



DER MECKATZER LÖWE

Zeitung für Allgäuer Genusskultur und Gastlichkeit



Genuss
Franz Keller in Meckatz / S. 2



Tradition
Orgelbau und Pfeifenflöten / S. 3



Mensch
Preisverleihung der GenussMacher / S. 6



Brauerei
Neues aus dem FAN-Shop / S. 8

AUF MEIN WORT

Seit 37 Jahren arbeite ich nun schon in unserer Brauerei und habe in dieser Zeit so einige Krisen erlebt, die es zu bewältigen galt. Was aber in diesem Jahr gebündelt zusammengekommen ist, toppt das alles um ein Vielfaches. In erster Linie ging es in dieser Zeit darum, alles dafür zu tun, dass wir die notwendigen Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe haben, um die Produktion aufrechterhalten zu können. Andererseits mussten wir aber auch viel Energie dafür aufbringen, alle Projekte, die wir uns für dieses Jahr vorgenommen hatten, zu realisieren.

Das größte Projekt war hierbei sicherlich die Fertigstellung unseres neuen Gär- und Reifekellers und da möchte ich an dieser Stelle ausdrücklich unserem Braumeister Max Stör danken, der mit spürbarer Leidenschaft und herausragendem Fachwissen diesen Meilenstein in der Unternehmensgeschichte gemeinsam mit seinen Kollegen und den Lieferpartnern realisiert hat. Wenn damit auch ein gewisses Unternehmenswachstum möglich sein wird, so liegt der Schwerpunkt doch vor allem auf der Sicherstellung unserer Qualitätsansprüche auf höchstem Niveau und einem signifikanten Beitrag zur Optimierung der Energieverbräuche bzw. Reduzierung der CO₂-Emissionen.

Eine umfassend verstandene Nachhaltigkeit, die die drei Aspekte Ökologie, Ökonomie und Soziales im Einklang vereint, hat für uns Meckatzer seit eh und je große Bedeutung und dem gilt auch in Zukunft unser ganzes Streben. Ich bin stolz auf unser Meckatzer-Team, mit dem ich das volle Freude weiterentwickle, was ich von meinen Vorfahren mit auf den Weg bekommen habe. Hierbei geht es nicht um ein „immer schneller“ oder „immer größer“, sondern um ein immer besser.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein rundum glückliches neues Jahr.

Michael Weiß

Michael Weiß
Geschäftsführender Gesellschafter,
Dipl.-Braumeister und
Dipl.-Kaufmann



Ob's heuer so weiß wird? Auf der Hochalpe in Warth-Schrecken ist man bestens vorbereitet.

Gärkeller, GenussMacher, Geselligkeit

Ein turbulentes Jahr geht zu Ende – ein spannendes steht uns bevor

Meckatz. Es ist wieder etwas Normalität eingekehrt, Sommer und Herbst waren herrlich, das Wetter hat größtenteils mitgemacht, die Menschen haben die Gelegenheiten genutzt und sich wieder getroffen, in Biergärten, privat und auf diversen Festen. Das haben wir Meckatzer auch gespürt. Unsere Verantwortlichen für den Festbereich erzählen (auf Seite 7), was da im Sommer so alles bewegt wird. Bierfässer und -bänke sind schließlich nur ein Teil davon. Wir schauen auch zurück auf die vierte Preisverleihung der GenussMa-

cher-Initiative, bei der wieder Prämierungen für regionale Persönlichkeiten, Produkte oder Initiativen verliehen wurden (Seite 6). Einen preiswürdigen Genussort gab es auch wieder. Im Frühjahr wird der neue Gär- und Reifekeller offiziell eingeweiht, die Produktion läuft bereits auf vollen Touren. Und wir schauen natürlich schon auf die nächste Feste-Saison. Da planen wir für unsere FANCLUB-Mitglieder im Frühjahr ein Open-Air. Und auch in diesem Winter gilt: Wir schauen nach vorn – und hoffen auf eine gute Zukunft.

Berliner Liebe zum Allgäu

Bayerische Landesvertretung in Berlin schenkt Meckatzer-Biere aus

Berlin. Auch in Berlin werden bayerische Biere zunehmend nachgefragt, denn sie verkörpern Tradition, Authentizität und Qualität. Christel Görendt, die Meckatzer-Gebietsverkaufsleiterin in Berlin, freut sich über zahlreiche Kunden in Gastronomie und Handel, die ihre Liebe zu den Meckatzer-Bieren auch



in diesem Jahr neu entdeckt haben. Derzeit wird Meckatzer in der bayerischen Landesvertretung ausgeschrieben, was auch bei den Teilnehmenden des Schafkopfturniers sehr gut ankam.

MdB Max Straubinger (re.)
und Michael Weiß beim
Schafkopfturnier



Foto: ©Carolin Weinkopf

Klasse statt Masse

Christine Urspruch

Christine Urspruch ist Schauspielerin, wohnt in Wangen und hat die Preisverleihung der GenussMacher moderiert.

Frau Urspruch, warum machen Sie bei den GenussMachern mit? Das ist ein spannendes Thema, mir gefällt das Konzept und ich freue mich immer, wenn Leute, die sich für etwas engagieren und sich mit guten Ideen einbringen, zusammenkommen. Da ist dann auch der Wettbewerb gut. Und natürlich ist schön, dass er diese Aufmerksamkeit bekommt.

Spielt Nachhaltigkeit in Ihrem Alltag eine Rolle? Wie setzen Sie das privat um? Ich kaufe überwiegend im Bioladen oder auf dem Wochenmarkt ein und greife im Supermarkt zu Bio-Produkten. Außerdem esse ich nur ein- bis zweimal pro Woche Fleisch. Auf's Auto kann ich leider nicht verzichten, aber ich versuche es so oft wie möglich.

