



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 nutzt 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!



❖ **Der Vulkanhof - Unsere Nachhaltigkeit, unsere Verantwortung**
Wir wollen den nachfolgenden Generationen mit unserem Bauernhof-Betrieb ein im Gleichgewicht befindliches, intaktes ökonomisches, ökologisches und soziales Gefüge hinterlassen.

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.

❖ ANMELDUNG HOFFÜHRUNGEN UNTER:

Martina Weber

Vulkanhof Ziegenkäserei

0175 - 8300325 oder 06573 - 996415 oder

E-Mail: hoffuehrungen@vulkanhof.de

www.vulkanhof.de

Anfahrt: Vulkanstraße 29

D-54558 Gillenfeld/Vulkaneifel

Empfohlen durch „DER FEINSCHMECKER“

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Wir fördern



Slow Food®
Deutschland e.V.



Gestaltung: www.phormac.de

HOFLADEN & HOFFÜHRUNGEN

„Hautnah von der Ziege bis zum Käse“

2020



Vulkanhof®

Die Ziegenkäserei aus der Eifel



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 nutzt 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!



❖ **Der Vulkanhof - Unsere Nachhaltigkeit, unsere Verantwortung**
Wir wollen den nachfolgenden Generationen mit unserem Bauernhof-Betrieb ein im Gleichgewicht befindliches, intaktes ökonomisches, ökologisches und soziales Gefüge hinterlassen.

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.

❖ ANMELDUNG HOFFÜHRUNGEN UNTER:

Martina Weber
Vulkanhof Ziegenkäserei
0175 - 8300325 oder 06573 - 996415 oder
E-Mail: hoffuehrungen@vulkanhof.de
www.vulkanhof.de
Anfahrt: Vulkanstraße 29
D-54558 Gillenfeld/Vulkaneifel

Empfohlen durch „DER FEINSCHMECKER“

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Wir fördern



Slow Food®
Deutschland e.V.



Geoparks



GESUNDLAND
VULKANEIFEL



Barrierefreiheit
geöffnet



Erhalten auf dem
Bauernhof

Gestaltung: www.phormac.de

HOFLADEN & HOFFÜHRUNGEN

„Hautnah von der Ziege bis zum Käse“

2020



Vulkanhof®

Die Ziegenkäserei aus der Eifel



UNSER HOFLADEN

Erinnerungen machen das Leben schön, aber erst der Genuß macht es lebenswert. Bei uns erwartet Sie eine leckere Auswahl an Ziegenkäse, Eifelpralinen und Eifeleis. Gerne verwöhnen wir Sie mit Kostproben in unserem gemütlichen Hofladen. Genießen Sie bei einem delikaten Käseteller unsere Sonnenterrasse. Sie erhalten im Hofladen natürlich unser gesamtes Sortiment an Ziegenkäse. Außerdem erhalten Sie bei uns ausgewählte Lebensmittel aus der Region. Zum Beispiel feinen Eifel-Honig und Eifel-Nudeln, edle Schnäpse und Brände – 'Eifeler Premium-Brände' von der Nattenheimer Mühle.

Brotzeit mit Ziegenkäse

Für den kleinen Hunger zwischendurch bieten wir Ihnen auf unserer Sonnenterrasse einen leckeren Käseteller an. Sie erhalten eine Auswahl an unseren verschiedenen Ziegenkäsesorten - von Eifelfrische über Eifelmilde bis hin zu unserer Eifelwürze. Ausserdem bieten wir Ihnen auch eine Auswahl von Getränken an - ob ein leckerer Kaffee oder ein Mineralwasser.

HOFFÜHRUNG FÜR GRUPPEN, VEREINE, BUS- UNTERNEHMEN & MENSCHEN MIT BEHINDERUNG

Wie macht man eigentlich Käse? Was ist das Besondere an Ziegenkäse? Wieviel 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 Käseerei. 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: 14 € 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

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: 14 € | **Kinder bis 3 Jahre:** Frei | **Kinder 4 - 14 Jahre:** 4 €

Familienkarte:2 Erwachsene mit bis zu 3 Kindern: 33 €

Wenn Sie mehr darüber erfahren möchten, bitten wir um Anmeldung unter:
Tel.: 0175-8300325 | Tel.: 06573-996415 | hoffuehrungen@vulkanhof.de

TERMINE 2020

Treffpunkt: Vulkanstraße 29, Gillenfeld, auf dem Vulkanhof

Karnevalssamstag, Beginn 15.00 Uhr:

22.02.2020

In den Osterferien, donnerstags, Beginn 15.00 Uhr:

09.04. / 16.04.2020

Brückentage im Mai und Juni, freitags, Beginn 15.00 Uhr:

02.05. / 22.05. / 12.06.2020

In den Sommerferien, mittwochs, Beginn 15.00 Uhr:

15.07. / 22.07.2020

In den Sommerferien, donnerstags, Beginn 15.00 Uhr:

02.07. / 09.07. / 16.07. / 23.07. / 30.07. / 06.08. / 13.08.2020

In den Herbstferien, donnerstags, Beginn 15.00 Uhr:

15.10. / 22.10.2020

Im November, Dezember, samstags, Beginn 11:00 Uhr

28.11. / 05.12. / 12.12.2020

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.

ANGEBOT FÜR SCHULEN: LERNORT BAUERNHOF

Wir bieten insbesondere für die weiterführenden Schulen und fächerübergreifend spannende Projektansätze – nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf!

