



## Mit Milch, Bier und Brezen

Was München noch fehlt: eine eigene Käsemanufaktur. Drei junge Männer wollen das jetzt ändern und haben ein Startup gegründet



Sie holen den Käse (und fürs Werbevideo die Kuh) in die Stadt: Johannes Klappacher, Franz Stuffer, Bio-Bauer Leonhard Veicht und Sebastian Kreuzels (von links). Bisher haben sie schon ein Probierpaket im Angebot. FOTOS: KÄSEMANUFAKTUR MÜNCHEN

VON FRANZ KOTTEDEK

Wie sieht er denn aus, der Münchner Käse schlechthin? Klar, nach Bier sollte er schon ein bisschen schmecken, fand Franz Stuffer. Und nach Meisen, vielleicht auch. Nach München eben. Und so erfand der gelehrte Käser vom Tegernsee eben den Münchner Breznkäse. Ein gut gereifter, würziger Weichkäse, drei Tage lang in Bier eingelegt und dann in Brezenbrösel gewälzt. Die sind recht fein und man erkennt nicht gleich, dass sie von einer Brezen stammen. „Aber wenn sie größer sind, bleiben sie nicht auf dem Käse“, sagt Franz.

Eine Wissenschaft für sich, das Käsemachen. Aber der Franz, der kann's: Der 34-jährige Stuffer hat es von der Pike auf gelernt, seinen Käse-Meister gemacht und in Kreuth die Naturkäserei Tegernseer Land von 2011 an mit aufgebaut. Jetzt steht er wieder ganz am Anfang: Zusammen mit seinen Spezialisten, dem Maschinenbau-Ingenieur Johannes Klappacher, 32, und dem Betriebswirt Sebastian Kreuzels, 30, hat er die Münchner Käsemanufaktur gegründet. „Wir sind offenbar die Ersten, die Käse in München herstellen wollen“, erzählt Sebastian Kreuzels, „das hat uns ehrlich gesagt selbst überrascht“. Eine Stadt, umgeben von Kühen – und keiner macht dort Käse?

Aber das soll sich ja nun ändern. Die Idee ging eigentlich von Klappacher aus, der beim Urlaub in Südf frankreich einen phänomenal guten Schafkäse entdeckte und ihn, wieder zurück in der Heimat, ritgerundet bekam. Das war der erste Anreiz, ein eigenes Käse-Setup zu machen. Zu Beginn würde daraus eine Geschäftsidee – warum auch nicht, wo doch nahezu jeder Postleitzahlenbezirk seine eigene Craft-biermarke und Ginbrennerei hat? Bald war das Gründertrio beisammen, es fehlte nur

### Die Käseproduktion soll im September in einem früheren Bürogebäude beginnen

noch eine Produktionsstätte und das nötige Kleingeld. Letzteres besorgt man sich derzeit noch per Crowdfunding, die Aktion läuft noch bis einschließlich Samstag unter [www.startnext.de/kaese-manufaktur](http://www.startnext.de/kaese-manufaktur); an die 43 000 Euro haben die drei schon eingesammelt. Die braucht man allein für die Technik, die zum Käsemachen notwendig ist. Aber auch eine endgültige Produktionsstätte ist noch nicht gefunden. Derzeit hoffen sie, von September an in einem ehemaligen Bürogebäude in Neuperlach unterzukommen, aber fix ist das noch nicht. Und die Anforderungen der Behörden an ei-

ne Manufaktur, die Lebensmittel herstellt, sind hoch, was etwa die Hygiene angeht. Dafür könnte sich ein potenzieller Vermieter damit schmücken, die erste Münchner Käserei im Haus zu haben.

Wenn sie noch nicht selbst in der Stadt produzieren können, beschränken sich die drei momentan noch darauf, Käse zu affinieren, wie das in der Fachsprache heißt. Es bedeutet: Man kauft Käse zu, der den eigenen Vorstellungen entspricht, und verfeinert ihn. So haben sie zum Beispiel einen „blauen Portugiesen“ kreiert, einen Blauschimmelkäse, der einen halben Tag in Portwein schwimmen darf und dadurch nicht nur eine besonders schöne Farbe auf der Rinde bekommt, sondern, kombiniert mit Walnüssen, auch einen ganz besonderen Geschmack. Ähnlich die „Mediterrane Feige“, ein Ziegenmilchweichkäse mit Bienenhonig, Feige und Rosmarin.

Und woher kommt der Rohstoff für die eigene Produktion? Die drei haben einen demes allerbeste Heumilch gibt, wo die Kühe bis zu drei Monate lang bei ihrer Mutter bleiben dürfen – sonst sind es ja wohl ist uns sehr, sehr wichtig. „Das Tieres und Käsemeister Franz ergänzt: „Der Käse geht schließlich bei der Milch los“