



Fotos: Fotolia, Burkhard Franke, Alamy, Stock Photo, imageBROKER, Arteta Picture



Vulkane und Maare, ein Nationalpark mit knorrigen Eichen, hoch aufgewachsene Buchen und Wildkatzen, Flüsschen, Bäche und Dreese – das erwartet Besucher in der Eifel. Und Gutes zum Essen und Einkaufen gibt es auch, **Judith Weibrecht** war dort.

WILLKOMMEN IM VULKANLAND



Viel Natur erwartet Besucher der Eifel – zu allen Jahreszeiten. Gemütlich geht es im Städtchen Bad Münstereifel zu (Foto links).



Woher der Begriff Eifel stammt, ist strittig. Eine Erklärung, die als wahrscheinlich angesehen wird, ist die Herleitung von »aqua« über das Apulische »apa« bis zum Fränkischen »afa« und »e(i)fa«. »Pago aquilense« wird die Eifel im Jahre 804 genannt, wasserreicher Gau, Wasserland. Um Wasser geht es tatsächlich immer wieder, sei es in Maaren, Flüssen, Bächen oder Mineralwasserquellen. Doch der Reihe nach. Zunächst zieht es uns nach Flammersheim.

Flammersheim ist ein typischer Eifel-Ort mit Fachwerkhäusern, einer Burg, in deren Nebengebäude fünf Zimmer für Übernachtungsgäste bereit stehen, und dem kleinen »Maatjässje«. Jässje bedeutet Gässchen. »Isch habbet dia ja jesacht, jell?«, meint meine aus der Eifel stammende Freundin Edi. »Da gibt's den Buchstaben G nicht und man sagt jrüne Jurken.« Das war das Briefing, bevor ich losfuhr. Neben der schmucken Burg ist das Restaurant »Eiflers Zeiten« im ehemaligen Car-Port des landwirtschaftlichen Bereiches untergebracht, dahinter standen einst die Ställe. »2011 wurde es eröffnet«, erzählt Besitzer Johannes von Bemberg.

Mit dem Konzept seines Lokals setzt er auf Regionalität: Fast jeden der Lieferanten kennt er persönlich. »Der Eifler Prachthahn kommt von einem nur ca. 10 Kilometer entfernten Züchter aus Totenfeld, das Pferdefleisch vom Metzger Schmitz.« So könne er zu jeder

Speise eine Geschichte erzählen, jedes Produkt sei ein ehrliches Produkt und außerdem fördere es die Region.

Schnitzel vom Sternekoch

Für sein Restaurant und auch für die ebenfalls hier ansässige, vor drei Jahren eröffnete Kochschule, in der Interessierte verschiedene Seminare besuchen können, wollte von Bemberg auf jeden Fall einen Gourmetkoch. In Oliver Röder wurde er fündig, den er in München im »Bayerischen Hof« kennengelernt hatte, wo der sich 2012 seinen ersten Michelin-Stern erkocht hatte. Der einfachen, guten Küche, nach Omas Rezepten auf hohem Niveau zubereitet, stand nichts mehr im Wege. »Ein Klassiker«, so von Bemberg, »ist das Wiener Schnitzel mit feiner Panade, Monschauer Senf, Bratkartoffeln mit Speck, Preiselbeeren, Zitronenspalte und Salat, zwei weitere die Milchkalbsleber Berliner Art mit karamellisiertem Apfel-Zwiebel-Kompott und Kartoffelpüree oder der lauwarmer Schokoladenkuchen wie von Großmutter mit Beerengrütze, Sahne und Vanilleeis.« Convenience- oder vorgefertigte Produkte würden hier nicht verwendet, betont er.

Ein weiteres Steckenpferd von Bembergs, der bereits früher einmal als Gastronom tätig war, ist der Wein. Dabei steht ihm Katharina Röder zur Seite, Sommelière und Restaurantchefin im Gourmetrestaurant nebenan. »An Weißweinen haben wir nur deutsche



Typisch für die Eifel sind Fachwerkhäuser (li. außen). Zur Burg Flammersheim gehört auch das Restaurant »Eiflers Zeiten«, eine Empfehlung aus dem Slow Food Genussführer (li.).

Fotos: Judith Weibrecht

Weine«, erzählt von Bemberg, »und aus der sogenannten Neuen Welt haben wir gar keine«. Auch hier ist also Regionalität Trumpf, genauso wie beim Lamm. Denn die Lämmer fürs geschmorte Lammragout kommen buchstäblich von der Wiese gegenüber: Von Lapinchen.

