



WAHRE ALLGÄUER GENUSSKULTUR



Brauerei um 1900 *


Wahre

WERTE

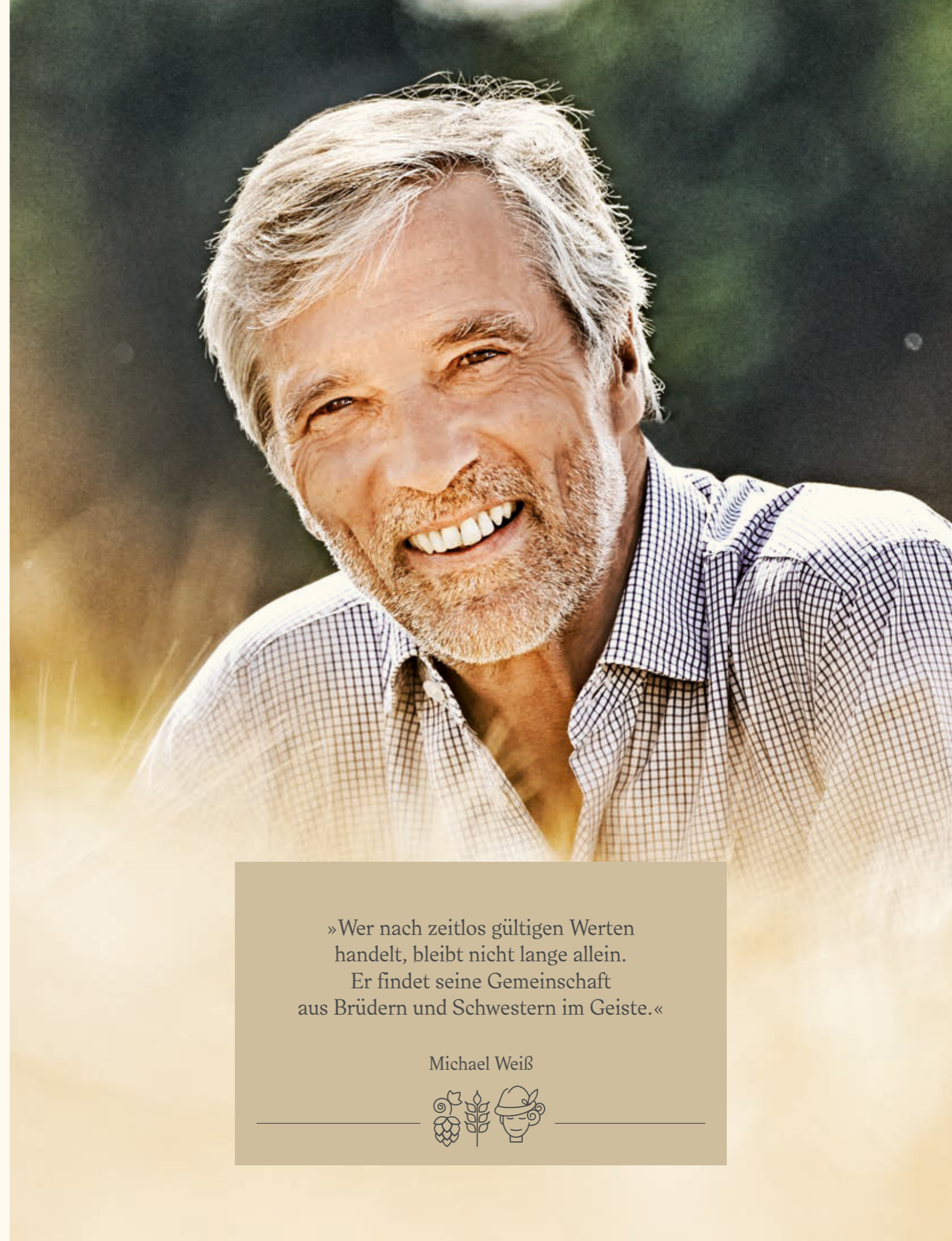
»seit Generationen

In Zeiten wachsender Unsicherheit bieten uns nur zeitlos gültige Werte Orientierung: die Treue zu sich selbst und zur Heimat. Der Mut, die Welt tatkräftig zu gestalten. Und die Verantwortung für das eigene Handeln gegenüber Mensch und Umwelt. Wir alle können nur dann erfolgreich sein, wenn wir unser Handeln in den Dienst jener Gemeinschaft stellen, durch die und für die wir existieren. Dabei geht es darum, die Wünsche unserer Kunden ebenso zu erfüllen wie das Potenzial unserer Mitarbeitenden und Arbeitspartner zu entfalten und zu nutzen.

