

Quelle: pruem-aktuell.de

Datum: 15.12.2021

Seite: <https://www.pruem-aktuell.de/nextshopcms/show.asp?lang=de&e1=6&ssid=1&docid=2&newsid=55940#nd>

20 Jahre Bioland Ziegenhof Steinrausch in Wascheid

Gondenbrett (red/boß) Fünf Sommer verbrachten Wiebke Medau, Sybille und Regino Esch damals gemeinsam in den Schweizer Alpen beim Käsen. Dann fasste das Trio den Entschluss: "Wir gründen einen

landwirtschaftlichen Betrieb, den wir ganz im Einklang mit der Natur führen können." Zudem ermöglichte ein eigener Hof das Können der handwerklichen Milchverarbeitung anzuwenden, welches Wiebke Medau und Sibylle Esch bei ihren Alpensommern sehr viel Freude machte. Die Haltung von Milchziegen war von Anfang an ideal - so konnten mit wenig Fläche, die zur Verfügung stand, exklusive Produkte in der Eifel hergestellt werden. Die Entscheidung zur Gründung eines eigenen Hofes im Gondenbretter Ortsteil Wascheid am See, am Fuße der Schneifel, liegt mittlerweile 20 Jahre zurück. Die Zahl der Tiere von anfangs 80 Milchziegen hat sich verdoppelt. Heute bewirtschaftet der Betrieb, der Bioland zertifiziert ist, insgesamt 70 Hektar mit Naturschutzflächen, Wald, Dauergrünland und Acker.

Jährlich werden in der eigenen Hofkäserei ca. 100.000 l Ziegenmilch zu 10 Tonnen Steinrauscher Ziegenkäse verarbeitet. Es entstehen verschiedene EIFEL Weich- und Schnittkäsesorten, die sowohl in der Region als auch bundesweit für den Biofach- und Käsespezialitätenhandel vermarktet werden. Saisonal wird das Käsesortiment vom EIFEL Produzenten immer wieder durch neue Kreationen ergänzt.

Presse Regionalmarke Eifel

