

MECKATZER
LÖWENBÄU
1738
SEIT 1883 IM BESITZ DER BRAUFAMILIE WEISS

DER LÖWE

Zeitung für Allgäuer Genusskultur und Gastlichkeit



Tradition
Coole Holzfässer im Einsatz S. 2



Handwerk
Heimischer Ofenbau S. 3



Events
Rockfrühling Untrasried S. 6



Brauerei
Neues aus dem FAN-Shop S. 8

AUF MEIN WORT

Ein uns alle sehr forderndes Jahr 2025 neigt sich dem Ende zu – das betrifft angesichts der multiplen Krisen nicht nur die Gesellschaft ganz allgemein, sondern auch die Bierbranche. Ging in den letzten Jahrzehnten der Bierkonsum kontinuierlich leicht bergab, so hat sich der Rückgang in diesem Jahr erheblich beschleunigt. Bei der Ursachenforschung stößt man auf verschiedene Gründe: aufgrund der demografischen Entwicklung gibt es immer weniger junge Menschen, diese trinken weniger Alkohol, selbst moderater Alkoholkonsum wird auf Basis z.T. fragwürdiger Studien verteuert und die Verunsicherung der Menschen in vielerlei Hinsicht trägt auch nicht gerade zur Konsumlust bei.

Es hilft aber nicht, Ursachen zu beklagen, die man kaum beeinflussen kann: jeder Unternehmer muss sich auf das fokussieren, was in seiner Macht liegt. Auch wir Meckatzer müssen angesichts des Wandels des Biermarktes selbstkritisch reflektieren, wo wir besser werden können, von welchen z.T. lieb gewonnenen Gewohnheiten wir uns verabschieden bzw. was wir mit vielleicht noch größerer Konsequenz in Zukunft tun müssen.

Gültiger denn je ist ein Satz, den ich vor gut 20 Jahren formuliert habe: „In Zeiten allgemeiner Unsicherheit finden wir keine Sicherheit in ängstlichem Abwarten oder spekulativen Experimenten. Nur die Besinnung auf Werte, die sich als zeitlos gültig erwiesen haben, gibt uns Sicherheit.“ Für uns Meckatzer ist das die Pflege der Gemeinschaft mit unseren Zulieferern, unseren Mitarbeitern und Kunden und vor allem auch unseren Fans: mehr als 11.000 Mitglieder zählt inzwischen unser Fanclub und das beweist, dass wir mit unserer konsequenten Qualitätspolitik in allen Bereichen auf dem richtigen Weg sind. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen auch im Namen der Brauerfamilie Weiß ein frohes Weihnachtsfest und ein rundum glückliches, neues Jahr.

Michael Weiß

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



Im Staufner Haus am Hochgrat (1634 m) freut sich Gastgeber Jo-Jo Heel auf seine Gäste.

Willkommen im Allgäu

Im Winter ist es hier besonders schön

Meckatz. Stille Plätze, einsame Wanderwege, Skipisten, auf denen noch Platz ist und Hütten und Gasthäuser, wo zünftig gefeiert wird, aber auch gemütlich eingekehrt werden kann. Das Allgäu bietet viel, hat ganz besondere Reize und ganz besondere Plätze. Man muss nur die Augen dafür offenhalten und genau hinschauen. Denn schließlich befindet man sich hier in einer der schönsten Regionen Süddeutschlands. Das melden Touristen und Einheimische zurück. Dort leben und arbeiten zu dürfen, wo man im Einklang ist mit der Natur und den regionalen Produzenten und Gastwirten, ist auch

für uns Meckatzer ein Segen. Und wir schauen auf ein Jahr voller Ereignisse wie dem Weiss-Goldenen Frühlingsfest samt Genießermarkt zurück und freuen uns schon auf die Brauereiparty am 9. Mai 2026. Jetzt ist Winter, mit Ruhe, Schnee (hoffentlich) und Einkehrzeit in unseren Hütten. Die kalte Jahreszeit darf kommen. Wir blicken aber schon mit Vorfreude ins neue Jahr.

Im Rhein-Neckar-Raum präsent

Meckatzer beim „Heidelberger Herbst“

Heidelberg. Der „Heidelberger Herbst“ ist eines der größten Feste im Rhein-Neckar-Raum und begeistert immer Ende September im Herzen der Altstadt mit einem abwechslungsreichen Veranstaltungsprogramm. Und das schon seit mehr als 50 Jahren. Der Kunsthandwerker- und Warenmarkt entlang der Hauptstraße, der beliebte Flohmarkt in den kleinen Altstadtgassen sowie Stände mit regionalen Spezialitäten



laden jedes Jahr über 200.000 Besucher zum Bummeln und Probieren ein. Musikalische Unterhaltung unterschiedlichster Art ist dank elf großer Bühnen garantiert. Althorn-Klänge und Schmankerl aus dem Allgäu gab's am spontan umgetauften „Allgäu Platz“, wo auch die Meckatzer Bierspezialitäten bei den Besuchern gut ankamen. Abends verwandelte sich die Altstadt in ein einziges, großes Open-Air-Konzert.



Klasse statt Masse

Hubert Holzheu

Der Allgäuer leitet mit einem Partner eine Event-Agentur, eine Skischule, die Meckatzer Sportalp am Oberjoch und ist einer der Hauptgesellschafter der Bergbahnen.

Herr Holzheu, was bedeutet das Allgäu für Sie?

Ich bin vor 56 Jahren in Sonthofen geboren und habe den Großteil meines Lebens hier verbracht. Das Allgäu ist meine Heimat, meine Basis. Hier habe ich die Familie, die Freunde, das soziale Umfeld. Und dazu kommt die hohe Lebensqualität.