Genuss und Qualität – Passt das für Sie zusammen? Ja, absolut. Ich esse sehr gern (lacht) und genieße das Leben. Dazu gehört für mich auch, schön zu wohnen. Ich habe gute, wertvolle Dinge um mich herum, wie zum Beispiel meine Möbel. Das gilt übrigens auch für meine Freizeit.

Was heißt das konkret? Na ja, ich bin dann einfach am liebsten in der Natur.

Leben im Allgäu und deutschlandweit Drehen – wie bekommen Sie das unter einen Hut? Schwer. Die Drehs sind sehr reizvoll, aber wenn ich heimkomme, geht mir immer wieder das Herz auf. Ich fühle mich hier einfach verwurzelt und fahre immer wieder mit Wehmut weg.

Sie sind ja bekannt wie ein „bunter Hund“. Stört Sie das? Ja, manchmal. Meist sind es ja schöne Begegnungen, wenn ich angesprochen werde, aber oft werde ich eben auch aus meinen privaten Gedanken herausgerissen – auf dem Markt etwa –, da würde ich am liebsten gern einfach in Ruhe einkaufen.

Meckatz. Franz Keller macht nicht viel Aufhebens von sich. Gemütlich und entspannt könnte man es nennen, wie der 72-Jährige auf der Bühne bei der Verleihung der GenussMacher-Preise in Meckatz Platz nimmt und die Fragen der Moderatorin beantwortet. Die einen, so beginnt Schauspielerin ChrisTine Urspruch das kurze Interview, würden bedingungslose Qualität bei Lebensmitteln verlangen, die anderen vor hohen Preisen warnen, die sich der Otto Normalverbraucher nicht mehr leisten könne. Gibt es hier tatsächlich

Zur Person

Franz Keller ist Winzer, Weinhandler, Gastgeber, einer der renommiertesten Köche Deutschlands und betreibt auf seinem Falkenhof eine eigene Schweine- und Rinderzucht. Er wurde 1950 in Freiburg geboren, ist am Kaiserstuhl aufgewachsen und lebt schon lange im Rheingau. Früher kochte er für die Queen und für Staatsoberhaupter, und viele Politiker waren schon in seiner „Adler Wirtschaft“ in Hattenheim zu Gast. Ende der 1990er-Jahre verabschiedete sich der Spitzenkoch, der zur ersten Generation der Starköche zählt, ganz bewusst „von der betriebenen Jagd nach Sternen“ und verfolgt seither konsequent seine eigene Philosophie: vom Einfachen das Beste. Artgerecht und naturnah züchtet er heute Schweine, Rinder und Hühner und fordert ein radikales Umdenken: „Schluss mit einer sinnentleerten Sterneküche und mit industrieller Nahrungsmittelproduktion, die den Respekt vor Tieren und Pflanzen verloren hat und die Menschen krank macht.“

nur ein Entweder-oder? Schafft man nicht doch auch einen Spagat zwischen diesen Themen? Kellers wohlüberlegte, kurze Antwort: „Nein, kein Spagat.“ Für den Experten in puncto nachhaltiger Fleischproduktion und guter Ernährung ist „weniger mehr“. Die Gewichtung müsse anders sein, sagt er. „Anständig Essen und Trinken gehört einfach dazu.“

Mit Qualität hängt ja unmittelbar auch die Frage zusammen, wie Lebensmittel produziert werden. Franz Keller als Verfechter des Tierwohls erklärt, warum ihm das so am Herzen liegt, und holt bei der Antwort ein bisschen aus. „Früher war auch nicht alles besser“, erzählt er, „ich bin in einer Metzgerei aufgewachsen



*„Ich appelliere:
Man sollte
anständig essen
und trinken.“*

Winzer und Gastronom Franz Keller hat sich
Insgesamt von der Sterneküche abgewendet



und habe beobachtet, wie es hieß: immer mehr, immer billiger.“ Das habe sich dann ja pervertiert, wie er es nennt. „Jetzt bin ich diesbezüglich stur“, sagt er, „ich hab's einfach selber gemacht. Habe Hühner, Gänse und Schweine – eine ganz alte Rasse – draußen gehalten. Auch Rinder.“ Da hätten sie aber erst ein bisschen Züchterfahrungen sammeln müssen. Zunächst schienen die Charolais-Rinder (französische Fleischerinder) perfekt. Die hätte man aber mästen müssen, was bei Kellers jedoch niemand wollte. „Also haben wir Kreuzungen mit Limousin-Rindern probiert.“ Er lacht: „Traumhaft, von Reinrassigkeit halte ich übrigens wenig.“

„Wer Fleisch isst, sollte Tiere lieben“

Dass die Tiere bei ihm auf dem Falkenhof so leben, „wie sie es am liebsten mögen“, gehört für ihn dazu. „Die Rinder müssen raus, die freuen sich doch immer auf die Wiese, das sieht man doch, und wenn man das sieht, weiß man auch, was recht ist.“ Das Credo: „Wer Fleisch isst, sollte Tiere lieben.“

Als Winzer und Gastronom ist er mit seiner Familie seit Jahren am Kaiserstuhl verwurzelt, lebt aber schon lange im Rheingau. Dass Heimat für ihn wichtig ist, steht außer Frage. „Ich bin und bleibe einfach ein sturer Kaiserstühler.“

Zum Thema „Geheimnisse aus der Kulinarik“ hat er übrigens auch eine feste Meinung. Zukünftige Food-Trends, die darauf warten, entdeckt zu werden, gibt es seiner Meinung nach nicht. „Man sollte weniger entdecken wollen, und sich mehr um das Traditionelle kümmern.“ Heißt konkret? „Weniger Fleisch, mehr Gemüse und grundsätzlich anständig essen und trinken.“ So spare man sich auch Arzt und Apotheker, fügt er hinzu und verrät noch seine Lieblingengerichte: Poularde und Fisch in Salzkruste.



