



Pressemitteilung

Drei Münchner Macher planen die Eröffnung der ersten und einzigen Käserei in München – Der Urban Manufacturing Trend setzt sich fort.

- Die erfolgreiche Crowdfunding-Kampagne der Münchner Käse Manufaktur läuft seit dem 30. Juni 2021, um ab Oktober 2021 Münchner Craft-Käse herzustellen.
- Das Besondere an Craft-Käse: Kreative Käse-Sorten, handwerkliche Herstellung und eine Produktionsstätte in München
- Höchste Ansprüche an Bio-Milch und Tierwohl erfüllt
- Genießer, Geschmacksentdecker und Umweltbewusste erleben neue Geschmäcker
- Starke Partner wie Feinkost Käfer unterstützen das Projekt.

München, den 10. Juni 2021: Drei Freunde, eine Idee und ein großes Ziel: Sie möchten Münchens erste und einzige Käserei eröffnen und damit einen Food-Trend – Craft Käse – ins Leben rufen. Dafür starteten die jungen Münchner am 30. Juni 2021 eine Crowdfunding-Kampagne auf der Plattform startnext.com/kaesemanufaktur, um Vorbestellungen in Höhe von mindestens 15.000€ zu generieren. Diese waren innerhalb von 27 Stunden erreicht. Nun versuchen die Macher weiteres Geld für die Eröffnung eines Ladens zu generieren – zuletzt waren es über 37.000€ (Stand 26.07.2021).

Johannes Klappacher (32), Sebastian Kreuels (30) und Franz Stuffer (34) 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

Münchner Käse Manufaktur

Pressekontakt:

Sebastian Kreuels
Mitgründer – Marketing, Presse,
Partnerschaften

+49 17645889188

sebastian@kaese-manufaktur-muenchen.de

Ungererstraße 120
80805 München

Download Pressekit:

www.kaese-manufaktur-muenchen.de/presse

Crowdfunding-Seite:

www.startnext.com/kaesemanufaktur

Website

www.kaese-manufaktur-muenchen.de/

Alternative zu international und industriell gefertigter Massenware im Supermarktregal bieten. Genießer, Geschmacksentdecker und Umweltbewusste sind als Zielgruppe ausgemacht. Die Crowdfunding-Kampagne läuft ab dem 30. Juni für vier Wochen und endet am 28. Juli 2021.

So ist alles entstanden

Wie kam die Käse-Idee nach München? Johannes Klappacher ist im Salzburger Land aufgewachsen und hat gelernt, dass die beste Milch von gut gehaltenen Kühen mit hochwertigem Futter kommt. Und dass nur aus bester Milch erstklassiger Käse wird. Im Frankreich-Urlaub vor zwei Jahren verliebte er sich in ein Stück Schafskäse – in München aber gab es ihn nicht. Also absolvierte Johannes Klappacher, eigentlich gelernter Ingenieur, die Ausbildung zum Käse- Conseillère und stellte ihn in seiner Küche im Glühweinkessel selbst 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.

Kreativer Craft-Käse ist aufregender Genuss

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 Milch und traditionelle Zutaten wie Brezen, Bier und regionale Kräuter. Doch schauen sie auch über den oberbayerischen Tellerrand hinaus, verfeinern manche Varianten mit ungewöhnlichen und überregionalen Zutaten wie Wacholder und Sechuanpfeffer. Der Käse wird zunächst mit Fokus auf München vertrieben, jedoch werden auch Kunden aus Deutschland und Österreich den Käse online ordern können.

Regionaler Käse-Genuss für ein gutes, nachhaltiges Handeln

Corona hat die Lebensmittellandschaft durcheinandergewirbelt. Mit einem positiven Effekt: Verbraucher leben bewusster, kaufen vermehrt regionale, hochwertige Lebensmittel. Dafür haben die drei Münchner eine eigene Umfrage gestartet. Demnach bevorzugen 93 Prozent der Befragten regionale Produkte, auch wenn sie mehr kosten (Quelle: eigene Umfrage, n=103). Die Münchner Käse Manufaktur nimmt diese Wünsche auf und bezieht die Milch vom Familie Veits (Nirschlhof) aus Grafing bei München, direkt vor den Toren der Stadt. Produziert wird voraussichtlich in Neuperlach. Die Wege in der Stadt bleiben kurz, um den Einfluss auf die

Umwelt möglichst klein zu halten. Auch bei der Verpackung wollen die drei Gründer einen nachhaltigen Weg gehen: recycelte und recycelbare Materialien kommen zum Einsatz, wo sich Verpackung nicht vermeiden lässt.

Dieser Käse schadet keinem Tier

Insbesondere das Thema Tierwohl wollen die drei Gründer bei der Käseherstellung in den Mittelpunkt rücken. Mit dem Grafinger Nirschlhof fand sich der perfekte Partner für hochwertigste Milch: bio-zertifizierte Heumilch fristet in Deutschland noch ein Nischendasein. Die Tiere dürfen im Sommer auf die Weide und bekommen im Winter kräuterreiches Heu, ganz ohne Kraftfutter und Silage. Diesen Unterschied schmeckt man später im Käse. Weiters wird Wert auf natürliche kuhgebundene Kälberaufzucht gelegt: Kälber dürfen bei ihrer Mutter und der Herde aufwachsen und ihre Hörner behalten. All das geht weit über den Bio-Standard hinaus.

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. Insbesondere 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

Die Idee stößt bereits vor Start der Crowdfunding-Kampagne auf breites Interesse in München. Starke Partner wie Feinkost Käfer unterstützen das Projekt mit Wissen und Kontakten und haben eine Aufnahme ins Sortiment zugesagt – und vielleicht geht die gemeinsame Geschichte ja sogar noch weiter? Zum Beispiel mit einem Münchner Kas-Brettl auf der nächsten Wiesn?

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 wird es bald Craft-Käse aus München geben.“

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 Werte der Münchner Käse Manufaktur:

„Uns geht es um ein Gesamtpaket. Wir wollen mit unserem Käse einen Wandel in der Lebensmittelwahrnehmung schaffen. Käse verdient mehr Aufmerksamkeit. Und wir wollen, dass unsere Milch von zufriedenen Kühen kommt. Auf regionale, nachhaltige Produkte achten wir auch privat - jetzt wollen wir als Unternehmer unseren Teil dazu beitragen.“

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 kleinen Bauernhöfen im Umland, hochwertige und ausgefallene Käsevariationen und neue Verpackungskonzepte gehören zum Projekt. Ein besonderes Augenmerk wird auf die Vermittlung von Wissen gelegt. Der Käse soll erlebbar sein. Neben Verköstigungen mit Weinbegleitung sind Käseurse geplant. Die Vermittlung von Herkunft, Herstellung und Wertschätzung des Produkts und des Tierwohls sind ein wichtiger Bestandteil. Darum soll jeder Interessierte in die Produktion schnuppern können – später ist eine „gläserne“ Käserei geplant.

Weitere Informationen:

Startnext: www.startnext.com/kaesemanufaktur

Website: www.kaese-manufaktur-muenchen.de

Instagram: https://www.instagram.com/muenchner_kaese_manufaktur