Was heißt das genau?

Wir haben hier immer noch vier Jahreszeiten, umgeben von der schönsten Natur: Berge, Seen, saftige Wiesen. Dazu kommen die Menschen. Viele kommen ja hierher, weil es bei uns so schön ist und vielleicht auch, weil der Menschenschlag so besonders ist.

Wie ist der?

Der Allgäuer mag vielleicht erst etwas verschlossen wirken. Aber wenn man ihn hat, dann hat man ihn. Heißt, wenn er etwas zusagt, dann hält er es auch. Das habe ich auch bei Meckatzer erleben dürfen. Alles, was uns vor 22 Jahren zugesagt wurde – als wir für die Sportalp nur Ideen, aber kein Geld hatten – wurde eingehalten. Und ist bis heute eine tolle Partnerschaft.

Lohnt es sich, auf Qualität zu setzen?

Hundertprozentig lohnt sich das. Qualität bewährt sich, das haben wir bei allen unseren Projekten gemerkt – egal ob Skischule oder Bergbahnen. Dazu gehört auch, Traditionen zu bewahren.

Wie schauen Sie in die Zukunft?

Optimistisch. Natürlich ändern sich die Zeiten. Wir mussten uns immer anpassen und umstellen. Das wird auch so bleiben. Hüttenabende wie früher sind derzeit nicht mehr so gefragt. Man muss einfach schauen, was gerade gewünscht ist, und mit der Zeit gehen.

Haben Sie einen Lieblingsplatz?

Einer ist der Hirschberg – mit einem Blick übers ganze Tal vom Oberjoch übers Ostrachtal bis nach Sonthofen.



Wärme und Licht

Rituale zum Beginn der kalten Jahreszeit

Meckatz. Feuer und Licht sind die perfekten Partner für Rituale in der kalten Jahreszeit. Die Wintersonnenwende und die Wochen davor und danach sind die ideale Zeit für Kerzenlicht. Dabei entspannt man nachweislich tiefer als mit künstlichem Licht.

Die Wintersonnenwende leitet über in die zwölf Raunächte, die Zeit zwischen den Zeiten. Die Nächte zwischen dem 25. Dezember und dem 6. Januar gelten als besondere Zeit für Rituale wie Räuchern oder das Erstellen von Wunschtzetteln. Der Name leitet sich vermutlich vom Wort „rau“ (kalt, stürmisch) ab oder vom Mittelhochdeutschen „rûch“ (haarig/pelzig), was auf mythische Wesen hindeutet. In dieser Zeit, die aus alter Zeitrechnung aus dem Unterschied zwischen Sonnen- und Mondkalender stammt, glaubte man früher, dass die Grenze zwischen der Welt der Lebenden und der Geister dünner sei.

Räucherrituale haben in der dunklen Jahreszeit eine lange Tradition. Beifuß, Weihrauch, Mistel oder Alant eignen sich hervorragend, um das alte Jahr zu verabschieden und den Übergang in die helle Zeit des Jahres bewusst zu gestalten. Wie das genau funktioniert und auf was geachtet werden muss, kann man lernen. Zum Beispiel in speziellen Räucherkursen, etwa bei den Kräutherxten vom Allgäuer Kräuterland.



allgaeuer-kraeuterland.de

Sonnenwende: Was heißt das?

Die Sonnenwenden markieren den Beginn des astronomischen bzw. des Winters. Zur Wintersonnenwende hat die Sonne die geringste Mittagshöhe über dem Horizont, bei der Sommersonnenwende die höchste Mittagshöhe. Auf der Nordhalbkugel erreicht die Sonne den Winterpunkt immer am 21. oder 22. Dezember, zum Sommer am 21., 22. oder 23. Juni. Auf der Südhalbkugel sind die Verhältnisse genau umgekehrt: Während des Nordwinters herrscht auf der Südhalbkugel Sommer und umgekehrt. Die Tage werden nach der Wintersonnenwende wieder länger. Der 21.12. ist demnach der kürzeste Tag des Jahres. Ab diesem Datum nimmt die Tageslänge auf der Nordhalbkugel allmählich wieder zu und erreicht den Höhepunkt der Helligkeit wieder zur Sommersonnenwende am 21. Juni.

Punsch, Grog oder Glühbier

Heiße Getränke als Wärmespender

Punsch, Glühwein, Grog und Feuerzangenbowle sind eher die altmodischen flüssigen Wärmespender, auf die viele Menschen sogar bei einer aufkommenden Erkältung schwören. Weit moderner klingen folgende Alternativen: Glüh-Gin, Hot Aperol, Heißer Hugo und Glühbier. Für Abwechslung sorgen natürlich auch nicht-alkoholische Varianten wie Gewürzkakao, Chai-Latte, Apfel-Zimt-Punsch oder ein heißer Ingwer-Zitronen-Tee. Getränke mit Alkohol sind auch mit Likören wie Eierlikör (Egg-nog) oder einem Schuss Rum möglich.

Gewürzweine waren schon im Mittelalter bekannt und wurden heiß getrunken. Heute gibt es den Glühwein in vielen Variationen als Rot- und Weißwein, gerne auch mit Schuss. Wichtig für die Zubereitung sind die Qualität des Weines und die Würzung. (Geheime) Hausrezepte gibt es zuhauf. In der Regel mischen Nelken und Zimt mit.