Franz Keller ist Mitglied der GenussMacher-Jury und war im Rahmen der Preisverleihung im Meckatz Bräustüble zu Gast. Seine Ansichten zu Ernährung, Tierwohl und Sterneküche hat er in seinem Buch „Vom Einfachen das Beste“ zusammengefasst.

Weihnachten und Silvester im Bräustüble



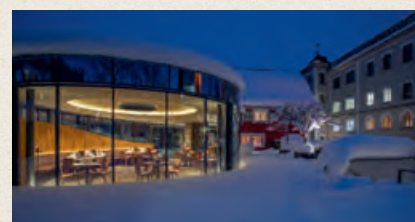
Die Weihnachtszeit ist hier im Allgäu immer etwas ganz Besonderes. Der erste Schneefall, die Familien kommen zusammen, um gemeinsam Musik zu machen, Stollen zu backen und sich Geschichten zu erzählen. Und die Häuser werden festlich herausgeputzt und dekoriert. So auch im Meckatz Bräustüble. Große rote und goldene Kugeln glitzern im Pavillon um die Wette, Kerzen in den Stuben sorgen für ein stimmungsvolles Ambiente. Mit verschiedenen Angeboten möchten wir mit Ihnen Weihnachten kulinarisch feiern oder den Jahreswechsel begehen.

Allgäuer Weihnacht am 14. Dezember, 17 Uhr



Einmal monatlich kocht Hermine Eller aus Scheidegg alte Allgäuer Rezepte im Bräustüble nach. Der letzte Termin in diesem Jahr steht natürlich ganz im Zeichen von Weihnachten und der deftig-würzigen Winterküche. Handgemachte Krautkräpfen finden sich an diesem Abend ebenso auf der Speisekarte wie ein feines Hirschgulasch vom heimischen Wild und die resche Bauernente mit Reiberdatschi und Preiselbeeren. Begleitet wird die Allgäuer Weihnacht von den Musiktieren, einem Duo aus Heimenkirch, das mit Akkordeon und Gitarre für adventliche Stimmung sorgt. Der Eintritt ist frei, wir empfehlen eine Tischreservierung.

Ihre Weihnachtsfeier bei uns



Suchen Sie für Ihre Weihnachtsfeier noch einen besonderen Rahmen? Wir haben da was für Sie: ein Abend mit Glühbier am offenen Feuer im Kastaniengarten, einer Brauereiführung und anschließendem Fassanstich sowie köstlichen vier Gängen aus unserer Weihnachtskarte. Das Ganze für 49,90 Euro pro Person. In unseren Räumlichkeiten haben zwischen 20 und 100 Personen Platz.



Alle Infos zum Weihnachtsfeier- oder Silvesterangebot gibt's auf meckatz.de oder unter 08381-1573.

Silvester in Meckatz



Zum Jahreswechsel noch nichts vor? Nach Party steht Ihnen so gar nicht der Sinn? Willkommen im Bräustüble. Hier herrscht kein Trubel, hier gibt es keine Konfettikanone – stattdessen hat das Küchenteam eine ganz besonders festliche Silvesterkarte gezaubert, aus der man à la carte wählen kann. Und sicherlich gibt es die ein oder andere Überraschung.



Alte Handwerks- tradition

**Was Orgelbauen mit Bier
oder Wein zu tun hat**

Wangen. Wie lange es die Tradition schon gibt, weiß Markus Fox nicht. Und dass es sie überhaupt gibt, hat er erst in seiner Lehre erfahren. Nicht vom Lehrmeister, sondern vom Organisten der St.-Martinskirche in Wangen, die gerade aufwendig renoviert wurde und auch einen größeren Einsatz von seinem Unternehmen, der Orgelbaufirma Josef Maier, erforderte. „Doch, das ist bei unserem Handwerk alte Tradition, dass nach der Fertigstellung einer Orgel die größte bzw. längste Pfeife, eine 52-Fuß-Pfeife, von der Pfarrgemeinde, dem ortsansässigen Brauer oder sonst wem mit Wein oder Bier aufgefüllt wird.“ Aufgefüllt? „Nicht wirklich“, so der junge Orgelbaulehrling, „das Volumen dieser Pfeife wird eben umgerechnet in entsprechende Liter und die gibt es dann – als Dank und Geschenk sozusagen.“ Und das kann eine ganze Menge sein, denn so eine Pfeife, egal ob aus Metall oder Holz, kann es schon einmal auf 6 Meter Länge und einen Durchmesser von 35 Zentimetern bringen.

Die Orgel in St. Martin wurde gerade renoviert. Das heißt geputzt und aufgefrischt, wie überhaupt der ganze Kircheninnenraum. 2814 Pfeifen aus Metall und Holz galt es dabei zu überprüfen und zu putzen. „Das ist etwa alle 20 Jahre nötig“, so Markus Fox, „und kann, je nach Bedarf, bei Orgeln gleich ein paar Wochen dauern.“ In Wangen war es damit in diesem Jahr aber nicht getan. Der örtliche Organist hatte sich schon länger einen elektrischen Spieltisch gewünscht, der vorne in der Kirche steht und der mit der mechanischen Rieger-Orgel auf der Empore verbunden ist. „Man sitzt vorne, beim Volk, und der Klang ist dann einfach anders als wenn man oben sitzen würde, man hat hier den Raumklang und eben nicht den Organistenklang.“



„Das ist bei unserem Handwerk alte Tradition, dass nach der Fertigstellung einer Orgel die größte bzw. längste Pfeife mit Bier oder Wein aufgefüllt wird.“

