



Eifelmilde



Eifelrische



Eifelwürze

UNSERE PHILOSOPHIE – IST UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Bei der Qualität unserer Ziegenkäse-Produkte machen wir keine Kompromisse. Unser Ziegenkäse ist und bleibt ein reines Naturprodukt, vollkommen frei von Geschmacksverstärkern und Stabilisatoren. Er ist echt und ursprünglich – genauso wie die Vulkaneifel.

Jede unserer Käsesorten entsteht aus den Grundzutaten Milch, Lab, Kultur und Salz. Dabei beginnt unser Qualitätsversprechen schon mit den Ziegen, den Milchlieferanten. Denn guter Käse kann niemals ohne gute Milch entstehen. Wir legen größten Wert darauf, dass unsere Tiere nur bestes, naturbelassenes Futter von unseren eigenen Wiesen zu fressen bekommen. Und die artgerechte Haltung trägt dazu bei, dass die Tiere sich auf dem Vulkanhof rundum wohl fühlen.

Ohne die hohe Handwerkskunst unserer Käsemeisterinnen und Käsemeister nützt uns allerdings das beste Ausgangsprodukt Milch nichts. Nach traditionellen Rezepturen werden alle notwendigen Arbeitsschritte bei uns auf dem Hof in Handarbeit bewältigt – mit hohem Fachwissen. Fein ausdifferenziert im Geschmack, dabei qualitativ hochwertig, eben Ziegenkäse vom Vulkanhof!



* 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

+ nach Anmeldung unter 06573 - 9148

Sonn- und Feiertags ist der Hofladen nicht geöffnet.

* ANMELDUNG HOFFÜHRUNGEN UNTER:

