

# MECKATZER GenussMAGAZIN

Gratis!

»Ich brauch'  
keine Trüffel«  
TV Koch Ralf Hörger  
im Interview

Jetzt gewinnen!  
10 Allgäuer  
Genusspakete

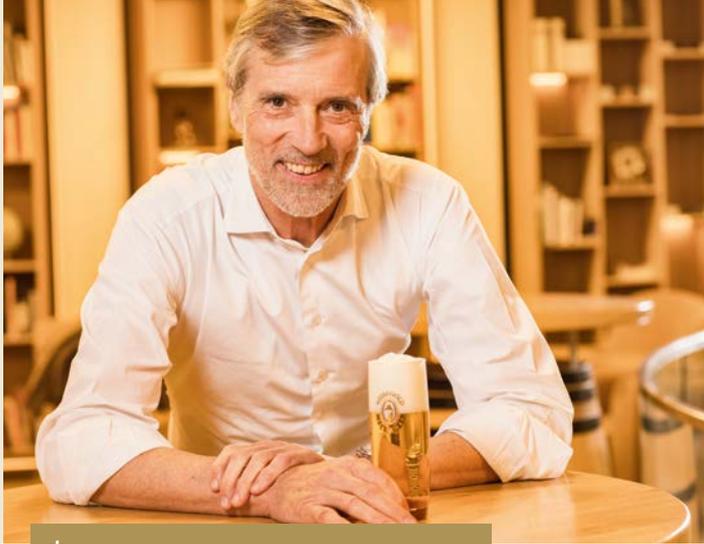
## BRENNTER, STOPFER UND CO.

Hermine's Allgäu-Küche  
zum Nachkochen





*\* Versteht sein Handwerk:  
Brauer Philipp Bürgin*



\* Er lenkt die Geschicke der Brauerei  
in der vierten Generation: Michael Weiß

# ZEIT FÜR WAS GUTES.

Herr Weiß, bei »Genuss« denken die meisten an Essen und Trinken. Wie definieren Sie für sich das Thema?

**Michael Weiß:** Klar, wenn wir von Genuss sprechen, ist das natürlich naheliegend, zunächst an Essen und Trinken zu denken. Für mich persönlich geht Genuss jedoch viel weiter, hat viele verschiedene Facetten. Das geht los bei schöner Tischkultur, geht über eine Sonntagstafel mit netten Menschen bis hin zu Architektur, Kunst und Kultur. Unter dem Strich zeigt sich Genuss bei mir in vielen kleinen Momenten, zeigt sich oft im Einfachen. Der gemeinsame Nenner aller Genussmomente ist für mich das Bewusstsein für das Gute, das Besondere und die Wertschätzung all dessen im Kreis von Gleichgesinnten. Für was Gutes nehme ich mir gerne Zeit.

Ihre Familie lebt seit vielen Generationen im Allgäu. Somit sind Sie mit der regionalen Küche ja bestens vertraut. Wie zeichnet sich diese Küche aus?

**Michael Weiß:** Meine Heimat steht im ersten Moment sicherlich für die tollen Bergkäse aus den Sennereien und davon abgeleitet dann auch für Kässpätzle. Doch die Allgäuer Küche hat so viel mehr zu bieten, sie ist im positiven Sinne schnörkellos, geradlinig.

Historisch gesehen war sie eher bescheiden, denn das Allgäu war kein wohlhabender Landstrich. Kraut, Saubohnen, Salat und Kartoffeln standen auf dem täglichen Speiseplan. Und gleichzeitig musste sie nahrhaft sein, denn die Arbeit auf dem Feld und auf den Alpen war sehr anstrengend. Um 1850 wurde die Küche dann vielfältiger und reichhaltiger.

Aus dieser Zeit stammen auch ein paar Rezepte, die wir Ihnen in diesem Magazin vorstellen. Der Brennter zum Beispiel ist ganz einfach und doch raffiniert. Übrigens erleben genau diese Rezepte derzeit eine Renaissance. Sich wieder auf das Ursprüngliche zu besinnen, ist toll!

Haben Sie Lieblingsgerichte mit denen Sie Kindheitserinnerungen verbinden?