Die Firma Josef Maier aus Hergensweiler hat den Zuschlag bekommen und in ein paar Monaten einen kompletten, neuen Spieltisch gebaut. Wie klingt das jetzt? Der 17-jährige Handwerker schwingt sich kurzerhand auf die Orgelbank, zieht etliche Register, greift in die Manuale und lässt ein Bach'sches Orgelpräludium erklingen. Und tatsächlich, der Klang kommt aus den Pfeifen der Rieger-Orgel, als Kirchenbesucher hört man keinen Unterschied. „Der Organist schon“, weiß Fox, „oben sitzt man direkt vor den Pfeifen und ist abgetrennt von der Gemeinde und dem Pfarrer. Klar, unten muss man mit einer leichten Verzögerung leben, aber dafür sitzt der Organist viel mehr im Klang.“

**„Ich war schon
als Kind immer am
Basteln.“**

**Markus Fox,
Orgelbaulehrling**

Markus Fox ist 17 Jahre alt und im zweiten Lehrjahr zum Orgelbauer. Er hat die Realschule kurz vor der Mittleren Reife verlassen, dann ein Praktikum beim Orgelbauer gemacht, noch ein Jahr Holzfachschule drangehängt, bevor er die Lehre angefangen hat. Er stammt aus der Nähe von Salem, spielt mehrere Instrumente und hat das Orgelspielen erst ein Jahr vor der Lehre angefangen. An seinem Beruf gefällt ihm vor allem die Abwechslung und das Vielseitige. „Ich hab mit den unterschiedlichsten Materialien wie Holz, Filz, Leder und Metall zu tun, auch Elektrik ist ein Thema.“ Das Handwerkliche hat ihn schon als Kind begeistert, „ich war immer am Basteln.“ Dass es in Kirchen immer kalt ist, stört ihn nicht. „Im Winter ist man eh hauptsächlich in der Werkstatt.“ Zur Schule muss er nach



Ludwigsburg, „das ist die einzige Orgelbauschule, dahin kommen sogar Schüler aus der Schweiz und aus dem österreichischen Vorarlberg.“ Mehr als 30 Schüler sitzen gerade mit ihm in der Klasse. Bei der Firma Maier ist er derzeit aber der einzige Auszubildende. Er weiß, dass viele Orgelbauer nach der Ausbildung etwas anderes machen, studieren oder den Beruf wechseln. „Für mich ist das keine Option“, weiß er jetzt schon, „ich mach' dann meinen Meister und hätte danach am liebsten einen eigenen Betrieb.“



Die Orgel in St. Martin in Wangen ist frisch renoviert.



Orgelbau und Orgelmusik sind seit ein paar Jahren immaterielles Kulturerbe. 400 handwerkliche Orgelbaubetriebe mit etwa 2.800 Mitarbeitenden, 180 Auszubildenden sowie 3.500 haupt- und Zehntausenden ehrenamtlichen Organistinnen und Organisten prägen das Handwerk und die Kunst des Orgelbaus sowie der Orgelmusik in Deutschland. Ungefähr 50.000 sind hierzulande derzeit im Einsatz.

FANVIEW



Schindelpaten treffen auf ihre Patenkinder

Meckatz. Im Sommer konnten die Meckatzer-FANCLUB-Mitglieder eine Patenschaft übernehmen. Nicht für ein Neugeborenes, aber für eine original Allgäuer Holzschindel. Mit über 50.000 dieser Schindeln wurde nämlich der neue Reifekeller verkleidet. „Die Resonanz auf unser Angebot war einfach toll“, freut sich Michael Weiß über die vielen Patenschaften. Ende Oktober trafen sich nun die Paten in Meckatz, um ihre „Patenkinder“ persönlich kennenzulernen. Zur Begrüßung gab es für jeden eine Patenschaftsurkunde, auf der vermerkt war, wo genau sich die Patenschindel befindet. Nach dem gemeinsamen

Interessierte Blicke auf das neu geschindelte Gebäude



Abendessen auf Einladung der Brauerei ging es mit Braumeister Max Stör direkt zum Neubau. Der Bier-Fachmann erzählte leidenschaftlich vom Bauprozess, den täglichen Herausforderungen und den Besonderheiten des Projektes. „Das war beeindruckend“, fand Pate Thomas aus Ravensburg, „vor allem die vielen Verbesserungen beim Thema Nachhaltigkeit und Energieeffizienz sind super. Toll, dass Meckatzer hier wieder einen Maßstab setzt.“

1 Bulli, 1.453 l

Ein Montagabend im August, irgendwo zwischen Salem und Markdorf. Jubeln, Klatschen, Hundegebell und Musik. Rund 30 Einwohner des Ortes Kaltbächle sind in heller Aufregung. Der Grund? Sie bekommen Besuch – vom Meckatzer-Bulli im Rahmen der Brotzeit-Tour. Das Fahrzeug schnauft mit 34 PS den Berg hinauf und biegt in die Hofeinfahrt von Familie Vogt. Claudia Vogt hatte sich nämlich stellvertretend für die gesamte Dorfgemeinschaft bei der Meckatzer-Bulli-Tour als Tourstation beworben und wurde tatsächlich ausgelost. Der Grund für die Bewerbung ist eigentlich gar nicht so schön. Denn wenige Monate zuvor musste die kleine Dorfkneipe für immer schließen.



#MeckatzerMoment

Wie sieht dein #MeckatzerMoment aus?
Teile ihn mit uns auf Instagram und Facebook!
















Kilometer, 978 Brotzeiten

„Das war für uns hier in Kaltbächle schon ein großer Einschnitt ins Dorfleben“, erinnert sich Claudia Vogt, „das war schließlich unser Treffpunkt, unser Ort für ein gemeinsames Feierabendbier.“ Jetzt sei halt alles nicht mehr so, wie es war. Verständlich, dass Claudia Vogt dieses eine Gefühl noch einmal für alle Dorfbewohner aufleben lassen möchte. Sie füllt kurzerhand das Formular auf meckatzer.de aus, schickt es ab und wartet. „Wenn ich ehrlich bin, habe ich mir da keine großen Hoffnungen gemacht“, erzählt die leidenschaftliche Dekorateurin. Und hatte Glück.