Er heizt ein, der Grog. Aber was ist eigentlich drin? „Rum muss, Zucker kann, Wasser braucht nicht unbedingt!“ heißt es an der Küste. Hierzulande empfiehlt sich die Variante mit dem heißen Wasser. Andernfalls fühlt man sich schnell mal „groggy“.

Eine Feuerzange – die früher wirklich eine solche aus dem Kaminbesteck war – hat dem Getränk den Namen gegeben. Sie wird über einem Gefäß mit erhitztem Wein und Gewürzen, Zitronen- und Orangenschalen platziert. Darauf kommt ein Zuckerhut, der mit hochprozentigem Rum getränkt und entzündet wird. Der Zucker schmilzt, karamellisiert und tropft in den Wein.

Den Punsch brachten uns englische Seefahrer im frühen 17. Jahrhundert aus Indien mit. Das Getränk wurde dort mit der Zahl fünf – paanch – bezeichnet. Später wurde „Punsch“ draus. Fünf Zutaten waren es ursprünglich: Arrak, Tee, Zucker, Zitrone und Gewürze. Hierzulande wird der Punsch meist mit Rum zubereitet.

Die beliebtesten Spirituosen für heiße Wintergetränke sind: Whisky (für Irish Coffee oder Hot Whisky), Obstbrände, Rum (für Grog oder Lumumba) und Liköre.



Braumeister
Max Stör

„Da drin steckt ganz viel Emotion“

40 alte Holzfässer wurden restauriert und waren bei vielen Events im Einsatz

Meckatz. Bier in Holzfässern? „Das gab's früher standardmäßig“, sagt Braumeister Max Stör, „schließlich war es das ursprüngliche Gebinde.“ Zum Jubiläum vom Weiss-Gold (120 Jahre Markenschutz), das im Frühjahr groß gefeiert wurde, wurden die alten Fässer aus dem Eiskeller wieder aktiviert und restauriert. Zum großen Geburtstag und dem Weiss-Goldenen Frühlingsfest im Mai wurden die ca. 40 Fässer, die seit etwa 55 Jahren ein unbeachtetes Dasein in den Kellern fristeten, dann stimmungsvoll präsentiert und danach bei weiteren ungefähr 30 Events zum Einsatz gebracht. Darunter waren kleinere, private Feiern wie das Sommerfest in Bad Rain, aber auch riesige wie die Allgäuer Festwoche. Zum Fest in der Tanne Wohmbrechts (zum 125-jährigen Jubiläum mit Meckatz) waren rund 300 Gäste gekommen, die Musika-

pelle hat aufgespielt. Zusammengefasst kann gesagt werden, dass die Holzfässer supergut ankamen. „Alle waren vom Bier im Holzfass begeistert“, erzählt Gebietsverkaufsleiter Georg Rast, „und eigentlich war die Resonanz immer sagenhaft.“

Was ist jetzt das Besondere an den Holzfässern? Da muss Max Stör nicht lange überlegen. „Das Thema Emotion“, ist er sich sicher, „Holzfässer sind cool.“ Wenn das Ganze dann noch mit den Tonkrügen verstärkt wird, „dann ist das einfach kultig“.

Eine Konkurrenz zu den etwa 22.000 Edelstahlfässern, die üblicherweise im Einsatz sind und in denen das Meckatz Bier ausgeliefert wird, „besteht überhaupt nicht – qualitativ gibt's da keine Unterschiede.“



Weil die Holzfässer so beliebt sind, laufen auch für 2026 wieder exklusive Event-Planungen.

Rezept

Warum nicht mal ein Glühbier?

Was gibt es Schöneres, als sich abends nach einem Winterspaziergang mit einem warmen Getränk vor den Ofen zu setzen. Dabei muss es nicht unbedingt ein Glühwein sein, denn auch Bier lässt sich erhitzen. Das Meckatz Glühbier aus dem Fest-Märzen – wir haben es getestet, damit schmeckt es einfach am besten – bekommt außer Wärme noch eine fein abgestimmte Gewürzmischung.

Unser Rezept (für vier große Gläser) gibt's als weiße (mit je 250 ml Traubensaft und Apfelsaft) oder rote (mit Apfelsaft und Kirschsaft) Version. Die Saftmischungen werden mit 10 Gr Allgäuer Gewürzmischung (gibt's bei uns fertig im FAN-Shop) erhitzt. Dann vom Herd nehmen und 50 Gr brauner Zucker oder 1 EL Honig dazugeben. Ziehen lassen und dann zwei Flaschen Fest-Märzen (0,33 l) dazugeben. Nochmal erhitzen, aber nicht kochen lassen. Gewürze absieben und auf vier Gläser verteilen.

Für eine alkoholfreie Variante wird das Meckatz Fest-Märzen einfach durch Meckatz Weiss-Gold Alkoholfrei ersetzt. Lasst es Euch schmecken!



