



www.phormat.de

Vulkanhof Ziegenkäserei

Martina Weber

Vulkanstraße 29

54558 Gillenfeld

Tel.: 06573 9529928 oder 0175 8300325

E-Mail: info@vulkanhof.de

www.vulkanhof.de



Vulkanhof

Wer wir sind:

Der Vulkanhof besteht seit 1961. Inge Thommes-Burbach hat ihn im Jahre 1985 als reinen Kuh-Milchbetrieb von ihren Eltern übernommen. Im Jahre 1995 wurde er komplett auf Ziegenhaltung mit einer angeschlossenen Käserei umgestellt. Und damit auf eine für die Eifel eigentlich untypische Landwirtschaft gesetzt – mit Erfolg.

Wir bieten unseren Gästen durch zahlreiche Angebote einen umfassenden Einblick in unsere Arbeit, wobei wir keinen Fragen ausweichen und für größtmögliche Transparenz stehen.

Was wir bieten:

Hofführungen hautnah: Von der Ziege zum Käse; einen Käseworkshop, in dem wir das Wissen über die jahrtausende alte Tradition der handwerklichen Käseherstellung weitergeben (auch in Zusammenarbeit mit der VHS Wittlich und der KVHS-Cochem; eine Ziegenwanderung, bei dem man von einer fröhlich frechen Ziege durch die Vulkaneifel geführt wird. Außerdem bieten wir auf unserem Hof das Projekt LernOrtBauernhof an, bei dem wir (vor allem) Schulklassen über ein Stationenlernen zahlreiche Kompetenzen vermitteln.

Infrastruktur:

Auf unserem Hof gibt es einen gemütlichen Veranstaltungsraum und einen Carport, in dem auch bei Regen an der frischen Luft gearbeitet werden kann (Stationenlernen). Der hofeigene Ziegenstall befindet sich ca. 150 Meter von den Räumen entfernt. Es gibt zwei Toiletten und unser Hof ist als „eingeschränkt barrierefrei“ zertifiziert. Einen ausführlichen Prüfbericht finden Sie auf unserer [Homepage](#) oder unter rlp-tourismus.com.

Kita	GS	Sek 1	Sek 2	FOES	BBS
------	----	-------	-------	------	-----

Lernbausteine nach Themen/Aktionen:

Bei uns auf dem Hof ist ein Stationenlernen eingerichtet, bei dem die Schüler*innen verschiedenste Kompetenzen erwerben. Das Spektrum reicht von Planungskompetenz zu Beginn der Veranstaltung, über Teamwork und das Ertasten von Gegenständen, bis hin zu Geschicklichkeits- & Aufmerksamkeitsübungen sowie die Sachkompetenzen der Grundzüge der Käseherstellung oder allgemeiner, der Lebensmittelproduktion in einer Manufaktur. Eine ausführliche Stationsliste sowie eine Präsentation für Lehrkräfte lassen wir Ihnen gerne auf Anfrage zukommen.

Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer [Homepage](#) oder im persönlichen Gespräch mit unserer LernOrt Bauernhof-Pädagogin Martina Regnier und unserem LernOrt Bauernhof-Pädagogen Klaus Holtmann.

LernOrt Nachhaltigkeit (Auszug aus dem Protokoll):

Geeignet ist der Hof mit seiner Ziegenhaltung besonders für KiGa und GS, aber auch für die Orientierungsstufen der weiterführenden Schulen. Für Berufs- und Oberstufenschüler ist das Hofkonzept insbesondere im Hinblick auf das Energiekonzept geeignet als außerschulischer Lernort Nachhaltigkeit. [...]

Vor dem Ziegenstall hat sich eine arten- und blütenreiche Hochstaudenflur (Ruderalgesellschaft) entwickelt, die zahlreichen Insekten als Nahrungsquelle dient. Ein Ameisenhügel wird gelungen in die Hofführung mit eingebaut. Die Aspekte der Biodiversität kommen somit unmittelbar zum Tragen und werden auf dem Hof erlebbar und gekonnt in die pädagogische Arbeit eingebunden. Es gibt viele Katzen zu entdecken, Schwalben und Rotschwänzchen zu beobachten, Waldameisen sowie Wildblumen auf der Blumenwiese vor dem Stall ... entsprechend vielfältig ist die Insektenpopulation. Vor dem Hofladen wachsen vielfältige Kräuter, die mit allen Sinnen entdeckt werden können und sehr gut zu den Ziegenmilchprodukten aus dem Hofladen passen. [...]

Nach dem Stallbesuch schließt sich im Seminarraum eine von Frau Weber und Herrn Holtmann ausgearbeitete Stationenarbeit rund um die Ziegenhaltung an. Dabei werden Fragen zu Ziegenhaltung, Fütterung, Verdauung, Melken, Käseherstellung und Vermarktung in Gruppen mit allen Sinnen vermittelt und besprochen. Im Stelzenlauf sammeln die Kinder Erfahrungen, wie sich Ziegen bewegen. An einer Holzziege wird das Melken dargestellt und erprobt, an einer interaktiven Tafel die Reihenfolge der Verdauungsorgane in der Gruppe erarbeitet. Futtermittel werden mit allen Sinnen erfahrbar gemacht. Im Außenbereich legen die Kinder kreativ mit Steinen das Bild einer Ziege. Im Seminarraum können die Kinder den Lab schneiden, Ziegenmilch und/oder Frischkäse nach Bedarf probieren und im Anschluss an die Stationenarbeit vom Hofladen aus die Kessel zur Käseherstellung im Labraum ansehen.

Schlüsselbegriffe:

Handwerkliche Käseherstellung, Stationenlernen, nachhaltiges Energiekonzept

Download Begleitmaterialien zur Vor- und Nachbereitung:

https://www.vulkanhof.de/wp-content/uploads/2021/02/Vulkanhof_Ziegenkaese_LernortBauernhof.pdf

www.jkjkjkj.com/download/infotext

www.jklö.de/infos/schule/download