**Michael Weiß:** Ja, Kässpätzle. Allerdings hat die keiner mehr so wunderbar gemacht, wie meine Mutter. Jeden Freitag gab es frisch geschabte Spätzle mit einem würzigen Bergkäse und – das war für mich mit das Wichtigste – geschmelzten Zwiebeln. Und nicht zu vergessen: immer mit einem guten Schwarzbrot und einem Grünen Salat.

Wir zeigen Ihnen im Video, wie echte Allgäuer Kässpätzle gehen.  
Einfach QR-Code scannen!



*Hermine Eller*

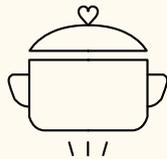
## KÖCHIN

## MIT LEIB UND SEELE



*Hermine Eller könnte längst im Ruhestand sein. Seit jeher hat die 68-jährige Scheideggerin gekocht und kocht noch immer – früher im eigenen Gasthaus, jetzt in Kochkursen mit alten Allgäuer Rezepten. Die sind einfach ihre Leidenschaft.*

40 Jahre lang war sie Wirtin und obwohl sie ihr Gasthaus bei Scheidegg vor ein paar Jahren geschlossen hat, ist sie es noch immer. Einmal Wirtin, immer Wirtin könnte man meinen. »Es war eine stressige Zeit«, erzählt sie heute, »aber wir hatten es auch schön und haben immer viel gelacht.« Wenn sie die alte, von Hand geschriebene Speiskarte holt und dem Gast einen Einblick in frühere Allgäuer Gerichte gewährt, geht ihr ein Strahlen übers Gesicht. Brennter, steht da in Schönschrift, oder Brennter-Küchle oder Krautkrapfen, Speckknödelsuppe, Stopfer und G'röstel. Die Desserts heißen Apfelküchle, Nonnenfürzle und süße Knödel. Viele der Gerichte kennt man heute gar nicht mehr. Oder nur noch so vom Hören-Sagen. Hermine Eller setzt alles daran, dass sich das ändert. »Es ist doch traurig, dass das alles verloren geht«. Ihre Kochkurse für kleine Gruppen (etwa acht Personen, Termine flexibel vereinbar) in der alten Gasthausküche und beim Ferienprogramm (die Kochkurse im Bräustüble sind noch nicht sicher) sind beliebt. »Bei Jung und Alt«, sagt sie, »aber derzeit verstärkt bei Jung.«



Von der Oma hätten viele junge Menschen, die ja hauptsächlich als Veganer oder Vegetarier leben würden, von diesen Gerichten gehört und wollten das dann selbst probieren. Überhaupt, sagt sie, »ist ein Trend zum Ursprünglichen zu erkennen.« Und fügt hinzu: »Und das Tierwohl ist – zum Glück – wahnsinnig wichtig.«

Hermine Eller steht – wie früher – mit weißer Schürze in ihrer Küche. Die Handgriffe sitzen, die Gewürze stehen griffbereit, die alten Pfannen und Töpfe auch.

Längst ist sie ein Star. Nicht nur bei den Einheimischen und den Stadt- und Gemeinderäten aus Scheidegg und Umgebung, die traditionell einmal jährlich zum Brennter-Essen auftauchen – und das nicht nur, weil Hermine Eller zwölf Jahre lang selbst im Gemeinderat mitgewirkt hat. Auch die Zeitschrift »Essen & Trinken« hat mal einen Redakteur geschickt, jemand von »Der Welt« war schon da und natürlich ein paar Food-Blogger. Die Artikel hängen eingerahmt im Flur, neben diversen Urkunden und Preisen. Einer davon ist der »Preis für Traditionserhaltung der bayerischen Küche«. Den hat sie bereits 1986 erhalten. Und auch bei der Meckatzer-Initiative »Allgäuer GenussMacher« hat sie schon mitgemacht und hat es bis ins Finale geschafft. »Ich mach's halt mit Herzblut«, sagt sie, »und liebe es, die Leute kulinarisch zu verwöhnen«. Und sie gut zu unterhalten. »Das Schwätzen«, weiß sie, »gehört ja automatisch dazu.«

Damit's ihr jetzt, wo sie eigentlich im Ruhestand ist, nicht zu langweilig wird, betreut sie neben den Kochkursteilnehmern auch noch ihre Feriengäste vom Ellerhof.