Lapinchen und Lammour

Also ein Schwätzchen bei einer Tasse Kaffee mit den Machern von Lapinchen, Hans-Jürgen und Hildegard Lammers. 1988 haben sie den Hof endlich gekauft, erzählen sie. Endlich, denn nach dem Studium haben die beiden lange gesucht, bis sie etwas Passendes fanden. Bis zu den Lämmern war es aber noch ein weiter Weg: Zunächst züchteten Lammers Kaninchen im Nebenerwerb. Diese wurden im Ganzen verkauft, später dann auch zerlegt, weil immer mehr Menschen von der Qualität überzeugt waren und nachfragten. So gab es schließlich Terrinen, Pasteten, Rillettes etc. Kaninchen sind für Hans-Jürgen Lammers eine alte Liebe. »Schon mit 12, 13 Jahren hatte ich in Dortmund im kleinen Garten hinterm Haus welche«, erzählt er. »Das war die Aufgabe der Jungs!« Zwar ist er nicht in der Landwirtschaft groß geworden, aber der Wunsch, dort tätig zu sein, wurde so groß, dass er Landwirtschaft studiert hat. Hildegard Lammers wiederum ist Diätassistentin und hat Ernährungswissenschaften studiert. Die beiden ergänzen sich blendend.



Das Naturhotel Chesa Valisa****

Ihr Bio Refugium im Kleinwalsertal
AlpinSPA, Ayurveda & Yoga – Entspannung mitten im Skigebiet
Telefon +43 5517 5414-0 | www.naturhotel.at



(Bio)Frühling in Südtirol!

Biohotel Panorama
+39 0473 831186
Mals, Vinschgau
www.biohotel-panorama.it/genuss

theiner's garten
DAS BIOREFUGIUM *****
+39 0473 490880
Gargazon, Meran
www.theinersgarten.it



biohotel sturm
Urlaub im Biosphärenreservat Rhön • Tel. +49 9776 81800 • www.biohotel-sturm.de

www.biohotels.info

mehr als Hotel



Auch von den vier Kindern arbeiten einige mit: Der älteste Sohn wurde Landwirt, der zweite Sohn Koch. Familie Lammers hatte den Betrieb vergrößert und ging einen Schritt in die Eifel. Deshalb gibt es heutzutage zwei Familienbetriebe: »Einen in der Eifel, in dem ich mit meinem Sohn am Projekt ›Eifel Lamm‹ arbeite«, so Vater Lammers, »und diesen hier, wo meine Frau und der Sohn, der Koch gelernt hat, sich um die Schlachtereier, um das Gewerbe und den Hofladen kümmern.« Tiere und Gewerbe seien getrennte Bereiche.

Lapinchen setzt sich zusammen aus den Wörtern Lammers und Lapin (französisch für Hase). »Manche Leute nennen uns ja Herr und Frau Lapinchen«, erzählen die beiden schmunzelnd. Lammour wiederum ist ein Schüttelwort aus »l'amour«, französisch für Liebe, und Lammers. Das ist die zweite Liebe von Familie Lammers: Durch Einkreuzung züchtete sie eine Schaf rasse, die im Frühling die Wolle von selbst abwirft. Das führt zu witzigen »Frisuren« und zu Wollflusen für den Nestbau der Vögel. »Einola Schafe« werden sie genannt, was ein aus Eifel und der Schaf rasse Nolana gebildeter Begriff ist. Die Landschaftspfleger halten sich das ganze Jahr über im Freien auf Eifelwiesen auf und ernähren sich natürlich, was zu fettarmem und zartem Fleisch mit gutem Geschmack führt.

Haltung, Zucht, aber auch handwerkliche Schlachtung und Zerlegung – alles liegt in den Händen der Familie. »Wir sind aber keine Schäfer, wir sind Schaf haltende Landwirte mit dem Ziel, sehr gutes Lamm-

fleisch herzustellen!«, betont Lammers. Diese werden asaisonal gezüchtet, was er anhand eines Diagramms veranschaulicht. So gibt es rund ums Jahr Lammfleisch. Im angeschlossenen Hofladen verkaufen Lammers eigene Produkte von Lamm und Kaninchen, aber auch andere Eifeler Produkte wie Honig, Konfitüren, Brände, Käse, Eier oder Senf.

Regionale Produkte aus Überzeugung

Der Landgasthof »Gut Marienbildchen« war einst eine Fuhrmannskneipe. Seit 1957 sind Jürgen Ziemons Großeltern hier. Schon die Eltern hatten dann Landwirtschaft und Gastronomie, diese gewachsene Struktur führen Rita und Jürgen Ziemons bis heute weiter. 15 Hektar Wald und 35 Hektar Wiesen gehören zum Gut mit einer extensiven Mutterkuhhaltung. Die Kälber von der direkt angrenzenden Landwirtschaft werden verwendet, zwei Schweine gibt es außerdem und ein paar Hühner. »Für die Frühstückseier der Gäste, denn hier kann man auch übernachten«, sagt Ziemons und fügt hinzu: »Ich habe schon immer regionale Produkte bezogen – aus Überzeugung«. Folgerichtig ist das »Gut Marienbildchen« nicht nur ein Genussführer-Lokal, sondern auch einer der Gastgeber der »Regionalmarke Eifel«. Überall, wo dieses Label haftet, steckt auch ein Stück Eifel drin, ob Eifel-Schwein oder -Rind, regionale Kräuter oder Gemüse.

