

DER MECKATZER LÖWE

Zeitung für Allgäuer Genussskultur und Gastlichkeit



Tradition

Passt perfekt: Käse zu Bier

S. 2



Region

Wirtshauskultur und Stammtisch

S. 3



Mensch

Musikfeste in der Region

S. 6



Brauerei

Neues aus dem FAN-Shop

S. 8

AUF MEIN WORT

Wenn ich in den letzten Monaten gefragt werde, wie es mir geht, dann antworte ich darauf immer wieder mit der Bemerkung, dass mir inzwischen bewusst ist, was es mit dem Begriff „Resilienz“ auf sich hat. Man muss derzeit schon über ordentliche Widerstandskräfte verfügen, um sich angesichts der vielen Krisen, die uns seit Längerem belasten, nicht unterkriegen zu lassen. Die Welt, wie wir sie über viele Jahrzehnte kannten, scheint aus den Fugen geraten zu sein – menschliche Werte wie Anstand, Fairness und Respekt Andersdenkenden gegenüber scheinen zunehmend auf der Strecke zu bleiben.

Was uns Brauer neben den politischen und gesellschaftlichen Krisen zudem belastet, ist eine in dieser Form nie dagewesene Verteufelung selbst eines moderaten Alkoholkonsums. Fragwürdige Studien werden von selbst ernannten Gesundheitsaposteln in Büchern oder TV-Sendungen zitiert und das Hohelied auf das vollkommen abstinente Leben gesungen.

Fakt ist, dass der Bierkonsum der Deutschen seit Jahrzehnten rückläufig ist und dass auch junge Menschen immer weniger Alkohol trinken. Es braucht also keine Verbote oder gar Warnhinweise auf Etiketten, wie von manchen gefordert – es braucht mehr Vertrauen in das eigenverantwortliche Handeln der Bürger, die zumeist selbst sehr gut wissen, was ihnen guttut und was weniger.

Wie sehr der Genuss des ein oder anderen Glases Bier den Menschen guttut, werden wir wieder anlässlich des „Weiss-Goldenen Frühlingfestes“ erleben, auf das ich mich mit meinen Mitarbeitern schon sehr freue. Da werden wir dann auch unser Weiss-Gold hochleben lassen und den 120. Geburtstag dieser für unsere Brauerei wichtigsten Sorte gebührend feiern. In diesem Sinne freue ich mich auf zwei ereignisreiche Tage im Kreis Tausender Meckatzer-FANs.

Michael Weiß

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



Blick in die Schweiz über den Bodensee: Jetzt locken die Biergärten und Terrassen wieder.

Frühling und Weiss-Gold

Feste wie das Weiss-Goldene Frühlingfest locken

Meckatz. Die Sonne lacht wieder vom Himmel, und der Festkalender (Seite 4 u. 6) könnte nicht voller sein. Schön, wenn man in diesem gesegneten Landstrich namens Allgäu leben darf. Wunderschöne Flecken zum Wandern und Radfahren locken genauso wie Orte zum Einkehren und Zusammensitzen, egal ob es sich um Biergärten und Terrassen von Sennalpen oder Wirtshäusern am Bodensee handelt. Und egal, ob in Langenargen im Schloss oder zünftig wie

beim Stärr Schorsch in Fischbach. Genießen lässt sich's fast überall. Und ganz besonders in Meckatz, wo Mitte Mai ein ganzes Wochenende dem Genuss gewidmet ist und Gäste und Brauereimitarbeiter das Weiss-Gold hochleben lassen. Ein Hochgenuss – seit 120 Jahren. Das Weiss-Goldene Frühlingfest steht ganz im Zeichen der Tradition. Wir lassen dafür sogar den Genießer-Samstag mit vielen GenussMachern wieder aufleben.

Unterwegs mit Hunden

Meckatzer wieder bei den Baltic Lights dabei

Heringsdorf. Nein, Schnee ist nicht der Untergrund beim nördlichsten Schlittenhunderennen Deutschlands mit dem Namen Baltic Lights auf der Insel Usedom. Gefahren wird auf Sand – und das ist wegen der Einsinkgefahr schon eine Herausforderung. Rund 50 Schlitten waren dieses Jahr am Start. Vor allem die Profirennen mit bis zu neun Hunden im Gespann erfreuten die Zuschauer. Rund 500 Huskys wuselten Anfang März am Ostseestrand in Heringsdorf herum, allein 120 Helfer hielten dieses große Nord-Event im wahrsten Sinn des Wortes am Laufen. Ein ganzes Wochenende wurde gefeiert, am Samstag gab's große Biikefeuer am Strand.

An Zuschauern am Streckenrand mangelte es nicht und die Meckatzer Bierspezialitäten kamen auch sehr gut an.



Klasse statt Masse

Christian Brutscher

Christian Brutscher ist Vorsitzender des Alpwirtschaftlichen Vereins im Allgäu.

Herr Brutscher, was ist der Alpwirtschaftliche Verein?

Wir sind eine Vereinigung, die sich das Ziel gesetzt hat, die Allgäuer Kulturlandschaft zu erhalten.

Was macht Ihr Verein genau?

