

DER



LÖWE

Zeitung für Allgäuer Genusskultur und Gastlichkeit

Genuss



Unser täglich' Brot

S. 2

Tradition



Neue Pächter im Bräustüble

S. 3

Mensch



So arbeitet das Füllerei-Team

S. 7

Brauerei



Neues aus dem FAN-Shop

S. 8

## AUF MEIN WORT

**D**achten wir Ende des letzten Jahres, dass es bezüglich der Krisen in der Welt und dem wirtschaftlichen Umfeld inklusive der Inflation nicht schlimmer kommen könnte, so wurden wir dieses Jahr eines Besseren belehrt. Nun kommt der Krieg im Gazastreifen hinzu und die Machthaber in den entscheidenden Staaten kommunizieren kaum noch miteinander. Keine guten Voraussetzungen, um optimistisch in die Zukunft zu blicken.

Wir dürfen uns davon aber nicht zu sehr herabziehen lassen, sondern sollten den mit Sicherheit kommenden Zeitpunkt vorbereiten, zu dem sich sowohl die politischen, wie auch wirtschaftlichen Umstände wieder bessern: Dieser Zeitpunkt wird unter Garantie kommen – die Frage stellt sich nur, wann das der Fall sein wird. Ich orientiere mich gerne an dem für diese Situation passenden Spruch eines Gelehrten: „Gott gebe mir die Gelassenheit, Dinge hinzunehmen, die ich nicht ändern kann, den Mut, Dinge zu ändern, die sich ändern lassen, und die Weisheit, das eine vom anderen zu unterscheiden.“

Orientierung geben uns Meckatzern zudem die Werte, für die wir uns schon seit Jahrzehnten engagieren und die sich als zeitlos gültig erwiesen haben. Das sind menschliche Werte: die Treue zu sich selbst, der Dienst an der Gemeinschaft und das konsequente Streben nach höchster Qualität in allem Tun.

So brauen unsere Braumeister trotz aller Belastungen der Rohstoffe Gerste und Hopfen durch die Klimaveränderung weiterhin Biere auf einem Qualitätsstandard, der in der Branche als Maßstab gilt. Zudem werden wir im kommenden Jahr unser Sortiment um zwei Produkte ergänzen, die schon so oft von unseren FANs verlangt wurden.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein frohes Weihnachtsfest im Kreis Ihrer Lieben und ein rundum glückliches neues Jahr

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



Auf dem Staufner Haus ist man für die Wintersaison gerüstet. Ob es dieses Jahr auch wieder so weiß wird?

## Kraft tanken im Allgäu

Immer mehr Gäste entdecken das Allgäu – der Winter darf kommen

**Meckatz.** Was für ein toller Sommer und Herbst liegen hinter uns. Viele Feste wurden gefeiert. Nicht nur Festwoche und Oberschwabenschau waren wahre Publikumsmagnete, auch die Vereine landauf und landab haben sich mächtig ins Zeug gelegt. Dabei ist es immer schwieriger, freiwillige Helfer zu finden. Wir Meckatzer setzen alles daran, unsere Vereine zu unterstützen, damit auch weiter zusammen gefeiert, gefestet und Gemeinschaft gepflegt werden kann. Das ist gerade in einer Region wie dem Allgäu wichtig, wo immer

mehr Menschen zum Krafttanken anreisen und die Feriendestination im Allgemeinen sehr gut gebucht ist. Deutsche, Schweizer, Österreicher kommen, aber inzwischen auch viele aus München. Immer mehr Besucher merken, dass hier die Qualität noch stimmt und die ganze Region eine liebenswerte ist, in der die Einheimischen mit Herzblut bei der Sache sind. Egal, ob es um Brauereien oder Berggästen geht: Die Region ist gerüstet, die Gastronomen und Betreiber der Bergbahnen auch, und der Winter darf kommen.

## Im Münchner Raum

In den Orterer-Märkten gibt's künftig das Meckatzer Hell

**München.** Ein weiterer der erfolgreichsten Getränkemarktfilialisten Deutschlands führt künftig auch das Meckatzer Hell im Sortiment. „Bei der Orterer-Gruppe sind wir ja bereits in Stuttgart vertreten“, sagt Florian Kostka, Vertriebsleiter Handel bei Meckatzer.



„Aber jetzt im Münchner Raum präsent zu sein, ist doch etwas ganz Besonderes.“ In 58 Orterer-Märkten – von insgesamt 78 – wird die Bierspezialität in und um die bayerische Biermetropole herum künftig zu erwerben sein. „Und darauf sind wir natürlich mächtig stolz.“



## Klasse statt Masse

**Karlheinz Härle**

Bäckermeister Karlheinz Härle aus Blaichach ist Vorsitzender des Vereins „Allgäuer Bäcker“, der vor sechs Jahren gegründet wurde und inzwischen 27 Mitglieder hat.

## Herr Härle, was macht Ihr Verein?

Wir setzen ein Zeichen für den Erhalt unseres traditionellen Handwerks. Bei uns gibt es ganz schön strenge Vorgaben für die Mitglieder. Natürlich gibt es die Bäckerinnung, aber wir gehen einen Schritt weiter und wollen darüber hinaus auf das natürliche Backen setzen.

## Was heißt das konkret?

Unsere Mitglieder müssen zum Beispiel einen eigenen Natursauerteig haben und dürfen keine industriell gefertigten Teiglinge verwenden. Wir setzen auf natürliche Produkte, auf Regionalität und auf Zeit bei der Teigherstellung. Außerdem verpflichten sich die Mitglieder, ihren Lehrlingen 20 Prozent mehr zu zahlen als der Bundestarif.

