



# EIN GEBURTSTAG IM ZEICHEN DES KÄSES

## Guilde Internationale des Fromagers

**Johannes Münnich** wird als der deutsche Käsepapst bezeichnet. Am 27. April feierte er seinen 80. Geburtstag und stand der **KÄSE-THEKE** für einige Fragen bereit.

### **KÄSE-THEKE: Der Name Johannes Münnich und Käse ist ganz eng mit einander verbunden. Wie kam es dazu?**

**Johannes Münnich:** Weil ich mich fast mein ganzes Berufsleben mit dem alten Kulturgut „Käse“ befasst habe. Ich war seit 1955 in der Molkereibranche tätig, habe auf den Alpen des Allgäus den Käse von der Pike auf gelernt und war einer der ersten Pioniere, der sich um die Einführung der französischen Käsespezialitäten in den deutschsprachigen Ländern gekümmert hat. Seit 1961 war ich als Handelsvertreter selbstständig und gründete das Deutsche Zentralverkaufsbüro französischer (später europäischer) Molkereien. Die heutige Firma Münnich Fromage in Wuppertal konnte Anfang April auf ihr 50-jähriges Jubiläum zurückblicken. Bis zum Eintritt in den Ruhestand bzw. der Abgabe der beiden Unternehmen Münnich Fromage und Jöla Molkereiprodukte an die nächste Generation im Jahre 1996 habe ich die Interessen von Molkereien und Käsereien aus zahlreichen europäischen Ländern vertreten. Dabei habe ich jeden einzelnen Betrieb zuerst besucht und genau geprüft, bevor ich deren Produkte verkauft habe. Ich habe mich mit den Herstellern und ihren Produkten identifiziert, deren Qualitätsmaßstäbe übernommen und an die deutschen Kunden weitergegeben.

### **Münnich Fromage steht für Käse-Spezialitäten aus Frankreich. Was ist aus Ihrer Sicht das besondere an den französischen Käsen?**

Frankreich ist seit zweitausend Jahren das Käseland schlechthin. Seit den Zeiten, als es noch die römische Provinz Gallien war, wurden hier Käse produziert, die weit über Frankreich hinaus berühmt wurden. So gibt es die ersten schriftlichen Überlieferungen aus der Zeit des Lukull, der als Leibkoch des Kaisers Tiberius über die Käse aus Gallien berichtete und Einhard, der Biograph Karls des Großen, berichtet im achten Jahrhundert über Lieferungen aus der Brie an den kaiserlichen Hof nach Aachen. Die Qualität der Milch aus den verschiedenen Provinzen veranlasste die Franzosen immer wieder zu neuen Experimenten. Der frühere französische Staatspräsident Charles De Gaulle hat einmal gesagt: „Wie soll man ein Land regieren, dass mehr Käse hervorgebracht hat, als das Kalenderjahr Tage zählt.“ Besonders die Weich- und Bergkäse, die Ziegen- und Schafskäse sind unübertroffen. Frankreich hat sich trotz der enormen Konzentrationswellen in den 80-er und 90-er Jahren eine mittelständische Struktur auf der Herstellerseite bewahrt, die alte Traditionen der Produktion aus streng überwachter Rohmilch noch heute pflegt. Frankreich hat die meisten Produkte, die mit der geschützten Ursprungsbezeichnung AOP versehen sind.

### **Nach Ihrem Ausscheiden aus dem Unternehmen und dem Wechsel in den Ruhestand sind Sie dem Käse weiterhin treu geblieben. Wie gehen Sie dieser Leidenschaft heute nach?**

Während meiner aktiven Zeit habe ich bereits regelmäßig Käseschulungen für die Erstverkäuferinnen des Handels durchgeführt. Mindestens 2.000 VerkäuferInnen haben meine Seminare besucht. Nach dem Ausscheiden aus dem aktiven Handel

habe ich die Seminare auf die Verbraucher verlegt. So führe ich seit 1993 jährlich zwischen 15 und 35 Verbraucher-Käseseminare – teilweise auch in Zusammenarbeit mit dem interessierten Handel für dessen Kunden – in allen deutschsprachigen Ländern unter dem Titel: „Kulinärische Käseerei“ durch. Damit versuche ich mit dazu beizutragen, dass die Käsekultur gepflegt und erhalten bleibt. Mein Buch: „Käsepapst – Käse aus Leidenschaft“ wurde zu einem der meistverkauften Käsefachbücher in deutscher Sprache. Wenn niemand mehr weiß, wie Qualität schmeckt, ist auch niemand mehr bereit, dafür zu bezahlen.

### **Noch heute engagieren Sie sich mit der Guilde de Fromagers für Rohmilch-Spezialitäten. In welcher Form und wie kam es dazu?**

Bereits 1965 wurde ich in die Confrérie du Taste Fromage de France vom französischen Käsepapst Pierre Androuet aufgenommen. Als dann in den 1970-er Jahren die neue Bruderschaft Guilde des Fromagers St. Uguzon entstand, wurde ich auch dort von Pierre Androuet inthronisiert. Roland Barthélemy hat mich 1995 zum Maître Fromager befördert und ich habe die erste Kapitelsitzung der Confrérie in den neuen Bundesländern auf dem Schloss in Wernigerode organisiert. Im Jahr 2000 wurde ich in der Schweiz zum Prokurator für Deutschland gewählt und habe ein Jahr später die eigenständige Deutsche Sektion in Lindenberg im Allgäu gegründet. Zeitgleich habe ich das dortige Käsefest ins Leben gerufen und geleitet. Darüber hinaus war ich von 1986 bis 2009 als einziger Deutscher Mitglied im vom französischen Landwirtschaftsministerium unterhaltenen „Comité Plénier Fromages“ aktiv tätig und auf zahlreichen Veranstaltungen in aller Welt als Referent und Delegationsmitglied unterwegs. Seit 1970 bis 2010 war ich Jury Mitglied beim „Concours Agricole“ in Paris und von 1988 bis 2005 beim „Swiss Cheese Award“. Seit der Gründung von Slow Food arbeite ich auch in dieser der Esskultur verschriebenen Organisation mit.

### **Verraten Sie uns, welches Ihr Lieblingskäse ist und welche Sorten auf keiner Käseplatte im Hause Münnich fehlen dürfen?**

Niemals wird ein Einzelkäse serviert, sondern bei uns steht immer eine Käseglocke bereit mit einer Auswahl von mindestens fünf Sorten. Mit von der Partie sind meist der Chaource aus der Champagne, aus der Brie der Brie de Meaux oder ein Rohmilch-Coulommiers aus der Normandie, der echte handgeschöpfte Rohmilch-Camembert, und aus Burgund der Epoisses oder alternativ der Affidelice. Dazu ein 18 Monate alter Comté, ein Ziegen- und ein Blauschimmelkäse.

