



Eifelmilde



Eifelfrische



Eifelwürze



Hofladen

In unserem Hofladen erwartet Sie eine leckere Auswahl an Ziegenkäse, Wurst, Käseküchlein, 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 gönnen wir uns eine Pause.

* Anfragen Käseschule unter:

Vulkanhof Ziegenkäserei
Tourismus & Dienstleistungen
Martina Regnier
0175 - 8 30 03 25 oder 06573 - 99 64 15 oder
E-Mail: hoffuehrungen@vulkanhof.de
www.vulkanhof.de
Anfahrt: Vulkanstraße 29 | D-54558 Gillenfeld/Vulkaneifel

KÄSESCHULE ONLINE-BUCHUNG UNTER
www.vulkanhof.de/shop

Unsere Ziegenkäserei wird empfohlen durch: „DER FEINSCHMECKER“

Mit freundlicher Unterstützung der:



KÄSESCHULE

Ein einmaliges Erlebnis für Ihre Familie, Freunde, Vereine und Firmen oder einen Betriebsausflug in der Vulkaneifel!



Vulkanhof
Die Ziegenkäserei aus der Eifel

GESTALTUNG & FOTOS: WWW.PHORMATDE

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 Käseschule beinhaltet folgende Leistungen: Info-Mappe, Teilnehmer-Urkunde, 1-2 Stücke selbstgemachter Käse, Käseförmchen, Schürze, Kochmagazin, Verkostung unserer hofeigenen Köstlichkeiten incl. Mineralwasser, Molke, Milch Außerdem bieten wir Ihnen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen unserer handwerklichen Käseherstellung -vom Stall, über den Melkstand bis in die Käserei.



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.

Auch hier versorgt Sie unsere Fachleiterin der Käseschule mit Wissenswertem rund um die Themen Milch und Käse. 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 sog. „Käserkultur“ 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 1-2 Personen, ist mit einem Thermostat die richtige Temperatur zu ermitteln, damit dann das sog. „Lab“ zugegeben werden kann. Das ist ein Enzym, wodurch die Milch gerinnt und Inhaltsstoffe der Milch zu Käse werden.

Damit das funktioniert, ist vorsichtiges Rühren angesagt, dann wird die Milch angehalten. Den Vorgang nennt man „laben.“ Während der anschließenden 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.