Das Ursprüngliche, das Alte, das Vergessene ist für sie gleichzusetzen mit das Wertvolle, das Gute, das Gesunde. Sie schwört auf Butter, auf eine »Hennasupp« – also eine Hühnerbrühe – und auf Wildfleisch. Gekochte Kartoffeln hat sie quasi immer im Kühlschrank und echte Fleischbrüh' sowieso.

»Das ist ein wichtiger Bestandteil für eine gesunde Ernährung. Und überhaupt: Bei mir kann jeder noch was lernen«, lacht sie, »für Landfrauen halte ich allerdings meine Hand ins Feuer, zumindest was die alten Rezepte und Kochkünste angeht, die wissen halt noch, wie's geht.« Stadtfrauen, meint sie, hätten »noch Bedarf«. Vor allem auch bei der Resteverwertung. Die liegt ihr besonders am Herzen. »Das ist doch das A und O in der Küche, und die Verschwendung war früher bei weitem nicht so groß.«

Das Kochen hat Hermine Eller »quasi geerbt« bzw. sich selbst beigebracht. Dass sie in jungen Jahren auch mal Industriekauffrau gelernt hat und danach ins Ausland wollte, ist längst abgehakt. »Ich bin geblieben – und einfach mit Leib und Seele Köchin.«

# BRENNTER

*Ein Brennter (auch als Häberlesmus oder Brennts Mus bekannt) stand früher fast täglich auf dem Speiseplan. Es ist nicht nur nahrhaft und leicht zu kochen, sondern auch lecker und gesund. Die wichtigste Zutat ist dabei geschrotetes Hafermuscmeal. Hermine Eller findet, dass zum Brennter »am besten Bratkartoffeln und eine Tasse Malzkaffee passen, oder auch ein Meckatzer Weiss-Gold, das geht ja sowieso immer«.*

## ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- 200 g geschrotetes Hafermuscmeal
- 50 g Butterschmalz
- 1 l heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Salz, Butter

## ZUBEREITUNG

Das Hafermuscmeal bzw. die Hafergrütze (etwas grober) im Topf mit Butterschmalz nussig bräunen. Das dauert ein bisschen, nicht zu früh aufgießen. Dann schließlich immer wieder mit heißer (das ist wichtig, sonst dauert es zu lang) Fleischbrühe aufgießen, salzen und circa 30 Minuten unter ständigem Rühren quellen lassen – wie beim Risotto. Nach Bedarf Brühe oder Wasser nachgießen. Die letzten 15 Minuten lässt man den Brennter bei geschlossenem Topfdeckel ziehen. Zum Schluss etwas geschmolzene Butter über den Brennter gießen. Mhmhmhmhm....



*Beim Brennter, sagt Hermine Eller, ist das Rühren wichtig. »Nussig muss es riechen, und leicht bräunlich werden. Aber aufpassen, damit nichts anhockt.«*



*Nicht zu weich und nicht zu hart. »Auf den perfekten Brennter gehört am Schluss noch flüssige Butter.«*



---

## ALLGÄUER SPECKKNÖDEL- SUPPE

---

### ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

600 g	Semmelknödelbrot
200 g	Speck
1	Landjäger
1	Zwiebel
50 g	Butterschmalz
4	Eier
400 ml	Milch
	Nach Wusch gehackte Petersilie
1 EL	Majoran

### ZUBEREITUNG

Geschnittenes Brot in eine Schüssel geben. In kleingeschnittenen Würfeln die Zwiebel, den Speck (Bauchspeck) und den fein geschnittenen Landjäger braun anbraten. Zwiebel-Speckmasse in die Schüssel geben und die heiße Milch darüber gießen. Gut vermengen, dann die Eier sowie die Petersilie zugeben. Wieder gut vermengen. Etwas ruhen lassen. Sollte die Masse noch etwas zu nass sein kann man Semmelbrösel dazugeben. In kochendem Salzwasser die abgerundeten Knödel fünf Minuten kochen und 20 Minuten ziehen lassen. Fertige Knödel in Suppenteller geben, die heiße Fleischbrühe darüber gießen und mit fein geschnittenem Schnittlauch servieren.