Hauptsächlich machen wir Stellungnahmen für das Landratsamt. Das betrifft Weiderechte, zum Beispiel bei Betriebsübergaben oder Verkauf. Wir beurteilen das, schauen, ob es passt oder nicht, sodass ein Wechsel dann problemlos möglich ist.

Was haben Ihre Mitglieder noch vom Verein?

Wir haben 1850 Mitglieder und schauen auf alle 702 Alpen mit 35.000 Stück Vieh – darunter 44 Sennalpen. Da geht es vor allem darum, dass die Förderungen am Laufen gehalten werden.

Was verstehen Sie darunter?

Wir treffen uns fünf- bis sechsmal im Jahr mit den Politikern im Ministerium in München, ich war dieses Jahr auch auf der Grünen Woche in Berlin und heuer fahren wir noch nach Brüssel oder Straßburg.

Um konkret was zu machen? Haben Sie ein Beispiel? Ein Beispiel ist die Sorge um die Ausbreitung des Wolfs. Das ist grade unser Hauptproblem. Die Alpwirtschaft wird zurückgedrängt, und wir plädieren bei den Politikern für Abschussquoten und Höchstgrenzen.

Sie haben 100-Jähriges gefeiert?

Ja, mit einem großen, eintägigen Fest in Fischen mit vielen Gästen. Das hat uns wieder gezeigt, wie wichtig unsere Arbeit für das Allgäu und unsere Alpwirtschaft ist und wie sie geschätzt wird. Ich bin sehr gern Vorsitzender.

Haben Sie selbst eine Alpe?

Ich bin bei zwei Genossenschaftsalpen dabei, zum Glück zieht hier die ganze Familie mit. Anders würde es auch gar nicht gehen.



Käse und Bier, das rat' ich dir

Meckatz. Wein passt gut zu Käse, und Bier passt gut zu Käse. Manche sagen, sogar noch besser. Dabei gibt es keine Regeln, alles, was schmeckt, ist erlaubt. Aber natürlich gilt: Weder darf das Bier als bloße Begleitung neben dem Käse stehen, noch soll es die Aromen des Käses überlagern. Im Idealfall stehen Bier und Käse gleichberechtigt nebeneinander.

Generell gilt: Ähnliche Partner harmonisieren gut. Die Faustregel lautet: Je würziger der Käse, desto kräftiger, körperreicher und hochprozentiger das Bier. Kräftige, salzige und gereifte Käse harmonisieren also mit malzbetonten, dunkleren und stärkeren, kräftigeren Biersorten. Zu milden und jungen Käsesorten passen milde, helle und leichtere Biere. Ein süßlicher Käse wird durch ein säurebetontes Bier angenehm ausbalanciert, und salzige Käsesorten wie Feta hingegen werden mit süßlich schmeckenden Bieren perfekt ergänzt. Also: Zum kräftigen Allgäuer Bergkäse ist ein Meckatzer Hell oder ein Weiss-Gold ideal, zu jungem Camembert passt eher ein Pils.

Was bedeutet Trockenmasse?

Die Angabe Fett in der Trockenmasse (F. i. Tr.) sagt aus, wieviel Fett die völlig ausgetrocknete Käsemasse enthält. Je weicher ein Käse, desto mehr Wasser enthält er und um so geringer ist der absolute Fettanteil.

Was ist ein Weißlacker?

Früher wurde der Weißlacker im Allgäu auch als Weißschmierer bezeichnet und in flacher Form hergestellt. Die Würfelform soll sich erst allmählich entwickelt haben. Der Weißlacker soll erstmals gegen 1870 von den Gebrüdern Kramer in Wertach im Oberallgäu hergestellt worden sein. Sein Geschmack ist sehr pikant und leicht scharf.

Ist Käserinde essbar?

Der Käse lagert nach dem Salzen unter bestimmten Klimabedingungen in Reifungskellern. Dabei verdunstet an der Oberfläche Wasser, was die Käserinde weiter festigt. Während der Reifezeit werden die Laibe regelmäßig gewendet, gebürstet und gewaschen. Durch das wiederholte Einreiben mit Salzlake entsteht eine besonders harte Rinde wie beim Allgäuer Emmentaler oder Bergkäse. Diese nicht weiter behandelte Käserinde ist essbar.

Von Galtalpen und Sennalpen

Rund 700 Alpen gibt es im Allgäu, darunter 44 Sennalpen – also Alpen mit Stall und Käseküche. Der überwiegende Teil der Alpen im Allgäu wird jedoch nicht als Sennalpen geführt, sondern als Galtalpen, also mit Jungrindern, die noch keine Milch geben. Bei den Sennalpen ist das anders, sie haben nicht nur Jungvieh auf den Bergwiesen, sondern auch Kühe. Im Allgäu haben 170 Alpkühen eine Konzession für

die Bewirtung von Gästen, die meisten davon haben eine sogenannte „kleine Konzession“, das heißt, sie dürfen Getränke und kalte Brotzeiten anbieten.