Saisonal wird im Winter auch Wild angeboten, beispielsweise Schwarzwild und Hirsch. »Aber jüngere



Bei Wanderungen durch den Nationalpark Eifel gibt es viel zu sehen, noch mehr wenn sie unter fachkundiger Führung stattfinden (li. außen). Wer Glück hat, entdeckt einen Fuchs (li.) oder auch eine der ca. 50 Wildkatzen.

Tiere, nicht diese älteren Herren mit dem strengen Geschmack«, betont Ziemons. Komplet selbst erzeugt ist beispielsweise die Kalbssülze »Höitkies«, eine regionale Spezialität aus dem Aachen-Limburger Raum. Die sehr feine Sülze sieht aus wie eine Pastete, denn sie wurde durch den Wolf gedreht. Eine beliebte Vorspeise, die immer auf der Speisekarte steht. Ein ganzjähriger Renner ist außerdem neben dem Monschauer Senfsteak das Rinderfilet Marienbildchen.

Döppekooche – typisch Eifel

In Rurberg steht das »Genießer Wirtshaus«, wo Familie Daners Gäste im Fachwerkhaus willkommen heißt und bodenständige, ehrliche Küche ohne Schnörkel bietet, die sich an der jeweiligen Saison orientiert. Dazu sind 20 wechselnde Weine im offenen Ausschank. Im weinrot und mit dunklem Holz ausgestatteten Gastraum sitzt man gemütlich beisammen. Kerzen brennen. Nun muss ein echtes Gericht aus der Eifelküche her: »Döppekooche« mit Eifeler Rand.

Wörtlich übersetzt bedeutet Döppekooche Topfkuchen, ist eine Art Reibekuchen, bestehend aus geriebenen Kartoffeln und Zwiebeln und wird im Ofen gebacken. Ursprünglich ein Arme-Leute-Essen kann man zu der hier servierten Version nur sagen: Hervorragend! Die Geschichte von Eifeler Rand wiederum geht so: Einst gab es Fleisch nur selten. Zur Konservierung wurde es eingesalzen und gewürzt. Nach und nach schnitt man jeweils vom Rand ein dünnes

Stückchen ab und brauchte es auf. Daners bieten Döppekooche in verschiedenen Varianten an. Ich wähle Döppekooche im Döppe gefüllt mit Zwiebeln und Eifeler Rand. »Ewich nimmer jeessen«, schreibt Edi neidisch. »Hat et joot jeschmaach?« Hat et. Danach falle ich selig ins Bett, das sich nur zwei Stockwerke höher befindet.

Unterwegs im Nationalpark

Das Genießer-Wirtshaus befindet sich mitten im ca. 110 Quadratkilometer großen Nationalpark und kann im Rahmen der Rurtal-Schlemmertouren erwandert werden. Regionale und selbst gemachte Leckereien werden serviert. Jeden Menüteil nehmen die Wanderer bei einem anderen Nationalpark-Gastgeber ein.

Zum Rursee sind es von hier aus nur ein paar Schritte. Dort ist eines von fünf Nationalpark-Toren. Die angeschlossene Ausstellung beschäftigt sich mit dem Thema »Lebensadern der Natur«, wo man alles über den Biber und die Flussperlmuschel erfährt. Mit Waldführerin Cornelia Freuen machen wir uns auf eine kleine Wanderung. Zunächst geht es über den Paulushof-Damm, der den Obersee vom Rursee trennt. Dort sind Karpfen, Hecht, Aal, Forelle und Wels zu Hause. Der Rursee links von uns darf genutzt werden, Ausflugsboote drehen ihre Runden, man darf segeln, angeln und an den ausgewiesenen Badestellen schwimmen. Da der Obersee als Trinkwasserspeicher genutzt wird, ist es auf diesem Gewässer ruhiger.



Im Wald bleibt Freuen plötzlich stehen und bückt sich. »Hier haben wir einen Gallapfel«, sagt sie und hält eine kleine gelbe Kugel hoch. In diesem wohnt die Gallwespe. Sie befreit sich gerade aus der Frucht und setzt sich zum Trocknen in die Sonne. In der Türkei werden Galläpfel sogar gezüchtet, denn daraus entsteht die Gallustinte, mit der bis heute wichtige Staatsverträge unterzeichnet werden.

Grauwacken, Schiefer und Buntsandstein sind die drei Gesteinsarten im Nationalpark, wo früher ein Meer war. Den Zug der Kraniche kann man im Frühjahr und im Herbst beobachten. Uhu, Bussard, Eisvogel, Rot- und Schwarzmilan sind hier heimisch. Die Wildkatzenpopulation beträgt derzeit um die 50. »Das weiß man ziemlich genau, da sie von Baldriansäckchen zu den Fotofallen gelockt werden«, so die Waldführerin. Wir sind zurück am ruhigen Wasser des Sees, der in der Sonne glitzert.