Ja, Glück hatten die Kaltbächler in der Tat, denn ihre Bewerbung war nicht die einzige. Rund 1.500 Meckatzer FANS taten es Claudia Vogt gleich und hofften auf einen Besuch des Meckatzer-Bullis mit Brotzeit und Bier im Gepäck. Telefonisch und per Whatsapp wurden die Nachbarn über den bevorstehenden Besuch von Meckatzer informiert. Am Tag selbst waren wirklich alle auf den Beinen: vom jüngsten Bewohner mit wenigen Monaten bis zur Ältesten mit 94 Jahren. „Es war wie früher“, beschreibt Claudia Vogt den Abend rückblickend, „es gab ein gutes Bier, eine tolle Brotzeit und tolle Gespräche bis in die Nacht hinein.“

Wir wollten das Meckatzer-Team Jenny und Lea gar nicht mehr gehen lassen.“ Tatsächlich fiel es auch den beiden schwer, sich von der Dorfgemeinschaft zu verabschieden. „Es war ein tolles Erlebnis im Hinterland des Bodensees, wir haben uns so willkommen gefühlt“, schwärmen die beiden. Doch Kaltbächle war halt nun mal nicht das Ende der Brotzeit-Tour, sondern erst der Anfang. Zwei Wochen und insgesamt 41 weitere, ganz unterschiedliche Stationen lagen zu diesem Zeitpunkt noch vor ihnen: Von der Alpe über die Schreinerei in Oberstdorf, von der Bürogemeinschaft in Biberach bis zum Bauhof in Oberstauten warteten die Menschen auf den Besuch des Bullis. „Wir wurden aber nicht nur bei Gewinnerinnen und Gewinnern mit großem Hallo begrüßt“, erzählt Lea. Denn die Leute konnten das Brotzeit-Team auch spontan anhalten und bekamen dann auch ein Bier und Leckeres von den Allgäuer Bäckern. „Es war zu diesem Zeitpunkt ja gerade Erntezeit und so mancher Landwirt freute sich auf dem Feld über eine spontane Pause.“



2023 wird es im Sommer wieder eine Brotzeit-Tour geben. Bewerbungen kann man sich dafür ab Juli auf meckatzer.de

Bodnegg



Legau



Start in Meckatz



Untrasried



Kempten - Waltenhofen



Kaltbächle



Sigmaringen



Immer up to date

FANS, die zukünftig unseren Newsletter möchten, bitte bei der Website unter der Rubrik Newsletter anmelden.

- 1 Barkonvent Berlin
- 2 Gautrachtenfest Hopferau
- 3 Oberschwabenschau in Ravensburg
- 4 Sommelierabend Fellhorn
- 5 Siegerehrung Lena-Weiss-Cup
- 6 ProNah Dampfsrog Sontheim
- 7 Keltenhof Stuttgart
- 8 Heels Alpe in Kempten



Lust auf tägliche News direkt aus der Brauerei? Dann werdet Teil der Meckatzer-Familie und folgt uns auf Instagram, Facebook und YouTube. Auch unsere eigenen Meckatzer-GIFs machen bereits vielen Spaß.



„Wir sind schon fast eine richtige Familie geworden“

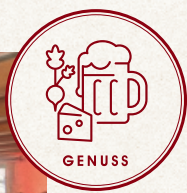
Zum vierten Mal wurden in Meckatz die GenussMacher-Preise verliehen

Meckatz Die GenussMacher-Initiative ist vier Jahre alt. Und ihr Gründer, Brauereichef Michael Weiß, steht voll und ganz hinter der Idee, „Qualität zu fördern und ein Umdenken anzuregen“. Schließlich, so der Brauereichef bei der Preisverleihung im Meckatzer Bräustüble, „hat sich inzwischen viel verändert, wir sind schon fast zu einer richtigen Familie zusammengewachsen.“ 120 Vorschläge für die vier Kategorien Produkt, Persönlichkeit, Initiative und Genusssort waren eingegangen, zwölf davon schließlich fürs Finale nominiert und an vier wur-

den im Herbst Preise verteilt. „Verlierer“, so Michael Weiß bei der Preisverleihung, „gibt es aber nicht, alle sind hier Gewinner.“ Dass er recht hat, zeigte sich gleich mehrfach, schließlich würden hier „Bessermacher im wahrsten Sinn des Wortes“ geehrt. Michael Weiß hat vor vier Jahren die GenussMacher-Initiative ins Leben gerufen, weil er „in einer Region, in der so viel Tolles und Gutes produziert wird, einen Gegenentwurf zu Billigangeboten und Massenware bieten will“. Vor allem bei Lebensmitteln, aber nicht nur.



GenussMacher unter sich: reger Austausch und spannende Diskussionen.



„Verlierer gibt es aber nicht, alle sind hier Gewinner.“

Michael Weiß bei der Preisverleihung

„Wir wollen damit diesen Mächlern zeigen, dass sie nicht allein sind, und ihnen Mut zusprechen, damit sie ihr gutes Ding weiter durchziehen.“

Spannender Austausch

Die GenussMacher-Preise wurden in diesem Jahr zum vierten Mal verliehen, wieder in den Kategorien „Produkt“, „Persönlichkeit“ und „Initiative“. Auch diesmal wieder dabei: die neue Kategorie Genusssort. Aus zwölf Finalisten hatte die Jury vier Preisträger ausgewählt, die im Herbst in der Brauerei ihre Preise abholen durften: einen Meckatzer-Löwen in Bronze und 5.000 Euro. Das Preisgeld ist zweckgebunden – es muss an eine Initiative oder eine Persönlichkeit weitergereicht werden, die im Sinne der GenussMacher agiert. Landrätin Indra Baier-Müller war wiederholt in der Jury. „Es war wieder toll und spannend. Wir haben viel diskutiert und es ist so schön, zu sehen, wie sich die unterschiedlichsten Menschen für Nachhaltigkeit einsetzen. Jeder von ihnen hat es verdient, Erster zu werden.“



GenussMacher
und Jury

Auch in der vierten Auflage des Wettbewerbs wurde – erstmals auch im Bodenseeraum und Oberschwaben – dazu aufgerufen, besondere Produzenten einzureichen. Insgesamt gingen in den vier Kategorien gut 120 Vorschläge ein. 30 davon betrafen den Publikumspreis, bei dem zum 2. Mal ein Allgäuer Genusssort gekürt wurde. Auch hier hatte die Jury aus drei Finalisten den Preisträger zu bestimmen. Ihr gehörten neben Michael Weiß unter anderem der Mediziner Prof. Dr. Volkmar Nüssler, Landrätin Indra Baier-Müller und Ramona Riederer von der Allgäu GmbH an.



