

## Pressemitteilung

Seite 1 von 4

### Erste Münchner Käserei startet Produktion – Traditionelles Handwerk in Bogenhausen

- Die Münchner Käse Manufaktur startet mit ihrer Craft-Käse-Produktion in München (Prinzregentenstraße 105).
- Das Besondere an Craft-Käse: kreative Käse-Sorten, handwerkliche Herstellung und eine regionale Produktion.
- Genießer und Umweltbewusste erleben neue Geschmäcker.
- Die Käse-Handwerker betreiben einen eigenen Stand am Viktualienmarkt.
- Feinkost Dallmayr sowie Münchens einziges 3-Sterne Restaurant JAN sind als starke Partner mit an Bord.

**München, Oktober 2024:** Drei Freunde, eine Idee und ein großes Ziel: sie möchten Münchens erste und einzige Käserei eröffnen und damit einen Food-Trend ins Leben rufen – Craft-Käse. Dafür sammelten Johannes Klappacher (36), Sebastian Kreuels (33) und Franz Stuffer (37) im Sommer 2021 in einer Crowdfunding-Kampagne fast 60.000 Euro an Vorbestellungen ein. Nun startet die Produktion in Bogenhausen.

**Ab sofort rollen dort die Käselaike aus dem Kessel.**

Die Produktion ist über große Schaufenster einsehbar, Schaulustige können das Handwerk hautnah erleben – und bald auch direkt den frisch hergestellten Craft-Käse mitnehmen. Denn ein Werksverkauf am gleichen Standort eröffnet Mitte September. Mittelfristig sind Käseverkostungen und ein kleines Gastrokonzept geplant.

#### Die Münchner Käse Manufaktur: Genuss und Verantwortung

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

Münchner Käse Manufaktur

Pressekontakt:

Sebastian Kreuels  
Mitgründer – Marketing, Presse,  
Partnerschaften  
+49 17645889188  
sebastian@muenchner-kaese-  
manufaktur.de  
Prinzregentenstraße 105  
81677 München

Download Pressekit:

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

Crowdfunding-Seite:

[www.startnext.com/kaesemanuf  
aktur](http://www.startnext.com/kaesemanufaktur)

Website

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

München zu etablieren und erlebbar zu machen. Mit ihrem Käse wollen sie aufregenden Genuss, Regionalität und einen verantwortungsbewussten Lebensstil zusammenbringen, zudem eine Alternative zu international und industriell gefertigter Massenware im Supermarktregal bieten. Ihr Angebot richtet sich an alle Genießer, Geschmacksentdecker und Umweltbewusste – und natürlich an jeden Käseliebhaber. Sie alle hatten schon jetzt die Möglichkeit, die ersten Sorten zu testen und die Philosophie der Käse-Handwerker zu erleben. Denn in der langen Umbauphase produzierte das junge Unternehmen bereits bis Ende 2023 in Landsberg am Lech seine Käse-Kreationen.

### **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 aus Grafing bei München und traditionelle Zutaten wie Brezen, Bier und regionale Kräuter.

Um das Produkt und seine handwerkliche Herstellung ins Bewusstsein der Münchner zu rücken, erweitert ein Erlebniskonzept mit Verkostungen wie Käse & Wein und Mitmachkursen das Angebot. Auch Firmenevents sind Teil des Käse-Erlebnisses.

### **Käse-Pakete für Unterstützer, Verkauf am Viktualienmarkt**

Eines war dem Trio wichtig: Ihre Unterstützer und Unterstützerinnen aus dem Crowdfunding im Jahr 2021 sollten nach langem Warten als Erste ihre Käse-Pakete bekommen. So haben sie seit 2023 über 500 Käse-Pakete in einer Übergangskäserei hergestellt und ausgeliefert.

Zudem betreibt das junge Unternehmen seit April 2024 einen eigenen Stand am Viktualienmarkt (Dienstag bis Freitag 10-18 Uhr; Samstag 10-16 Uhr). Im ehemaligen Schlemmermeyer-Stand gegenüber der Metzgerzeile gibt es neben den eigenen Sorten auch Käsekunst von besonderen Handwerkern aus Europa. Ein Beispiel: Ein Ziegen-Käse mit dem Namen Lavendelasche, der blumig und schlicht außergewöhnlich schmeckt. Das Käse-Erlebnis ist dem Team der Münchner Käse Manufaktur wichtig. Jeden Mittag (Dienstag bis Samstag 11.30-14.30 Uhr) gibt es deshalb zusätzlich duftende Grilled Cheese Sandwiches als Mittagstisch, samt frischen Mixed Pickles von Josch aus dem Kulinarium im Westend (9,50€ je Sandwich).

### **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 der Ingenieur die Ausbildung zum Käse-Conselleur und stellte seinen ersten Käse in der 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 um die handwerkliche Käseherstellung ein. Im Frühjahr 2021 gründeten die drei ihre Münchner Käse Manufaktur.

### **Starke Partner an der Seite der Münchner Käse Manufaktur**

Das Startup stößt auf breites Interesse in München. Starke Partner wie *Feinkost Dallmayr* unterstützen das Projekt mit Wissen und Kontakten. Ab Oktober 2024 wird der Käse auch im Zentrum Münchens, im Dallmayr Stammhaus, angeboten. Außerdem zählen die drei Gründer Münchens einzigen Drei-Sterne-Koch *Jan Hartwig* (3 Michelin-Sterne) sowie das Sternerestaurant *Mural Farmhouse* zu seinen Partnern.

### ***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.“*

### ***Käsemeister 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 Herstellung kombinieren? Alle Käse-Freunde können bei uns auf jeden Fall was Neues probieren.“*

### ***Gründungspartner Sebastian Kreuels über die Partnerschaften:***

*„Mit so etablierten Partnern in München zusammenzuarbeiten, ist für uns eine Ehre. Dallmayr mit seiner Tradition und Erfahrung und Jan Hartwig mit seiner Detailliebe für tolle Produkte wissen wir als junges Unternehmen sehr zu schätzen. Auch bei dem Sternerestaurant Mural Farmhouse erkennen wir die gleichen Werte – Qualität, Handwerk, Natürlichkeit. Wir freuen*

*uns, dass wir so etablierte Unternehmen und Persönlichkeiten mit unserem Käse überzeugen konnten.“*

**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 kleine Bauernhof 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 Verkostungen mit Weinbegleitung sind Käseurse zentrale Erlebnisfaktoren. Informationen über Herkunft, Herstellung und Wertschätzung des Produkts sind ein wichtiger Bestandteil. Darum soll jeder Interessierte in die Produktion schnuppern können. Die Käserei eröffnete im Herbst 2024 in der Prinzregentenstraße 105 in Bogenhausen.

Weitere Informationen:

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

Startnext: [www.startnext.com/kaesemanufaktur](http://www.startnext.com/kaesemanufaktur)

Instagram: [www.instagram.com/muenchner\\_kaese\\_manufaktur](https://www.instagram.com/muenchner_kaese_manufaktur)

Facebook: [www.facebook.com/muenchnerkaesemanufaktur](https://www.facebook.com/muenchnerkaesemanufaktur)