## Was hat der Bäckerkunde davon?

Wir sind eine eingeschworene Gemeinschaft, die sich um beste Qualität und echte Handarbeit bemüht. Natürlich kann man Brot auch billig haben, aber zum Glück schauen immer mehr Menschen auf gute Produkte. Und sind auch bereit, dafür mehr zu zahlen.

## Was haben Ihre Mitglieder vom Beitritt?

Viel. Wir machen gemeinsame Aktionen, tauschen uns aus, treffen uns zu Seminaren, veranstalten im letzten Jahr schon allgäuweit einen Malwettbewerb mit anschließenden Backstuben-Tagen. Davon profitieren wir alle und die Menschen bekommen das mit.

## Sind 27 Mitglieder ausreichend?

Na ja, da ist schon noch Luft nach oben. Aber wir sind halt konsequent und unsere Maßstäbe sind eben streng. Wir konzentrieren uns aufs Wesentliche und wollen bodenständige Qualität. Wer industriell gefertigte Aufbackware anbietet, hat bei uns einfach keinen Platz.



# Backen für unsere Heimat

**Die Allgäuer Bäcker haben sich zu einem Verein zusammengeschlossen –  
Ziel: Das alte Handwerk soll erhalten werden**

Das Rezept klingt fast zu einfach: Man nehme hochwertige Zutaten, setze auf Familienrezepte und althergebrachte Backweisen und gebe dem Ganzen schön viel Zeit. Und fertig ist ein „ursprünglich hergestelltes Brot beziehungsweise eine Backware.“ Klingt logisch und gar nicht kompliziert. „Ist es eigentlich auch“, sagt Karlheinz Härle, Vorsitzender des Vereins und einer von 27 Mitgliedern. Die Ziele des Vereins sind schnell genannt:

gute Qualität, Hingabe für jedes Gebäck und der Erhalt des traditionellen Handwerks. Logisch, dass industriell gefertigte Teiglinge in den Backstuben der Allgäuer Bäcker keinen Platz haben.

*Ein Allgäuer Bäcker „bewahrt die traditionellen Gebräuche und Lebensweisen des Allgäuer Bäckerhandwerks ...“*

## Aufgelistet im Ethikkatalog

Regional, nachhaltig, traditionell, fair und engagiert lauten die fünf Adjektive, an denen sich „der Allgäuer Bäcker“ grundlegend orientiert. Wer dazugehören will, muss einige Kriterien erfüllen, die in einen sogenannten Ethikkatalog aufgelistet sind. Beispiele gefällig? Ein Allgäuer Bäcker „bewahrt die traditionellen Gebräuche und Lebensweisen des Allgäuer Bäckerhandwerks und trägt zum Erhalt regionaler Gebäckspezialitäten bei, wirtschaftet ökologisch und ökonomisch nachhaltig, verwendet betriebseigenen Sauerteig zur Säuerung von Roggenteigen und fördert Lehrlinge aktiv und begleitet diese während ihrer Ausbildungszeit“. Und das sind nur ein paar Kriterien. Im letzten Jahr veranstalteten die Allgäuer Bäcker einen allgäuweiten Malwettbewerb mit anschließenden Backstuben-Tagen für die Kinder.



Auch Backseminare und andere Veranstaltungen werden angeboten. Mehr über den sechs Jahre alten Verein „Der Allgäuer Bäcker“ gibt's unter: [der-allgaeuer-baecker.de](http://der-allgaeuer-baecker.de)



© Allgäu GmbH / Christian Vogel

**Gut Ding will Weile haben: Auch Zeit ist den „Allgäuer Bäckern“ wichtig.**



© Allgäu GmbH / Christian Vogel



© beym.by / Gregor Lengler

## Rund ums Brot

Wann wurde Brot erfunden? Das ist lange her. Im heutigen Jordanien wurden verkohlte Spuren von einer Art Fladenbrot ausgegraben, die 14.000 Jahre alt sein sollen. Darstellungen und Funde belegen, dass auch die Ägypter bereits vor 6.000 Jahren spezielle Backräume hatten, in denen so etwas wie Brot gebacken wurde. Ihr Spitzname war nicht ohne Grund „Brotesser“. Sie bauten auch die ersten Bäckereien und tüftelten an neuartigen Öfen. Ein vergessener Klumpen Teig brachte im alten Ägypten dann den Durchbruch: Der erste Sauerteig wurde entdeckt. Deutschland ist übrigens unangefochtener Brotweltmeister, allein schon wegen der Getreidevielfalt. Erstaunlich allerdings: Die beliebteste Sorte in Deutschland ist das Toastbrot. Beim Verzehr haben andere Nationen die Nase vorn: Die Philippinen und Südkoreaner essen noch mehr Brot als die Deutschen. Bei den Sorten sind wir allerdings wieder vorn: Das Deutsche Brotregister des Deutschen Brotinstituts verzeichnet derzeit über 5.200 unterschiedliche Brotspezialitäten, vermutlich sind es aber noch mehr, da nicht jeder Bäcker seine neueste Kreation sofort oder überhaupt meldet. Die Deutsche Brotkultur wurde übrigens durch die nationale UNESCO-Kommission im Jahr 2014 ins bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen.