Wasser ist in der ganzen Eifel ein Thema, auch Mineralwasser. An sogenannten Dreesen, sprudelnden Mineralquellen, kann man es selbst zapfen, beispielsweise in Gerolstein an der Helenenquelle im Kurpark. Wir halten die Flasche unter den Messinghahn und sind überrascht: Sprudelndes Mineralwasser! Die Helenenquelle enthält viel Kalzium und Magnesium, dazu Kohlendioxid. Ihr Wasser stammt aus einer Tiefe

von 84 bis 98 Metern. Solche Dreesen gibt es einige über die Eifel verteilt, selbst Geysire schießen in die Luft.

Von Maaren und Ziegen

Die Maare der Vulkaneifel sind Wasser gefüllte Mulden in ehemaligen Vulkanen, die durch Wasserdampfexplosionen entstanden sind, als Grundwasser mit heißer Magma in Berührung kam. Von oben betrachtet sehen sie aus wie blaue, kreisrunde von Grün umgebene Seen. Neben den Wasser gefüllten Maarseen gibt es auch Trockenmaare.

Am schönen Pulvermaar, dem tiefsten der Eifel und mitten in der Vulkaneifel gelegen, steht der »Vulkanhof« von Landwirtin Inge Thommes-Burbach, die dort seit ihrer Geburt lebt.

Einst gab es hier Kühe, Kälber, Mastbullen und Schweine. Doch 1995 hat sie den Hof auf Ziegen umgestellt. »Das war, als es einen heftigen Einbruch bei den Milch-, Kälber- und Getreidepreisen gab«, sagt sie. Ihr Schlüsselerlebnis dazu hatte sie in Frankreich. »Da, wo die Leute sich selbst auf den Weg gemacht und gewachsene Höfe weiterentwickelt hatten. Außerdem wollte ich geschmackliche Maßstäbe setzen, weil ich wusste, wie alles schmecken kann.« So kam sie auf den Ziegenkäse. Die Milch der Weißen Deutschen Edelziegen hier am Hof verkäst ihre Tochter Manuela



Ziegenkäse vom Vulkanhof besteht wirklich zu 100 Prozent aus Ziegenmilch! 200 artgerecht gehaltene Weiße Deutsche Edelziegen sorgen täglich für Milchnachschub. (Fotos li.). Köstlicher Treibstoff – neben Maikäferflugbenzin gibt es in der Eifel noch viele weitere Kräuterschnäpse zu entdecken.

täglich in der hofeigenen Käserei mit Käse- und naturlichem Lab. «Wir waren und sind davon überzeugt, dass es richtig ist, diese Nische zu besetzen!»

Besuch im großzügigen, hellen, gut durchlüfteten Stall: Am Hof leben 200 artgerecht gehaltene Weiße Deutsche Edelziegen, die Heu von eigenen Wiesen fressen, in drei Gruppen. Die ersten geben schon wieder Milch, während die letzten noch Milch geben. So ist die dauernde Versorgung gewährleistet. Frisch-, Weich- und Schnittkäse aus 100 Prozent Ziegenmilch in verschiedenen Reifestufen wird hergestellt und u.a. auch im hiesigen Hofladen verkauft. »Ziegenkäse kann man ja auch mit 80 Prozent Kuhmilch machen«, empört sich Thommes-Burbach. Aber nicht mit ihr. Sie könne es nur oft genug wiederholen: »Unser Ziegenkäse ist reine Handarbeit, von Käserin Manuela und ihren Helfern mit Liebe und Leidenschaft täglich neu zelebriert, ein reines Naturprodukt ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Stabilisatoren!«

Für ein Kilogramm »Eifelwürze« mit Naturrinde sind elf bis dreizehn Liter handgeschöpfte Ziegenmilch nötig. Säuern, Laben, Bruchschneiden, Schöpfen, Drehen der Laibe, Salzbad, Reifelager: Für den Käse braucht es viele Arbeitsschritte. Hofführungen

und Bauernhof-Schulungen erklären das auch den jungen Gästen, denn der ökologische und schonende Umgang mit Ressourcen ist Programm und soll auch an zukünftige Generationen weitergegeben werden. Kein Wunder also, dass wir auf der Terrasse vor dem Hofladen sitzend noch eine Photovoltaikanlage entdecken.

Mühlengeist und Maikäferflugbenzin

Hier im Süden der Eifel, in der touristisch als »Gesundland Vulkaneifel« betitelten Region, verläuft auch der 74 Kilometer lange Lieserpfad. Von Kennern wurde er als schönster Wanderweg Deutschlands auserkoren, führt an Maaren und Burgen an der Lieser entlang. Ein beliebter Abschnitt ist der von der Burgenstadt Manderscheid bis zur »Pleiner Mühle«. Das Kleinod am lauschigen Bach beherbergt bereits mehrere Wandergruppen, als wir eintreffen. Man labt sich an Brot von der Mühlenbäckerei Ambrosius in Wittlich, Fleisch und Wurst von der Metzgerei Schmitz in Hasborn, selbst gebackenem Kuchen und niederländischen Pfannkuchen. Pächterin Elly Dolman stammt aus den Niederlanden.

