

Pressemitteilung

Seite 1 von 4

Münchener Käserei übernimmt Stand am Viktualienmarkt (ehemals Schlemmermeyer)

- Die Münchner Käse Manufaktur eröffnet am 10. April 2024 ihren Stand am Viktualienmarkt.
- Über 40 Jahre wurde der Stand von der Feinkostkette Schlemmermeyer betrieben, bis 2023 Insolvenz angemeldet wurde.
- Das Sortiment umfasst außergewöhnliche Craft-Käse von Partnerbetrieben.
- Sobald in naher Zukunft die eigene Produktion in der gläsernen Käserei in Bogenhausen eröffnet, gibt es auch den ersten Münchner Käse am Viktualienmarkt
- Das Besondere: Kreative Käse-Sorten, handwerkliche Herstellung und eine regionale Produktion, sowie Bio-Standard.
- Genießer und Geschmacksentdecker erleben neue Geschmäcker

München, April 2024: Drei Käseliebhaber, eine Idee und ein großes Ziel: Sie möchten Münchens erste Käserei für traditionellen Käse eröffnen und damit einen Food-Trend – Craft-Käse – ins Leben rufen. Nach zwei Jahren Immobiliensuche und Umbau ist die gläserne Käserei in Bogenhausen nun fast fertig. Derweil eröffnen die Gründer am 10. April einen Stand am Viktualienmarkt.

Johannes Klappacher (35), Sebastian Kreuels (33) und Franz Stuffer (37) haben sich mit der Münchner Käse Manufaktur zum Ziel gesetzt, das alte Handwerk des Käsemachens in München wieder zu etablieren und erlebbar zu machen. Der Käse soll aufregenden Genuss, Regionalität und einen verantwortungsbewussten Lebensstil zusammenbringen, zudem eine Alternative zu international und industriell gefertigter Massenware im Supermarktregal bieten. Genießer, Geschmacksentdecker und Umweltbewusste sind als Zielgruppe ausgemacht.

Münchner Käse Manufaktur
Prinzregentenstraße 105
81677 München

Pressekontakt:

Sebastian Kreuels
Mitgründer – Marketing, Presse,
Partnerschaften
+49 17645889188
sebastian@muenchner-kaese-
manufaktur.de

Download Pressekit:
[www.muenchner-kaese-
manufaktur.de/presse](http://www.muenchner-kaese-manufaktur.de/presse)

Website
[www.muenchner-kaese-
manufaktur.de/](http://www.muenchner-kaese-manufaktur.de/)

Eröffnung am Viktualienmarkt

Während die gläserne Käserei in der Prinzregentenstraße 105 kurz vor der Eröffnung steht, folgt nun der Schritt auf Münchens zentrale Anlaufstelle für Genuss – den Viktualienmarkt. In der öffentlichen Ausschreibung der Markthallen München wurden die drei Gründer ausgewählt den vakanten Stand in prominenter Lage zu übernehmen. Direkt am Markteingang, gegenüber der Metzgerzeile gelegen, präsentieren sie ab 10. April, 10 Uhr, außergewöhnlichen Käse. Am 13. April ab 15 Uhr wird die Eröffnung mit einem Standfest gefeiert.

Welche Käse gibt es am Stand zu kaufen?

Am Stand wird es Käse geben, der handwerklich von kleinen Käsereien hergestellt wurde. Der Fokus liegt dabei auf Sorten, die einen Wow-Effekt erzeugen und bisher kaum bekannt sind. Sobald die Käserei in Bogenhausen in einigen Wochen eröffnet, werden auch Münchens erster Weichkäse, der „Isarbazi“, die „Milchpraline“ und den „Oide Topfen“ für Käsehungrige erlebbar werden.

Was unterscheidet den Käse?

In der Herstellung wollen die Drei traditionelles Handwerk mit innovativen Produktideen kombinieren und so wohlschmeckende und kreative Käsesorten hervorbringen. Wichtig ist ihnen dabei der Bezug zu ihrer Heimat München. So verwenden sie beste Bio-Heumilch und traditionelle Zutaten wie Brezen, Bier und regionale Kräuter. Auch bei der Käseauswahl ihrer Partner ist ihnen wichtig, dass dieser Qualitätsanspruch gewährleistet ist und Kunden außergewöhnliche Geschmäcker entdecken können.