© Allgäu GmbH / Christian Vogel



## Apfel- und Birnenbrot

**Eines der ältesten Weihnachtsgebäcke**

Die Herkunft eines der ältesten Weihnachtsgebäcke liegt in Tirol, Österreich, sowie im bayerischen und schwäbischen Raum. Ursprünglich wurden nur getrocknete Birnen für das Früchtebrot verwendet, später kamen mit der Einfuhr südländischer Früchte auch Rosinen, Datteln und Feigen hinzu. Zu Dörrbirnen sagt man in bestimmten Regionen auch Hutzeln bzw. Kletzen, und damit sind auch die Namen der Brote erklärt. In Südtirol spricht man auch von Zelten.

Im oberen Allgäu, das wegen seiner kargen Böden recht arm war, wurde „Birnebrot“ am Heiligen Abend nach der Rückkehr von der Christmette gegessen. Dazu gab es ein Gläschen „Obstler“ – natürlich auch aus Äpfeln oder Birnen. Die Kinder armer Leute sangen Advents- und Weihnachtslieder vor den Häusern begüterter Bauern und erhielten zum Dank die „Singäte“, wie das Birnebrot deshalb genannt wurde. Heute kennt aber kaum noch jemand diesen Ausdruck.

### Um den Andreastag herum

Begonnen wurde mit dem Backen des Früchtebrots in den Tagen um den Andreastag am 30. November. In der Andreasnacht begannen die „Klöpfnächte“, ein Fruchtbarkeitsbrauch, bei dem maskierte junge Männer mit Gedichten um Gaben, also auch Früchtebrot, bettelten. Es gehörte mit anderen Herbstgaben teilweise zu den Festtagsspeisen am Nikolaustag. Am Heiligen Abend oder am Stephanitag wurde das Früchtebrot vom Hausvater angeschnitten und verteilt. Die Kinder, Knechte und Mägde bekamen einen Anteil. Um Glück in den Stall zu bringen, erhielten auch die Tiere Früchtebrot als „Maulgabe“.



Wo heute Gäste willkommen heißen werden, war früher – als Lena Weiss und ihr Mann im Jahr 1853 das Bräustüble erwerben – zugleich die Mälzerei und die Brauerei. In diesem Haus, dessen Mauern bereits um 1500 herum aufgebaut wurden und das 1738 das Braurecht erhielt, hat Lena Weiss nach dem Tod ihres Mannes gegen alle Konventionen weiter Bier gebraut und ausgeschenkt. Ihr Sohn Benedikt hat auch

### *Seinen Wurzeln als Allgäuer Gasthaus ist das Bräustüble bis heute treu geblieben*

das Meckatzer Weiss-Gold erfunden und es bereits 1905 beim Kaiserlichen Patentamt als erste Allgäuer Biermarke eintragen lassen – es ist auch die beliebteste geworden.

Das Bräustüble ist ein Ort, der seit Generationen Menschen verbindet und an dem zusammen gefeiert und gesessen wird. Und natürlich sind auch stille Genießer willkommen. Seinen Wurzeln als Allgäuer Gasthaus ist das Bräustüble bis heute treu geblieben – allerdings auf zeitgemäße Art. Eben historisch und modern, traditionsbewusst und gastfreundlich.



## Braukunst und Gastfreundschaft

Das Meckatzer Bräustüble blickt  
auf eine jahrhundertelange Geschichte  
zurück

Das Bräustüble bietet stilvolle Räumlichkeiten für kleine wie für große Gesellschaften. Eigentlich sind es drei Gaststuben, die das Bräustüble ausmachen, und seit zehn Jahren gibt es den zusätzlichen Gartenpavillon, der sich mit offenen Türen oder mit Kaminfeuer



präsentiert, je nach der Außentemperatur. Herzstück ist die Gaststube mit Ausschank, im großen Festsaal im Obergeschoss, der auch als Seminarraum genutzt werden kann, kommen 120 Personen unter.

Auf der Karte finden sich heute hausgemachte Brotzeiten ebenso wie kulinarische Schmankerl, Regionales und Vegetarisches. Perfekt, wenn dann zu jedem Gang bzw. jeder Speise die passende Bierspezialität empfohlen wird. Gemeinsamer Genuss steht dabei immer im Vordergrund, ganz getreu dem Motto „Zeit für was Gutes“.

## „Hohe Familienpower“

**Daniela und Rainer Gauß sind die neuen Pächter im Meckatzer Bräustüble**

**Meckatz.** Ihr Tag müsste doch viel mehr als 24 Stunden haben, wenn man den Geschichten lauscht, die Daniela (41) und Rainer Gauß (51) so von ihrem Alltag erzählen. Seit 2016 leiten sie die Gastwirtschaft „Zum Brennerwirt“ in Neuravensburg bei Wangen. Damals war ihr Grundgedanke „die gläserne Produktion und unsere tollen regionalen Produkte, die wir vermarkten wollten“. Jetzt haben die beiden als Pächter noch das Bräustüble in Meckatz übernommen. Nebenbei betreiben sie ihre kleine Landwirtschaft mit etwa 20 Rindern, brennen Schnaps und machen Essige und Liköre, betreuen Wohnmobilstädte und haben noch vier Kinder im Alter zwischen 5 und 19. „Das ist unser Glück“, sagen sie. Und meinen damit auch, dass alle mithelfen, die älteste Tochter schon als ausgebildete Hotelfachfrau, die jüngeren Kinder sind öfter in Gastraum und Küche zu sehen. Auch der Neffe, gelernter Koch, steht bereit. Dazwischen wuselt der Dreijährige herum. „Hohe Familienpower“ nennen sie es und wissen, „dass im Ernstfall immer

jemand von uns da ist oder einspringen kann“.

