

## Ziegenkäse aus der Vulkaneifel



In Gillenfeld am Pulvermaar liegt der Vulkanhof, ein bäuerlicher Familienbetrieb, auf dem sich alles um die Ziege dreht.

Die Vulkaneifel ist eine der faszinierendsten Gegenden Deutschlands. Spitze Felsen, tiefe Schluchten und unendlich viel Grün bestimmen die von Industrie und Verkehr weitestgehend verschont gebliebene Landschaft in Rheinland-Pfalz. In Gillenfeld am Pulvermaar liegt der Vulkanhof, ein bäuerlicher Familienbetrieb, auf dem sich alles um die Ziege dreht. Inhaberin Inge Thommes-Burbach und ihr Team produzieren Ziegenkäse, Ziegenwürste und sogar Pralinen mit Ziegenkäsefüllung. Zwischen Füttern, Melken und der Arbeit im Hofladen hat Frau Thommes-Burbach die Zeit gefunden, uns ein paar Fragen zu beantworten.

### **Frau Thommes-Burbach, Sie konzentrieren sich seit 1995 ganz auf die Ziegenhaltung. Wie kam es zu dieser Entscheidung?**

In den 1980er Jahren war ich zu Besuch bei einer Freundin im Loire-Tal und habe dort in einem pittoresken Landgasthaus mitten im Nichts meinen ersten Ziegenkäse gegessen, das war eigentlich die Geburtsstunde meiner Begeisterung für Ziegenkäse. Auf unserem Hof haben wir ursprünglich konventionelle Milchwirtschaft betrieben. Anfang der 1990er Jahre wurde klar, dass ein kleiner Betrieb wie der unsere nicht viel länger überlebensfähig sein würde. Als meine älteste Tochter Manuela mit ihrer Ausbildung zur Landwirtin fertig war und nach Hause kam,

brachte sie aus der Landwirtschaftsschule die Idee mit, Ziegen zu züchten.

### **Wie viele Ziegen haben Sie heute? Wie leben Ihre Ziegen?**

Wir haben ungefähr 250 Ziegen sowie die Böcke und die Nachzucht. Wir betreiben Stallhaltung mit Auslauf. Anfangs wollte ich reine Freilandhaltung, das hätten die Ziegen allerdings gar nicht so gern gehabt. Die Tiere sind zwar schon lange in unseren Breitengraden domestiziert, kommen ursprünglich allerdings aus trockenen, steinigen Gebieten. Und haben gerne trockene Füße. Als die Tiere nur draußen waren, und es geregnet hat, was es hier ja öfters tut, haben sie immer das Trockene gesucht und darüber auch das Fressen vergessen.

Unser Stall ist sehr luftig, das Dach ist ein Stückchen geöffnet, sodass die Luft zirkulieren kann. Die Ziegen werden auf Stroh gehalten, wobei wir sehr darauf achten, dass die Einstreu immer frisch, trocken und sauber ist. Das ist besonders wichtig, weil wir ausschließlich Rohmilchkäse herstellen, und Verschmutzungen und Keime in jedem Fall vermieden werden müssen. Frischluft ist wichtig, damit der Ziegenmilch nicht geruchlich belastet wird.



### **Was ist das Besondere an Produkten aus**

# Ziegenkäse aus der Vulkaneifel

## Ziegenrohmlach?

Aus gesundheitlicher Sicht ist Ziegenmilch sehr viel verträglicher als Kuhmilch, da die Fettmoleküle feiner verteilt sind und deshalb besser verdaut werden können. Geschmacklich besitzen Ziegenkäse eine sehr große Tiefe. Ein Ziegenkäse muss ein klares Geschmacksbild haben. Wenn er jung ist, muss er frisch schmecken, gereifter Käse darf ruhig kräftig sein. Die strenge Note, der „Stallgeruch“, den viele mit Käse aus Ziegenmilch verbinden, entwickelt sich eher bei pasteurisiertem Käse.

## Viele Verbraucher sind Rohmilchkäse gegenüber sehr skeptisch. Zu Recht?

In Ziegenrohmlach sind noch viele aktive Bakterien, die beim Pasteurisieren abgetötet werden. Bakterien werden immer direkt mit etwas Schlechtem assoziiert, und deshalb sind viele Menschen Rohmilchkäse gegenüber skeptisch. Dabei gibt es aber auch „gute“ Bakterien, deren Arbeit bei der Käseherstellung gefördert werden muss, während die „bösen“ Bakterien in Schach gehalten werden müssen. Bei der Käseproduktion hat Sauberkeit deshalb oberste Priorität. Wir melken mit der Maschine, wobei der erste Strich Milch weggemolken wird. Das ist die Milch, die am ehesten mit der Außenwelt in Kontakt gekommen sein könnte. Die Milch fließt dann direkt vom Euter in den Tank und kommt nicht mit der Luft in Berührung. Es ist für uns von größter Wichtigkeit, dass der Melkstand immer sauber ist.