Biere extra für die Winterzeit

Winter-Ale, Fest-Märzen und Doppelbock

[1] Meckatz Winter-Ale: Die Meckatz „Hexenküche“ ist eine kleine Versuchsbrauerei, in der Kleinstude gebraut werden. Gerade auch für Auszubildende ist sie wahnsinnig spannend und lehrreich. Das Winter-Ale, ein charaktervolles Bier, ist zum Beispiel auch hier entstanden. Zehn Sude à 230 Liter wurden diesmal gebraut. Rund 500 Flaschen gibt's exklusiv im FAN-Shop zu kaufen. **[2] Fest-Märzen:** Jetzt ist wieder Fest-Märzen-Zeit. Dieses nach altem Rezept mit feinsten Spezialmalzen eingebraute Bier gibt es ebenfalls nur in der Weihnachtszeit. 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 (23. April) gebraut werden durfte. Grund hierfür war, dass für das Brauen qualitativ herausragender Biere tiefe Temperaturen bis max. 10° C notwendig sind. Beim Fest-Märzen liegt die Stammwürze bei ca. 13,5 % und infolgedessen der Alkoholgehalt bei 5,6 %. **[3] Bockbiere:** Was vielen nicht bekannt ist: Bockbiere stammen ursprünglich gar nicht aus Bayern. Schon 1351 wurden in Einbeck bei Hannover kräftige Biere eingebraut, die wegen ihres hervorragenden Geschmacks bis nach Bayern exportiert wurden. Dort wurde das Bier „nach einpöckscher Brauart“ in München schnell heimisch, wo das Bier zum „Bock“ wurde. Dieses klassische Starkbier zur Fastenzeit ist nach wie vor beliebt. Bei Meckatz gibt es jetzt zum erstenmal ein extra stark eingebrautes Bier. Wegen der großen Nachfrage gibt es den Doppelbock auch in der Flasche. 150 Hektoliter werden insgesamt gebraut. Mit einer Stammwürze von 18 Prozent und einem Alkoholgehalt von 8,5 Volumenprozent ist es ein Bier für ganz besondere Gelegenheiten.



Ofenbauer Uli König (li) und seine große Auswahl an Ofenfriesen (ob).

Urlau. Er liebt seinen Beruf. Das spürt man schon beim Betreten der Ausstellungsräume in der Urlauer Genussmanufaktur. Und spätestens, wenn Uli König von Kachelöfen spricht und von der Chance, „Öfen zu bauen, die möglichst effizient und sauber sind“. Fliesenleger hat der 58-Jährige zunächst gelernt und ist später auf die Keramikschule in Landshut gegangen. Nach fünf Jahren (drei für Ausbildung und nochmal zwei zum Meister) war er fertiger Keramikdesigner. Kunstobjekte hatten es ihm damals angetan. Und eine junge Frau namens Hannah, die heute seine Ehefrau ist und in Leutkirch als Keramikdesignerin arbeitet. In der Kisslegger Ofenmanufaktur seines Schwiegervaters hat Uli König dann zunächst mit-

gearbeitet und später noch den Ofenbau-Meister in München abgelegt. Heute ist er einer von zwei Geschäftsführern. Der Betrieb hat inzwischen sieben Mitarbeiter, vier davon sind Ofenbauer. Darauf, dass mit regionalen Lieferanten für Kacheln und Ofentüren gearbeitet wird, ist man in Kisslegg stolz. Zwischen 60 und 90 Grundöfen verkachtet die Ofenmanufaktur jährlich.

„Viel Liebe zum Detail“

Ulrich weiß: „Wer zu uns kommt, liebt das Besondere.“ Das hat natürlich seinen Preis – bei etwa 15.000 Euro geht's los. „Aber bei uns gibt es einen Ofen, in dem modernstes Knowhow, Fachkompetenz, viel Herzblut und Liebe zum Detail stecken.“ Und so ein Teil halte schließlich „lebenslänglich“. Manche Kunden würden sogar einen zweiten oder sogar dritten Ofen kaufen. „Wir reinigen und warten auch“, erzählt der dreifache Familienvater. Wenn sich bald auch ein neuer Auszubildender – „für den Mathe, Physik und Technik nicht abschreckend sind und der vielleicht noch ein Faible für Kunst hat“ – finden würde, wäre eigentlich alles in schönster Ordnung.

Vielseitigkeit gehört im Ofenbau zum Alltag. Kein Auftrag gleicht dem

anderen – und genau das macht diesen Beruf so besonders. „Es ist jedes Mal ein Erfolgserlebnis, wenn sich der Kunde beim ersten gemeinsamen Probefeuern wie ein Kind an Weihnachten freut“, erzählt der Ofenbauer begeistert. Gefragt sind handwerkliches Geschick, Kreativität und ein gutes räumliches Vorstellungsvermögen. Ob Kacheln, Stein oder Metall – jedes Material verlangt Sorgfalt und Erfahrung. Auch der Brandschutz spielt eine zentrale Rolle. Jede Planung anders, „neun von zehn Kunden haben Sonderwün-

„Jeder Arbeitstag ist anders. Früher hieß das ja Hafner, heute ist damit vor allem Ofen- und Luftheizungsbauer gemeint.“

sche.“ Gute Planung und persönliche Beratung sind dabei das A und O. „Wenn im Kaminofen das Feuer ausgeht, wird's kalt – im Grundofen wird's dann erst richtig warm. Deswegen sind Grundöfen emissionsarm und nachhaltig.“

„Grundöfen sind nachhaltig“



FANVIEW



Hier geht's zur
Bildgalerie



Was für ein Fest!

Zwei Tage voller Herzlichkeit, Gemeinschaft und
Bierkultur beim Weiss-Goldenen Frühlingsfest

Meckatz. Das Weiss-Goldene Frühlingsfest im Mai war einfach der Kracher. Für FANS, für Kinder, für Partygänger und Genießer. Der Anlass: 120 Jahre Meckatzer Weiss-Gold – gefeiert wurde also die erste Allgäuer Biermarke. Geboten war so einiges: Zum Beispiel der Genießermarkt mit 50 regionalen Ausstellern, ein Blick hinter die Kulissen bei der „offenen Brauerei“, der Holzfass-Ausschank, die beiden Partynächte mit den Albkracher, 9Bar oder den 4lustigen5, das Kinderprogramm oder die FANCLUB-Lounge am Samstagabend. Überhaupt kamen die FANS bei uns voll auf ihre Kosten mit Aktionen wie Tattoos stechen, Tonkrüge gravieren oder Spiele in der Lounge. Gefei-



ert wurde jedenfalls ausführlich und in bester Stimmung. „So etwa gibt's einfach nur hier“, waren sich FANS und andere Besucher einig.