Der Begriff „Allgäuer Sennalpkäse“ ist seit 2016 durch die EU-Kommission geschützt. Er darf nur auf behördlich anerkannten Sennalpen produziert werden. Die Milch stammt von Braunviehkühen, deren Futtergrundlage im Sommer

die Alpweide ist. Sie reift ohne chemische Zusätze oder Gentechnik naturbelassen als Rohmilch und wird nach traditionellen, handwerklichen Methoden auf der Alpe verarbeitet. Die Käse reifen im Erzeugungsgebiet oberhalb von 800 Metern, und die Laibe werden von Hand gepflegt. Der Käse ist ein echtes Allgäu-Bergerzeugnis und reift mindestens drei, bei schwereren Laiben über vier Monate.

Alles Käse, oder was?



Ein paar Fakten

Spitzenreiter

Der größte Käseproduzent der Welt sind die USA. Ca. 5 Mio. Tonnen werden dort jährlich produziert. Es folgen Deutschland (2 Mio. Tonnen) und Frankreich (ca. 1,9 Mio. Tonnen).

Lieblingskäse

Weitweit auf Platz 1 liegt der Mozzarella. In Deutschland hingegen hat der Gouda mit 3,7 Kilogramm Verzehr jährlich pro Kopf die Nase vorn, während die Schweizer am häufigsten zum Gruyère greifen.

Ältester Fund

Der älteste archäologische Beweis stammt aus Polen und geht bis auf das Jahr 5500 v. Chr. zurück. Dort fand man bei Ausgrabungen nämlich Werkzeuge für die Käseherstellung sowie einige Käserückstände.

Pro-Kopf-Verbrauch:

Der meiste Käse pro Kopf wird in Frankreich gegessen. Fast ganze 26 Kilogramm verzehrt jeder Franzose im Jahr. Es folgen Island, Finnland, Deutschland, Estland und die Schweiz. Sorten: Inzwischen gibt es weltweit etwa 4000 Käsesorten.

Wahre Alleskönner: das Allgäuer Braunvieh.



Ein Kleiner

Sennalpe Oberhündle

Oberstaufen. Die Sennalpe Oberhündle liegt auf 1100 Metern in der Nähe von Oberstaufen. Die Endstation der Hündlebahn ist nur ein paar Fußminuten entfernt. Auf den Alpflächen weiden zwischen 40–45 Milchkuhe und rund 10 Kälber, verarbeitet werden 50.000 Liter Milch zu Bergkäse und frischer Bergbutter. Hier oben gibt's Brotzeiten und frische Milch, und von der Sonnenterrasse hat man einen schönen Blick auf den Alpsee. Familie Haser – inzwischen sind das schon vier Generationen – verbringt die Sommer immer hier. Und klar ist: Ihr mehrfach ausgezeichnete Allgäuer Sennalpkäs' liegt der ganzen Familie sehr am Herzen.

Hansjörg Haser (60) hat das Käsen von seinem Vater Anton gelernt, sein Sohn Johannes (30) kann es natürlich auch. Und Enkel stehen auch schon bereit. „Hier ist alles Handarbeit“, weiß er, und auch, wie anstrengend so ein Sennalpleben ist. „Die großen Laibe wiegen zwischen 15 und 30 Kilo“. In ca. 120 Tagen werden durchschnittlich 350 Laibe gekäst, also etwa drei Laibe am Tag. Der Bergkäse und auch die Alpkäse mit Schnittlauch, Bärlauch, Boxhornklee oder Chili sind begehrt und werden Jahr für Jahr bei der Käseprämierung ausgezeichnet. „Und zwar öfter mit der vollen Punktzahl.“



Ein Großer

Baldauf Käse

Goßholz. Alpwirtschaft mit Geschmack – seit 1862. Tradition, Handwerk und echtes Naturbewusstsein – dafür steht die Allgäuer Käseerei Gebr. Baldauf seit über 160 Jahren. Was einst mit dem mutigen Neuanfang eines Hutfabrikanten begann, ist heute eine feste Größe in der Welt der Heumilchkäse-Spezialitäten.

Im Zentrum steht dabei eine jahrhundertalte Allgäuer Kultur: Alpwirtschaft und Milcherzeugung im Einklang mit der Natur. Die Milch stammt ausschließlich von Höfen mit traditioneller Heufütterung – ohne Silage, Gentechnik oder künstliche Zusätze. Stattdessen: frisches Gras im Sommer, hofeigenes Heu im Winter.

Ob aromatischer Hartkäse oder fein-würziger Schnittkäse mit Kräutern – bei Baldauf entstehen rund 30 verschiedene Sorten. Alle „mit Charakter“. Möglich machen das „das Allgäuer Braunvieh, engagierte Milchbauern und ein kompromissloser Qualitätsanspruch“, wie es bei Baldauf heißt. Produziert wird klimaneutral in Goßholz und Hopfen – mit viel Geduld, Sorgfalt und hauseigenen Milchsäurekulturen.

Käse aus Überzeugung – das ist bei Baldauf in der fünften Generation nicht nur ein Motto, sondern gelebte Philosophie bei allen 150 Mitarbeitern. Auch ausgebildet wird hier.



Die Runde am Stammtisch im Gasthaus „Zum Gerber“ in Hohentengen hat immer viel zu reden.



