

„Minga hat an guadn Kas verdient“

In München wird kein Käse mehr produziert. Das möchten diese drei Herren ändern. Die AZ erklärt die Idee – und warum jetzt Unterstützer gesucht werden

Von Ruth Frömmer

Handwerk liegt im Trend, möchte man meinen. Die Münchner legen gerne etwas mehr Geld hin für handwerklich gemachtes Brot oder Craft-Bier. Dass die Herstellung von Käse auch ein Handwerk ist, scheinen viele vergessen zu haben. In der Stadt gibt es keine einzige Molkerei mehr, die handwerklichen Käse herstellt.

Johannes Klappacher liebt Käse. Der Luft- und Raumfahrtstechniker erzählt: „Ich habe keinen Käse gefunden, der wirklich aus München kommt. Im Supermarkt gibt es nur noch Industrieware von Großmolkereien. Das Käse-Handwerk stirbt hier aus. Wenn man richtig guten Käse möchte, vor allem Weichkäse, muss man französischen kaufen.“ Und das, obwohl es hier doch auch gute Milch gibt. Also hat er angefangen, selbst Käse zu machen.

Die Idee für die eigene Manufaktur ist in der Coronazeit gereift

Wie ein guter Käse ist im letzten Jahr dann auch die Idee gereift, die Marktlücke in München zu schließen. Er hat sich auf die Suche nach käsebegeisterten Mitstreitern gemacht und Medien-Mann Sebastian Kreuels und den Molkerei-Meister Franz Stuffer gefunden. Zu dritt haben sie vor einem halben Jahr die Münchner Käse-Manufaktur gegründet.

Berzeit probieren die Drei viel herum in Sachen Weichkäse und sind auf der Suche nach einem geeigneten Ort für ihre Produktion. Wahrscheinlich geht's nach Neuperlach, aber einige behördliche Genehmigungen stehen noch aus. Für die Käse-Lagerung verhandelt die Ma-



Definitiv keine Drei-Käse-Hochs (v.l.): Johannes Klappacher, Franz Stuffer und Sebastian Kreuels von der Münchner Käse-Manufaktur.

Fotos: Daniel von Loeper



Von links: der Obstler, der Portugiese mit Walnüssen, der Ziegen-Camembert mit Feigen und der Breznkas.

nufaktur gerade mit der Stadt über die Anmietung eines Luftschutzbunkers.

Ihr Wunsch für die Zukunft wäre eine gläserne Stadtkäserei, in der

die Leute durchs Fenster bei der Produktion zuschauen können. Mit Verkostungen und Kursen für Schulklassen und Interessierte könnte eine Erlebbare des Käse-Hand-

werks geschaffen werden. „Die Leute sollen die Möglichkeit bekommen, auch mal selber Käse herzustellen“, davon träumt Franz Stuffer.

Eine Schau-Käserei könnte in Zukunft das Handwerk vermitteln

Um sich das fehlende Geld zu beschaffen, hat die Käse-Manufaktur jetzt eine Crowdfunding-Kampagne im Internet gestartet. Wer das Unternehmen unterstützen will, bestellt und bezahlt einfach eines von verschiedenen Käsepaketen in unterschiedlichen Preisklassen und muss dann eben ein bisschen darauf warten.

Die Bio-Heumilch für ihren Käse bezieht die Manufaktur

von einem Bauern aus Grafing, bei dem die Kälber, anders als üblich, nicht von den Muttertieren getrennt werden. Was man mit der guten Milch so alles anstellen kann, durfte die AZ schon einmal kosten.

Da gibt es einen Breznkas, ein mild in Bier eingelegter Rotschmierkäse mit Breznbröseln, der leicht säuerlich schmeckt. Oder einen harmonischen Ziegen-Camembert, belegt mit Feigen und Rosmarin-Honig. Besonders angetan war die Reporterin vom Obstler, einem cremigen Weichkäse, verfeinert mit einem Schuss Obstler und garniert mit gedörrten Heimatefrüchten.

Suchtpotenzial hat definitiv der Blaue Portugiese, ein kräftiger, aber auch süßlicher würziger und herrlich cremiger

Blauschimmelkäse, verfeinert mit Portwein und Walnüssen.

Käse-Meister Franz Stuffer gehen die Ideen nicht aus. Auch Hartkäse, Ricotta und Mozzarella möchte er später mal anbieten, denn „Minga hat an guadn Kas verdient“, sagt der gebürtige Rosenheimer.

Diese Meinung teilt auch die Firma Käfer, mit der schon an einer Kooperation gebastelt wird. Auch einige Gastronomen sind begeistert und haben Interesse bekundet. Vielleicht gibt es in ein paar Monaten dann schon den ersten Münchner Obazdn zu kaufen, der tatsächlich aus Münchner Käse besteht.

Weitere Infos, auch zum Crowdfunding: www.kaese-manufaktur-muenchen.de