



*Selbsttätig – mit allen Sinnen*

### *Ziegenkäse – kein Nischenprodukt mehr*

Und auch die zentrale Frage, wie die Produkte des Hofes zum Endverbraucher gelangen, also Aspekte des Marketings, der Werbung und Produktplatzierung usw. dürfen nicht ausgespart werden. Denn ein so hoch spezialisierter Bauernhof kann nur überleben, wenn seine Produkte Abnehmer finden und nicht nur in Spitzenrestaurants mit feinen Weinen verkostet werden, sondern den Weg auf den Einkaufszettel vieler normaler Haushalte finden.

### *Ein Angebot für alle Schularten*

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.

### *Sensibilisierung der heranwachsenden Generationen als übergeordnetes Lernziel*

Das Angebot des Vulkanhofes ist eingebettet in das Projekt „Lernort Bauernhof“, initiiert von Landesregierung und Landwirtschaftsministerium Rheinland-Pfalz. Im Sinne dieses Konzepts sehen wir als landwirtschaftlicher Betrieb hier die Chance, die Schülerinnen und Schüler für die Vielfalt der heimischen Landwirtschaft und die bewusste Wahrnehmung unserer Heimat zu sensibilisieren. 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.



### *Käse vom Vulkanhof: Vulkaneifel-Natur pur*

Ganz nebenbei erhoffen wir für uns natürlich auch, dass die Ziegenkäse-Produktion zunehmend weniger mit dem „Geiß-Peter-Image“ behaftet sein wird, sondern dass zur Herstellung der Käseprodukte vom Vulkanhof heute ein modern geführter und an



solider Handwerkstradition orientierter Betrieb gehört. Und wir freuen uns natürlich über den Lernprozess des Viertklässlers, der sich in dem Satz vom Käse, der für ihn nun nicht mehr aus dem Kühlschrank kommt, ausdrückt!

### *Sie haben „Appetit“ bekommen?*

Wir freuen uns, wenn wir Ihr Interesse geweckt haben. Für genauere und weiterführende Angaben zu möglichen Themeninhalten, Preisen, etc. wenden Sie sich bitte direkt an unsere Bauernhofpädagogin Martina Weber.

**Vulkanhof Ziegenkäserei**  
**Martina Weber**  
**Vulkanstraße 29**  
**54558 Gillenfeld/Vulkaneifel**

**Mobil: 0175-8300325**  
**Tel.: 06573 - 9148**  
**E-Mail: hoffuehrungen@vulkanhof.de**  
**Internet: www.vulkanhof.de**



## *Vulkanhof®*

*Die Ziegenkäserei aus der Eifel*

**Lernort Bauernhof**





„... und ich hab' gedacht, der Käse kommt aus dem Kühlschrank!“

Mit diesen Worten, im Tonfall echter Überraschung, brachte ein Viertklässler die für ihn zentrale Erkenntnis nach einem Workshop am „Vulkanhof“ Gillenfeld auf den Punkt!

Was war geschehen? Seine Klassenlehrerin hatte erfahren, dass mit uns, dem Vulkanhof Gillenfeld als Kooperationspartner im Rahmen des Projekts „Lernort Bauernhof“, ein spannender und interessanter Weg des Lernens beschritten werden kann: Raus aus der Enge der Schulräume hin zum Lernen am „lebenden Objekt“, das heißt hier Natur spüren, also hö-

ren, riechen und schmecken. Denn als landwirtschaftlicher Betrieb mit über 200 artgerecht gehaltenen Ziegen schaffen wir mit naturbelassenem und selbst erzeugtem Futter (Heu) die Grundlage für die Produktion des „Rohstoffes“ Milch, aus dem dann eine Vielzahl gut schmeckender Käsesorten hergestellt wird. Wie das im Einzelnen vor sich geht, das lässt unsere erfahrene Bauernhofpädagogin Martina Weber in Workshops (Umfang von 3 - 4 Stunden) die Schülerinnen und Schüler im wahren Sinne des Wortes „erfahren“ und „begreifen.“ Und Spaß macht das auch noch!



Achtsamkeit – Vertrauen finden



*Nein, die Vulkaneifel-Ziegen meckern nicht nur ...*

Die engere Themenauswahl erfolgt immer in Absprache mit der jeweiligen Lehrkraft, wobei aktueller Lehrplan und unterschiedliche Lern- und Methodenziele berücksichtigt werden. Dabei können unterschiedliche Themenschwerpunkte in den Mittelpunkt gerückt werden: z. B. Fragen der artgerechten Tierhaltung (Unterbringung, Fütterung, Melken etc.) als Voraussetzung zur „Produktion“ des qualitativ hochwertigen Rohstoffes Ziegenmilch, wobei die Schüler auch selber „mit Hand anlegen“ können.



Lernort Vulkanhof: Auszeichnung Bundespreis Regiokommune 2016

*„So ein Käse!“*

Sie kennen die umgangssprachliche negative Aufladung des Wortes Käse bestimmt. Nun, wir wissen nicht, woher sie kommt, aber in Wirklichkeit ist unser Vulkaneifel-Käse natürlich ein Spitzenprodukt der heimischen Landwirtschaft, ein hochspezialisiertes „Kulturgut.“ Zu seiner Herstellung sind hohe Sach- und Fachkenntnisse sowie handwerkliche Fertigkeiten notwendig. Sie können den Focus in Ihrem Workshop auf diese einzelnen Prozessschritte bei dem Weg von der Ziegenmilch (unserer „Heumilch“)

zum schmackhaften Käse bzw. anderen Produktfeinheiten legen. Sie werden erfahren, dass die anfangs vielleicht befremdlichen Begriffe wie „Starterkulturen, Lab, Bruch oder Molke“ sich für Sie und Ihre Kinder rasch mit Inhalten füllen. Sie lernen, was alles notwendig ist, damit „so ein Käse(!)“ überhaupt entstehen kann. Auch hier geht es nicht nur um passive Aufnahme von Informationen, sondern immer auch – im Rahmen des Möglichen – um die Aktivierung aller Sinne der Lernenden, um handlungsorientiertes Lernen also.