Immer noch ein sozialer Treffpunkt

Meckatz. Das Wirtshaus war einst der kommunikative und soziale Treffpunkt im Ort, heißt es nicht nur im Buch „Bier- und Wirtshauskultur in Schwaben und Franken“. Auch wichtige Entscheidungen, die die Dörfer selbst betrafen, wurden dort getroffen. „Das Wirtshaus war also der zentrale Dreh- und Angelpunkt.“ Und oft gab es früher ja gleich mehrere Wirtshäuser (und Brauereien) vor Ort.

Wirtshäuser hatten oft auch eine überregionale Bedeutung, da sie als Poststationen und als Übernachtungsmöglichkeiten an wichtigen Straßenverbindungen lagen. Wenn Neuigkeiten in den Ort kamen, dann lief das immer über das jeweilige

Wirtshaus. Natürlich sind diese Zeiten vorbei. Kulturwissenschaftler sagen aber: „Kultur steht nie still, sie entwickelt sich immer weiter.“ Das trifft auch auf die Bier- und Wirtshauskultur zu.

Jetzt ist es eben anders, aber gesellig und wichtig für den sozialen Zusammenhalt sind Wirtshäuser allemal. Und überhaupt: Essen und Trinken in Gesellschaft macht einfach mehr Spaß als alleine. Saufgelage sind das aber keinesfalls, schließlich wird auch heute noch am Stammtisch rege diskutiert. Und dafür braucht's eigentlich immer einen klaren Kopf. Zwei, maximal drei Gläser Bier trinken Stammtischkunden im Allgemeinen. Ein zünftiges

Vesper als Grundlage, und einem Diskussionsabend steht nichts im Weg.

Früher war der Arbeitsplatz der Menschen meist nah am Wohnort. Der Feierabendweg führte fast zwangsläufig in die Wirtschaft. Das hat sich geändert und das Freizeitangebot ist natürlich jetzt auch ein ganz anderes. Dazu kommt: In den Wirtshäusern war es früher warm, selbst Kinder hat man hierher geschickt, um ihre Schularbeiten zu machen. Seit 18 Jahren gibt es übrigens den „Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur“ (VEBWK), dessen Leitspruch lautet: „Ein Dorf ohne Wirtshaus ist wie ein Herz ohne Seele.“



Vom „Ochsen“ und „Sternen“

Aussagen von Wirtshausnamen

Auf dem Land hatten die Gasthäuser lange keine Namen, in den Städten schon. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts mussten alle Gasthäuser per Gesetz einen Namen haben. Zwar gingen manche Gasthausnamen auf die Bibel zurück wie „Drei Könige“ oder „Paradies“. Ob dies allerdings auch auf Namen wie „Adler“, „Engel“, „Löwen“ und „Ochsen“ als Symbole der Evangelisten zutrifft, ist nicht sicher. Im Lukas-Evangelium geht es um den Stier und nicht um den Ochsen. Letzterer geht wohl eher auf ein Gasthaus mit Metzgerei zurück. Auch der „Sternen“ hat wohl weniger mit Bethlehem als vielmehr mit dem sechszackigen Stern zu tun, den man früher als Zeichen draußen aufhängte, dass es dort frisches Bier gab.

Häufigster Gasthausname in Deutschland ist „Linde“, da sich die

Gasthäuser meist in der Ortsmitte befanden. In der Schweiz ist der häufigste Wirtshausname übrigens „Kreuz“, was weniger mit Religion als mit dem Schweizer Bundeszeichen zu tun hat.

Im Laufe der Zeit kamen Namen wie „Post“ oder „Rössle“ dazu. In der Romantik vor 200 Jahren folgten dann „Schöne Aussicht“ oder Vereinsnamen wie „Frohsinn“ oder „Eintracht“.



Gasthof Linde, Albstadt-Ebingen



Meckatzer Bräustüble

Meckatz. Feste feiern, Mittagessen oder beim Radausflug einen Einkehrstopp mit Akku-Aufladung im Biergarten einlegen? Das Meckatzer Bräustüble ist für alles offen, egal ob drinnen oder draußen. Und einen Stammtisch – übrigens am Sonntagmorgen – gibt es natürlich auch.



meckatzer.de



Stammtisch

Den Begriff „Stammtisch“ gibt es seit dem Ende des 18. Jahrhunderts. Damals trafen sich die Bürger regelmäßig zu geselligen Runden in Gastwirtschaften, Wein- und Kaffeehäusern. Bei diesen (Männer-)Treffen versammelte man sich um runde Tische, die meist durch ein besonders geformtes Schild für bestimmte „Stammtischrunden“ reserviert waren. Heute noch steht auf dem Tisch (immer der gleiche) meist eine Fahne, Flagge, Aschenbecher oder ein großes Erkennungsmerkmal.

Früher waren Stammtische vor allem deshalb sehr beliebt, weil hier jeder in deutlichen und gelegentlich auch kräftigen Worten seine Meinung über die politische Lage und die Regierung ausdrücken konnte.

Die Herrschenden waren häufig nicht sehr erfreut über die Reden, die am Stammtisch geführt wurden.