Zur Gastronomie haben die beiden über die Landwirtschaft gefunden. Die Eltern hatten jeweils Betriebe, Rainer Gauß führte daneben mehr als 20 Jahre einen Kfz-Betrieb, auch Daniela Gauß hat nach ihrer Lehre zur Hotelfachfrau in einem Kfz-Betrieb gearbeitet. „Ein kleines Landhotel war aber immer mein Traum“, sagt sie. Beide finden, „dass wir den schönsten Job der Welt haben. Wir können Menschen zusammenbringen und zufrieden machen – das erfüllt uns.“

### **Auf den Opa gehört**

Dass zu solch einem Schritt Mut gehört, ist den beiden bewusst. „Mein Opa“, erzählt der neue Pächter, „hat immer gesagt: Was andere aufhören, musst du anfangen.“ Die beiden sehen darin eine Chance, wissen, dass viele Kollegen ihre Wirtshäuser gerade schließen, und haben richtig Lust auf's Bräustüble. „Das ist kein Beruf für uns, sondern Berufung.“ Mit Chefkoch Veselin Vladimirov – „der

vor Ideen sprüht“, wie seine neuen Chefs lobend bemerken – und einem neu zusammengestellten Team in Küche und Service. „Wir freuen wir uns, dass wir hier mit diesen guten Namen, den hervorragenden Bieren und der guten Lage etwas weiterführen dürfen – und natürlich vor allem auf die Gäste.“

Viel Herzblut stecken sie hinein, das wissen sie, das wollen sie und das „ist genau unser Leben“. Hobbies, Freizeit, Urlaub? Ja, doch das gibt's – Rainer Gauß ist leidenschaftlicher Musiker – und den Montag halten sie sich immer frei. „Ein Tag genügt, mehr brauchen wir nicht. Da unternehmen wir alle zusammen was und wenn wir abends dann gemeinsam Brotzeit machen, ist das purer Luxus für uns.“ In zehn Jahren wollen sie mal zu zweit Urlaub mit dem Wohnmobil machen. Aber das ist noch ein bisschen hin. Inzwischen sehen sie sich in ihren Betrieben, mit der Familie, der Crew und den Gästen. Ein „kleines Landhotel“ ist es zwar nicht geworden, aber für Daniela Gauß „schon so was Ähnliches“.

**Chefkoch Veselin Vladimirov hat viele Ideen.**



Seit 1. November ist das Bräustüble unter neuer Leitung. Geplant sind künftig auch musikalische Veranstaltungen und natürlich gibt's saisonabhängige kulinarische Highlights. Im Herbst und Winter werden jedenfalls auch Wildgerichte auf der Karte stehen. Jagen tut Rainer Gauß nämlich nebenbei auch noch. Info: meckatzer-braeustueble.de



# FANVIEW



  
**Brauereiparty**  
 Save the date:  
 27. April 24



Mitten im Herzen der Brauerei: Seit 2023 wird wieder in der Ladestraße gefeiert.



Am 27. April 2024 ist es endlich wieder so weit, die Biergläser zu heben und gemeinsam in unserer Ladestraße – im Herzen der Brauerei – zu feiern. Es warten wieder tolle Aktionen wie „FANs werben FANs“ und verschiedene Höhepunkte auf euch. Nähere Infos über alle

Aktionen findet ihr ab Januar unter [meckatzer.de/brauerei-party](https://meckatzer.de/brauerei-party) oder in der Frühlingsausgabe unserer Löwenzeitung. Verpasst auf keinen Fall die Party des Jahres und markiert euch das Datum fett im Kalender. Wir freuen uns darauf, mit euch zu feiern!

Kempten



Oberstdorf



Füssen



Kressbronn



Hochzeit Jona und Tobias



10.237 views

Getränke Fritz Kleinwalsertal Eishockey-Turnier in Finnland



Andreas Hertel Wirt vom Alt Poller Wirtshaus in Köln



Anna am Adria-Strand Mit Meckletten und Weiss-Gold



Spartacour Ulm



Weiss-Gold-Tattoo



Musikverein Eintümen erfrischt sich im Bodensee



Wolfgang Lewandowski San Francisco



Hochzeit Anna und Roman



FANCLUB-Mitglied Roland Bierige Grüße vom Paradise Beach



Markus Traub und Freund Sunsetbier



Manuel Geburtstagstorte



## #MeckatzerMoment

Wie sieht dein #MeckatzerMoment aus?  
 Teilt ihn mit uns auf Instagram und facebook!



## Fast 1.000 Brotzeiten bei der Meckatzer-Bulli-Tour

**Meckatz.** Es ist unglaublich, wie gut auch die zweite Meckatzer-Bulli-Tour bei den Leuten ankam. Mehr als 1.000 Kilometer wurden gefahren und fast ebenso viele Brotzeiten verteilt. Die meisten Besuche waren natürlich geplant, vorbestellt und mit großer Freude erwartet. Aber es gab auch wieder ungeplante Stopps, winkende Erntehelfer am Feldrand oder mal eine Überraschungs-Brotzeit auf dem Baugerüst.

**Rund 40 Stationen angelaufen**  
Ende August ist der meckatzerrote 34 PS starke Bulli wieder zur Brotzeit-Tour vom Brauereigebäude abgefahren. Rund 40 Stationen zwischen Biberach und Bodensee, Kempten und Konstanz wurden angefahren. Verteilt wurden gut gefüllte Brotzeit-Tüten mit leckerem Bergkäse, duftendem Brot und echten Allgäuer Kaminwürzen und natürlich gab's ein Meckatzer Bier. „Immer willkommen heißen und er-

wartungsvoll herbeigesehnt zu werden, ist schon ein tolles Gefühl“, sagen Lea und Jenny vom Meckatzer-Team.