Vulkanhof Ziegenkäserei

0175 - 8 30 03 25 oder 06573 - 91 48 oder

E-Mail: hoffuehrungen@vulkanhof.de

www.vulkanhof.de

Anfahrt: Vulkanstraße 29

D-54558 Gillenfeld/Vulkaneifel

Empfohlen durch „DER FEINSCHMECKER“



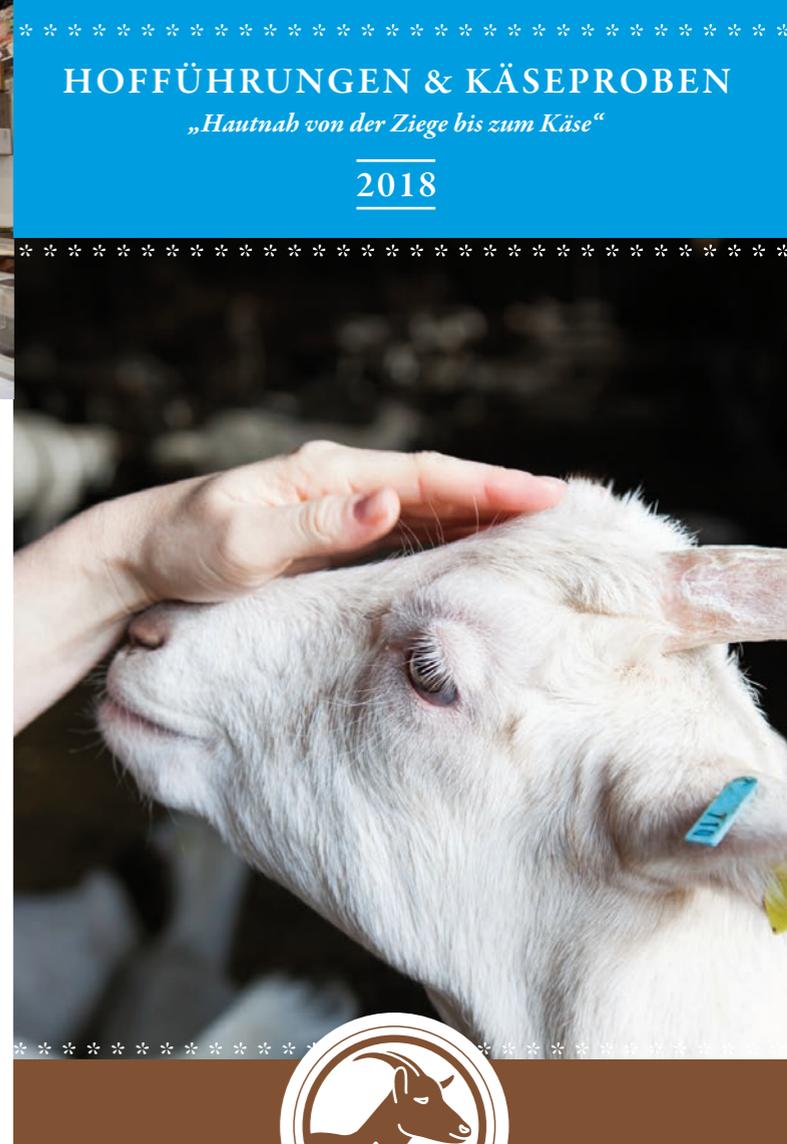
Wir fördern

Gestaltung: www.phormat.de

HOFFÜHRUNGEN & KÄSEPROBEN

„Hautnah von der Ziege bis zum Käse“

2018



Vulkanhof®

Die Ziegenkäserei aus der Eifel



HOFFÜHRUNG FÜR GRUPPEN, VEREINE, SOWIE BUSUNTERNEHMEN

Wie macht man eigentlich Käse? Was ist das Besondere an Ziegenkäse? Wie viel Milch gibt eigentlich eine Ziege? Und wie wird sie gemolken? Bei einer Hofführung beantworten wir nicht nur all diese Fragen, sondern bieten Ihnen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen unserer Käseproduktion – vom Stall, über den Melkstand bis in die Käserei. Zum Abschluss bieten wir Ihnen vier **Spezialitäten von der Ziege zur Verkostung** an. Dazu reichen wir frisches Brot und ein Mineralwasser aus dem UNESCO Global Geopark Vulkaneifel (0,25l).

Dauer der Führung: ca. 1,5 Stunden.

Kosten: 12 € je Teilnehmer.

Mindestteilnehmerzahl 12 Personen.

Wenn Sie mehr darüber erfahren möchten, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung unter:
Tel.: 0175 - 8 30 03 25 | Tel.: 06573 - 91 48
E-Mail: hoffuehrungen@vulkanhof.de

Wir freuen uns auf Sie!

OFFENE HOFFÜHRUNG FÜR ALLE AUS NAH UND FERN

Hier erfahren Sie Spannendes über Ziegenhaltung, das Melken, die Zicklein, Milch und Käse. Zum Abschluss bieten wir Ihnen vier **Spezialitäten** der Ziege zur **Verkostung** an. Dazu reichen wir frisches Brot und ein Mineralwasser aus dem UNESCO Global Geopark Vulkaneifel (0,25l).

Dauer der Führung:ca. 1,5 Stunden

Kosten:

Erwachsene:12 €

Kinder bis 3 Jahre:Frei

Kinder 4 - 14 Jahre:3 €

Familienkarte:2 Erwachsene mit bis zu 3 Kindern: 28 €

TERMINE 2018

Treffpunkt: Vulkanhof, Beginn: 15:00 Uhr

· Karnevalssamstag:	10.02.
· In den Osterferien, donnerstags:	29.03./05.04.
· Brückentage im Mai und Juni, freitags:	11.05./01.06.
· In den Sommerferien, mittwochs:	18.07./25.07./01.08.
· In den Sommerferien, donnerstags:	28.06./05.07./12.07.
	19.07./26.07./02.08.
	09.08./16.08./23.08.
· In den Herbstferien, donnerstags:	04.10./11.10./18.10.
· Im Dezember, samstags, Beginn 11.00 Uhr:	01.12./08.12.
	15.12./29.12.

FERIEN-FREIZEIT WIRD ZUM ERLEBNIS FÜR ALLE AUS NAH UND FERN

Bei uns auf dem Vulkanhof leben ca. 190 Milchziegen, die uns leckere Milch liefern. Auf verschiedenen Stationen könnt ihr z. B. eine Tagesration Futter für eine Ziege zusammenstellen und natürlich an unsere Ziegen verfüttern, eigenen Käse herstellen, Wettmelken u. v. m. – inkl. kleiner Kostprobe von Milch und Käse.

Sensibilisierung der heranwachsenden Generationen

Wir verstehen unser Angebot als Beitrag, die Bedeutung gesunder Ernährung zu unterstreichen und zur Bewusstseinsbildung für eine nachhaltige Entwicklung im Einklang mit Umwelt-, Tier- und Ressourcenschutz beizutragen.

Die Betreuung findet durch unsere Bauernhofpädagogin Martina Weber statt.

Dauer: 3-5 Stunden. Termine auf Anfrage.

Wir freuen uns auf Euch!



ANGEBOT FÜR SCHULEN: LERNORT BAUERNHOF

Landwirtschaft entdecken, erleben und verstehen ...

Schulklassen erleben bei uns Landwirtschaft hautnah, von der Fütterung der Ziegen, über das Melken bis zur Produktion des Käses. Unser Angebot richtet sich nicht allein an Grundschulen (Fach Sachkunde), wie man vielleicht glauben könnte. Auch die weiterführenden Schulen können in den ausdifferenzierten Fächern Biologie/Chemie, Erdkunde bis hin zu den Gesellschaftswissenschaften hier fündig werden: Wir sind sicher, dass ein Blick in die Lehrpläne zahlreiche Anknüpfungspunkte und damit neue Chancen für einen motivierenden und nachhaltigen Unterricht aufzeigen wird. Insbesondere für die weiterführenden Schulen bieten sich zudem Chancen für einen fächerübergreifenden Projektansatz. In allen Fällen geht es uns um methodische Vielfalt und die Aktivierung unterschiedlicher Lernwege, einschließlich des praktischen Tuns, um die angestrebten Ziele zu erreichen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf. Die Betreuung findet durch unsere Bauernhofpädagogin Martina Weber statt.
 Termine auf Anfrage