Kategorie Produkt:
Handstickmeisterin Heidi Baumgartner

Die Oberstdorferin ist eine der Letzten in Deutschland, die dieses Handwerk noch beherrschen. Sie weiß alles über Zier-, Web-, Kreuz- oder Klosterstiche, bestickt Trachten, renoviert Fahnen und gibt ihr Wissen gern in Stickkursen weiter. Sie ist weltweit bekannt, auch einige Bücher hat sie über ihre Passion schon veröffentlicht und reist gern als Referentin durch die Lande, um Vorträge zu halten.

Weitere Platzierte:
Weichsberger Manufaktur und
die Wildverwurzelten



Kategorie Initiative:
Honigdorf Seeg

Im Honigdorf Seeg werden 600 Bienenvölker von etwa 55 Imkern gepflegt. Das ganze Dorf arbeitet hier zusammen: Gastronomie, Tourismus, Landwirtschaft und Gewerbe ziehen an einem Strang. Bei den Führungen und auf dem eigenen Honiglehrpfad erfahren große und kleine Besucherinnen und Besucher jede Menge über das Leben der Bienen.

Weitere Platzierte:
BUND Ravensburg und
Die Obstivisten



Kategorie Persönlichkeit:
Christian Skrodzki

Umtrieb und innovativ:
Der Allgäuer hat schon etliche Projekte zum Laufen gebracht. Dazu gehören unter anderem einige Wirtschaften, die Genussmanufaktur und das Allgäuhotel in Urlaub bei Leutkirch oder der Bahnhof Leutkirch, der inzwischen als Genossenschaftsbahnhof mehrere Funktionen erfüllt. Skrodzki wurde für seine Beharrlichkeit und seine Visionen ausgezeichnet.

Weitere Platzierte:
Karl-Heinz und Adelinde Häussler,
Gerd und Susanne Schellheimer



Kategorie Genusssort:
Stotzhof in Ittendorf

Wie der junge Landwirt Bruno Stotz mit seinen Mitarbeitern den elterlichen Gemüse- und Obsthof umtreibt, ist auszeichnungswürdig. Mit Veranstaltungen wie der „Feldtafel“ oder der Aktion „offene Scheunentore“ holt er Kunden direkt auf den Hof und lässt sie spannende Einblicke in den Hofalltag gewähren.

Weitere Platzierte:
Hopfengut No 20
Michels Kräuteralp

„Jede Veranstaltung ist anders“

Einblicke in den Arbeitsalltag von Alexander Schöpf, Disponent bei Meckatzer



Ein Teil der Festebereich-Mannschaft um Alexander Schöpf (2. von rechts)

Meckatz. „Von Ende April bis Ende September ist bei uns die Hölle los“, sagt Alexander Schöpf, der den Festebereich bei Meckatzer leitet. Auch früher im Jahr seien schon Messen, von Ende Januar bis Ende März. Im Sommer kämen dann die „großen Sachen“, wie er es nennt. Die vier größten kommen dann wie aus der Pistole geschossen: „Die Festwoche in Kempten gehört dazu und die IBO, die Oberschwabenschau und die Inter-gastra in Stuttgart.“ Das sind „richtig große Events“, erzählt Schöpf, „die gut geplant werden müssen.“ Personalplanung für den Auf- und Abbau von Holzständen und Messeaufbauten gehört dazu, natürlich der Auf- und Abbau selbst und die Organisation bzw. Lieferung von Bierfässern und Kistenware. Und: „Jede Veranstaltung ist anders, mal muss man übernachten, mal darf der Kühlhänger nicht auf dem Gelände stehen.“ Die Planung liegt bei ihm, nach Absprache mit den Außen- und Innendienstlern und dem Marketing wird es konkret. Zwei Feste-Fahrer stehen an seiner Seite, zwei Kommissionierer, die Inventar und Kisten zusammensetzen, und ein Putzer. „Ohne die wär' ich aufgeschmissen“, sagt er. Ganz abgesehen von den Schanktechnikern, die zum richtigen Zeitpunkt vor Ort sein müssen. Was wäre der Supergau? Da muss er nicht lange überlegen: „Wenn ein Kühlhänger oder Lkw kaputtgeht, das ist der Worst Case – kommt vor, aber zum Glück nicht oft.“

Die unterschiedlichsten Feste werden von Meckatzer bedient. „Viele Veranstaltungen laufen jedes Jahr gleich ab“, so Schöpf, „das Pfingstfest in Kressbronn zum Beispiel oder die Match Race in Langenargen, andere Ver-

anstaltungen sind nur einmal und dauern dafür monatelang.“ Beispiel? „Die Landesgartenschau in Lindau.“

Der 52-Jährige, der seit fast 20 Jahren bei der Brauerei ist, hat nach der Mittleren Reife eine Ausbildung zum Speditionskaufmann absolviert sowie weitere fünf Jahre Speditionserfahrung gesammelt, zwei Jahre als Fertigungs-