Am Nachbartisch lacht eine Damenriege immer lauter und »schwätzt op Platt«. »Das kommt vom Mühlengeist«, erklärt die sympathische Wirtin und



Lämmer von Lapinchen, einer Zusammensetzung aus den Wörtern Lammers und Lapin (französisch für Hase).



Foto: Judith Weibrecht.

serviert uns einen. Er wird nach einem Spezialrezept hergestellt, das dem jeweiligen Besitzer gehört und jeweils weiter gegeben wird. Sollte Elly die Mühle kaufen, würde er ihr das Geheimnis weitervererben. »Aber nur dann!«, lacht Elly. Wenn die Landschaft verschneit ist und die Winterwanderer kommen, ist auf der Terrasse ein Zelt aufgebaut, in dem man sich mit Glühwein und Kakao wärmen kann. Wer dann am liebsten gleich hierbleiben und übernachten möchten, kann sich die Ferienwohnung mieten und neben der gluckernenden Lieser in den Schlaf fallen.

Im »Gasthaus zum Eck« in Großlittgen bei der netten Wirtin Lydia gibt es statt Mühlengeist Maikäferflug-

benzin. Jeder macht so sein »eijenes«, wie man auf Eiflerisch sagen würde. Auch hier wird viel gelacht. Lydias Gasthaus wurde im Gästebuch gar als »Oase der Freundlichkeit« bezeichnet, was wir nur bestätigen können. Nach einer Eifel-Forelle geht's ein paar Treppen höher in einem der hübschen Gästezimmer ins Bett, bevor wir am nächsten Morgen den Maare-Mosel-Radweg unter die Räder nehmen. Die drei Dauner Maare und die Säubrennerstadt Wittlich locken aus dem Sattel. Von den »blauen Augen« der Vulkaneifel bis zu Fluss und Weinbergen geht es 58 Kilometer auf einer ehemaligen Bahntrasse fast immer abwärts. »Dat as aver schön. Tschöö, Eifel!« ●

ADRESSEN

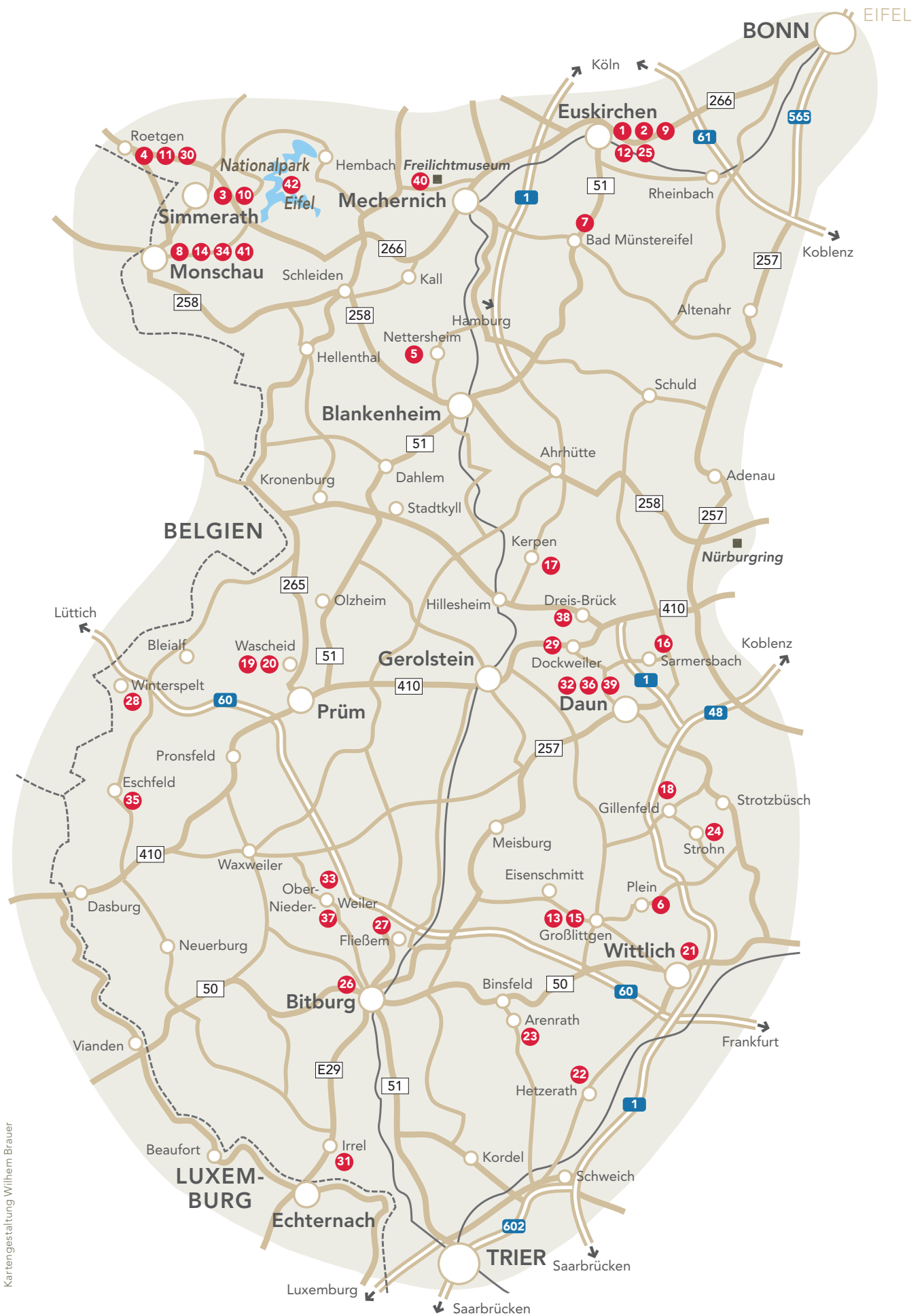
Empfehlungen der Convivien Bonn, Aachen und Mosel Hunsrück Eifel sind mit einem Sternchen * markiert, Slow Food Unterstützer (SFU), Adressen aus dem Slow Food Genussführer erkennen Sie am +.