Als Familienbrauerei glauben wir an eine Gemeinschaft von Menschen, die diese Ziele partnerschaftlich erreicht.



Geschäftsführender Gesellschafter



»Wer nach zeitlos gültigen Werten handelt, bleibt nicht lange allein. Er findet seine Gemeinschaft aus Brüdern und Schwestern im Geiste.«

Michael Weiß



UNSERE VERANTWORTUNG

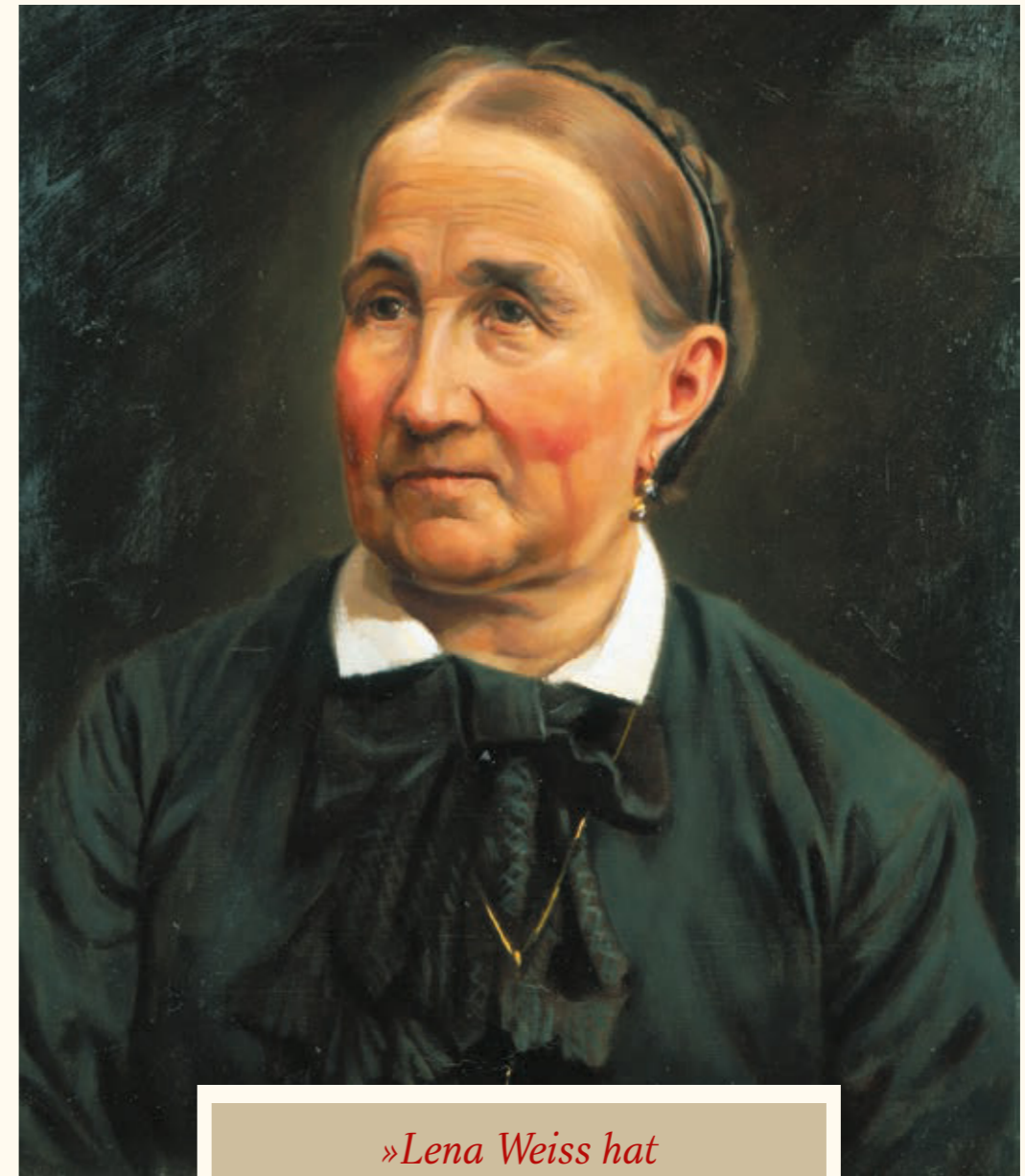
Die Werte der Meckatzer Löwenbräu wurzeln letztlich in dem besonderen Schicksal, das alle Generationen der Familienbrauerei bis heute geprägt hat. Es ist ein ganz besonderes Schicksal, das uns schon früh lehrte, die Zukunft zu gestalten, indem wir die Tradition bewahren und ehren. Nur so konnte die Meckatzer Löwenbräu zur führenden Familienbrauerei im Allgäu werden:

Das Ehepaar Lena und Gebhard Weiss erwarb im Jahre 1853 die „Landbrauerei zu Meckatz“, in der seit 1738 Bier gebraut wurde. Nach dem frühen Tod ihres Mannes 1873 verantwortete die sechsfache Mutter Lena Weiss die Geschicke des Unternehmens in Treue zum Vermächtnis ihres Mannes und führte es in die nächste Generation. Lena Weiss hat die Tradition gewahrt und die Brauerei so lange erhalten, bis ihr Sohn Benedikt Weiss den Betrieb mit Mut und Tatkraft zu einem modernen Unternehmen entwickelte.

Lena Weiss verkörpert bis heute die Verantwortung für all jene Menschen, die dem Unternehmen anvertraut und verbunden sind. Dazu zählen Familie und Mitarbeiter ebenso wie direkte und indirekte Kunden sowie alle, die mit der Meckatzer Löwenbräu in einer geschäftlichen oder freund-

schäftlichen Beziehung stehen. Ihr Sohn Benedikt hingegen steht auch in unserer heutigen Zeit für die Leidenschaft und die Kompromisslosigkeit, mit der die Meckatzer Löwenbräu für höchste Qualität in allem Tun kämpft.

Mutter und Sohn beugten sich keinen Krisen und keinen Zwängen ihrer Zeit. Sie standen ein für jene Gemeinschaft, die ihnen anvertraut war; für die Pflege heimatlicher und familiärer Tradition sowie für eine prosperierende Zukunft im Allgäu. So blieben beide sich und ihrer Heimat treu. Wer also heute Meckatzer Biere genießt, hat dies ganz sicher dem mutigen, treuen und verantwortungsvollen Handeln von Lena und Benedikt Weiss zu verdanken – und nicht zuletzt jenen Generationen, die ihnen im Sinne der Meckatzer Werte nachfolgten.



»Lena Weiss hat vor über 150 Jahren unsere Wertvorstellungen geprägt.«

Wahre

HERKUNFT

»Tradition mit Weitblick



Wir Meckatzer sind weltoffen. Aber hier im Allgäu sind unsere Wurzeln. In der Ruhe und Schönheit unserer Heimat schöpfen wir Kraft, hier sind wir Teil einer starken Gemeinschaft. Im Bewusstsein unserer Tradition und doch stets nach vorn

blickend, um die Qualität unserer Biere für alle erlebbar zu machen, vereinen wir Herkunft mit Zukunft in Leidenschaft. Diese Leidenschaft spürt ein jeder, der Meckatzer Bier trinkt.

Unser ehemaliger Servicemonteur Robert Bleymeier, bis heute der Brauerei verbunden, fährt zu besonderen Anlässen mit seinem Team das schöne Brauereifuhrwerk. *