„Es ist abwechslungsreich und ich habe mit den unterschiedlichsten Leuten zu tun.“

disponent bei einem großen Haushaltswarenzulieferer gearbeitet und weitere zwei Jahre die Auftragsbearbeitung eines US-Konzerns für Europa getätigt. „Die Abwechslung ist es, die mir bei meinem Job so gefällt“, erzählt er, „jedes Jahr ist anders und ich habe mit den unterschiedlichsten Leuten zu tun.“ Dass große und kleine Kunden zufriedengestellt werden, ist ihm wichtig. Er sagt aber auch, dass Corona einiges durcheinandergebracht hat. „Viele haben gedacht, sie müssen danach was aufholen und da waren wir manchmal einfach am Anschlag.“ Eigentlich schön, wenn es wieder läuft, „aber mit Planung und Vorlauf ist es mir am liebsten.“

Wie ein normaler Arbeitsalltag bei ihm aussieht? „Derzeit Planen und Telefonieren“, so fasst er es zusammen, „jetzt ist die ruhige Phase im Jahr, aber ich bearbeite schon die Anfragen für nächstes Jahr.“ Urlaub im Sommer? Er lacht. „Geht eigentlich gar nicht“, sagt er und hat sich schon längst an diesen Rhythmus und den Herbst- und Winterurlaub gewöhnt.



Mmmmh ...
Fest-Märzzeit

Das Fest-Märzen ist wieder im Handel, allerdings nur bis Weihnachten. Dieses nach altem Rezept und mit feinsten Spezialmalzen eingebraute Bier gibt es nur im Winter. Die rot-goldene Bierspezialität mit ihrem Stammwürzegehalt von 13,5 % (Alkoholgehalt: 5,4 % Vol.) hat eine ganz unverwechselbare, fruchtig-kernige Malzaromatik, die durch eine feinsinnige Hopfennote ausbalanciert wird. Deftige Wintergerichte wie Eintöpfe passen perfekt dazu. Auch Würstchen lässt sich damit hervorragend. Denn die „feinsinnige, selbstbewusste Bittere“, wie es die Biersommeliers gern ausdrücken, passt bestens zu den subtilen Aromen von Wild- oder Pilzgerichten.

Stark eingebraut

Bockbiere haben eine lange Tradition

Meckatz. Bockbiere stammen ursprünglich nicht aus Bayern. Schon 1351 wurden in Einbeck bei Hannover kräftige Biere eingebraut. In Bayern wurde das Bier „nach einpöckischer Brauart“ schnell heimisch und einfach „Bock“ genannt. Auf vielfachen Wunsch haben die Meckatzer-Braumeister das dunkle, untergärige Starkbier wieder aufleben lassen – besonders zur Fastenzeit, ausgenommen aus dem Fass in ausgewählter Gastronomie. Seit 2017 gibt es ihn auch in der Flasche. Mit einer Stammwürze von 17,8 Prozent und einem Alkoholgehalt von 7,1 Prozent ist der Meckatzer-Bock ein Bier für ganz besondere Gelegenheiten. Er hat eine dunkle, kastanienbraune Farbe und einen sahnig-satten Schaum. Im Antrunk ist er süßlich-malzig, passt hervorragend zu Wildgerichten, zu Steaks, Käse und zu Süßem.



Ganz neu: Den Meckatzer Bock gibt es bereits Mitte Dezember.



„Sagen Sie mal, Herr Weiß ...“

... wäre aus Ihnen eigentlich auch ein guter Politiker geworden?“

Nein, das glaube ich nicht. Weil ich das, was ich denke, auch sage und das, was ich sage, auch tue. Bei den Politikern gibt es permanent Überlegungen, wie das Gesagte wohl ankommt und wie man am besten Wähler gewinnen kann. Donald Trump ist vielleicht ein extremes und abschreckendes Beispiel, aber auch in Deutschland gibt es immer

wieder Fälle – gut zu sehen beim Thema Verlängerung der Atom-

„... mit den Partei-zwängen könnte ich nicht leben.“

kraftwerke –, wo viel Ideologie mit im Spiel ist. Ich fühle mich aber der

Wahrheit verpflichtet und frage mich bei Politikern oft, was jetzt eigentlich wahr ist. Ich bin schon ein politischer Mensch, bringe mich auch politisch ein und bin im Kontakt mit vielen Politikern, aber mit den Partei-zwängen könnte ich nicht leben. Mich da einer Linie unterwerfen zu müssen, wäre gar nicht meins.

Neues im FAN-Shop

Öffnungszeiten:
Di. bis Sa.: 11–16:30 Uhr
Online:
Meckatzer-shop.de

Meckatzer-Geschenkekorb

Immer eine schöne Überraschung: In verschiedenen Ausführungen und natürlich ganz individuell bestückbar



Meckatzer-Winter-Ale

Die Winterbier-Familie von Meckatzer wächst um ein weiteres Mitglied: Seit dem ersten Advent gibt es exklusiv im Meckatzer-Geschkenstadel ein Winter-Ale in der 0,75-Liter-Flasche.



Meckatzer-Schafkopfkarten

Mit bierigen Überraschungen auf jedem Blatt



Meckilette

Der Hingucker in der Sauna oder im Fitnessstudio: unsere roten Meckatzer-„Meckiletten“ mit Logo.



Fisherman Beanie

Winterzeit ist Mützenzeit. Unsere Fisherman Beanie mit Logo-bestickung auf der Vorderseite hält warm und sieht dazu auch noch supercool aus.



Treber-Nudeln

Eine Spezialität aus original Meckatzer-Treber, die perfekt zu Biersoßen passt



Hoodies

Allseits beliebt: unsere Meckatzer-Hoodies – superbequem und gemütlich. Erhältlich in Meckatzer-Rot, Creme oder Anthrazit.