**Zwei Wochen unterwegs**  
Zwei Wochen waren sie unterwegs, ganz unterschiedliche Stationen wurden angefahren und mit Bier und Brotzeiten versorgt. Büro- und Baugemeinschaften waren genauso dabei wie so mancher Spontanhalt. Manche Gewinner (für die Brotzeit-Tour muss man sich bewerben, ein Formular ausfüllen und hoffen, dass man ausgewählt wird) haben im letzten Jahr schon mitgemacht und sich riesig gefreut, dass sie dieses Mal dabei waren. Denn es spielt keine Rolle, ob Freunde, Kollegen, Dorfgemeinschaften oder auch Familien das Formular ausfüllen. Viel wichtiger ist die Geschichte dazu, der Grund, warum der Meckatzer-Bulli unbedingt kommen soll.



Mehr Fotos und die Geschichten dazu gib'ts unter [meckatzer.de](http://meckatzer.de)



Überlingen



## Gautrachtenfest in Weißensee

**Trotz fehlendem Sonnenschein war die Stimmung das ganze Wochenende lang „bombig“**



## Immer up to date

FANs, die zukünftig unseren Newsletter möchten, bitte über die Website unter der Rubrik Newsletter anmelden.



- 1 Einkehrschwung bei der Allgäu Classics im Torhele's, Balderschwang
- 2 Sommerfest im NUI im Goldenen Fässle, Kempten
- 3 Gaumenfestspiele Oberstdorf
- 4 100 Jahre Bergwacht
- 5 Release-Show, Kaminwerk in Memmingen
- 6 Seehasenfest Friedrichshafen
- 7 Preisverleihung Allgäuer Zeitung Kempten
- 8 Festwoche Kempten



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



# Ein starkes Team

Meckatzer hat viele langjährige Partner – drei davon haben jetzt ein großes Jubiläum gefeiert

75 JAHRE



## „Weil's halt einfach immer klappt“

**Traube, Thalkirchdorf.** Da muss Susanne Spähle nicht lange überlegen, wenn sie nach dem Geheimnis für die gute Geschäftsbeziehung gefragt wird. „Weil's halt einfach klappt.“ Nicht nur beim jährlichen Viehscheid, bei dem ihr Mann für die tadellose Abstimmung mit der Brauerei verantwortlich ist, sondern „einfach immer“. Zusammen mit ihrer Schwester Katrin Mittermeier leitet sie das 4-Sterne-Hotel. Das Hotel ist seit sechs Generationen im Besitz der Familie und mit den Meckatzern seit Langem geschäftlich verhandelt. Überhaupt: „Wir zählen uns ja schon zur Meckatzer-Familie.“ Vor 75 Jahren ist der Großvater der beiden Hotelchefinnen die Geschäftsverbindung mit der Brauerei eingegangen. Warum eigentlich genau, weiß niemand mehr so recht. Brauereichef Michael Weiß glaubt sich zu erinnern, „dass es da eine verwandtschaftliche Beziehung zu meinen Eltern gegeben hat“.

Neben dem traditionellen und modernen Haus mit 30 Zimmern samt Wellnessbereich wird – was gar nicht mehr selbstverständlich ist – auch noch die Gastwirtschaft betrieben. „Unser Opa war ursprünglich Landwirt und hat immer von einem Hotel samt Wirtschaft geträumt.“ Naheliegend, da der Betrieb immer schon eine Schankwirtschaft war und sogar zwischenzeitlich auch mal eine Bäckerei. Es muss Anfang der 1950er-Jahre gewesen sein, dass aus dem großen Stall ein Gastraum wurde. 120 Personen finden Platz, können erstklassig speisen und große Familienfeste feiern. Die Unternehmensphilosophien passen perfekt zusammen. Und dass die Zusammenarbeit mit Meckatzer irgendwann einmal aufhört, „können wir uns überhaupt nicht vorstellen“.

75 JAHRE



## Altbewährtes beim „Stärr Schorsch“

**Stärr Schorsch, Fischbach.** 1948 war's, als bei der früheren Bootsvermietung Stärr in Fischbach am Bodensee das erste Bier ausgeschenkt wurde und der Traditionskiosk „Stärr Schorsch“ seinen Anfang nahm. Nach Georg Stärr ist er benannt, dessen Geschichte als bisher letzter Bodenseereiter in der gesamten Region bekannt ist. 1963 ist er bei der großen Seegfrörne von Hagnau nach Münsterlingen geritten – mit dabei die Holzbüste des Heiligen Johannes, der Schutzpatron des Bodensees. Ein großes Bild an der Außenwand zeigt den stolzen Bodenseereiter. Bereits im Krieg haben sich die beiden Georgs (auch der Vater von Brauereichef Michael Weiß hieß so) kennengelernt und sich geschworen: „Wenn wir das hier überleben, schaffen wir künftig zusammen.“

So kam's und hält bis heute. „Meckatzer war schon immer die Nr. 1 in der Region“, weiß Georgs Sohn Roland, „das galt und gilt auch grenzübergreifend zwischen Bayern und Württemberg.“ Schon seit 20 Jahren hat die nächste Generation mit Stefan, der Enkel von Georg, die Geschäfte in der Hand. Viel geändert am altbewährten Rezept – „Kaffee und Kuchen oder ein gutes Bier und ein Paar Würst“ – wurde nicht. Dass man hier direkt noch eine Runde schwimmen kann, kommt dazu. „Und genau das lieben die Gäste“, sind sich auch Christine und Roland Stärr sicher, die jahrzehntlang den Kiosk mit viel Herzblut betrieben. Und genau hingeschaut haben, was so getrunken wird und beliebt ist. „Von uns kam übrigens 1999 auch der Tipp fürs Radler.“ Er weiß es deshalb noch genau, „weil damals das schlimme Hochwasser war“.