So schimpfte der deutsche Reichskanzler Otto von Bismarck, dass es zum deutschen Bedürfnis gehöre, „beim Biere die Regierung schlechtzureden“. Auch in der nationalsozialistischen Diktatur wurden Stammtischrunden von den Machthabern kritisch beobachtet und oft von Spitzeln überwacht. Abwertend wird oft von „Stammtischparolen“ oder „Stammtischniveau“ gesprochen. Diskussionen dort, so ist hier gemeint, würden oft vereinfachend und emotional geführt.

FANVIEW



Großes Weiss-Goldenes Frühlingsfest



Wir wissen es heute schon: Das Frühlingsfest wird wieder der Kracher.

Am 16. und 17. Mai wird auf dem Brauereigelände in Meckatz gefeiert



Meckatz. Das Wochenende im Mai steht ganz im Zeichen von Geselligkeit, regionalem Genuss und echter Bierkultur. Ein besonderes Highlight ist am Samstag der Genießermarkt, auf dem über 50 regionale Aussteller ihre Produkte präsentieren. Dort wird auch Bier aus echten Holzfässern von 1900 ausgeschenkt. Gleichzeitig öffnet die Brauerei ihre Tore für interessierte Besucher beim Tag der offenen Brauerei. Abgerundet wird der Tag mit einem vielseitigen Musik- und Unterhaltungsprogramm für alle Generationen.

Ein weiteres Highlight sind die beiden großen Abendveranstaltungen:

→ Freitag, 16. Mai: Party mit den „Albkrachern“ (Eintritt: VVK 10 € / AK 15 €)

→ Samstag, 17. Mai: „Die 4 lustigen 5“, „9Bar“ und das Weiss-Gold Clubbing mit den ‚hot like beats‘ DJs (Eintritt frei). (Der Eintritt zu den Abendveranstaltungen ist jeweils ab 18 Jahren.)

Exklusive Vorteile für den Meckatzer FANCLUB am 17. Mai

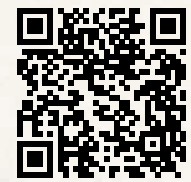
Die treuen FANs erwartet beim Weiss-Goldenen Frühlingsfest

ein ganz besonderes Highlight: die **exklusive FANCLUB-Lounge** am Samstagabend. Wer Überraschungen liebt, ist hier genau richtig. Gegen Vorlage des FANCLUB-Ausweises erhalten alle Mitglieder ihre Festivalbändchen. Für Kurzentschlossene gibt es vor Ort die Möglichkeit, sich für den Meckatzer FANCLUB anzumelden.

NEU in diesem Jahr: Wer sich vorab einen Meckatzer-Biervorrat sichert, kann sich, je nach Biervorrat-Paket, bis zu 15 Bier gratis sichern.



Der Kartenvorverkauf läuft. Der Eintritt zum Genießermarkt am Samstag ist frei. Alle weiteren Infos, auch zum Meckatzer Biervorrat im Vorverkauf unter: meckatzer.de/fruehlingsfest



#MeckatzerMoment

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




















Ein Hoch auf's Weiss-Gold

Meckatz. Diese Urkunde aus dem Jahr 1905 spielt beim Weiss-Goldenen Frühlingsfest eine wichtige Rolle. Denn dieses Jahr gibt es einen besonderen Anlass zum Feiern: Das Meckatzer Weiss-Gold hat 120 Jahre Markenschutz. 1905 wurde das Weiss-Gold als erste Allgäuer Biermarke beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin eingetragen – ein Meilenstein in der Brauereigeschichte. Und der Grund, warum das Brauereifest in diesem Jahr in „Weiss-Goldenes Frühlingsfest“ umbenannt wurde.



Überraschung für Michael Weiß

70. Geburtstag
wird mit einer Party gefeiert



Für gute Stimmung sorgte auch die Band „De Nada“.

Meckatz. Ein ganz besonderer Anlass wurde im Bräustüble gefeiert: Michael Weiß wurde 70 Jahre alt – und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ließen es sich nicht nehmen, ihn mit einer Überraschungsparty gebührend zu feiern. Sichtlich überrascht und gerührt nahm das Geburtstagskind die Glückwünsche entgegen.

Die gesamte Mitarbeiterschar gratuliert ihrem Chef herzlich zu diesem runden Geburtstag und wünscht ihm alles Gute sowie viele weitere gesunde und glückliche Jahre.



Überraschung gelungen: Michael Weiß freute sich sichtlich.



Immer up to date

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



- 1 Grüne Woche, Berlin
- 2 Presseball, Kempten
- 3 IBO, Friedrichshafen
- 4 Freaks to table, Meckatz
- 5 Fahnenweihe der DEHOGA-Fahne, 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.



100 JAHRE



Ein Fest für alle Sinne

Der Musikverein Riedheim feiert 100-Jähriges beim großen Pfingstmusikfest

Riedheim. Der Musikverein Riedheim feiert sein 100-jähriges Bestehen – und das wird beim Pfingstmusikfest vom 6. bis 9. Juni 2025 in Leimbach zelebriert.

Der Höhepunkt folgt am Sonntag: Nach der Eröffnung durch die Mindersdorfer Bauernkapelle findet ein großer Festumzug statt. Beim Fahren-einmarsch wird der MV Ahausen für Stimmung sorgen und der MV Oberteuringen im Anschluss die Partynacht einläuten. Mit Zeebrass und Jack Russels Halsbänd gibt es dann zwei musikalische Highlights. Das Beste: Der Eintritt ist frei.