ESSEN & TRINKEN

- 1 **Eiflers Zeiten +**
Burg Flammersheim, 53881 Euskirchen,
Tel 02255. 94 57 52,
→ www.landlustburgflammersheim.de/eiflerszeiten
- 2 **Bembergs Häuschen**
Gourmetrestaurant mit Gästezimmern
Adresse wie oben
→ www.landlustburgflammersheim.de/bembergshaeuschen

- 3 **Genießer Wirtshaus +**
Joachim Daners Restaurant mitten im Nationalpark. Hövel 15, 52152 Simmerath – Rurberg,
Tel 02473. 32 12,
→ www.geniesservirtshaus.de
- 4 **Landgasthof Gut Marienbildchen +**
Bei Familie Ziemons werden auch Gemüseanbau betrieben und Rinder gehalten.
Münsterbildchen 3, 52159 Roetgen,
Tel 02471. 25 23,
→ www.gut-marienbildchen.de
- 5 **Restaurant Freistaat Eifel ***
Unkomplizierte, aber hochwertige Küche.
Steinfelder Str. 9, 53947 Nettersheim,
Tel 02486. 802 75 63,
→ freistaat-eifel.de

- 6 **Alte Pleiner Mühle ***
Restaurant, Café, Ferienwohnung direkt am Lieserpfad und am Gemündener Maar.
Zur Pleiner Mühle 0, 54518 Plein,
Tel 06571. 83 03,
→ altepleinermuehle.de
- 7 **Café T ***
Besonderes Café mit selbst gemachtem Trödel und »Kunst« am Ortsrand von Bad Münstereifel. Hausgemachter Joghurt mit Früchten.
Werther Str. 34, 53902 Bad Münstereifel,
Tel 02253. 88 46,
→ www.cafe-t.de
- 8 **Schnabuleum**
Senfgerichte, deftige Eifeler Speisen, Fischgerichte, ausgefallene Kreationen sowie spezielle Angebote für Vegetarier.
Laufenstr. 118, 52156 Monschau, Tel 02472 2245, Tel 02472. 90 - 98 40 und - 22 45,
→ www.senfmuehle.de



Kartengestaltung Wilhelm Brauer



Frühling im Naturpark
Eifel bei Monschau
und Hellenthal.
Viele Millionen
wilder Narzissen
verwandeln ab März
die Talwiesen in ein
gelbes Blütenmeer.



ÜBERNACHTEN

- 9 Nachtquartier**
s. »Eiflers Zeiten« und »Bembergs Häuschen« (s. Nr. 1)
- 10 Genießer Wirtshaus**
s. Essen & Trinken (Nr. 3)
- 11 Langasthof Gut Marienbildchen***
Ferienwohnung, s. Essen & Trinken (s. Nr. 4)
- 12 Lapinchen**
Ferienwohnung, s. Produzenten (s. Nr. 25)
- 13 Gasthaus zum Eck**
Himmeroder Str. 2, 54534 Großlittgen,
Tel 06575. 903 88 48, mobil 0151. 400 298 28,
→ www.gasthaus-zumeck.de (s. Nr. 8)
- 14 Senfmühle Monschau**
Ferienwohnungen, s. Produzenten,
→ www.senfmuehle.de/start/Ferienwohnung/index.html
- 15 Kloster Himmerod**
Hier beginnt auch der Schöpfungsweg, ein schöner, kleiner Rundweg entlang der Salm. Abteistr. 3, 54534 Großlittgen,
Tel 06575. 95 13-0,
→ www.abteihimmerod.de