Unsere FANS und alle anderen Besucher
hatten jede Menge Spaß.

Am 9. Mai ist
Brauerei-Party 2026

Am 9. Mai gibt es nicht nur den Frühling zu feiern. Der FANCLUB wird 2026 50 Jahre alt! Diesesmal wird es schon nachmittags losgehen, mit einem Warm-up im Innenhof. Der Frühlingstag ist wieder voller Musik, dazu gibt's ein buntes Rahmenprogramm. Mit dabei: Die Allgäuer Bands „9Bar“ und „Muckasäck“. Natürlich kann bei der „offenen Brauerei“ auch wieder hinter die Kulissen geblickt werden. In der Ladenstraße sind dann jede Menge Biertische und -bänke, für die auch Tischreservierungen möglich sind. Klar ist jetzt schon: Jung und Alt kommen an diesem Tag auf jeden Fall wieder voll auf ihre Kosten.



Weitere Infos unter meckatzer.de

Save the
date!

Messen und
mehr:
OSS und IBO

Für uns Meckatzer sind die großen süddeutschen Verbrauchermessen wie die OSS (Oberschwabenschau) im Herbst oder die IBO im Frühling einfach undenkbar. Da präsentieren wir unsere Neuheiten, treffen FANS zum Gespräch und bekommen jede Menge Input. Und natürlich werden die Bierspezialitäten ausgeschenkt.



IBO 2026: Vom 18.-22. März
Als nächstes kommt die IBO. Sie ist seit 1950 die Frühjahrsmesse am Bodensee – und doch modern und lebendig. Zehntausende Besucher kommen jährlich, lassen sich inspirieren und informieren sich. Hier wird gekocht, gegrillt, Musik gemacht, Mode gezeigt, Urlaubsneue verbreitet – und natürlich werden die Meckatzer Bierspezialitäten genossen.

Überraschung
für Fabian

Mensch-ärgere-dich-
nicht zum 18.

Obergünzburg. „Die Freude war groß!“, für ihren Neffen Fabian hat Familie Steeb aus Obergünzburg alle Hebel in Bewegung gesetzt und „dem größten Meckatzer Fan, den wir kennen“ eine schöne Überraschung gebastelt. Brauereimitarbeiter konnten zum Glück mit Etiketten, Bierfilzen und leeren Trägern aushelfen, die Bierflaschen wurden danach noch mit Kinderfotos beklebt, so dass die Überraschung zum 18. Geburtstag „voll gelungen ist“.



Fabian (Mitte) wurde 18 und freute sich riesig über sein Geschenk.

öfter gönnen!

Immer
up to date

FANS, die künftig unseren
Newsletter möchten, bitte über
die Website unter der Rubrik
Newsletter anmelden.



- 1 Alpenblech, Bräustüble
- 2 Thaler Vihscheid
- 3 Erba Open-Air
- 4 IBO, Friedrichshafen
- 5 Käsefest in Lindenberg
- 6 Beim ZF-Firmenlauf



#MeckatzerMoment

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



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



Rockfrühling 2026 in Untrasried

Drei Tage voller Musik, Emotionen und Lebensfreude im Allgäu

ROCK
FRÜHLING



Untrasried. Im Frühling schlägt wieder das Herz der Rockmusik: Vom 9. bis 11. April verwandelt sich das Festivalgelände des Rockfrühlings in ein Zentrum für Musikfans, Familien und Partybegeisterte. Und zwar ganze drei Tage lang.

Den Auftakt macht am Donnerstag, 9. April, das Allgäu Family Festival 2.0. Nach dem riesigen Erfolg 2024 kehrt das Familien-event noch größer zurück. Kinder von drei bis zwölf Jahren erwartet

ein Programm voller Magie: Kindermusik, Zauber- und Feuershows, Tanzperformances und Karussells. Ab Freitag, 10. April, geht's musikalisch weiter. Unter dem Motto „Heavy Rock'n'Party“ sorgen **Die Troglauber**, das Südtiroler Duo **Simon & Mac**, **Die Draufgänger** und **Los Brudalos** für ausgelassene Stimmung. Jeder Auftritt wird zu einem visuellen und musikalischen Erlebnis. Von Hits wie „Rapunzel“ und „Hallo kleine Maus“ bis zu den Sommerhits der letzten Jahre – hier bleibt kein Tanzbein still.

Der Samstag, 11. April, steht ganz im Zeichen von „Generations – Zusammen feiern!“. Die Lokalmatadoren **Die Schreyner** eröffnen den Abend, gefolgt von **Shark. Niklas Dee**, einer der angesagtesten DJs Deutschlands, lädt zur brodeln-

den Partynacht, bevor **Habe & De-re** das Wochenende mit einer fulminanten Show beschließen.

Mehr als 500 ehrenamtliche Helfer Besonders macht den Rockfrühling nicht nur das musikalische Programm, sondern auch das Engagement der über 500 ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer. Der Rockfrühling ist mehr als nur ein Festival – er ist ein Treffpunkt für Freunde, Familien und Musikliebhaber.“

Übrigens: Meckatzer ist seit Anfang an Partner der Untrasrieder, im April 2026 dann bereits zum 27. Mal.



Tickets und Infos unter rockfruehling.de oder an der Abendkasse.