100
Musikverein
Riedheim
JAHRE

Zum Auftakt wird es nostalgisch: Die Band Waidigel wird mit traditioneller Blasmusik eröffnen, bevor Markus Wohlfahrt mit seinem Solo-Programm startet. Danach gibt's Partymusik mit Waidigel.

Zum Frühschoppen am Pfingstmontag spielt der MV Riedheim auf. Anschließend können die Nachwuchsmusikanten der Gemeinschaftsjugendkapelle ihr Talent unter Beweis stellen, bevor die Trachtenkapelle Altenburg und der MV Kehlen die musikalischen Schlusspunkte setzen.

Der Samstag gehört der alpenländischen Lebensfreude. Gefeierte wird zu Partymusik der Lausbuam bei der Dirndl- und Lederhosenparty.



musikverein-riedheim.de
und bei Instagram:
[@musikverein_riedheim](https://www.instagram.com/musikverein_riedheim)

100 Jahre Musikverein Blitzenreute

Das Jubiläum wird vom 18. bis 20. Juli beim Kreisverbandsmusikfest gefeiert

Blitzenreute. Es ist ein großes Jubiläum und es soll mit der ganzen Vielfalt der Blasmusik drei Tage lang gebührend gefeiert werden. Das Fest wird am Freitag, 18. Juli, mit dem Fassanstich und den Musikkapellen aus Horgenzell und Schmalegg eröffnet. Im Anschluss werden die Jungs von „d'Quirliche 5“ für Stimmung sorgen.

Am Samstag, 19. Juli, wird das „Brass im Gras“ im Rahmen des 9. OEW Kultursommers stattfinden. Mit den „Werkstatt Musikanten“ und der Gruppe „Alpenblech“ trifft traditionelle auf moderne Blasmusik. Die „Saustoisimusi“ wird der Hauptact an diesem Abend sein. Zum Ausklang wird „2-Takt Brass“ auftreten.



Der Sonntag, 20. Juli, beginnt mit einem Festgottesdienst. Zum Frühschoppen im Festzelt wird der Musikverein Steinhilben-Augstbergmusikanten für Unterhaltung sorgen. Am Nachmittag findet das Highlight des Kreisverbandsmusikfestes statt. Als Gesamtchor werden 20 Musikkapellen aus der Umgebung auf dem Dorfplatz zusammenkommen, um danach zum großen Festumzug loszuziehen. Anschließend

ist Fahren-einmarsch mit der Musikkapelle Fleischwangen. Nach der Bekanntgabe der Wertungsspielergebnisse, werden die „La Paloma Boys“ das Fest musikalisch beenden.



mv-blitzenreute.de oder auf Instagram: [mv_blitzenreute](https://www.instagram.com/mv_blitzenreute)

75 JAHRE

Wahre Pioniere

Imbergbahn und Imberghaus werden 75 Jahre alt

Oberstaufen. Vor 75 Jahren war Mut gefragt. Ein Fabrikanten-Duo aus Aalen und die Gebrüder Weiß aus Meckatz

haben es damals gewagt und Imbergbahn und Imberghaus im Jahr 1950 realisiert. Über 50 Jahre tat die Imbergbahn ihren Dienst. 1962 wurde die Technik erneuert. 1972 wurde die Skiarena als Kommanditgesellschaft gegründet. Weitere Lifte kamen dazu. 1987 übernahm die Skiarena KG mit zehn Schleppliften im Skige-

biet die Imbergbahn. Der Firmenname lautet seitdem Imberg-Skiarena. Mit der Inbetriebnahme der Achtergondelbahn im Dezember 2005 ging es weiter. Das Skigebiet präsentiert sich heute mit Komplettschneigung, Kinderland, Deutschlands modernster Sechser-Sesselbahn und weiteren zehn Übungs- und



Gefeiert wurde mit einem nostalgischen Skirennen.



Michael Weiß bedankt sich bei der langjährigen Pächterfamilie Lewandowski.

Gern darf's auch mal leicht sein

Die leichten und alkoholfreien Biere liegen im Trend – auch das Mecki Mix punktet

Meckatz. Die Zahlen sprechen für sich – ein Trend zu alkoholfreien oder leichten Bieren ist unverkennbar. Egal, ob nach dem Sport, zum Feierabend oder einfach, weil man

den Geschmack liebt: Biere mit weniger Prozent werden immer beliebter. Längst sind alkoholfreie und leichte Biere ein Lifestyle-Getränk für Menschen, die Bier lieben

und sich gesund und bewusst ernähren möchten. Aber auch das Mecki-Mix liegt voll im Trend. Die leichten und alkoholfreien Biere im Überblick:



Weiss-Gold Alkoholfrei

Das goldene, untergärige Weiss-Gold Alkoholfrei vereint Geschmack und Gemüter in vollendeter Harmonie. Dank der Braukunst und Leidenschaft der Meckatzer Braumeister ist es ein alkoholfreies Bier der Spitzenklasse: schlank und mit perfekt ausgewogenem Hopfen-Malz-Verhältnis.



