

Münchner Käse

Was mancher nur in Almhütten oder Großmolkeereien vermutet, fasst in München wieder Fuß: Käse aus der einzigen Käserei der Stadt. Die handgemachten Spezialitäten sollen in Neuperlach produziert werden. Heute beginnt das vierwöchige Crowdfunding für die neue „Münchner Käse-Manufaktur“.

VON CARMEN ICK-DIETL

Brezn-Käse, Bier-Käse, Käse mit Spargel oder Holunder – schon bei der Beschreibung der verschiedenen Weich- und Frischkäsesorten läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Drei junge Münchner wollen die erste und einzige Käserei der bayerischen Landeshauptstadt eröffnen. Keine industrielle Massenproduktion, jedes Stück soll ein Unikat sein, in dem sich Qualität, Genuss, Lebensfreude und auch etwas Luxus vereinen.

„An jeder Ecke in München entstehen Craft-Brauereien oder Kaffeeröstereien, aber keiner hat sich bisher des Themas Käse angenommen“, sagt Johannes Klapperer. Bei einem Urlaub in Frankreich verliebte sich der 32-jährige in einen exzellenten Schafskäse. Weil er in München nichts Vergleichbares fand, machte er eine Ausbildung zum Käse-Conselleur und stellte die Delikatesse kurzerhand im Glühwein-Kessel in der heimischen Küche her. Für eine professionelle Fertigung suchte er sich anschließend Mitstreiter. Neben dem studierten Sportökonom Sebastian Kreuels fand er noch Franz Stuffer, einen gelerntten Käsemeister vom Tegern-



Die Käserei-Gründer (v. li.) Sebastian Kreuels, Franz Stuffer und Johannes Klapperer kürzlich mit Kuh beim Videodreh am Marienplatz.

see. Zu dritt gründeten sie die „Münchner Käse-Manufaktur“.

Ihr Ziel: Traditionelle Handwerkskunst mit innovativen Produktideen kombinieren. Ganz wichtig ist ihnen dabei der Bezug zu ihrer Heimat München. Am liebsten hätten sie irgendwo im Innenstadtbereich eine große Fläche, auf der sie einen „gläsernen“ Betrieb einrichten können. „Wo der Kunde einfach zusehen kann, wie die-

zum Beispiel Blätter verwenden.

Im Oktober soll die Produktion im früheren Gebäude der Allianz-Versicherung an der Fritz-Schäffer-Straße in Neuperlach losgehen. Vorher braucht das Start-up-Unternehmen aber noch gut 15 000 Euro, die es über eine Crowdfunding-Kampagne bis zum 28. Juli erwirtschaften will. Im Prinzip geht es um Vorbestellungen auf der



Ran an den Käse: Sportökonom Sebastian Kreuels gehört zu dem Team, das Münchens erste Käserei gründen will.

FOTO: ASTRID SCHMIDHUBER

ses Handwerk funktioniert“, erklärt Kreuels. Dass der Käse nicht einfach aus dem Supermarkt kommt, sondern wirklich Arbeit dahintersteckt, von der Kuh bis zum fertigen Produkt.

Ihr Käse soll aufregenden Genuss und regionalen Lebensstil zusammenbringen, wünschen sich die drei. Auf jeden Fall soll es eine Alternative zur herkömmlichen Massenware werden. „Als Rohstoff kommt nur beste Bio-Heumilch aus Grafing zum Einsatz, bei der die höchsten Ansprüche ans Tierwohl erfüllt werden“, sagt Sebastian Kreuels. Auch bei der Verpackung wollen die drei Gründer neue Wege gehen und nachhaltige Materialien wie

Plattform startnext.com/kaese-manufaktur. Angeboten werden diverse Käsesorten, Abos oder Pakete vom Münchner Craft-Käse. „Alle Käse-Freunde können bei uns auf jeden Fall etwas Neues probieren“, verspricht Käsemeister Stuffer.

Neben dem Online-Vertrieb soll es dann auch einen Werkverkauf in Neuperlach geben. Außerdem ist man im Gespräch mit großen Gastronomen und Biergärten. Feinkost Käfer hat bereits seine Unterstützung zugesagt. Neben der Produktion plant die Käse-Manufaktur auch ein Erlebnis-Konzept – mit Mitmachkursen, Workshops und Verkostungen für alle Interessierten.