50 JAHRE



## „Wir lieben unser Restaurant“

**Klosterwirt, Friedrichshafen.** Vor genau 50 Jahren haben die Eltern von Miriam Santoni die Meckatzer-Wirtschaft „Zum Klosterwirt“ übernommen und sind die Geschäftsbeziehung mit der Brauerei eingegangen. Jetzt leitet sie mit ihrem Mann den Betrieb und auch Sohn Raphael ist längst mit eingestiegen. So wird geworben: „Maultaschen, Schnitzel, Spätzle und Bier in rustikaler Umgebung mit Holzbänken und sonnengeschützter Terrasse“ – wo hausgemacht noch hausgemacht heißt. So lieben es die Gäste. „Und natürlich kommt da noch das hervorragende Bier aus unserer Region dazu“, ist Miriam Santoni überzeugt, „das lockt natürlich auch viele Gäste und sei „sehr beliebt“. Die Zusammenarbeit „war über all die vielen Jahre problemlos“. Aber gute Qualität, gute Zutaten und ein hervorragendes Bier reichen nicht, weiß die Chefin. „Man muss seinen Job lieben.“ Denn ihre Gäste sollen sich wohlfühlen, wie bei guten Freunden. Und das tun sie hier. Man sieht's und schmeckt's.



„Sagen Sie mal, Herr Weiß ...“

## ... warum braut Meckatzer eigentlich keine Bio-Biere?“

Mit diesem Thema befassen wir uns ja schon lang. Das Brauen auf einem konstant hohen Qualitätsniveau hat bei uns schon seit jeher höchste Priorität. Soweit irgend möglich, beziehen wir Hopfen und Malz von regionalen Partnern. In den letzten Jahren haben wir uns sehr intensiv mit den Vor- bzw. Nachteilen des Bio-Anbaus auseinandergesetzt und sind letztlich zur Überzeugung gelangt,

dass es für die Einhaltung unserer Prinzipien unabdingbar ist, weiter auf den konventionellen Anbau zu setzen. Maßgeblich hierfür sind die Auswirkungen des Klimawandels mit der Gefahr sowohl quantitativer wie auch qualitativer Einbußen. Da der Markt für Bio-Bier mit weniger als 1% Anteil sehr klein ist, gäbe es für uns nicht mal eine Versorgungssicherheit bei guten Ernten – geschwei-

ge denn bei den extremen Wetterbedingungen dieses Jahres. Dennoch bleiben wir natürlich am Thema dran: So begleiten wir etwa unseren ältesten Hopfenlieferanten, die Familie Locher aus Tettwang, sehr eng auf dem Weg zur konsequenten Umstellung auf Bio-Hopfen, beziehen ansehnliche Chargen von ihm und sammeln somit wichtige Erfahrungen, wovon beide Seiten profitieren.

# „Bei uns muss jeder alles können“

**Einblicke in den Arbeitsalltag von Braumeister Andreas Köhler und sein Team in der Füllerei**

**Meckatz.** „Wir füllen hier 36.000 Flaschen in der Stunde ab.“ Doch zum reinen Abfüllen kommen natürlich noch Dinge wie Reinigung, Sichtung oder Etikettierung und Qualitätskontrolle dazu. Andreas Köhler, der zusammen mit Max Stör leitender Brauermeister bei Meckatzter ist, weiß, „dass an der Füll-Maschine ganz viel passieren kann. Und zwar innerhalb von Sekunden“. Sauerstoff (deshalb wird zweifach vorevakuiert und das Bier innerhalb von zwei Sekunden eingefüllt) oder UV-Licht (deshalb die braunen Flaschen) seien die größten Feinde.



**Andreas Köhler (re.) und sein Team: „Wir haben hier beides: Handabfüllung und maschinelle Unterstützung.“**



„Da muss man schon wissen, was getan werden muss und wie man reagiert. Und jeder muss alles können.“ Deshalb sind seine acht Mitarbeiter fast alle gelernte Brauer. Und die Auszubildenden verbringen hier viel Zeit. „Wir haben hier beides“, erklärt der studierte Braumeister, „Handabfüllung und maschinelle Abfüllung. Unsere Bürgermeisterfässer oder die 5-Liter-Magnumflaschen, von denen wir etwa 2.000 Stück pro Jahr abfüllen, sind Handarbeit.“ Fässer (von 15- bis 50-Liter) sind aus Sicht der Abfülltechnik übrigens unkomplizierter als Flaschen bzw. „einfacher“, wie Köhler erklärt – da die Glasbruchtechnik entfällt. Da schafft die Maschine etwa 80 Stück in der Stunde.