---



---

## GRIEßSTOPFER

---

### ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

1 l	Milch
2 TL	Salz
300 g	Hartweizengrieß
1 EL	Zucker
150 g	Butterschmalz

### ZUBEREITUNG

Milch und Salz in einem Topf aufkochen. Das Hartweizengrieß einrieseln lassen. Kurz aufkochen und vom Herd ziehen. Gut eine Stunde zugedeckt quellen lassen. Danach Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Grieß in großen Stücken dazu geben. Mit einem Pfannenwender zerkleinern, den Zucker dazu geben und mehrmals wenden bis der Stopfer hellbraun geröstet ist. Dazu passt am besten frisches, selbstgemachtes Apfelmus.

---



Wird heute im kleinen Museum  
der Brauerei gezeigt: die Urkunde  
des Kaiserlichen Patentamts. \*

## DAS ALLGÄUER SONNTAGSBIER

So besonders wie der Sonntag unter allen Tagen der Woche ist, so besonders ist das Meckatzer Weiss-Gold. Viele sagen sogar, es sei das Allgäuer Sonntagsbier. Was aber wiederum nicht bedeutet, dass man das Meckatzer Weiss-Gold nur sonntags genießen darf. Vielmehr steht dieses Attribut eher symbolisch für alle besonderen Momente im Alltag. Ob nach Feierabend an einem Bergsee, mit Freunden bei einem gemeinsamen Essen oder nach einer Radltour – ein Weiss-Gold macht diese kleinen Momente perfekt und rund.

Um 1900 entwickelte Kommerzienrat Benedikt Weiss die Rezeptur, die bis heute nahezu unverändert von Generation zu Generation weitergegeben wurde und wird. 1905 fuhr er sogar mit dem Dampfzug nach Berlin, um es beim Kaiserlichen Patentamt eintragen zu lassen und schuf damit die erste eingetragene Biermarke des Allgäus.

Das Geschmacksgeheimnis des Weiss-Gold ist ein Kompositionsgeheimnis, es ist ein Bier von perfekter Harmonie und schmeckt wunderbar ausgewogen. Entsprechend lässt es sich auch keinem Biertyp, wie einem Pils oder Export, zuordnen. Das Weiss-Gold definiert eine ganz eigene Klasse.

Neben den natürlichen Rohstoffen und handwerklichem Können sorgt ein weiterer Faktor für die herausragende Qualität: der Faktor Zeit. Denn die Braumeister lassen jedem Meckatzer Bier ganz viel Zeit, um in Ruhe zu reifen, um ihren Charakter auszubilden. »Bis zu 40 Tage, statt der üblichen 20«, erklärt Braumeister Max Stör. Für diese Art der Produktion wurde Meckatzer 2012 übrigens als erste Brauerei überhaupt mit dem Slow Brewing Gütesiegel, der strengsten Zertifizierung im internationalen Biermarkt, ausgezeichnet.



*\* Lebt das Handwerk:  
Brauer Christian Wucher im Sudhaus*



*\* Bis heute eine perfekte Kombination:  
Echte Allgäuer Kässpätzle mit einem Weiss-Gold*



*Toll zum Start in einen geselligen Abend:  
das GMISCH aus Meckatzer Weiss-Gold  
und Kräuterlimonade.*

---

## GMISCH

---

### ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- 12 Eiswürfel
- 50 cl Meckatzer Weiss-Gold
- 50 cl Kräuterlimonade
- 4 Zweige Minze

### ZUBEREITUNG

Vier bauchige Gläser mit jeweils drei Eiswürfeln füllen, das Weiss-Gold und die Kräuterlimonade jeweils zu gleichen Teilen auf die Gläser verteilen, mit einem Minzweig dekorieren, fertig!



**TIPP:**  
besonders passende  
Sommelier-Gläser  
gibt's auch auf  
[www.meckatzer-shop.de](http://www.meckatzer-shop.de)

Ralf Hörger

## »TRÜFFEL

## BRAUCH' ICH NICHT«

*Stillsitzen und abwarten ist nicht so seins. Veränderungen oder so etwas wie ein Lockdown? Mit neuen Situationen kommt der Lindauer Ralf Hörger scheinbar klar. Er orientiert sich um, beendet auch mal eine Sache (zum Beispiel sein Kochfest in Lindau), und beginnt etwas Neues (vor Kurzem etwa die Gewürzmarke »Gewürzsee«) und kocht natürlich weiter. Im Moment in Ravensburg in einer Genussmanufaktur, wo feinste vegane Suppen, Soßen und Pestos kreiert werden.*