Herzlichen Glückwunsch

Besondere Ehre für die „Traube“

Wielandsweiler. Die „Traube“ ist „Vorbildliches Dorfgasthaus 2025“. Dafür gab's viel Ehre, Besuch aus Tübingen, sowie Blumen und eine Urkunde. Schön, wenn Landgasthöfe für ihre Küche und familiäre Gastfreundschaft ausgezeichnet werden. „Man spürt schon beim Eintreten: hier ist nichts Kulisse, nichts auf alt gemacht. Hier ist das Alte einfach geblieben – mit Würde, mit Patina, mit Seele“, war beim Festvortrag zu hören. Dazu komme gutes Essen. Es sei aber nicht nur das, was die Traube zu einem vorbildlichen Dorfgasthaus mache, es sei „vielmehr das Ganze: das Miteinander, die Herzlichkeit und die Freude daran, anderen eine Freude zu bereiten“.

Ganz herzlichen Glückwunsch an Cordula Sorg und ihr Team.



Große Freude in der „Traube“ in Wielandsweiler. Sie ist jetzt „Vorbildliches Dorfgasthaus 2025“.



VERANSTALTUNGS KALENDER

5. JAHRESZEIT

IM ALLGÄU, IN OBERSCHWABEN UND AM BODENSEE

10.01.	Hexenball Oberreitnau UMZUG: Bogenweiler (Bad Saulgau)
11.01.	UMZUG: Bodnegg
16.01.	3. Narrenparty Kellerberg Hexa Woringen
17.– 18.01.	Narrenzunft Hochberg – VAN Freundschaftstreffen
24.01.	UMZUG: Narrenzunft Mittelbuch
25.01.	UMZUG: Wolpertswende
31.01.	XXL Hexenball Neukirch UMZUG: Waldburg Weißensberg
31.01.– 01.02.	NZ Hohentengen-Beizkofen, Obere Donau Treffen
07.02.	UMZUG: Narrenzunft Haidgau Goßßenball – Trachtenverein Opfenbach
08.02.	UMZUG: Narrenzunft Scheidegg Narrenzunft Eberhardzell Narrenzunft Reute Narrenzunft Kressbronn
13.02.	DÄMMERUMZUG: Narrenzunft Mochenwangen NACHTUMZUG: Narrenzunft Ochsenhausen UMZUG: Narrenzunft Emerkingen Vogt
15.02.	UMZUG: Narrenzunft Bergatreute
17.02.	UMZUG: Untrasried Narrenzunft Uttenweiler

ANDERE VERANSTALTUNGEN:

16.– 25.01.	Grüne Woche Berlin
24.– 26.01.	MESSE FRIEDRICHSHAFEN Motorradwelt Friedrichshafen
30.– 31.01.	Spirituosenmesse 0711 Spirits, Stuttgart
21.02.	FANCLUB-Skitag am Oberjoch Presseball Kempten
07.– 11.02.	Intergastra Stuttgart

JETZT SCHON VORMERKEN:

09.– 11.04.	Rockfrühling Untrasried
08.– 10.05.	205 Jahre MV Bermatingen
09.05.	→ Brauereiparty Meckatz 2. Schwangau Gourmet Festival
16.05.	Lauffieber Bad Waldsee

„Zum Lachs ein leichtes Weizen?“

Uli Stegmann ist einer von sieben Bier-Sommeliers bei Meckatzer und erzählt, was die Ausbildung gebracht hat und wie ein Bier-Sommelier-Abend aussieht.



Meckatz. Der Gebietsverkaufsleiter für das Gebiet westlicher Bodensee hat schon vor vielen Jahren seine Sommelier-Ausbildung gemacht. Dass seine Brauerei ihm – und weiteren sechs Kollegen – dies ermöglicht hat, macht ihn stolz. „Selbstverständlich ist das nicht“, weiß er. „Wir sind natürlich jetzt keine Fachleute, was das Brauen angeht, aber wir bekommen gute Einblicke und wissen, was zu den Bieren passt und was sie ausmacht.“

Herr Stegmann, was macht ein Sommelier?

Wir bringen den Kunden das Bier näher. Zu einer bestimmten Speise soll ein passendes Bier empfohlen werden. Viele Leute sehen Bier inzwischen anders als früher, sind interessierter. Es macht auch Spaß, mit den Leuten darüber zu diskutieren. Das ist dann vielleicht mehr ein gesellschaftlicher Aspekt bzw. schon ein spielerischer Umgang mit dem Bier.

Was verstehen Sie darunter?

Die Wertigkeit des Bierers soll gesteigert werden, denn dieses handwerklich tolle Naturprodukt, für das wir hier stehen, hat mehr verdient als immer nur

die Bestellung „Eine Halbe, bitte!“. Wir haben gelernt, den Leuten zu zeigen, was man rund ums Bier noch so alles machen kann.

Ein Beispiel?

Zum Beispiel eine Getränkekarte, in der die Sorten aufgeführt werden und wo auch dabeisteht, was zum Beispiel im Weiss-Gold enthalten ist und warum es so besonders schmeckt. Viele meinen ja zu wissen, was Bier ist. Aber schon bei der Frage nach unter- oder obergärigem Bier, kommen sie dann in Erklärungsnot. Auch ein bewussteres Trinkverhalten soll angeregt werden. Und mal auf den Geruch achten oder den Abgang.

Was würden Sie zu einem Fisch empfehlen?

Kommt ganz darauf an. Bei gebratenem Fisch wird ja oft eine Zitrone dazugereicht. Also könnte man eine fruchtige Note da gegenhalten. Ein Pils fände ich da passend. Bei Lachs mit Salat würde ich eher ein Weizen empfehlen, bei Vorspeisen dann auch das leichte Weizen.