Weizen Alkoholfrei

Mit acht ausgewählten Malzen und fünf erlesenen Aromahopfen gebraut, überzeugt das Weizen Alkoholfrei durch seinen leicht fruchtigen, malzaromatischen Charakter, abgerundet durch eine sanfte Hopfennote. Sein hefig-frischer Körper macht Lust auf mehr.



Leichtes Hell

Das goldfarbene Leichtes Hell ist ein überraschend vollmundiges Leichtbier und überzeugt mit würzigem Malzkörper und gut eingebundener Bittere. Dabei hat es 35 % weniger Alkohol als das Meckatzer Hell.



Leichtes Weizen

Das Leichte Weizen wird mit edlen Malzen eingebraut. Mit feiner Hefe in der Flasche vergoren, besticht es dank der Braukunst der Meckatzer Braumeister durch seine Frische und Vollmundigkeit. Es hat 40 % weniger Alkohol als das Meckatzer Weizen.



Natur-Radler

Das kräftig strohgelbe Natur-Radler ist eine 40/60 Mischung aus unserem beliebten Meckatzer Hell und einer prickelnden Limonade aus reifen sizilianischen Zitronen. Fruchttige Zitrusaromatik ergänzt den milden Hopfen und bietet nicht nur im Sommer eine vollmundige Erfrischung.



Mecki-Mix

Die Cola-Mix-Limonade mit Koffein: Egal, ob als Durstlöcher an warmen Tagen oder als begleitendes Getränk zu geselligen Anlässen – das Mecki-Mix bietet ein unverwechselbares Orangen-Cola-Geschmackserlebnis.



„Sagen Sie mal, Herr Weiß...“

... haben Sie noch einen Lebenstraum?

Na ja, ich möchte das Unternehmen in einem guten Zustand an die nächste Generation übergeben, und die Zeit, bis sie es selbstständig und in Alleinverantwortung führen kann, zusammen mit ihr optimal nutzen. Da fühle ich mich wie ein Staffelläufer. Jeder Einzelne gibt sein Bestes, bevor er den Stab an den nächsten abgibt. Mein Sohn Constantin wird im nächsten Jahr ins Unternehmen eintreten, darauf freue ich mich schon sehr. Interessant übrigens: Nur drei Prozent aller familiengeführten Unternehmen schaffen es in die fünfte Generation – wie wir das gerade planen.

Umwelt- und Klimaschutz:

Seit einem Vierteljahrhundert Thema

Meckatz. Seit 25 Jahren ist Meckatzer Teil des Umweltpakts Bayern und setzt konsequent auf ökologische Verantwortung. Beispiele: 35 % des Jahresstrombedarfs wird künftig mit eigener Sonnenenergie gedeckt und moderne Kälteanlagen sorgen energiereduziert für einen geringeren Ressourcenverbrauch und für mehr Nachhaltigkeit.

und zeigt, wie erfolgreich ökologisches Handeln mit wirtschaftlichem Erfolg Hand in Hand gehen kann.“ Weiß wiederum dankte allen Mitarbeitern, die seit Jahren das Thema Nachhaltigkeit für die Brauerei vorantreiben.

Landrat Elmar Stegmann (li.) überreicht die Urkunde an Michael Weiß.

„Wichtige Impulse für Nachhaltigkeit“ Gemeinsam wird hier am Unterschied gearbeitet – für die Region, die Umwelt und die kommenden Generationen. Dafür gab's jetzt wieder einmal eine Auszeichnung. Landrat Elmar Stegmann sagte bei der Urkundenübergabe an Brauereichef Michael Weiß: „Unternehmen wie die Meckatzer Löwenbräu stehen für die Region und setzen wichtige Impulse für Nachhaltigkeit und den bewussten Umgang mit Ressourcen. Dieses Engagement ist ein Gewinn für uns alle



Auf nach Meckatz

Neues im FAN-Shop!



Öffnungszeiten: Di-Sa: 11-16:30 Uhr
Jederzeit auch online



Limitiert!
300 Stück

Weiss-Gold Jubiläums-T-Shirt*

Feier mit uns 120 Jahre Markenschutz! Unser Jubiläums-T-Shirt kommt mit einem dezenten Brustdruck und der Subline „Erste Allgäuer Biermarke“, während unser Logo auf dem Nacken die Tradition unterstreicht. Ein echtes Sammlerstück für alle Meckatzer-Fans!



Limitiert!
300 Stück

Brauerei-Hoodie mit 3D-Prägung*

Stylish, bequem und einzigartig – der neue Hoodie im typischen Meckatzer-Rot mit beige Akzenten überzeugt mit einer hochwertigen 3D-Prägung auf der Brust. Das exklusive Weblabel am Bund trägt die Gründungszahl 1738. Nur solange der Vorrat reicht!



Sportshirt x CRAFT Sportswear**

Ob Fitness, Joggen oder Radfahren – unser neues Meckatzer Sportshirt – entwickelt mit CRAFT Sportswear – vereint Stil, Tragekomfort und Funktionalität. Mit dem Schriftzug „Original aus dem Allgäu“ und der markanten Meckatzer-Löwen-Silhouette.