Lebensmittel-Wissen in der Stadt stärken

Um das Produkt Käse und seine handwerkliche Herstellung ins Bewusstsein der Münchner zu rücken, erweitert ein Erlebniskonzept mit Käseverkostungen, Führungen und Mitmachkursen in der Käserei das Angebot. Menschen jeden Alters, besonders Kindern, soll so transparent gezeigt werden, wie Käse entsteht – und dass er nicht aus dem Supermarktregal kommen muss.

Starke Partner an der Seite der Münchner Käse Manufaktur

Das Startup arbeitet bereits mit starken Partnern wie Feinkost Dallmayr und dem Sternerrestaurant Mural Farmhouse um die Spitzenköche Max Huber und Timo Fritsche zusammen.

So ist alles entstanden

Wie kam die Käse-Idee nach München? Johannes Klappacher verliebte sich im Frankreich-Urlaub in ein Stück Schafskäse – in München aber gab es ihn nicht. Also absolvierte er, eigentlich gelernter Ingenieur, die Ausbildung zum Käse- Conseillère und stellte seinen ersten Käse in der hauseigenen Küche im Glühweinkessel her. Sebastian Kreuels, Käsefan und eigentlich studierter Sportökonom, hat ihn probiert, war begeistert, dachte sich: Da kann und muss man doch mehr daraus machen, ein Unternehmen gründen. Franz Stuffer bringt als Käsemeister und ehemaliger Geschäftsführer der Tegernseer Naturkäserei das Wissen der handwerklichen Käseherstellung ein. Im Frühjahr 2021 gründeten die drei ihre Münchner Käse Manufaktur.

Der Ideengeber Johannes Klappacher über den Ursprung der Käse Manufaktur:

„An jeder Ecke in München entstehen Craft-Bier-Brauereien oder Kaffeeröstereien, aber keiner nahm sich des Themas Käse an. Die Käseherstellung ist ein tolles Handwerk, das heutzutage durch industrielle Herstellungsverfahren in großen Molkereien verdrängt wird. Wir wollen dieses alte Handwerk in die Stadt zurückbringen und kreativ weiterentwickeln. Deshalb produzieren wir Craft-Käse in München.“

Käse-Meister Franz Stuffer über die Besonderheiten des Käses:

„Wir produzieren in einer Manufaktur mit unseren Händen und lassen den Käse leben. Außerdem probieren wir neue, kreative Dinge aus. Wieso also nicht Käse mit Münchner Zutaten wie Brezn und Bier in der Käse-Herstellung kombinieren? Alle Käse-Freunde können bei uns auf jeden Fall was Neues probieren.“

Gründungspartner Sebastian Kreuels über die Eröffnung am Viktualienmarkt:

„Am Viktualienmarkt zu verkaufen ist für uns eine Ehre! Der Markt ist über die Grenzen Münchens hinaus eine Institution, wenn es um Genuss geht. Wir sind stolz, Teil des Marktes zu sein und, dass es sehr bald auch unseren Käse dort zu kaufen gibt.“

Öffnungszeiten Viktualienmarkt:

Dienstag – Freitag: 10-18 Uhr

Samstag: 10-16 Uhr

Über die Münchner Käse Manufaktur:

Die Münchner Käse Manufaktur wurde im Juni 2021 in München gegründet. Sie stellt kreativen Craft-Käse in München her und will für den Konsumenten somit eine Lücke schließen, die weder Supermarkt-Käse noch internationale Käse-Spezialitäten füllen: regionale und gleichzeitig aufregend kreative Käsesorten mit Erlebnisfaktor. Das Team legt hohe Maßstäbe an Qualität, Kreativität, Regionalität und Tierwohl. Bio-Heumilch von einem kleinen Bauernhof im Umland und hochwertige, ausgefallene Käsevariationen gehören zum Herzensprojekt. Ein besonderes Augenmerk wird auf die Vermittlung von Wissen gelegt. Der Käse soll erlebbar sein. Neben Verköstigungen mit Weinbegleitung sind Käseurse zentrale Erlebnisfaktoren. Die Vermittlung von Herkunft, Herstellung und Wertschätzung des Produkts und das Tierwohl (Haltung, Fütterung, muttergebundene Kälberaufzucht) sind ein wichtiger Bestandteil. Darum soll jede/r Interessierte in die Produktion schnuppern können. Die Manufaktur öffnet im Frühjahr 2024 in der Prinzregentenstraße 105 in Bogenhausen.

Weitere Informationen:

Website: www.muenchner-kaese-manufaktur.de

Instagram: www.instagram.com/muenchner_kaese_manufaktur

Facebook: www.facebook.com/muenchnerkaesemanufaktur

Startnext: www.startnext.com/kaesemanufaktur