



DER MECKATZER LÖWE

Zeitung für Allgäuer Genusskultur und Gastlichkeit



Genuss

Neues aus dem Bräustüble S. 2



Tradition

Nachhaltige Schnittblumen S. 3



Mensch

Vino Miglia 2023 S. 6



Brauerei

Neues aus dem FAN-Shop S. 8

AUF MEIN WORT

Noch nie habe ich in der Presse so viele Berichte über unsere Branche gelesen wie in den letzten Wochen: Offensichtlich hat sich herumgesprochen, mit welcher immensen Kostensteigerung wir Brauer seit gut einem Jahr zu kämpfen haben, und das bewegt die Gemüter der Menschen wohl sehr.

Auch wenn die meisten Brauereien gegenüber 2021 ihren Ausstoß steigern konnten, so muss man doch ganz nüchtern feststellen, dass die Branche immer noch hinter den Zahlen von 2019 zurückliegt und wir vielleicht sogar in Zukunft nie mehr dieses Niveau schaffen werden. Viel zu lange hat sich die Bierbranche an der Menge als Maßstab für den Erfolg des Tuns orientiert und viel zu wenig am Wert. Das ist gut gegangen, solange es mit dem Wachstum des Gesamtmarktes geklappt hat: Jetzt, wo dieser tendenziell schrumpft, weil die Menschen im Durchschnitt immer älter werden, oder sie, aus welchen Gründen auch immer, tendenziell weniger Alkohol trinken, müssen die Qualität der Biere und der Wert der Marken viel stärker in den Fokus rücken.

Für uns Meckatzer bzw. die Brauerfamilie Weiß war es schon immer der Maßstab unseres Handelns, und diesen Weg werden wir auch in Zukunft konsequent weitergehen. Hier im Allgäu liegen unsere Wurzeln, von hier beziehen wir unsere Kraft, um die zukünftigen Herausforderungen zu meistern. Unser Kernabsatzgebiet ist seit eh und je der Raum Allgäu, Bodensee und Oberschwaben: Hier genießen unsere Biere – mit dem Weiss-Gold an der Spitze des Sortiments – hohes Ansehen. Das sorgt dafür, dass auch in der Ferne Menschen, die Wert auf etwas Gutes legen, zunehmend unsere Biere nachfragen. Und das bestärkt mich und meine Mannschaft darin, freudig und optimistisch die in der Zukunft liegenden Chancen zu nutzen.

Michael Weiß

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



Der Bodensee und die Wallfahrtskirche Birnau: Allein dieser Blick weckt Frühlingsgefühle.

Netzwerke sind unglaublich wichtig

Der Sommer kündigt sich an – und bei Meckatzer tut sich eine Menge

Meckatz. Die Sonne lacht vom Himmel, die Menschen zieht es raus und es gibt wieder zig Möglichkeiten, sich zusammenzusetzen und Gemeinschaft zu pflegen – egal ob privat oder auf diversen Festen. Dass es dabei ganz wichtig ist, zusammenzuhalten und gemeinsam nach vorne zu schauen, haben auch wir Meckatzer gespürt. Unsere GenussMacher-Initiative, vor fünf Jahren gestartet, trägt längst Früchte. Auch wenn wir mit der Preisverleihung heuer pausieren (S. 7), ist es unglaublich wichtig, in Kontakt zu bleiben und sich

gegenseitig zu helfen. Oder anders gesagt: das Netzwerk auszubauen und zu pflegen. Davon erzählen auch unsere Gewinner wie Angelika Soyer (s. re. Spalte) oder die Mächlerinnen von Wildverwurzelt (S. 3). Grundlage ist immer, dass das Gute geschätzt wird und somit auch die Qualität. Das ist allen bewusst: Preisgebern, Zulieferern, zum Glück auch unseren Kunden und natürlich den Mitarbeitern. Tim Thaler, Braumeister und Leiter des Labors, erzählt, welchen Aufwand wir leisten, um unsere Qualität zu sichern (S. 7).