Der 56-Jährige Lindauer ist ein Tausendsassa unter den regionalen Köchen. Über Bezeichnungen wie »Macher und Kreativjunkie« – wie unlängst in der regionalen Tageszeitung über ihn zu lesen war – freut er sich. »Ich bin halt kein Stubenhocker«, sagt er über sich, »und sehr wissbegierig«. Schon mit 15 Jahren hat er die Kochlehre begonnen, »mit 24 war ich der jüngste Meister von ganz Bayern. Daran »war die Oma schuldig«, weiß er, »die war eine begnadete Köchin, hat mich mitmachen und in die Töpfe schauen lassen.« Seine (Koch)-Vita könnte bunter nicht sein. Viele Stellenwechsel gehören dazu, angestellt und selbstständig, unterschiedlichste Erfahrungen zu sammeln war ihm immer wichtig. Sterneköche wie Harald Wohlfahrt aus Baiersbrunn sind darunter, aber auch »die Kreisklinik Lindau«.

Eine Diätausbildung hat er auch. »Ja«, lacht er, »ich hab' auch mal für Reiche und Schöne gekocht.« Viele kennen ihn von WERTVOLL KOCHEN, ein Format eines regionalen TV-Senders, oder als Projektleiter der »Landzunge«. Auch bei der GenussMacher-Preisverleihung von Meckatzer hat er mit seinem Team gekocht.

\* Wenn Regionalität auf Kreativität trifft, ist er glücklich: TV-Koch Ralf Hörger.

Dass ihm so viel gelingt, hat mit seiner Begeisterung fürs Kochen, seinem Talent, aber zum Großteil auch mit seiner Familie zu tun. »Zum Glück unterstützen mich meine Frau Brigitte und meine Kinder Fabienne und Dominik bei meinen Ideen.« Bei allem steht immer Regionalität im Vordergrund. »Wir leben doch in einer begnadeten Gegend«, sagt er, »es ist alles da. So was wie Trüffel brauch' ich nicht.« Lieber probiert er Neues aus. »Ich koch' auch mal ein Cordon-Bleu von der Rinderleber und



\* Gibt's nur im Allgäu: der Weißlacker ist ganz schön »räs«.

nehm' dazu einen Weißlacker«. Überhaupt, der Weißlacker, für ihn »der geilste Käse im Allgäu.« Grundsätzlich »darf nichts kompliziert sein«, ergänzt er, »dann kann man aus guten, einfachen Dingen etwas ganz Besonderes machen.« Seine neueste Idee: Ein Linsencurry mit Äpfeln (gibt's tatsächlich beides vom Bodensee) und das Ganze im Glas! Das exklusive Meckatzer Allgäu-Burger-Rezept von Ralf Hörger bei dem das Meckatzer Hell eine tragende Rolle spielt, sei etwas ganz Besonderes – und »trotzdem kein Hexenwerk«. Und da beim Meister ein Essen ohne Dessert »nicht vorstellbar« ist, hat Ralf Hörger kurzerhand noch ein Tiramisu nach Allgäuer Art kreiert.



*Kennt seine Lieferanten schon viele Jahre: Braumeister Max Stör mit Hermann Ambs senior und junior im Hopfenfeld.* \*

## TYPISCH BAYERISCH: DAS MECKATZER HELLE

Das Helle ist eine für Bayern typische Biersorte, wurde in den 1920er Jahren zum ersten Mal in Meckatz gebraut und gehört zu den untergärigen Lagerbieren. Was das Meckatzer im Vergleich zu vielen anderen Bieren dieser Sorte so besonders macht? Einerseits das handwerkliche Können der Braumeister, andererseits aber auch die Qualität der Rohstoffe, die ausschließlich aus der Region stammen. Der Aromahopfen kommt aus Tettngang, die Sommergerste aus kontrolliert-integriertem Anbau aus Oberschwaben. Für den Brauprozess wählen die Meckatzer Brauer die traditionelle kalte Gärung unter Einsatz der eigenen Meckatzer Qualitätshefe. In der Nachgärung hat das Helle mehr als vier Wochen Zeit, seinen harmonischen Charakter zu vollenden. »Es ist ein süffiges und ehrliches Bier«, so Braumeister Max Stör.