**„Nicht voll genug“ gibt's eigentlich nicht**  
Vieles passiert in der Füllerei: die Anlieferung des Leerguts, die Aussortierung von Fremdfaschen, die Reinigung von Kästen oder Mehrwegflaschen (bis zu 50 Mal können sie verwendet werden), das Abfüllen, das Verschließen der Flaschen mit Kronkorken und schließlich die Etikettierung, der Laser-aufdruck fürs MHD und die Schlusskontrolle. Überhaupt sei eine permanente Kontrolle garantiert. Auch hochmoderne Geräte sind im Einsatz. „Innerhalb von zwei Minuten weiß ich bei einer Reklamation, welche Charge das war, welcher Hopfen drin ist oder wann das Bier im Sudhaus war.“ Eine Reklamation wie „Nicht voll genug“ könne eigentlich gar nicht sein, sagt der Braumeister. Und hat noch einen Wunsch an die Kunden: „Bitte keine Zigarettenstummel in die leeren Flaschen geben oder zerdrückte Kronkorken.“ Die seien fast gar nicht zu entfernen und würden zu viel Ausschuss führen.

Von April bis Mitte September wird mehr abgefüllt, produziert und getrunken als im Rest des Jahres. „Da arbeiten wir im 1,5-Schichtensystem.“ Mit Rüst- und Reinigungszeiten wären die Anlagen und Mitarbeiter von 6 bis 4.30 Uhr im Einsatz. Köhler liebt seinen Job – „die Abwechslung vor allem“ –, weil auch viel Büroarbeit dabei sei und er mit Themen wie Datenerfassung, aber auch Umwelt-Management oder Arbeitssicherheit zu tun habe. Oder mit Nachhaltigkeit, wie das Beispiel Flaschenlieferanten zeigt. 80 Prozent kommen von Verallia, einem Glasproduzenten aus der Region.



Wer mehr über den Alltag in der Füllerei sehen will: einfach QR-Code scannen.



**Viel Fingerspitzengefühl und eine äußerst strenge Hygiene sind in der Füllerei Voraussetzung.**

## Gold für Meckatzter

Unlängst hat das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz unsere Brauerei für die fünfte Teilnahme am Umwelt- und Klimapakt Bayern ausgezeichnet. Durch das wertvolle Engagement im betrieblichen Umwelt- und Klimaschutz haben wir den Goldstatus erreicht. Nachhaltigkeit ist bei uns nämlich kein neues Modethema, sondern vielmehr seit jeher gelebte Beständigkeit im ökologischen, ökonomischen und sozialen Sinn.



**Unsere beiden Braumeister Andreas Köhler (Mitte) und Max Stör (re.), nahmen die Urkunde im Münchner Schloss Nymphenburg von Staatsminister Thorsten Glauber entgegen.**

## ZEIT FÜR FEST-MÄRZEN



MECKATZER.  
ZEIT FÜR WAS GUTES.

Der Begriff „Märzenbier“ stammt noch aus der Zeit der bayerischen Brauordnung von 1539, in der per Dekret festgehalten wurde, dass Märzenbier nur zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (25. April) gebraut werden durfte. Grund hierfür war, dass für das Brauen qualitativ herausragender Biere tiefe Temperaturen bis max. 10 °C notwendig sind.

### Fruchtig-kerniges Malzaroma

Heute noch gilt gemäß dem Biersteuergesetz die Regelung, dass Biere mit einer herausragenden Namensgebung einen überdurchschnittlich hohen Stammwürzegehalt benötigen – beim Fest-Märzen liegt die Stammwürze bei circa 15,5%, und infolgedessen der Alkoholgehalt bei 5,6%.

Das Fest-Märzen ist eine bronzefarbene Bierspezialität, die sich durch eine unverwechselbare, fruchtig-kernige Malzaromatik auszeichnet, ausbalanciert durch eine feinsinnige Hopfennote. Besonders gut passt dieses nur in der Vorweihnachtszeit angebotene Bier zu Kalb- und Rindfleisch, mildem Käse oder auch einer gehaltvollen Pasta.



## Bockbiere haben eine lange Tradition

Was vielen nicht bekannt ist: Bockbiere stammen ursprünglich nicht aus Bayern. Schon 1551 wurden in Einbeck bei Hannover kräftige Biere eingebraut, die wegen ihres Geschmacks bis nach Bayern exportiert wurden. Dort wurde das Bier „nach einpöckcher Brauart“ in München schnell heimisch, wo das Bier zum „Bock“ wurde. Die Meckatzter-Braumeis-

ter haben das dunkle, untergärige Starkbier vor einigen Jahren wieder aufleben lassen – ausschließlich zur Fastenzeit, ausgeschenkt aus dem Fass in ausgewählten Gastronomien, wegen der großen Nachfrage seit längerem auch in der Flasche (Stammwürze 16,8%, Alkoholgehalt 7,1%). Ein Bockbier passt zu Wildgerichten, Käse und auch zu Süßem.



## Leichtes Hell

Neuer Auftritt: Unser „Leichtes Hell“ ist ein überraschend vollmundiges Leichtbier, das jetzt in die bayrische Hell-Flasche mit dem historischen Hell-Etikett abgefüllt wird. Es hat 35% weniger Alkohol als das Meckatzter Hell. (Stammwürze 7,8 und Alkoholgehalt 5,2%)

Jetzt im neuen Design

## Neues im FAN-Shop

Öffnungszeiten:  
Di. bis Sa.: 11 – 16:30 Uhr  
Online:  
[Meckatzer-shop.de](http://Meckatzer-shop.de)



### Chic, chic ...

Unsere beliebten Meckatzer-Boxershorts gibt es künftig auch für die kalte Jahreszeit! Mit dem lustig-bierigen Motiv bist du von Kopf bis Fuß perfekt für die Weihnachtstage gekleidet.