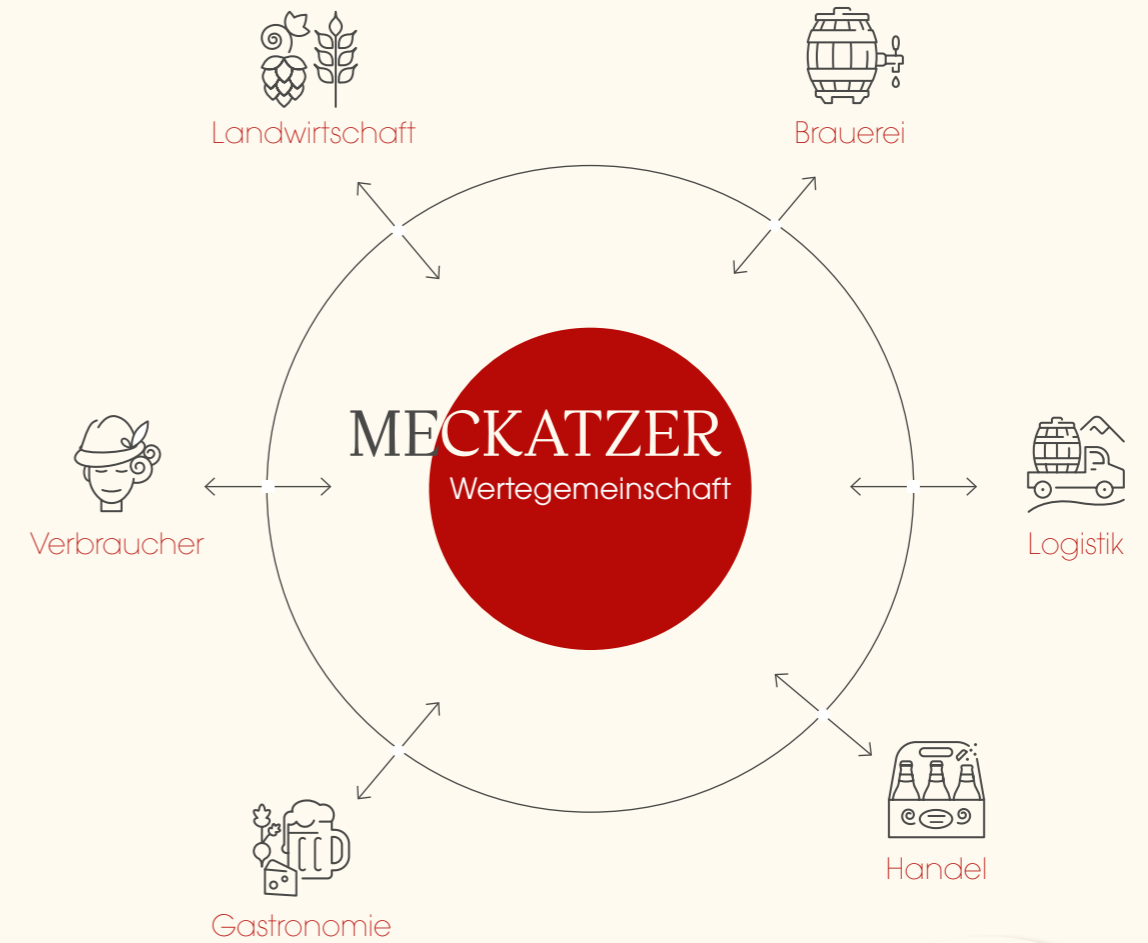
Wahre

GEMEINSCHAFT

»die Meckatzer Philosophie



Gemeinschaftliche Begutachtung der Qualität mit Brauersteinenbauer und Genossenschaftsmitarbeitern sowie unserem Einkaufsleiter Simon Schnepf (rechts) *



»Qualität in allem Tun – zum Wohle der Menschen, mit denen und für die wir arbeiten.«

Das ist die Mission der Meckatzer Löwenbräu. Mit unserer konsequenten Qualitätsphilosophie setzen wir die Familientradition in vierter Generation fort. Unsere Mission bedeutet letztlich, Lebensqualität zu schaffen und einen Beitrag zu wahrer Allgäuer Genusskultur zu leisten. Qualität in allem Tun ist das Fundament einer humanen und nachhaltigen Wirtschaft. Eine Wirtschaft, die nicht nur dem Profit, sondern dem Wohl des Menschen dient und dabei Tier und Umwelt schont. Diese Haltung verfolgen wir und setzen sie nicht nur im Unternehmen um, sondern fördern entsprechende Projekte und Initiativen unserer Heimat.



1996 gegründet, zählt der Meckatzer FANCLUB mittlerweile über zehntausend Mitglieder und ist damit einer der beliebtesten Bierclubs in Deutschland. Im Mittelpunkt des Meckatzer FANCLUBs steht das gemeinschaftliche Erlebnis von nicht alltäglichen Sport- und Kulturevents, des Zusammenseins mit Gleichgesinnten und nicht zuletzt des Genusses der außergewöhnlichen Meckatzer Bierspezialitäten.