PRODUZENTEN & HÄNDLER

KÄSE & HÖFE

- 16 Ulmenhof Eifler Bauernkäserei ***
Ziegen- und Kuhmilchproduzent mit Biohofladen und artgerechter Ziegen- und Rinderhaltung; Hofgemeinschaft Ulmenhof von Familie Frangen & Kneißl.
Hauptstr. 17, 54552 Sarmersbach,
Tel 06592. 37 12,
→ www.eifler-bauernkäserei.de

- 17 Gröner Hof ***
Eifeler Käseerei und Schlachtbetrieb mit Hofladen, Eifeler Bergkäse und Jungbullenfleisch im Familienbetrieb Gröner.
Im Mühlenweg 3, 54578 Loogh,
Tel 06593. 18 12, 06593. 980 80 35 (Restaurant),
→ www.eifel-groener.de
- 18 Ziegenkäserei Vulkanhof * (SFU)**
Mit Hofladen.
Vulkanstr. 29, 54558 Gillenfeld/Vulkaneifel,
Tel 06573. 91 48,
→ www.vulkanhof.de
- 19 Ziegenkäserei Hof Steinrausch***
Mit Hofladen.
Zamescheid 12, 54595 Wascheid bei Prüm,
Tel 06551. 98 41 73,
→ www.hof-steinrausch.de
- 20 Hof Steinrausch**
Bioland-Hof, Demonstrationsbetrieb für Ziegen-, Weich- und Schnittkäse von Regina und Sibylle Esch sowie Wiebke Medau.
Zamescheid 12, 54595 Wascheid bei Prüm,
Tel 06551. 98-41 73, -13 69 (Stall und Käserei)
- 21 Demeter Hof Breit**
Gemischter landwirtschaftlicher Betrieb mit Käserei und Hofladen von Paul und Eugenie Brandsma.
Hinter der Breit, 54516 Wittlich,
Tel 06571. 32 48, Hofladen Tel 06571. 26 46 79,
→ www.demeterhofbreit.de

- 22 Engelshof**
Bauernhof, Molkerei, Vollmilch, Naturjoghurt.
Stefan Engel, Landwirtschaft
Bahnhofstr. 34b, 54523 Hetzerath,
Tel 06508. 918 11 10,
→ engelshof.eu

- 23 Südeifeler**
Tomaten aus der Region, natürliche Kultivierung im Erdenbau, Befruchtung der Tomatenblüten durch Hummelvölker, Schädlingsbekämpfung durch Nützlinge, Produktion CO₂-neutral, Hofverkauf.
Hof Mellich 2, 54518 Arenrath,
Tel 06575. 903 17 51,
→ www.suedeifeler.com
- 24 Hofladen Bauernhof Otten**
Hauptstr. 36, 54558 Strohn, Tel 06573. 468,
→ www.bauernhof-otten.de

FLEISCH

- 25 Lapinchen ***
Landwirtschaft, Schlachtereie und Lebensmittelhändler, im Hofladen gibt es Kaninchen, Eifel-Lammfleisch und viele Eifeler Köstlichkeiten.
Dompfaffstr. 34, 53881 Euskirchen,
Tel 02255. 13 71,
→ www.lapinchen.de
- 26 Landmetzgerei Dieter & Wolfgang Schares***
Gute Produkte, teilweise in Bioqualität.
Denkmalstr. 5, 54634 Bitburg,
Tel 06561. 94 87 44,
→ www.eifel-schmaus.de
- 27 Schäferei Tölkes ***
Familie Tölkes hat sich auf artgerechte und nachhaltige Schaf- und Ziegenzucht spezialisiert. Und bietet Fleisch, Wurst, Felle und Wolle an.
Auf dem Gärtchen 9, 54636 Fließem,
→ www.schaeferrei-toelkes.de
- 28 Metzgerei Peter Peters**
Spezielle Tierrassen wie Kommerner Weideschwein und Our-Schwein im Verkauf.
Hauptstr. 12, 54616 Winterspelt,
Tel 06555. 471,
→ www.eifel-fleisch.de



BROT, GEBÄCK, KAFFEE

- 29 Bäckerei Johann Utters & Sohn ***
Sehr gutes Brot und Gebäck, überwiegend in Bioqualität; mehrere Verkaufsstellen in der Region.
Hauptstr. 6, 54552 Dockweiler,
Tel 06595. 920 60,
→ www.brotkunst.de
- 30 Bäckerei Moss**
Filiale Eifel Moss im Vennhof, Faulenbruchstr. 1, 52159 Roetgen, Tel 0241. 918 097 48,
→ www.baekerei-moss.de
→ www.hof-steinrausch.de
- 31 Mondo del Caffé (SFU)**
Sehr gute Rösterei mit ausgewählten Kaffeespezialitäten (Direktimport, teilweise in Bioqualität) und Kaffeebars an verschiedenen Standorten.
Buserweg 8, 54666 Irrel (Büro),
Tel 06525. 931 11,
→ www.mondodelcaffe.de
- 32 Kaffeerösterei Daun**
Wirichstr. 16a, 54550 Daun, Tel 06592. 98 29 29,
→ www.dauner-kafferoesterei.de

