

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 28.09.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>

Ein EIFEL Produzent stellt sich vor - Ein "Käse-Weltmeister" aus Gillenfeld - "Maustüröffnungstag" für Kinder am 3.10.

28.09.2024



Foto Vulkanhof/phormat: Wem läuft da nicht das Wasser im Mund zusammen...?

Gillenfeld (red/boß) Der Vulkanhof in Gillenfeld hat rund 200 tierische Mitarbeiterinnen: Ziegen, aus deren Milch beispielsweise ein Käse gemacht wird, welcher von der Frankfurt International Trophy als weltbester ausgezeichnet wurde.

Die Qualität spricht für sich, das Engagement bei der Regionalmarke EIFEL ebenfalls. Der Vulkanhof ist von Anfang an dabei.

Als Inge Thommes-Burbach mit ihrem Hof von Milchkühen auf Ziegen umsattelte, war damit zugleich eine weitere Umstrukturierung verbunden: Der Vulkanhof, der mittlerweile von ihrer Tochter Manuela Holtmann geführt wird, hatte den Mut zur Direktvermarktung. „Wir haben sofort die Chancen der Regionalmarke EIFEL gesehen und mit erarbeitet, welche Kriterien wichtig sind und welche Voraussetzungen gegeben sein müssen.“ Bewusst war und ist die Marke das einzige Gütesiegel, das Manuela Holtmann für den Vulkanhof in Betracht zieht. „Es geht da auch um Wertschöpfung für uns Erzeuger vor Ort und um faire, realistische Preise. Das ist wichtig, damit wir stets die höchste Qualität liefern können.“ Die ist im Vulkanhof unbestritten hoch. Mehr noch, die Hartkäsesorte „Eifelwürze mit Naturrinde – älter als 5 Monate“ wurde im internationalen Wettbewerb Frankfurt International Trophy als weltbester gekürt. Aber auch die anderen bis zu fünfzig verschiedenen Weich- und Frischkäsesorten, die es in Supermärkten bis hin zum KaDeWe, in der deutschen Spitzengastronomie, in der regionalen Gastronomie und natürlich im eigenen Hofladen gibt, bringen Feinschmecker zum Schwärmen.

Bodenständig bleiben, Wissen vermitteln, naturnah arbeiten

Der Hofladen und die angeschlossene „gläserne“ Produktion lassen keinen Zweifel daran, dass der Vulkanhof bei allem Erfolg nicht abgehoben ist, sondern die Eifeler Markenwerte überzeugend lebt: die Natur achten und gut mit den Tieren umgehen, nahbar sein und Erfahrungen weitergeben, transparent arbeiten und Menschlichkeit wertschätzen. Als „Lernort Bauernhof“ oder mit Käseschule und Seifensiedeschule zeigt das rund 20-köpfige Team des Hofes Erwachsenen wie Schulkindern, wie die hochwertigen Lebensmittel und Körperpflegemittel entstehen. Wanderungen mit Ziegen bringen den Besuchern die einzigartige Eifelnatur rund ums Pulvermaar nahe, die wesentlich ist für die besondere Qualität und die Aromen des Käses. Das Heu samt darin enthaltenen Kräutern sowie Getreide und andere Futterbestandteile aus der Region bestimmen nämlich den Geschmack der Milch. „Die Herstellung von gutem Ziegenkäse funktioniert bei uns deshalb so gut, weil die vulkanischen Böden, das eher raue Klima und das mineralhaltige Wasser ideal sind“, weiß Manuela Holtmann.

Ganzjährig im Einsatz für Geschmack und Eifeler Lebensqualität

Im Frühjahr und Sommer geben die Ziegendamen bis zu 400 Liter Milch, im Winter sind es nur hundert Liter. Doch Käse gemacht und gepflegt wird jeden Tag, es erfordert viel Sorgfalt, Präzision und auch Geduld. Die Schaukäserei vermittelt den Kundinnen und Kunden, die zum Vulkanhof in den Hofladen kommen, davon einen Eindruck - Käsemachen wird erlebbar. Das Wein-Käse-Tasting in Zusammenarbeit mit dem Weingut Liebig lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen. Auch die SWR-Sendung „Lecker aufs Land“ zeigte, was im Ziegenkäse des Vulkanhofs steckt und vor allem, wie man ihn optimal zubereitet. Es gibt Kochkurse rund um handgeschöpften Ziegenkäse und Manuela Holtmann hat ein Rezeptbuch herausgegeben, das Lust macht auf Köstliches. Es schärft zugleich das Bewusstsein dafür, wie es dank Umwelt und Handarbeit entsteht. Der Respekt vor den Tieren gehört dazu. „Ziegen haben ein ganz eigenes Wesen“, erläutert sie. Auf dem Laufhof und im Stall haben die Tiere viel Platz zum Klettern und Spielen, was ihrer Natur entspricht. Sie gehören seit jeher zur Eifel, eine Tradition, die durch den Vulkanhof international wieder viel mehr Anerkennung bekommt.

Dieses Wissen wird auch Kindern vermittelt, etwa bei Kindergeburtstagen, die auf dem Vulkanhof gefeiert werden können, oder mit dem jährlichen “Maustüröffnertag” am 3. Oktober.

„Wir sind überzeugt: Geht nicht gibt's nicht. Das Wagnis, auf Ziegen und Direktvermarktung zu setzen, ist für uns sehr gut aufgegangen“, wertet Inhaberin Manuela Holtmann. Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL zur Partnerschaft: „Hut ab vor der Leistung, der Qualität und dem Marketing-Konzept vom gesamten Vulkanhof-Team. Ein Musterbetrieb und perfekt organisierter Familienbetrieb aus dem Herzen der Eifel. Ein wertvolles Regionalmarke EIFEL-Mitglied.“

<https://www.vulkanhof.de/>

<https://www.regionalmarke-eifel.de/>

Quelle Eifel Tourismus GmbH