

PIONIERE IM PORTRÄT



Vollmundiger Geschmack
In ihrer jungen Münchner Käse-Manufaktur lassen Franz Stuffer, Johannes Klappacher und Sebastian Kreuzts (v. l.) neue und ungewöhnliche Käse heranzüchten – und das mit regionalstem Futtermittel



Foto: Münchner Käse Manufaktur (8)

„KÄSE ist nicht gleich KÄSE!“

DAS BEWEISEN DIE GRÜNDER DER MÜNCHNER KÄSE MANUFAKTUR: DIE MAXIME DER LEIDENSCHAFTLICHEN GENUSS-PATRIOTEN SIND KREATIVE CRAFT-KÄSE, DIE GUT SCHMECKEN UND AUCH EINE GEBÖRIGE PORTION UMWELTBEWUSSTSEIN BEINHALTEN

Hocherwünscht, weich und herrlich cremig wie er, kurzum: rundum perfekt und einfach unergesslich. Der Schafkäse, den Johannes Klappacher in seinem Frankenschulz vor zwei Jahren genossen hatte. In der Stadt auf die Suche nach einer ganz neuen Geschmackswelt. Denn als der Ingenieur nach München heimkehrte, machte er sich in der Stadt auf die Suche nach einer außergewöhnlicher Ritzmich-Genuss. Doch die Meistkäserei, die seine Zunge betört hatte, war zu hoch gelegen. Kurzerhand machte er sich selbst sein Werk. Er absolvierte die Ausbildung zum Käse-Conseller und stellte ihn in seiner Küche im Glühweinkelner selbst her. Diese ungewöhnliche Suche nach dem Besonderen brachte ihn auf eine Idee. Denn was seiner Meinung nach in München fehlte, war eine Stadtkäserei, die nicht nur in München direkt produziert und edle Craft-Käse herstellt, sondern auch Werte wie Nachhaltigkeit und Tierwohl bei der Gewinnung des wichtigsten Rohstoffes – der Milch – dabei einbringt.

Gesucht & gefunden

Mit dieser Vision und seiner eigenen Käsekonzeption im Gepäck begibt er sich zu Sebastian Kreuzts. Der studierte Sportökonom und ausgewiesene Käsefan war sofort begeistert, habe er sich nicht



Wertvoll Der nachhaltige Kreislauf für ein besonderes Produkt beginnt für die drei Gründer klar beim Wohl der Tiere

zuletzt durch die Zahl der Lockdowns mehr und mehr mit bewusster Ernährung und guten Lebensmitteln auseinandergesetzt. Er ging mit an Bord. Doch die zwei Quereinsteiger wussten auch, dass sie noch einen richtigen Käse-Spezialisten brauchen. „Über verlockte Umwege kamen wir zur Käserei in Hermannsdorf“, resümiert Sebastian Kreuzts. Der dortige Inhaber rief seinen Freund Franz Stuffer an. „Der sagte mir am Telefon: Da sind so zwei Typen“, lacht der leidenschaftliche Käser, der schon die Naturkäserei „Sogarnsee“ mit aufbaute. Es kam, wie es kommen musste: Die drei lernten sich kennen und wussten sich nicht nur von Anfang an sympathisch, sie hatten auch direkt das gleiche Wertesystem. „Käse ist wirklich nicht gleich Käse. Wenn wir schon etwas

Eigenes gründen, dann wollen wir echten Käse leben. Handwiegend erzeugten in dem Gefühl, Ernährung, Wissen, Kreativität, Individualität und vor allem richtig guten Milch steckt.“ Wieder machte sich das Dreiergremium auf die Suche. Es galt einen Bauern zu finden, der diesen Anspruch teilt und zugleich auch in Stadtnähe liegt. Denn lange Transportwege stehen im Gegensatz zur nachhaltigen und regionalbewussten Grundidee.