Auf Gleichgesinnte treffen

Spannende Kontakte auf der 88. Grünen Woche in Berlin

Berlin. „Es ist immer wieder toll, was für Gespräche sich ergeben und was für schöne Kontakte“, ist sich Christel Görendt, Meckatzer Verkaufsleiterin Berlin, sicher.

Auf der international wichtigsten Messe für Ernährungswirtschaft,



Aufstellen fürs Gruppenbild in Berlin: die Allgäuer Fraktion unter sich.

Landwirtschaft und Gartenbau präsentierte sich in diesem Jahr auch wieder das Meckatzer Team. „Aus mehr als 70 Ländern waren Aussteller angereist, wir waren einer von 1.800 und es war wieder richtig spannend.“



Klasse statt Masse

Angelika Soyer

Angelika Soyer ist Vorsitzende des Vereins „Mir Allgäuer – Urlaub auf dem Bauernhof“, der vor zwei Jahren eine GenussMacher-Auszeichnung erhielt.

Frau Soyer, was macht Ihr Verein?

Wir sind 520 Betriebe aus den vier Allgäuer Landkreisen, die das Ziel haben, die Einkommensressourcen, die Chancen und Angebote, die der Bauernhoftourismus bietet, zu bündeln und zu professionalisieren. Dazu gehört die Vermarktung genauso wie die Mitgliederbetreuung. Wir bieten Schulungen an oder vermitteln Aktuelles zum Thema Tourismus.

Wie schauen Sie in die Zukunft? Wir sind gut aufgestellt und schauen trotz aller Widrigkeiten wie Energiekrise oder Inflation mutig nach vorn. Der Gast möchte ja ein Stück heile Welt und das wollen wir ihm ermöglichen. Für Qualität ist er auch bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen.

Wie schauen Sie in die Zukunft? Wir sind gut aufgestellt und schauen trotz aller Widrigkeiten wie Energiekrise oder Inflation mutig nach vorn. Der Gast möchte ja ein Stück heile Welt und das wollen wir ihm ermöglichen. Für Qualität ist er auch bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen.

Heißt also, dass es sich lohnt, in Qualität zu investieren? Ja, absolut. Dabei bedeutet Qualität nicht nur eine saubere und zeitgemäße Unterkunft. Das ist ja selbstverständlich. Qualität besteht aus 1.000 Kleinigkeiten. Dazu gehören eine liebevolle Umsorgung des Gastes genauso wie regionale Produkte, die der Gast vor Ort auch erwerben kann. Das „Allgäuer Krämler“ ist zum Beispiel Teil dessen.

Heißt also, dass es sich lohnt, in Qualität zu investieren? Ja, absolut. Dabei bedeutet Qualität nicht nur eine saubere und zeitgemäße Unterkunft. Das ist ja selbstverständlich. Qualität besteht aus 1.000 Kleinigkeiten. Dazu gehören eine liebevolle Umsorgung des Gastes genauso wie regionale Produkte, die der Gast vor Ort auch erwerben kann. Das „Allgäuer Krämler“ ist zum Beispiel Teil dessen.

Was ist das? Jeder Betrieb versucht, regionale Produkte anzubieten – egal, ob er nur eine Genuss-Ecke hat oder einen ganzen Hofladen. Wir schauen darauf, dass die Betriebe sich untereinander vernetzen. Wichtig ist doch, dass ich weiß, wo ich was beziehen kann, wo der nächste Bauer oder Mächler wohnt und was er herstellt.

Was ist das? Jeder Betrieb versucht, regionale Produkte anzubieten – egal, ob er nur eine Genuss-Ecke hat oder einen ganzen Hofladen. Wir schauen darauf, dass die Betriebe sich untereinander vernetzen. Wichtig ist doch, dass ich weiß, wo ich was beziehen kann, wo der nächste Bauer oder Mächler wohnt und was er herstellt.

