

Quelle: Rheinzeitung

Datum: 31.01.2024

Seite:

Der beste Käse der Welt kommt aus der Eifel

„Eifelwürze mit Naturrinde“ vom Vulkanhof in Gillenfeld setzt sich bei Verkostung von 538 Proben durch

■ **Gillenfeld.** So ganz langsam, allmählich setzt sich die Sensation auch bei Manuela Holtmann durch. Jetzt, wo es offiziell verkündet ist und die Gratulationen eintrudeln. Denn die 49-Jährige produziert den „besten Käse der Welt“. Nicht einfach nur Käse, sondern den besten auf dem Globus.

Ihre „Eifelwürze mit Naturrinde – älter als 5 Monate“ wurde von der „Frankfurt International Trophy“ aus 538 Proben von Milchprodukten aus 16 Ländern verkostet und für phänomenal erachtet. „Das ist schon eine High-End-Auszeichnung für Käseproduzenten und Direktvermarkter wie wir“, sagt die Landwirtin. Seit 25 Jahren arbeitet sie nachhaltig und will nur beste Qualität abliefern. Aber dieser Preis toppt alle bisherigen.

Bereits 2022 wurde Holtmann vom Deutschen Landfrauenverband zur Unternehmerin des Jahres gekürt, auch der „Feinschmecker“ hat den Vulkanhof in Gillenfeld in der Vulkaneifel bereits mehrfach als eine der besten Kä-

sereien Deutschlands ausgezeichnet, die Regionalmarke Eifel hat den Betrieb ebenfalls zertifiziert.

Dabei war Manuela Holtmann die Käseproduktion nicht in die Wiege gelegt. Als die Mutter den Betrieb in den 1980er-Jahren übernimmt, ist er noch ein reiner Kuhmilchbetrieb. Ihre Tochter stellt ihn auf Milchziegen um. 1995 startet die Hofkäserei. Heute liefern 190 Tiere der „Weißen und Bunten Deutschen Edelziege“ zweimal am Tag Milch für die eigene Käserei. Bis zu 50 verschiedene Käsesorten produziert das Team von etwa 18 Beschäftigten. Und die Chefin selbst ist als ausgebildete Agrarfachwirtin für handwerkliche Milchverarbeitung vorn mit dabei.

„So Ela ... jetzt machst du mir den besten Käse von ganz Deutschland“, hat ihre Mutter bei der ersten Käseproduktion zu ihr gesagt. Nun hat Holtmann den Wunsch der Mutter sogar noch übertroffen. Dass der Vulkanhof mittlerweile bis ins KaDeWe (Kaufhaus des Westens) in Berlin und in die Küche des Bundespräsidenten liefert,

bis nach Sylt und in Deutschlands Sterneküchen, aber auch in die Region Trier und bis nach Nordrhein-Westfalen, ist viel harter Arbeit und Klinkenputzen zu verdanken. „Meine Mutter ist zu Beginn mit einem Käsekorb von Küche zu Küche gereist und hat den Käse vorgestellt“, sagt Manuela Holtmann.



Manuela Holtmann vom Vulkanhof Gillenfeld präsentiert ihr Produkt.

Foto: Vulkanhof/PHORMAT ANDI G

Der Käse hat seinen Preis und ist nichts fürs Massengeschäft. Das Qualitätsprodukt für die gute und gehobene Küche wird viel in Handarbeit produziert, gerade der Preisträgerkäse x-fach mit Salzwasser und per Hand eingerieben. „Der Aufbau der Käserei war Pionierarbeit, und ein solcher Betrieb muss wachsen. Gut Ding muss wie beim Käse eben Weile haben. Ich wünsche mir, dass es immer genug Kunden gibt, die das zu schätzen wissen“, sagt die Käserin. Zudem steht ihr 26-jähriger Sohn bereits als Vertreter der nächsten Generation in den Startlöchern.

Zurück zu den Wurzeln, das ist etwas, das Manuela Holtmann mit in die Wiege gelegt bekommen hat: Schon die Großeltern setzten in den 1960er-Jahren mit ihren Hühnern und Eiern auf Direktvermarktung, sie selbst leistet mit der Hofkäserei und dem Hofladen ihren Beitrag. Da geht es beispielsweise um Bildungsarbeit für die Schulen im Umkreis, zudem um Kurse zum Käse- oder Seifemachen: „Allmählich sehen wir bei vielen Kunden ein Umdenken. Uns ist es wichtig, klarzumachen, wo die Lebensmittel herkommen, die wir machen.“ Sabine Schwadorf