Wie sehen Sommelier-Abende aus?

Wir stimmen das Menü vorher mit dem Koch ab und empfehlen bestimmte Biere dazu. Oft in einem 0,2-l-Glas. Die Abende sto-



Immer wieder tauschen sich die Meckatzer Bier-Sommeliers aus.

ßen auf große Resonanz, die Leute sind immer sehr interessiert und stellen viele Fragen.

Gibt es für Sie ein absolutes No-Go oder ist alles erlaubt, was schmeckt?

Generell sollte ein Getränk zum Essen den Geschmack entweder



Uli Stegmann weiß, warum das Weiss-Gold so gut schmeckt.

verstärken, z.B. zum Krustenbraten unserer würzigen Urweizen, das gerne auch in Maßen zur Soße gegeben werden kann, oder ein Gegenpol sein, z.B. bei scharfem Essen das hopfenbittere Pils.

Haben Sie einen konkreten Sommelier-Tipp?

Ja, zum klassischen Sektempfang, bei Hochzeiten oder Geburtstagen, mal alternativ ein kleines Bier anbieten. Gerade wenn's wärmer ist, kommt das gut, die Leute haben dann ja auch mehr Durst. Gerne auch alkoholfrei mit einem Spritzer naturtrüben Apfelsaft.



Im neuen Jahr (los geht's schon im Januar) werden auch im Meckatzer Bräustübli Bier-Sommelier-Abende angeboten. Mehr dazu, sowie Termine und Reservierungsmöglichkeiten unter meckatzer.de



Mit großer Flotte

Volle Emotion mit den Meckatzer LKW bei der Hochzeit von Alois und Sabrina Prinz

Weiler. Die Hochzeit von Alois und Sabrina Prinz war voller Emotionen und wunderschöner Augenblicke. Der Meckatzer Bierfahrer hat seine Sabrina in Weiler im Kornhausmuseum geheiratet. Für den Sektempfang – oder sollte man eher Bierempfang sagen? – war die Kulisse auf dem Kirchplatz perfekt, besonders weil die Meckatzer Flotte mit sechs LKW aufgefahren wurde. Familie, Freunde, viele von der Narrenzunft Weiler, und auch Arbeitskollegen von Hochland und Meckatzer waren gekommen, insgesamt rund 120 Leute. Die Kollegen von Alois Prinz hatten es sich nicht nehmen lassen, und im Vorfeld alles sehr gut gemanagt. „Sie haben die schönsten LKW ausgewählt“, weiß der Bräutigam, „und ich wurde für die Planung extra aus unserer Whatsapp-Gruppe entfernt.“



Hell Alkoholfrei

Meckatz. Seit einem halben Jahr gehört das Hell Alkoholfrei zur Bierspezialitätengruppe von Meckatzer. Es ergänzt aufgrund seines milden Charakters die Familie der alkoholfreien Meckatzer Biere perfekt. Das goldfarbene Hell ist ein mildes Bier, das durch ein aufwendiges und schonendes Verfahren entalkoholisiert wurde.



„Sagen Sie mal, Herr Weiß...“

Sie blicken auf 40 Jahre Firmenleitung zurück. Was waren Ihre Highlights?“

40 Jahre, kaum zu glauben. Highlights gab's da jede Menge. Nach der Schule hatte ich keine konkreten Pläne, mein Vater hat keinerlei Druck ausgeübt, aber während des Studiums wurde mir klar, dass ich gerne in die Familienbrauerei eintreten wollte. Anfangs war ich für das Marketing verantwortlich. Als mein Cousin Benedikt 1993 plötzlich verstarb, haben die Gesellschafter beschlossen, dass ich sein Nachfolger als Geschäftsführer werden soll. Highlights waren ganz sicher die Jubiläen, die wir gefeiert haben. Zum Beispiel 2003 das 150-jährige

Familienjubiläum, oder 2013 das 275-jährige Brauereijubiläum, anlässlich dessen unser Weiss-Gold Alkoholfrei auf den Markt kam. Dann natürlich 1996 die Geburt der Drillinge Cosima, Constantin und Conrad: ein großes Glück! Ein Jahr zuvor die Gründung des Meckatzer Fanchubs. Dann sicher auch die Allgäuer Genuss-Macher-Initiative. Und natürlich denke ich dabei auch an die jährlich wiederkehrenden Verbrauchermessen IBO, Allgäuer Festwoche oder Oberschwabenschau, anlässlich derer wir die enge Beziehung zu unseren

Fans pflegen. Nicht zu vergessen die Viehscheide in Oberstaufen und Thalkirchdorf: das ist Emotion pur!

Ein großer Schritt war dann die Vergrößerung unseres Vertriebsgebiets in Richtung Stuttgart aufgrund des großen Interesses der Bierliebhaber. Da kam uns der ab etwa 2005 einsetzende Trend hin zu den regionalen, hochwertigen Bieren mittelständischer Familienbrauereien entgegen. Das aktuellste Highlight: der Start meines Sohnes Constantin im kommenden Jahr als Vertreter der 5. Generation, worauf wir uns alle sehr freuen.

Meckatzer Merch

Neues im FAN-Shop!

Lustig, lustig

Manchmal muss man gar nicht viel sagen.



Traditionell

Die Tonkrüge waren auf den Holzfass-Events so beliebt, dass sie jetzt im Shop gekauft werden können.