MITEINANDER STARK ...

Die Meckatzer Löwenbräu ist das Herz einer Wertegemeinschaft. Denn nur zusammen können wir erfolgreich und nachhaltig wirtschaften. Nur so entsteht aus gegenseitiger Wertschätzung gemeinsame Wertschöpfung. Landwirtschaft, Brauerei, Logistik, Handel und Gastronomie sind in Partnerschaft miteinander verbunden. Wenn dem Verbraucher höchste Qualität und wahrer Genuss beschert werden sollen, so schafft das keiner der Partner allein. Wir sind aufeinander angewiesen, auf unsere Fairness, unsere Leistung und unsere Professionalität. Ob Landwirt oder Mälzer, ob Mitarbeitende der Brauerei oder Anbieter in Gastronomie und Handel, wir alle sind Teile eines Ganzen.

Im Rahmen dieses Ganzen haben wir unser Handeln an Werten ausgerichtet, die neben der ökonomischen auch die ökologische und soziale Nachhaltigkeit sichern. Dafür wurden wir bereits mehrfach mit dem EMAS-Siegel ausgezeichnet. Solche Grundsätze der Unternehmensführung haben bei der Meckatzer Löwenbräu Tradition und werden auch in Zukunft konsequent gepflegt.




* Die Gastronomenfamilie Heel aus Kempten führt erfolgreich in dritter Generation ihr Hotel und andere Betriebe. Genauso lange dürfen wir sie auch schon mit unserem Bier beliefern.



* Unser Vertriebsmitarbeiter Nils Bonneval (links) mit REWE Markt Abteilungsleiter Dominique Matzkuhn





»Im engen Austausch
mit unseren Partnern
sichern wir uns
die besten Rohstoffe.«

Michael Weiß



* Unser Braumeister Max Stör (Mitte) bei der Begutachtung der Hopfenqualität im Hopfengarten der Familie Ambs in Gornhofen bei Tettngang

Wahre

BRAUKUNST

»nach alter Tradition

Handwerk und Technik, Tradition und Innovation sind für die Meckatzer Löwenbräu keine Gegensätze. Unsere Braumeister sind sich sicher, dass auch die neueste Technik nur dazu dient, mit größter Sorgfalt und Hingabe das Beste aus dem zu machen, was uns Hopfengärten, Getreidefelder und Wasserquellen der Allgäuer Berge schenken. Diese Grundeinstellung war stets oberstes Prinzip der Meckatzer Braumeister. Und dieses Prinzip wird niemals infrage gestellt.

Für die Qualität unserer Biere tun wir alles. Nur die besten Rohstoffe kommen zum Einsatz. Und diese werden für jedes Bier zur Hervorbringung seines individuellen Charakters in aufwendigsten Verfahren mit Leidenschaft und Liebe veredelt. Das geschieht zum einen durch die raffinierte Komposition aus fein abgestimmten Malz- und Hopfensorten sowie den Einsatz spezieller Hefen aus eigener Reinzucht. Zum anderen sichert die schonende Reifesteuerung unter kalten Temperaturen und mit viel Zeit die charakteristische Sortentypik der Meckatzer Biere, ihre Vollmundigkeit sowie ihre Frische und Natürlichkeit.





Beherrscht sein Handwerk: *
Brauer Philipp Bürgin

21

Das Meckatzer REIFE GEBOT

Unsere Leidenschaft für Qualität erschöpft sich nicht allein in besten Rohstoffen, überlieferten Rezepturen, handwerklichem Können und modernster Technik. In Meckatz werden vielmehr alte Braugeheimnisse von Generation zu Generation weitergegeben. Eines dieser Geheimnisse des guten Geschmacks war das unausgesprochene Gesetz, dass alle Meckatzer Biere besonders viel Zeit für ihre schonende Reifung in Ruhe und Kühle bekommen.