### Winterbeanie

Das kuschelige Innenfleece sorgt für heiße Ohren und schützt deine Stirn vor Wind und Wetter.



### Meckatzer-Regenschirm

Wir lassen dich nicht im Regen stehen. Der handliche Taschenschirm im Meckatzer-Look ist der ideale Begleiter an Regentagen. Und das Beste: Mit nur einem Knopfdruck entfaltet sich der Regenschirm im Handumdrehen dank der integrierten Öffnungsautomatik.



### Alle Jahre wieder ...

Socken! Der Klassiker unter den Weihnachtsgeschenken. Doch unsere Meckatzer Weihnachtssocken verleihen dem angestaubten Klassiker einen frischen Touch und sorgen für Freude unterm Christbaum.



### Meckatzer-Weihnachtspullover

Ugly Christmas-Pulli? Nicht mit uns! Denn unser brandneuer Weihnachtspullover mit vielen bierigen Details und lustigen Wintermotiven ist nicht nur warm, sondern auch kuschelig weich.



### Oh Tannenbaum ...

Verleih deinem Weihnachtsbaum einen bierigen Glanz mit unseren neuen Christbaumkugeln. In stilvollem Rot mit Rentier-Bierflaschen oder in festlichem Gold mit Schneeflocken und Rentier.



### Teddyplüsch-Cap

Dein Begleiter für kalte Wintertage. Der braune Cord und der kuschelig-weiche Teddyplüsch an der Stirn bilden eine außergewöhnliche Kombi. Der gewebte Batch mit unserem Löwen sorgt für einen zusätzlichen Hingucker.

### Mehr Mecki-Merch

Weitere Lieblingsstücke, wie Boxershorts, T-Shirts, Hoodies, Badehosen und Luftmatratzen, findest du bei uns im Geschenkstadel in Meckatz oder online in unserem Online-Shop unter [meckatzer-shop.de](http://meckatzer-shop.de)

## Neue Mitarbeitende



Das Personalkarussell stand auch dieses Jahr nicht still. Einige neue Gesichter gab es im Vertrieb: **David Schall** ist seit September als Verkaufsförderer im Handel für die Region Bodensee/Oberschwaben tätig.

Auch für die Region „Allgäu“ gab es Unterstützung: **Wolfgang Rauh** hat den Bereich gewechselt. Er ist nicht mehr mit dem Lkw on tour, sondern als Verkaufsförderer im Handel unterwegs.



**Marcel Panosch** ist seit Juli im Gebiet „Offenburg/Freiburg“ für Meckatzer als Verkaufsförderer auf Reisen.



Nicht nur im Handel gibt es neue Gesichter, sondern auch in der Logistik und im Gastromarketing: **Joanna Rothacher** ist seit April für den Gastro-Marketing-Bereich verantwortlich.



**Klaus Brugger** kehrt nach mehr als fünf Jahren wieder als Dispositionsleiter nach Meckatz zurück.

Auch für Nachwuchs ist in unserer Brauerei gesorgt: **Julian Fink** startete am 1. September seine dreijährige Ausbildung als Fachkraft für Lagerlogistik.



Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.



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

## Wechsel in Berlin

Am 1. Dezember wurde Christel Görendt als Gebietsverkaufsleiterin im Raum Berlin in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Sie war maßgeblich am Erfolg unserer Brauerei in dieser Region beteiligt und stets als zuverlässige, kompetente und hilfsbereite Ansprechpartnerin für unsere Kunden unterwegs. Die Meckatzer wünschen ihrer



„Christel“ noch viele gesunde Jahre und ein aktives Rentnerdasein.

### „Doppelspitze“

Seit 1. September ist Benjamin Kliesch (li.) als Gebietsverkaufsleiter für die Gastronomie in Berlin und Hamburg unterwegs. Den Bereich Handel verantwortet seit Anfang 2023 in Berlin und Hamburg unser Gebietsverkaufsleiter Andreas Kausch.

**Oberjoch/Bad Hindelang.** Bereit für den ultimativen Skispaß? Für alle Mitglieder – und diejenigen, die es noch werden wollen – findet am 24. Februar 2024 der beliebte und exklusive Meckatzer FANCLUB-Skitag statt. Das Skigebiet Oberjoch/Bad Hindelang bietet auf 32 bestens präparierten Pistenkilometern ideale Winter-sportbedingungen.

**Pistengaudi für Groß und Klein** Egal ob Anfänger oder Profi, allein oder mit der Familie – beim FANCLUB-Skitag kommt jeder auf seine Kosten: Im Kinderland lernen



Ein Tag voller Action und Spaß



Der Anmeldeschluss ist der 26. Januar 2024.  
Mehr Infos: [meckatzer.de/fanclub-skitag-2024](http://meckatzer.de/fanclub-skitag-2024)

Kinder bis 15 Jahre spielerisch das Skifahren. Erwachsene haben die Möglichkeit, das neueste Wintersport-Equipment der Ski- & Snowboardschule Ostrachtal zu testen. Fehlende Ausrüstung kann – abzüglich 20 % für FANCLUB-Mitglieder – bequem vor Ort geliehen werden. Und nach einem erlebnisreichen Skitag klingt dieser in der Meckatzer Sportalp bei Après-Ski aus. FANCLUB-Mitglieder können den ganzen Tag über ihre Biermarken einlösen.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. FANCLUB-Mitglieder erhalten einen Skipass für 20 Euro. Für direkte Familienangehörige können verbilligte Skipässe bezogen werden.