



Eifelmilde



Eifelrische



Eifelwürze



# KÄSESCHULE

Ein besonders Erlebnis für Ihre Familie, Freunde, Vereine und Firmen in unserer einzigartigen Vulkaneifel!

## \* Hofladen

In unserem Hofladen erwartet Sie eine leckere Auswahl an Ziegenkäse, Wurst, Eifelpralinen, Eifeleis sowie ausgewählte Lebensmittel aus der Region.

### Öffnungszeiten Hofladen:

Mitte März – 31.10.: Mo. – Sa.: 10.00 – 17.00 Uhr  
01.11. – Mitte März: Fr. + Sa.: 10.00 – 17.00 Uhr  
Sonn- und Feiertags ist der Hofladen nicht geöffnet.

## \* Anfragen Käseschule unter:

Vulkanhof Ziegenkäserei

Martina Weber

0175 - 8 30 03 25 oder 06573 - 99 64 15 oder

E-Mail: [hoffuehrungen@vulkanhof.de](mailto:hoffuehrungen@vulkanhof.de)

[www.vulkanhof.de](http://www.vulkanhof.de)

Anfahrt: Vulkanstraße 29

D-54558 Gillenfeld/Vulkaneifel

Unsere Ziegenkäserei wird empfohlen durch: „DER FEINSCHMECKER“

Mit freundlicher Unterstützung der:



Wir fördern



Gestaltung & Fotos: [www.phormat.de](http://www.phormat.de)



Vulkanhof®  
Die Ziegenkäserei aus der Eifel

## *Käseschule auf dem Vulkanhof* *Käse selber machen - ein 3-4 Stunden Work-Shop*

Unsere Käseschule ist ein besonderes Erlebnis für Ihre Familie, Freunde, Vereine und Firmen oder einen Betriebsausflug!

In einem gemütlichen Ambiente erlernen Sie, wie man in einem kleinen Käsekessel traditionell-handwerklichen Käse herstellt, den Sie im Anschluss mit nach Hause nehmen können (1-2 Stücke).

Sie können unsere Käseschule privat für eine Gruppe von 8-14 Personen buchen - Termine vereinbaren wir flexibel mit Ihnen nach Abstimmung.

Die Kosten für die Teilnahme am Käse-Workshop (und Ihrem eigenen Ziegenkäse inkl. Käseförmchen), einer Ziegenkäseverkostung, einer Schürze, Teilnehmer-Urkunde, und einer Hofführung mit Einblick in das Leben unserer Ziegen beträgt pro Teilnehmer 95,- €.



Zurückgekehrt, kommt das Käsemesser zum Einsatz, mit dem die inzwischen eingedickte Masse in gleichmäßige Würfel geschnitten wird. Durch vorsichtiges Rühren tritt die Molke (Käsewasser) aus. Wenn die Bruchkörner die notwendige Festigkeit erreicht haben, werden sie in die bereitgestellten Formen geschöpft, wo sie abtropfen und fest werden.

Schließlich wird der fest gewordene Käse den Formen entnommen. Ihren handwerklich hergestellten Käse (1-2 Stücke) können Sie zum eigenen Verzehr mit nach Hause nehmen.

Bei all diesen Schritten sind Sie natürlich nicht allein gelassen. Unsere Fachleiterin der Käseschule weist Sie geduldig an, erklärt die Hintergründe und gibt so einen Einblick in die uralte Handwerkskunst der Käseherstellung und das, mit unserem Naturprodukt Vulkanhof-Ziegenmilch.



## *Von Lab, Molke und Kulturen* *HofkäserInnen lüften ihre Geheimnisse*

Am Anfang ist die Milch, also in unserem Fall wirklich die frische, vorgewärmte Vulkanhof-Ziegenmilch, der bereits die „Käse-Kultur“ zugegeben ist. „Kultur“ nennt man die speziellen Bakterien, die am Anfang der Verarbeitung die Milch säuern. Sie sind der Grundstock für einen wohlschmeckenden Käse.

Abgefüllt in kleine Käsekessel mit Rechaud für je ein Team von 2-3 Personen, ist mit einem Thermostat die richtige Temperatur zu ermitteln, damit dann das „Lab“ zugegeben werden kann. Das ist ein Enzym, wodurch die Milch gerinnt und zu Käse wird. Damit das funktioniert, ist vorsichtiges Rühren angesagt, dann wird die Milch angehalten. Den Vorgang nennt man „laben.“ In diese Ruhephase ist eine Hofführung eingebaut, bei der Sie unsere Ziegen persönlich kennenlernen und weitere Informationen über unseren Betrieb erhalten.



Ganz nebenbei haben Sie eine informative „Reise“ in die Welt von naturbelassener Milch und handwerklich hergestellten Milch- und Käsespezialitäten unternommen; eine Reise, die Ihnen Wissenswertes und Interessantes in einer anregenden Umgebung bietet – und nicht zuletzt den Genuss von Ihrem selbst hergestellten Vulkanhof-Ziegenkäse.