HONIG & SENF

- 33 Wanderimkerei Schönecker**
Rapshonig aus der Südeifel, Frühlingsblüten- und Sommerblütenhonig aus der Südeifel, Akazienhonig.
Hauptstr. 28, 54636 Oberweiler/Südeifel,
Tel 06569. 309 87 95,
→ www.wanderimkerei-schoenecker.de
- 34 Historische Senfmühle Monschau * (SFU)**
Senfmüller Guido Breuer macht nicht nur Senf, er ist auch Inhaber des Restaurants »Schnabuleum« mit Weinkeller. Außerdem Ferienwohnung und E-Bike-Ladestation.
Laufenstr. 118, 52156 Monschau,
Tel 02472. 22 45,
→ www.senfmuehle.de

FLÜSSIGES

- 35 Obstweinkellerei »Am Wässerchen«**
Rudolf Wagner stellt Obst- und Fruchtweine (Rhabarber-, Met-Honig-Wein und vieles mehr) aus Streuobst her.
Wässerchen 7, 54619 Eschfeld, Tel 06559. 857,
→ www.obstweinkellerei-waesserchen.de
- 36 Windspiel Manufaktur***
Sehr guter Gin aus der Vulkaneifel (leider konventionell), außerdem Wodka und Kräuter.
Lieserpark 1, 54550 Daun, Tel 06592. 712 81 10,
→ www.windspiel-manufaktur.com

- 37 Eifel Edelbrand**
Gebrannt aus vollreifem Obst bzw. Wildbeeren von Feldern und Wäldern der Region – für den Erhalt landschaftstypischer und ökologischer Streuobstwiesen und natürlicher Wildbeerenhecken und -sträucher. Verzicht auf chemisch-synthetische Behandlung der Bäume.
Bitburger Str. 2, 54636 Niederweiler,
Tel 6569. 72 84,
→ www.eifeledelbrand.de
- 38 Dreiser Sprudel *, Nürburg Quelle * Hermann Kreuter Heil- und Mineralbrunnen**
Gutes Mineralwasser, Engagement für den Erhalt der Natur, hält eigene Herde Hochlandrinder (auch aus Gründen des Grundwasserschutzes im Einzugsbiet seiner Brunnen) und produziert Fleisch in Bioqualität.
Hillesheimer Str. 29, 54552 Dreis-Brück,
Tel 06595. 101-0,
→ www.nuerburg-quelle.info

MÄRKTE

- 39 Bauernmarkt Daun**
Leopoldstr. 5, 54550 Daun, Mi 9-13 Uhr
Mehr Bauernmärkte
→ www.eifel.info/volltextsuche?form=fulltext&query=bauernmarkt
- Wochenmärkte**
→ www.eifel.info/volltextsuche?form=fulltext&query=wochenmarkt
- 40 LVR Freilichtmuseum Kommern**
z.B. Jahrmarkt »annodazumal«, Tag nach der Ernte, Advent für alle Sinne.
→ www.eifel.info/a-lvr-freilichtmuseum-kommern
- 41 Handwerkermarkt Monschau**
Unter einem Dach mit der Monschauer Glashütte
→ www.eifel.info/a-handwerkermarkt-monschau

AUSFLUGSTIPPS & INFORMATIONEN

- 42 Nationalpark Eifel**
Nationalparkverwaltung, Landesbetrieb Wald und Holz NRW, Nationalparkforstamt Eifel, Urfseeestr. 34, 53937 Schleiden-Gemünd,
Tel 02444. 95 10-0,
→ www.nationalpark-eifel.de
- Winterwanderwege im Nationalpark**
→ www.nationalpark-eifel.de/go/eifel/german/Auf_eigene_Faust/Winterwanderwege.html
- Rurtal-Schlemmertouren**
→ www.rursee.de/arrangements/rurtal-schlemmertouren
- Klimatour Eifel**
→ www.klimatour-eifel.de
- Lieserpfad**
→ www.eifel.info/wandern/topwanderwege/lieserpfad
- Regionalmarke Eifel**
Gastgeber und Produzenten in der Eifel,
→ www.regionalmarke-eifel.de
- Gesundland Vulkaneifel**
→ www.gesundland-vulkaneifel.de
- Dreese und Quellen**
→ www.gerolsteiner-land.eu/index.php/ferienregion-ge-land/natur-und-landschaft/105-quellen
- Maare-Mosel-Radweg**
→ www.maare-moselradweg.de
- Eifel Tourismus (ET) Gesellschaft mbH**
Kalvarienbergstr. 1, 54595 Prüm,
Tel 06551. 96 56-0,
→ www.eifel.info
- Reiseführer-Tipp**
Petra Juling, Ulrich Berger: Eifel, Aachen, Trier. DuMont Reise-Taschenbuch, Ostfildern, 2017, 17,99 Euro.