Leuchtschild

Tradition im besten Licht! Das verspricht unser neues Leuchtschild im handlichen Design. Das beliebte Retro-Logo „Löwen Bräu Meckatz“, stilvoll auf graviertem Acryl, wird mit beleuchtetem Holzsockel zum echten Hingucker – ob im Partykeller oder als Nachtlcht. Die warme Beleuchtung sorgt für gemütliche Atmosphäre, während der USB-C-Anschluss einfaches Aufladen ermöglicht.



Holztragerl mit Flaschenöffner

Praktisches Holztragerl aus hochwertigem Birkenholz mit integriertem Metallöffner – ein echter Hingucker mit Platz für sechs Flaschen. Das Meckatzer-Logo ist auf beiden Seiten geflammt. Du kannst deine Flaschen aus dem Tragerl nehmen und mit dem Metallöffner öffnen.

Kühlschrank- magnete

Die Kühlschrankmagnete aus Soft-PVC bringen das Meckatzer-Feeling direkt in die Küche! In drei Designs in 3D-Optik sind sie das perfekte Sammlerstück für Fans.



Retro-Sportsocken

Die neuen Sport- & Tennissocken in klassischem Weiß kommen mit Stil! Das eingewebte Retro-Logo „Löwen Bräu Meckatz“ setzt ein dezentes Statement für echte Meckatzer-Fans. Für Sport, Freizeit oder nur zum Wohlfühlen.



* exklusiv erhältlich beim Meckatzer Weiss-Goldenen Wochenende am 16. & 17. Mai 2025 ** erhältlich ab Juni 2025

Der Meckatzer FANCLUB-Skitag war ein voller Erfolg



Noch kein
FANCLUB-Mitglied?
Jetzt anmelden unter:
[meckatzer.de/
fanclub](http://meckatzer.de/fanclub)

Sonne, Schnee & beste Gemeinschaft

Oberjoch/Bad Hindelang. Strahlender Sonnenschein, perfekte Pisten und eine unschlagbare Gemeinschaft – der Meckatzer FANCLUB-Skitag im Skigebiet der Bergbahnen Hindelang-Oberjoch Anfang Februar war ein voller Erfolg.

Ob auf Ski, Snowboard oder



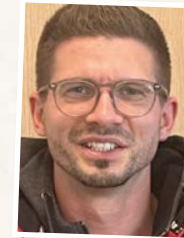
Schlitten – unsere FANS genossen die traumhaften Bedingungen und das gesellige Miteinander. Beim Einkehrschwung in den Hütten und Alpen des Skigebiets durfte natürlich ein frisch gezapftes Meckatzer nicht fehlen. Gemeinsam erlebte das FANCLUB-Rudel unvergessliche Momente.

Den krönenden Abschluss gab's beim Après-Ski in der Meckatzer Sportalp, wo der DJ der feierwütigen Meute mit seinen Beats ordentlich einheizte.

Ein herzliches Dankeschön an alle, die dabei waren. Wir freuen uns schon auf das nächste Mal.

Neue Mitarbeiter

Seit dem 1. Februar verstärkt **Raphael Kick** unser Vertriebsteam als Gebietsverkaufsleiter für die Region Oberschwaben/Ulm. Mit seiner fundierten Erfahrung im Vertrieb bringt er beste Voraussetzungen mit, unsere Kunden umfassend zu betreuen.



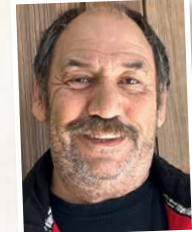
Doppelte Verstärkung fürs Fahrerteam: **Patrick Bräunlin** und **Thomas Wagner** sind neu zu uns gestoßen und übernehmen

die wichtige Aufgabe, unsere Kunden zuverlässig mit frischem Bier zu beliefern.

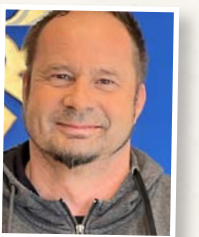


Jubilare

Anfang des Jahres feierte **Jürgen Berger** sein 35-jähriges Firmenjubiläum. Er begann seine Laufbahn als Bierfahrer und ist seit einigen Jahren als Kommissionierer in der Festeabteilung tätig. Dank seiner Gewissenhaftigkeit steht das Festequipment stets perfekt bereit, was Kunden und Kollegen gleichermaßen zu schätzen wissen.



Seit 25 Jahren ist **Thomas Bodenmüller** als engagierter und zuverlässiger Bierfahrer am Bodensee im Einsatz. Am 2. Mai 2025 feiert er sein Firmenjubiläum – ein beeindruckendes Vierteljahrhundert voller Einsatz und Verlässlichkeit.



Am 1. April 2025 feierte **Alexander Schraitle** sein 10-jähriges Firmenjubiläum als Gebietsverkaufsleiter im Handel im Großraum Stuttgart. Sein großes Engagement, seine

Kompetenz und Begeisterung sind nicht nur im Unternehmen geschätzt, sondern kommen auch bei den Kunden täglich an.

Meckatzer Löwe zum Download aufs Smart-Phone – 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