»Gut Bier will Weile haben.«

Überall auf der Welt, in fast allen guten Genussmitteln wie Wein, Käse und Wurst spielt die Reifezeit eine zentrale Rolle für Qualität und Geschmack. Nicht selten heißt es sogar im Volksmund: je älter, desto besser. Und so durften schon immer Meckatzer Biere ebenfalls unter optimalen Bedingungen weit länger ihren guten Geschmack ausbilden, als dies in der Branche üblich ist. Dafür wurde die Meckatzer Löwenbräu als erste Brauerei der Welt mit dem Slow Brewing Gütesiegel, der strengsten Zertifizierung im internationalen Biermarkt, ausgezeichnet.



DIE WÜRDIGUNG DER LANG- SAMKEIT ...



Neben den besten natürlichen Rohstoffen ist es vor allem der Faktor Zeit, der für die herausragende Qualität unserer Biere sorgt. Denn in der Ruhe und Natürlichkeit des Allgäus entwickeln wir unsere Biere so zu höchster Qualität. Kompromisslos halten wir dabei an den aufwendigen handwerklichen Verfahren und regelmäßigen Kontrollen im eigenen Labor fest, die jedes gute Genussmittel fordert. Sie wurden über Generationen weiterentwickelt und werden niemals technischen oder wirtschaftlichen Kriterien wie Zeit- oder Kostenoptimierung geopfert. Dafür sorgen allein die familiär verwurzelte Brautradition und der ausgeprägte Brauerstolz.

Mehr dazu unter www.slow-brewing.com

Wahrer

GENUSS

»für echte Bierliebhaber



„Zum Wohl“, „Santé“, „Schalom“, „L’Chaim“ – überall in der Welt stößt man seit jeher in Gemeinschaft auf das gute Leben und die Gesundheit an. Essen und Trinken bekommen Wärme und Tiefe durch die Erfahrung gemeinsam geteilter Genüsse. Und wie viel besser schmeckt uns ein Bier, wenn wir mit dem Gegenüber anstoßen können. Gerade dort, wo spontane Gemeinschaft aus der Begegnung Rei-

sender und Besucher erfolgt, liegt etwas von dem Zauber wahrer Gastfreundschaft in der Luft.

Genuss in Gemeinschaft ist eine der beglückendsten Erfahrungen, von denen Menschen zu allen Zeiten berichteten. Vielleicht ist dies auch einer der Gründe, warum so viele Gäste aus allen Teilen der Welt zu uns ins Allgäu reisen ...



Ausschnitt unseres *
vielfältigen Sortiments

27

Vielfalt und **CHARAKTER**

Gemeinschaft heißt in Meckatz auch Vielfalt. Unsere Brauerei bietet seit jeher für jeden Geschmack das Beste: ob man nun unser einzigartiges Weiss-Gold, das Allgäuer Sonntagsbier, das es traditionell oder als alkoholfreie Variante gibt, bevorzugt oder das süffige Hell, das schlanke Pils sowie die zahlreichen saisonalen Spezialitäten. In jedem Fall darf man sich auf unvergessliche Genussmomente freuen. Auch die Weizenbiere aus Meckatz lassen die Herzen ihrer Liebhaber höher schlagen: seit 1925 werden hier Weizenbiere nach der alten Kunst der Flaschengärung hergestellt und diese Braukompetenz spüren die Genießer Schluck für Schluck.



ALLGÄUER SONNTAGSBIER

Unser Weiss-Gold

So besonders wie der Sonntag unter allen Tagen ist unser Meckatzer Weiss-Gold – ein Glücksfall der Braukunst. Es ist einer der seltenen Fälle, in denen ein Produkt vollendet zur Welt kommt. Und kein Braumeister hat jemals gewagt, das ererbte Braurezept, das um 1900 entstand, zu verändern. Alle wussten, dass schon kleinste Abweichungen in Quantitäten und Qualitäten seine Harmonie zerstören würden.

Das Geschmacksgeheimnis des Meckatzer Weiss-Gold ist ein Kompositionsgeheimnis. Dank des Einsatzes hochwertigster Aromahopfen aus dem benachbarten Tettnang und ausgesuchter Malze aus Oberschwaben ist es ein Bier von perfekter Harmonie und schmeckt wunderbar ausgewogen.

Kommerzienrat Benedikt Weiß garantierte schon vor weit über hundert Jahren für das Weiss-Gold eine herausragende Qualität in Form eines Markenschutzes. Damit schuf er am kaiserlichen Patentamt in Berlin 1905 die erste eingetragene Allgäuer Biermarke.