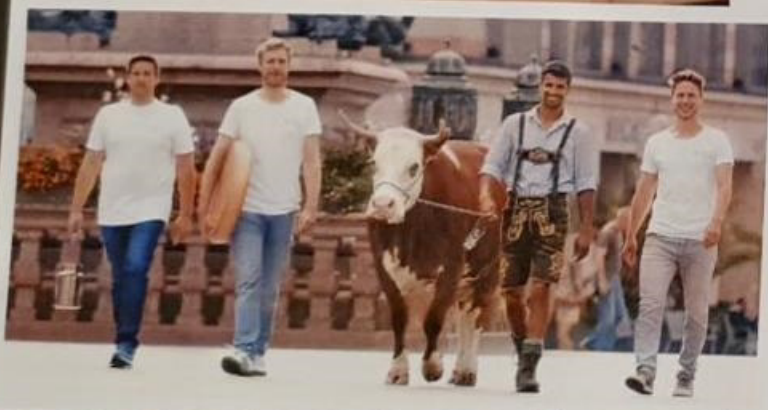
Die allerbeste Basis

Fündig wurden sie auf dem familiengeführten Nirschnhof in Grafing vor den Toren der Stadt. „Das junge Ehepaar, das hier für beste Milch sorgt, arbeitet genau so, wie wir uns das gewünscht haben“, freut sich Sebastian Kreuzts, der sich um das Marketing und die kaufmännischen Aspekte der jungen Käserei kümmert. Die Hay-Milch des Nirschnhofs ist nicht nur Bio, die Kühe sind auch große Teile des Jahres auf der Weide, werden einer Ställe gefüttert und dürfen ihre Hörner behalten. „Und sie leben eine Mutter-Kind-gebundene Aufzucht“, erzählt Franz Stuffer und erklärt direkt, was das bedeutet. In der Regel werden die neugeborenen Kälberchen nach wenigen Stunden von ihrer Mutter getrennt. Schließlich erzeugen diese dann besonders viel Milch, was für den Bauern natürlich ist.“ Auf dem Nirschnhof hingegen

PIONIERE IM PORTRÄT



Anders ... und besonders: Das ist das Credo der Käsemacher, die auch über nachhaltige Verpackungsmöglichkeiten wie Ahorn- oder Kastanienblätter nachdenken



Gespür
Im Einklang mit Tier und Natur bedeutet auch, den Käse im Reifeprozess mit Sensibilität und Individualität zu begleiten. „Nur so wird er am Ende der bestmögliche Käse werden, der er sein kann“, so Franz Stuffer

bleiben die Kälbchen bis zu drei Monate bei ihrer Mutter und werden danach erst langsam entwöhnt. „Die Tiere leben hier wirklich ein richtig gutes Leben.“

In den Startlöchern

Nachdem die drei Gründer all diese Hausaufgaben gemacht hatten, die ersten Überlegungen für eigene Käsekreationen im wahrsten Sinne des Wortes reiften, galt es das Ganze noch zu finanzieren. „Im Juli dieses Jahres starteten wir daher eine Crowdfunding-Aktion auf Start Next.“ Das Wunschziel von 15.000 Euro hatten sie innerhalb von zwei Tagen erreicht – und am Ende der Laufzeit sogar fast vervierfacht. „Das ist nicht nur ein sensationeller Erfolg, es zeigt auch, dass sich die Menschen nach echtem und ehrlich gemachtem Genuss sehnen und wir auf dem richtigen Weg sind“, ist sich Sebastian Kreuzels sicher. Dieser führt sie direkt ins Herz Münchens. Hier werden sie in Zukunft in der ersten und einzigen Käseerei der Stadt das besondere Handwerk und seine Geschichte leben. „Außerdem möchten wir eine Erlebniswelt rund ums Käsemachen und die Herkunft der Milch schaffen.“ Neben dem eigentlichen Käse, werden sie Kurse rund ums Thema Käse und seine Herstellung für Schulklassen, aber auch für Genießer anbieten.

Bleibt eigentlich nur noch zu fragen, wie diese besondere Vision denn nun schmeckt? „Wie der Käse aus Frankreich – einzigartig eben“, meint Franz Stuffer mit einem Augenzwinkern. Und die beiden Neulinge ergänzen: „Wir haben irre viele Ideen, und Franz weiß genau, was wir davon umsetzen können und was nicht.“ Denn was sie immer wahren möchten ist, individuell und anders zu sein. „Wie werden zum einen selbst Käse herstellen, aber auch Käse, die wir so hier nicht produzieren können in bester Qualität zukaufen und veredeln.“ Ein Paradebeispiel dafür ist eine ihrer ersten Kreationen – ein waschechtes Münchner Kindl, das mit Bier eingeschmiert und mit Brezel-Broseln auf den perfekten Punkt gereift ist – und eben außergewöhnlich gut schmeckt.

Anja Hanka