### *Meckatzer Biersommelier Markus Horn*

Unser Helles ist typisch für den Süden, für das Allgäu. Mit seiner dezenten Hopfennote hat es einen feinwürzigen Charakter und ist dadurch besonders süffig. Das Meckatzer Hell ist eine Mischung aus heimatlicher Verwurzelung und Welt-offenheit, Einsamkeit der Berge und mediterraner Lebensfreude. Es passt perfekt zu Vorspeisen und Salaten, vegetarischen Gerichten und zur typischen Allgäuer Küche.



---

# MECKATZER ALLGÄU-BURGER IM HELL-SEMMEL

---

## ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

### Für die Semmel

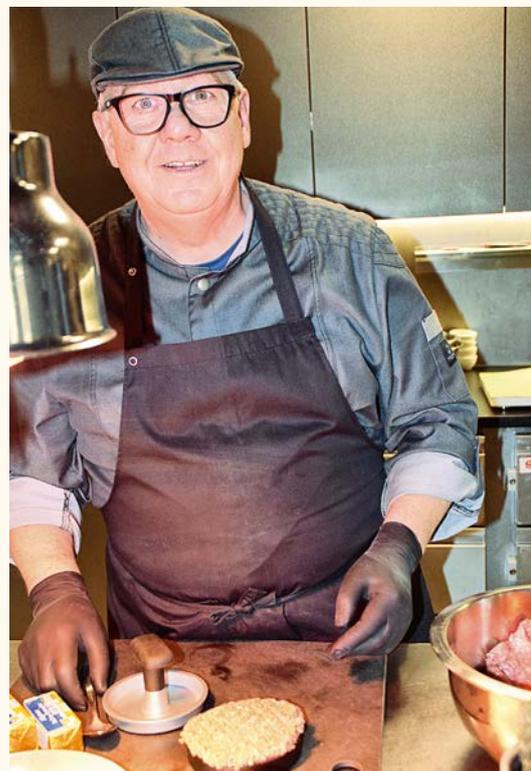
- 250 ml lauwarmes Meckatzer Hell  
der Rest für den Grillmeister
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 25 g Rübenzucker
- 300 g Dinkelmehl
- 50 g Roggenmehl
- 1 TL Gewürzsalz
- Mehl zum Bearbeiten
- Kümmel und grobes Salz  
zum Bestreuen

### Für die Zwiebel-Pickles

- 2 rote Zwiebeln, in Spalten
- 1 EL Zitronensaft
- ½ 1 TL Salz
- ½ 1 EL Brauner Zucker

### Und sonst noch

- 600 g Rinderhackfleisch (mind. 20% Fett)
- Meckatzer Grillsalz Hopfen & Malz\*
- 200 g Allgäuer Backsteinkäs  
oder Limburger in Scheiben  
wer möchte: Weißkraut und Blattsalate
- 1 Tomate
- 1 Fl Grillsoße Meckatzer Weiss-Gold\*
- 1 Glas Grillkompott Apfel & Malz\*



## ZUBEREITUNG

### Meckatzer Hell-Semmel

Das Meckatzer Hell so lange rühren, bis die Kohlensäure verfliegen ist (ich weiß, es ist eine Sünde, aber fürs Rezept nötig). Die Trockenhefe im lauwarmen Bier auflösen und den Zucker einrühren. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde rein-drücken und die Hefe-Biermischung in die Mulde geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und an einem warmen Ort 30–35 Minuten gehen lassen. Den Grill oder Backofen für 180 °C indirekte bzw. Ober-/Unterhitze vorbereiten. Das Gewürzsalz zugeben, den Teig zu Semmeln formen und weitere 20 Minuten gehen lassen. Anschließend auf einen gemehlten Pizzastein oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Kümmel und grobem Salz bestreuen, kreuzweise einschneiden und 15–20 Minuten backen.

### Zwiebel-Pickles

Alle Zutaten mischen, bis zum »Zusammenbauen« zugedeckt ziehen lassen.

### Den Burger fertigstellen

Aus dem Rinderhackfleisch vier Pattys formen und sie in einer Pfanne oder auf dem Grillrost kräftig braten und mit Grillsalz Hopfen & Malz nach Geschmack würzen. Beim Wenden den Backsteinkäs auf das Patty legen, damit er schön zerschmilzt.

---

\*gibt's auf [www.meckatzer-shop.de](http://www.meckatzer-shop.de)

## Burger bauen leicht gemacht – in sechs Schritten zum Burger-Glück



1.