“  
MAN KANN EINE KÄSESORTE NICHT  
EINFACH ERFINDEN, DAS BRAUCHT VIEL  
ZEIT UND MAN MUSS VIEL  
AUSPROBIEREN.  
“

## Inzwischen bieten Sie viele verschiedene Käsesorten an. Wie entwickeln Sie neue Käse? Und haben Sie Vorbilder?

Als wir angefangen haben mit der Käserei, hat meine Tochter Martina von Anfang an gesagt: Ich mache keinen französischen Käse, ich mache meinen eigenen Käse. Und seitdem experimentieren wir. Man kann eine Käsesorte nicht einfach erfinden, das braucht viel Zeit und man muss viel ausprobieren. Wir haben mit Frischkäse angefangen

und ihn an Gastronomen vor Ort verkauft. Das Tolle an Ziegenfrischkäse ist, dass er vielseitig einsetzbar und geschmacklich sehr wandelbar ist – man kann ihn süßen oder mit Kräutern würzen. Das Problem dabei war nur, dass der Frischkäse nicht länger als 14 Tage haltbar ist, da wir ganz auf den Einsatz von Konservierungsstoffen verzichten. Und ich wollte unseren Kunden gerne Käse anbieten, die sich auch über längere Zeit hinweg einsetzen lassen. So haben wir angefangen, mit Schnittkäse zu experimentieren. Nachdem wir Käse in großen Laiben hergestellt hatten, wollten wir auch kleine Laibe haben und haben mit der Weißschimmelkäse-Produktion begonnen. Daran haben wir viele Jahre herumexperimentiert. Das ist ein ständiger Prozess, der auch bis heute noch anhält.

## Sie stellen auch Pralinen mit Ziegenkäse her. Wie passen Schokolade und Ziegenmilch zusammen?

Das passt wunderbar zusammen! Ich habe die Idee ausgebrütet und erstklassige belgische Chocolatiers gefunden, die sie umsetzen konnten. Die Brüder Hanf von Belgian Chocolate Design sind in Ostbelgien, direkt hinter der Grenze, also wirklich um die Ecke. Wir haben drei Pralinenkreationen mit Ziegenkäse ausgearbeitet. Dabei wird der Käse in die Füllung eingerührt. Wir haben eine Zartbittersorte mit unserem Weißschimmelkäse Eifelmilde. Dann eine Vollmilchsorte mit einem Rotschmierkäse, der mit Trester verfeinert wird und sehr würzig ist. Zu guter Letzt haben wir noch Pralinen aus weißer Schokolade mit milderem Rotschmierkäse.

“  
DIE EIFEL IST ERHOLUNG FÜR AUGE UND  
SEELE UND HAT AUCH  
GASTRONOMISCH EINIGES ZU BIETEN.  
“

## Und zum Schluss: Warum ist die Vulkaneifel eine Reise wert?

Als junger Mensch habe ich die Vulkaneifel nur mit den Augen der Landwirtin gesehen und sie krumm und buckelig gefunden. Heute weiß ich die Eifel als vielfältige Landschaft zu schätzen. Wir haben viele faszinierende Hänge, Schluchten und atemberaubende Ausblicke. Hier

## Ziegenkäse aus der Vulkaneifel

gibt es keine Schwerindustrie und keine Verkehrsbelastung. Die Eifel ist Erholung für Auge und Seele und hat auch gastronomisch einiges zu bieten. Die Regionalmarke Eifel trägt zum Beispiel dazu bei, dass wir ein enges Netzwerk zwischen Produzenten und Gastronomen schaffen und der Eifel so ein kulinarisches Profil geben. Wir beliefern unter anderem das Waldhotel Sonnora mit unseren Produkten, dessen Restaurant mit 3 Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. Sehens- und schmeckenswert ist außerdem noch das Schloßhotel Kurfürstliches Amtshaus, dessen Restaurant Graf Leopold mit 1 Stern aufwarten kann. Die Eifel ist unglaublich vielfältig und immer eine Reise wert.