Ob allein, im kleinen Kreis oder in großer Gesellschaft, unser Meckatzer Weiss-Gold schmeckt allen Biergenießern und beschert ihnen eine sonntägliche Harmonie. Der Sonntag ist der Feiertag der Woche, den wir uns mit jedem Schluck Weiss-Gold ins Leben und in den Alltag holen.





* Impressionen der Preisverleihung
Allgäuer GenussMacher 2020



Allgäuer GENUSS- MACHER- Initiative

Die Pflege der Heimat ist für die Meckatzer Löwenbräu Verantwortung und Herzensangelegenheit zugleich. Wir Meckatzer möchten unseren Beitrag dazu leisten, das Allgäu als Hort des guten Lebens zu profilieren. Wir möchten unsere Region fördern, indem wir ihre Lebensqualität dahin gehend sichern, dass sie Vorbild für nachhaltiges Wirtschaften, gesunde Lebensmittel sowie für eine solidarische Gemeinschaft wird. Dabei geht es uns um das Wohl aller, das Gemeinwohl.

Dazu schaffen wir zum Beispiel mit unserer Initiative Allgäuer GenussMacher ein Netzwerk aus tatkräftigen und kreativen Menschen. Wir bringen Gleichgesinnte zusammen und möchten sie im Sinne von Lena Weiss – Ahnfrau unserer Werte – ermutigen, ihre Ideen von einem guten Leben zu verwirklichen. Dabei wollen wir ihnen helfen und sie begleiten. Denn Allgäuer GenussMacher sind Säulen eines attraktiven Allgäus und einer lebenswerten Zukunft.



Wahre

GASTLICHKEIT

»Herzlich willkommen



Zwischen den Höhen der Nagelfluhkette und den Tiefen des fruchtbaren Bodenseeraums am Rande des barocken Oberschwabens liegt der kleine Ort Meckatz – die Heimat unserer Brauerei. Hier finden Sie ein offenes Haus und die Einladung, als Gast bei uns zu weilen. Erleben Sie bei einer Brauereibesichtigung, wie die Symbiose aus traditionellem Brauhandwerk und modernster Brautechnik gelingt. Nach der Besichtigung laden wir Sie herzlich zu einem braufrischen Meckatzer Bier in unser Bräustüble ein. Hier am Stammsitz der Brauerei können Sie die wechselseitig inspirierende Atmosphäre von Tradition und Moderne direkt erfahren.



Meckatzer BRÄUSTÜBLE

In unserem Bräustüble genießen Sie traditionelle Gerichte, neu interpretiert und stets aus besten regionalen Zutaten frisch zubereitet. Wie bei unseren Bieren stehen im Meckatzer Bräustüble die Reinheit und Qualität der Zutaten sowie die handwerkliche Zubereitung der Speisen unter höchstem Können im Mittelpunkt. Dort trifft Braukunst auf Kochkunst und schenkt unseren Gästen wahren Genuss. Das Bräustüble ist gleichzeitig auch ein Ort des Zusammenseins – wie beispielsweise am Ende der Woche, wenn Familien und Freunde an den langen Tafeln Platz nehmen.



* Philipp Fischer und Max Rupp kochen mit Hingabe und Leidenschaft traditionelle und moderne regionale Spezialitäten.

Ihre GASTGEBER

Besuchen Sie uns und machen Sie sich selbst ein Bild von unserer Brauereifamilie und ihrer Leidenschaft für das Beste. Hier, wo Tradition und Moderne einander begegnen, indem das Neue das Alte ehrt. Hier, wo Herz und Hirn gemeinsam dafür sorgen, dass nicht nur die Qualität unserer Produkte, sondern auch das Miteinander gepflegt wird.

Gerne gewähren wir Ihnen einen Einblick in wahre Allgäuer Genussskultur.





Für Sie aus dem glücklichen Allgäu

Ihre Meckatzer Löwenbräu

Benedikt Weiß KG

Meckatz 10, 88178 Heimenkirch

www.meckatzer.de

 [Meckatzer.Loewenbraeu](https://www.facebook.com/Meckatzer.Loewenbraeu)  [meckatzer_brauerei](https://www.instagram.com/meckatzer_brauerei)