*Semmelunterteil mit Salat, dem marinierten Weißkraut und den Zwiebel-Pickles belegen*



2.

*Meckatzer Apfel & Malz Kompott darüber verteilen*



4.

*Tomatenscheibe drauf*



3.

*Patty mit Backsteinkäse auflegen*



5.

*Mit Meckatzer Bier-Soße beträufeln*



6.

*Deckel drauf – fertig!*

## DAIBEERI

### ZUTATEN FÜR VIER GLÄSER

- 24 cl Limettensaft
- 16 cl Zuckersirup
- 40 cl Weißer Rum
- 80 cl Meckatzer Hell

### ZUBEREITUNG

Limettensaft, Zuckersirup und Weißen Rum in einem Krug vermengen, Mischung und Eiswürfel auf die Gläser verteilen und mit jeweils 20 cl Meckatzer Hell aufgießen. Mit einer Scheibe Limette dekorieren. Als Glas eignet sich ein tolles Sommelier-Glas, das verleiht dem Cocktail ein Fünkchen Glamour. Ein fruchtig-aromatischer Cocktail, perfekt zur Erfrischung an lauen Sommerabenden.



\* *Geht ratzfatz und macht dennoch Eindruck: der Daibeeri mit Meckatzer Hell*

## ALLGÄUER TIRAMISU

### ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- 160 g Quark
- 200 g Joghurt
- 400 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillepudding
- 1 Vanilleschote
- Zopfbrot
- 1 Tasse Espresso
- 4 cl Meckatzer Weiss-Gold-Brand\*
- 2 EL Brauner Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 4 Dessertgläser



\* *Was Süßes zum Schluss geht doch immer...*

### ZUBEREITUNG

Milch und Zucker aufkochen, Puddingpulver einrühren, glattrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Vanilleschote halbieren, Mark austreichen. Espresso kochen und abkühlen lassen. Quark, Joghurt und Vanillemark mit der Puddingmasse gut vermengen, die flüssige Gelatine unterheben. Zopfbrot in Kreise ausstechen mit Espresso und Meckatzer Weiß-Gold-Brand tränken und damit den Boden der Gläser belegen. Die Dessertgläser bis zur Hälfte mit Creme füllen. Eine weitere Schicht getränkte Zopfbrotkreise darauf legen und etwas andrücken. Die restliche Creme darauf füllen und die Gläser gut anklopfen. Mit Folie abdecken und über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag nach Belieben ausdekorieren.

\*gibt's auf [www.meckatzer-shop.de](http://www.meckatzer-shop.de)





## GEWINNEN SIE EINES VON 10 ALLGÄUER GENUSSPAKETEN!

*Inklusive Allgäuer Bergkäse und Kaminwurzeln von der Alten Sennerei in Bolsterlang, ein Meckatzer Weiss-Gold und die Brotbackmischung »Allgäuer Bauernbrot«.*

Einfach folgende Frage beantworten und die richtige Lösung per Mail mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse bis zum **31. Mai** an [gewinnspiel@meckatzer.de](mailto:gewinnspiel@meckatzer.de) schicken.

### Wo ist Meckatzer zu Hause?

- > *Im Allgäu*
- > *In Oberschwaben*
- > *Am Bodensee*

Der Rechtsweg ist wie immer ausgeschlossen, die Teilnahmebedingungen gibt's auf [www.meckatzer.de](http://www.meckatzer.de)

### IMPRESSUM

Meckatzer Löwenbräu  
Benedikt Weiss KG  
Vi.S.d.P.: Michael Weiß

Projektleitung: Markus Horn  
Redaktionelle Mitarbeit: Christine King  
Rezept Daibeeri: Deutscher Brauerbund  
Fotos: Christine King, Meckatzer Bildarchiv,  
Allgäu GmbH/Wolfgang Fallier  
Grafik: Hanschur Gestaltung

Redaktionsanschrift:  
Meckatz 10  
88178 Heimenkirch  
Tel.-Nr. 08381/504 130  
E-Mail [markus.horn@meckatzer.de](mailto:markus.horn@meckatzer.de)  
[www.meckatzer.de](http://www.meckatzer.de)

Onlineshop:  
[www.meckatzer-shop.de](http://www.meckatzer-shop.de)

