

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 27.01.2024

Seite: 16

Der „Beste Käse der Welt“ kommt aus der Vulkaneifel: Vulkanhof Gillenfeld wurde ausgezeichnet

Gillenfeld. Die Vulkanhof Ziegenkäserei in Gillenfeld, Vulkaneifel, wurde kürzlich bei der renommierten „Frankfurt International Trophy“ als Hersteller des „Besten Käses der Welt“ ausgezeichnet. Die Auszeichnung wurde der Eifelwürze mit Naturrinde, älter als 5 Monate, verliehen, nachdem sie unter 538 Proben aus 16 Ländern hervorging.

Die Inhaberin Manuela Holtmann und ihr engagiertes Team haben seit 1995 konsequent daran gearbeitet, ein grundehrliches Naturprodukt im Geiste des traditionellen Käsehandwerks zu produzieren. Die überraschende Ehrung als „Bester Käse der Welt“ bei



der Frankfurt International Trophy im Dezember 2023 ist der verdiente Lohn für ihre Geduld, Ruhe und Liebe zum Handwerk.

Die Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy, ein internationaler Wettbewerb für Käse und Milchprodukte, bewertet jährlich Produkte aus der ganzen Welt. Mit knapp 300 Kategorien bietet der Wettbewerb eine breite Palette für Käsehersteller. Die Vulkanhof Ziegenkäserei ist stolz darauf, in der Kategorie „Bester Käse der Welt“ hervorzustechen.

Manuela Holtmann bedankt sich im Namen des gesamten Teams bei der Fachjury und betont den Stolz auf diese Auszeichnung. Der Vulkanhof in Gillenfeld freut sich darauf, die Tradition des hochwertigen Käsehandwerks fortzusetzen und Verbrauchern weiterhin ein erstklassiges Naturprodukt anzubieten.

Das GesundLand Vulkaneifel gratuliert Manuela Holtmann und ihrem Team herzlich zu dieser herausragenden Leistung. Die Eifel-Mosel-Zeitung schließt sich diesen Glückwünschen an!

Weitere Informationen unter www.vulkanhof.de. Ω