Schon entdeckt? Unsere Meckatzer Merch Kollektion hat wieder ein paar Neuheiten zu bieten. Lustige Socken und die Meckiletten dürfen natürlich nicht fehlen. Genau wie unsere coolen Tonkrüge.



T-Shirts

Jedes Jahr ein Neues: Auch die T-Shirts gibt es in diesem Jahr wieder.



Hoodies

Immer wieder gern gesehen und sehr beliebt: Die neuen Hoodies sind super bequem und gemütlich – in Anthrazit, Sand und im Meckatzer-Rot.

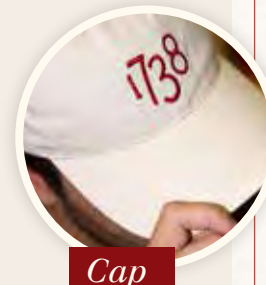
Meckiletten

Der Hingucker in der Sauna oder im Fitness-Studio. Richtig cool dazu sind die passenden Socken.



Aufgehängt

Wer schon lange „bierige“ Christbaumkugeln sucht, wird jetzt bei uns fündig.



Cap

Die Meckatzer Farben Rot und Creme und vorne drauf das Gründungsjahr. Mit der neuen Cap kommst du mit Sicherheit gut an.

Winter-Ale

In limitierter Auflage: Ein ganz besonderer Sud für die kalte Zeit.



QR-Code einscannen und im Online-Shop (meckatzer-shop.de) stöbern oder im Geschenkestadel vor Ort vorbeischaun (Di-Sa 11-16:30 Uhr) und das Geschenk finden, das garantiert Freude bringt – natürlich nicht nur zur Weihnachtszeit.

30 Jahre FANCLUB

2026: Das besondere Jubiläum wird ganz groß gefeiert

Meckatz. Es war die Idee eines Einzelnen, damals vor 30 Jahren. Ein echter Meckatzer FAN aus Oberstaufen hat 1996 gleichgesinnte Bierfreunde um sich geschart und kam, als das Rudel dann schnell immer größer wurde, irgendwann an seine Grenzen. Dann hat er die Brauereimitarbeiter um Hilfe gebeten. Inzwischen ist das FANCLUB-Rudel auf



Noch kein FANCLUB-Mitglied? Jetzt anmelden unter: meckatzer.de/fanclub

fast 12.000 Mitglieder angestiegen. Seit 30 Jahren gibt es den FANCLUB schon und das Rudel wächst ständig.

Es sind vor allem die Gemeinschaft, die Herzlichkeit und das Teilen der vielen Geschichten, die die FANCLUB-Mitglieder so lieben. Wer einmal die Stimmung in der FANCLUB-Lounge erlebt hat oder bei den Messen auf FANs trifft, versteht, was die Meckatzer Familie vereint. Und es gibt viele Veranstaltungen, die extra für Meckatzer FANs organisiert werden und ausschließlich für sie zugänglich sind.

Eines ist klar: Für die Brauerei gibt es keine besseren Mar-

kenbotschafter als unsere treuen FANs.

Deshalb freuen wir uns auf ein Jahr voller Aktivitäten im Kreis unserer FANCLUB-Mitglieder und feiern das 30. Jubiläum 2026 natürlich ganz groß.

Fühl den „Spirit of Meckatzer“

Für alle, die noch nicht zum Rudel gehören: Viele Vorteile warten. Zum Beispiel gibt es pro Jahr ein neues FANCLUB-T-Shirt, Biermarken, eine kostenlose Brauereiführung, das FANCLUB-Fest und vieles mehr.



meckatzer.de/fanclub/mitglied-werden/

FANCLUB-Skitag am 21. Februar 2026



Oberjoch/Bad Hindelang. Es ist bald wieder soweit: der nächste FANCLUB-Skitag findet am 21. Februar 2026 in Oberjoch/Bad Hindelang statt. Action und Spaß für die ganze Familie sind garantiert. Und danach klingt der Skitag in der Meckatzer Sportalp aus. FANCLUB-Mitglieder treffen sich, haben Spaß im Schnee und wieder jede Menge Vorteile. Den Tages-Skipass zum Beispiel gibt's für FANCLUB-Mitglieder zum Vorzugspreis.



Anmeldeschluss ist der 25. Januar 2026. Mehr Infos unter: meckatzer.de/fanclub-skitag-2026

Neue Mitarbeiter

Seit dem 1. März sind **Maximilian Hauber** (li.) als Gebäudetechniker sowie **Nadja Hutterer** und **Valentin Abt** seit dem 1. Juli als Personalreferenten bei uns.



Jubilare

Manfred Bietsch Produktion/Sudhaus feierte am 2. September sein **40-jähriges** Jubiläum.



35 Jahre Jubiläum feierten am 24. September **Christoph Heim** vom IT und Finanz- & Rechnungswesen und am 1. Oktober der Staplerfahrer **Peter Neugebauer**.



Am 1. September vor **25 Jahren** begann der Brauer **Jochen Rast** bei uns.

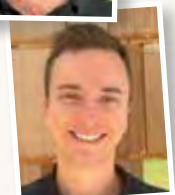


Ebenfalls am 1. September, aber **20-jähriges** Jubiläum, feierte der Brauer und Vorarbeiter vom Sudhaus, **Christian Wucher**.

Seit **10 Jahren** (1. Juli) sind **Tobias Roßmann**, Leiter Elektrotechnik, und **Egon Diem** aus der Abteiling Feste bei uns.



Ebenfalls **10-Jähriges** haben: **Andreas Wagner** und **Thomas Jack** vom Filterkeller/Produktion.



Wir gratulieren ganz herzlich.

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