hervorragend mit frischem Vollkornbrot oder Weißbrot. Dazu passt ein guter Weißwein ebenso wie ein guter Rotwein. Den besten Geschmack hat der Käse, wenn er innerhalb von 3 bis 4 Wochen nach dem Kauf verzehrt wird. Man lagert ihn am besten bei einer Temperatur von 12 bis 14 Grad Celsius.



Eifelwürze ist ein würziger und aromatischer Ziegen-Schnittkäse, der lange haltbar ist. Optimal kann man den Käse über lange Zeit lagern, wenn man ein Küchenhandtuch in Salzwasser einlegt, auswringt und den Käse darin einschlägt. Dann den Käse einfach im

Kühlschrank oder im kühlen Keller lagern. Den Vorgang alle drei Tage wiederholen und der Käse hält sein volles Aroma. Eifelwürze harmoniert hervorragend mit frischem Vollkornbrot oder Weißbrot. Dazu schmecken ein gehaltvoller Rotwein und Weißwein. Eifelrische „natur“ besteht auch zu 100 Prozent aus Ziegenmilch. Er ist in seiner reinen Form ein wunderbarer Brotaufstrich oder für Gerichte wie z. B. gefüllte Ravioli hervorragend geeignet. Er ist auch die Ausgangsform für viele leckere Varianten mit Kräutern, Blüten und anderen Gewürzen. Eifelrische „Natur“ schmeckt besonders gut zu frischem Brot, Früchten, Chutneys und Nüssen. Er harmoniert aber auch wunderbar mit Honig, Gemüse oder Dips. Als Getränke passen dazu Apfelsaft, Viez und halbtrockener oder lieblicher Wein. Der Frischkäse schmeckt am besten, wenn er innerhalb von 14 Tagen verzehrt und bei 4 bis 6 Grad Celsius gelagert wird.

So macht Schule in jedem Alter Spaß!
Wollten Sie schon immer mal wissen und ausprobieren, wie aus Ziegen-



milch kostlicher Frischkäse, aromatischer Weichkäse und würziger Schnittkäse wird? Dieses Wissen über die traditionelle 2000 Jahre alte Kunst der handwerklichen Käseherstellung

kanhof in Gillenfeld ist ein einmaliges Erlebnis für Familien, Freunde, Vereine und Firmen oder einen Betriebsausflug! Wir von der Eifel-Mosel-Zeitung dürfen das schon selbst erleben. In einem gemütlichen Ambiente erlernen die „Käseschüler“, wie man in einem kleinen Käsekessel traditionell-handwerklichen Käse herstellt, den man im Anschluss mit nach Hause nehmen kann.

Die Käseschule kann man bequem über www.vulkanhof.de buchen. Der nächste Termin ist am 11.08.2021 von 17-20 Uhr. Individuelle Termine für Gruppen können direkt unter Tel.: 06573 / 952 9928 oder per Mail: hoffuehrungen@vulkanhof.de gebucht werden. Alternativ kann man die Teilnahme auch über die Volkshochschulen Wittlich oder Cochem-Zell und Mayen buchen. Im „Schulpreis“ inbegriffen ist eine Ziegenkäseverkostung sowie der selbst hergestellte Käse, eine Schürze, eine Teilnehmer-Urkunde und eine Hofführung mit Einblick in das Leben der Ziegen auf dem Vulkanhof. **Unser EMZ-Tipp: Sehr empfehlenswert!**

Ziegenwanderung in der Vulkankeifeil
Was kann es Schöneres geben, als mit der Familie durch die herrliche Vulkankeifeil zu wandern und in tierischer frecher Begleitung eins mit der Natur zu werden. Ja, der Vulkanhof bietet auch Ziegenwanderungen an. Jeweils von montags bis samstags um 11:00 Uhr. Bei dieser eigenverantwortlichen Wanderung werden Sie von einer kleinen Gruppe neugieriger Ziegen begleitet und schnell kommt dabei die Frage auf: „Wer geht hier eigentlich

mit wem?“ Es ist ein echt tolles Erlebnis, wenn man von den stolzen weißen Edelziegen Claudia, Hexe, Elsa, Maria und Reihlen neugierig beschnuppert wird, bevor es zum Spaziergang geht.



wird Ihnen in der Käseschule auf dem Vulkanhof in Gillenfeld vermittelt.

Nach einer Hofführung vom Stall über den Melkstand bis zur Käserei kann man als Teilnehmer die traditionell-handwerkliche Käseherstellung nach Feta-Art im kleinen Käsekessel selbst erleben. Die Käseschule auf dem Vul-

kanhof in Gillenfeld vermittelt. Die „gehörnten Damen“ im weißen Pelz sind sehr anhänglich und bestens damit vertraut, ihrem „Frauchen“ oder „Herrchen“ auf Zeit die atemberaubende Vulkanlandschaft näherzubringen. Es macht tierisch viel Spaß mit den Ziegen zu wandern. Den Ziegenausflug kann man unter Tel. 06573-9529928 buchen. ☺