Neue Vertriebspitze

in Meckatz



Seit 1. Oktober ist Peter Meyer (li.) im Meckatzer-Team und verantwortet künftig die Führung der Verkaufsmannschaft für die Absatzwege Gastronomie, Feste und den Gastronomie-orientierten Getränkefachgroßhandel. Zudem leitet er den Verkaufsdienst. Peter Meyer hatte zuvor über 20 Jahre verantwortungsvolle Positionen im Vertriebsaußen- wie auch -innen dienst inne und konnte umfangreiche und wertvolle Erfahrungen sammeln.

Schon seit mehr als zehn Jahren ist Florian Kostka in unserem Unternehmen tätig und hat in dieser Zeit verschiedene Aufgaben im Bereich des Marketings wie auch des Verkaufs betreut. So hat er jahrelang das Handels-Marketing verantwortet und war anschließend der zentrale Ansprechpartner für die Key-Account-Kunden im Einzelhandel. Seit nunmehr zwei Jahren ist Florian Kostka als Vertriebsleiter Handel für die Betreuung aller Einzelhandelskunden sowie den diese beliefernden Getränkefachgroßhandel verantwortlich.

In diesem Sinne freuen wir uns auf eine schlagkräftige Doppelspitze im Vertrieb.

Kult trifft auf Kult

FANCLUB-T-Shirt und Meckatzer-Bulli

Meckatz. Beides ist Kult: das jährliche FANCLUB-T-Shirt und der Meckatzer-Bulli aus dem Jahr 1969. Da ist es einfach nur logisch, dass beide nun gemeinsame Sache machen. Auf dem neuen FANCLUB-T-Shirt prangt der rote Hingucker in seiner ganzen Schönheit. „Hier in der Brauerei gibt es aber noch viel mehr besondere Fahrzeuge“, sagt Michael Weiß, „und ich kann mir gut vorstellen, dass wir daraus eine Serie machen.“ Christian Wucher (li.), Brauer im Sudhaus, und Disponent Adrian Leipold tragen es bereits jetzt mit Stolz.



Meckatzer-FANCLUB-Skitag am Oberjoch

Herzliche Einladung für alle FANs am 11. März 2023

Oberjoch/Bad Hindelang. Nach zwei Jahren Pause können FANs in diesem Winter endlich wieder die Skier wachsen. Das Skigebiet Oberjoch/Bad Hindelang bietet auf 32 bestens präparierten Pistenkilometern ideale Wintersportbedingungen. Hier kommt die



ganze Familie auf ihre Kosten. Erwachsene haben die Möglichkeit, das neueste Equipment der Ski- & Snowboardschule Ostrachtal zu testen. Ausrüstung kann – abzüglich 20 Prozent für FANCLUB-Mitglieder – vor Ort geliehen werden. Ausklingen kann dieser Skitag in der Meckatzer Sportalp bei Meckatzer-Spezialitäten. FANCLUB-Mitglieder können den ganzen Tag über ihre Biermarken einlösen und erhalten einen Gratis-Tagesskipass. Für direkte Familienangehörige wird ein Unkostenbeitrag von 20 Euro, für Kinder bis 18 Jahre von 10 Euro erhoben.

Anmeldeschluss ist der 10. Februar 2023.
Mehr Infos unter
www.meckatzer.de/de/aktuelles

Die Fotos der widerrufenden Person werden dann unverzüglich aus elektronischen Medien (sofern verhältnismäßig technisch möglich) entfernt und nicht mehr für neue Drucksachen verwendet.

Jubilare

Martin Nägele ist seit 25 Jahren als „Meckatzer“ unterwegs. Er war im Festebereich, bis er im Jahr 2000 ins Fahrerteam wechselte. Seither beliefert er sehr zuverlässig und mit vollem Engagement unsere Kunden im Oberallgäu.



Seit 10 Jahren ist **Ludwig Dotschkail** als Elektronik-Meister für Energie- und Gebäudetechnik im Einsatz. Unseren Ludwig schätzen die Mitarbeitenden sehr, denn er ist immer vor Ort, wenn technische Probleme auftreten.

Ebenfalls seit 10 Jahren ist **Michael Stephan** bei den Meckatzern. Der leidenschaftliche und vielseitige Brauer und Mälzer ist im Filterkeller tätig und trägt somit wesentlich zur Qualität unserer Biere bei.



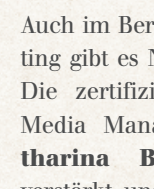
Herzlichen Glückwunsch und auf viele weitere Jahre!

Neue Mitarbeitende



Einige neue Gesichter gibt es seit Kurzem bei den Meckatzern.

Jetzt begrüßt auch **Christine Hanke** unsere Gäste am Empfang. Die gelernte Betriebswirtin wird außerdem den Bereich Rechnungswesen/Einkauf unterstützen.



Auch im Bereich Marketing gibt es Neuigkeiten: Die zertifizierte Social Media Managerin **Katharina Bichlmeier** verstärkt unser Marketingteam im Bereich Online-Kommunikation und ist künftig Ansprechpartnerin für unsere FANs.

Frauenpower gibt es in unserem „Nachwuchsteam“: **Celine Barba** (li.) startete ihre Ausbildung als Industriekauffrau und **Lara Rothmund** als Brauerin und Mälzerin.



Christian Schübl ist wieder im Meckatzer-Team. Er hat vor vielen Jahren eine Ausbildung in Meckatz als Brauer und Mälzer absolviert. Nun kehrt er zurück an seine Ausbildungsstätte und ergänzt das Team in der Füllerei.



Allen ein „herzliches Willkommen“.

Meckatzer Löwe zum Download aufs Smartphone – QR-Code einscannen und los geht's.



Impressum

Herausgeber: Meckatzer Löwenbräu B. Weiß KG, PF 70, 88176 Heimenkirch. Fotos: Hausarchiv, shutterstock. Redaktion + Gestaltung: agenturInhalt, Druck: Holzer Druck und Medien