Und so setzen Sie auch den GenussMacher-Gedanken um? Genau, wir Allgäuer müssen uns doch gut vernetzen, im Gespräch bleiben und uns gegenseitig helfen. Die Auszeichnung von Meckatzer hat uns sehr gefreut, alle Betriebe haben die Urkunde. Jetzt, im 20. Jahr unseres Bestehens, setzen wir sogar einen Schwerpunkt mit dem Thema „Genuss“.

Und so setzen Sie auch den GenussMacher-Gedanken um? Genau, wir Allgäuer müssen uns doch gut vernetzen, im Gespräch bleiben und uns gegenseitig helfen. Die Auszeichnung von Meckatzer hat uns sehr gefreut, alle Betriebe haben die Urkunde. Jetzt, im 20. Jahr unseres Bestehens, setzen wir sogar einen Schwerpunkt mit dem Thema „Genuss“.



Bier und mehr

Auch im Kuchen, in der Marinade oder in der Schokosoße macht sich der Gerstensaft gut

Meckatz. Bier hat viele Facetten und ist ein hervorragendes Getränk, das ist klar, aber es ist auch in anderen Bereichen in der Küche prima einsetzbar: Ob zum Backen, zum Kochen oder als Hausmittel gegen Erkältung. Von Saucen und Suppen über Schweinekrustenbraten bis hin zu Bierteig zum Ausbacken: Bier gibt vielen Gerichten eine tolle Würze.

Allerdings ist Bier nicht gleich Bier – und nicht jede Sorte gleichermaßen zum Kochen geeignet. Ob ein helles oder dunkles Bier verwendet wird, ist Geschmackssache. Einsteigern werden eher dunkle Biere empfohlen, die durch ihren hohen Malzgehalt vielen Gerichten einen ordentlichen Aromaschub geben.

Auch mit alkoholfreiem Bier funktionieren viele Rezepte wunderbar, wobei durch hohe Temperaturen der im Bier enthaltene Alkohol ohnehin reduziert wird. Auch Marinieren mit Bier ist eine feine Sache: Wer Bier mit Öl und Grillgewürzen mischt, erhält perfekte Mixturen für Gemüse und Fleisch. Zitrusfrüchte und Bier, so schwört mancher Sternkoch, sei dafür eine ideale Kombi. Und so manches Fläschchen Bier findet so eine andere Verwendung.

Warum Bier sich als Kochzutat so gut macht, ist schnell erklärt. Das Fleisch oder Gemüse nimmt den Biergeschmack zum einen schnell auf. Zweitens gibt es die Zuckerbestandteile im Malz, die beim Garen für einen karamellisierenden Effekt sorgen. Und drittens macht die natürliche Hefe den Braten oder die Kartoffeln schön mürbe.

Denkbar sind aber auch noch ganz andere Rezepte. Im Prinzip sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt, sagen Biersommeliers. „Man kann damit Soßen ablöschen, Nachspeisen verfeinern, sogar Kuchen oder Fruchtbrote backen.“ Auch Bier-Senf, eine Schoko-Biersoße oder ein Bier-Gelee sind kulinarische Besonderheiten, die zu allerlei Gerichten oder zum Käse passen.



Die Weiss-Gold-Grillsoßen oder das Bier-Gelee gibt's auch in unserem Shop.



Lecker: Bier gibt vielen Gerichten eine tolle Würze und passt sogar zu Brot und in den Kuchen.

„Modern und rustikal“

Filip Tenev, der Betriebsleiter des Bräustübles, liebt seinen Job

Meckatz. Er liebt die Berge, das Wasser und die Wiesen. Und überhaupt: das Allgäu. Filip Tenev (re.) ist gebürtiger Bulgare und Betriebsleiter des Bräustübles. Auch wenn es um seinen neuen Arbeitsplatz geht, gerät er schnell ins Schwärmen: „Wir haben so etwas Tolles hier, gleichzeitig modern und rustikal, das ist wie eine Oase in der Wüste.“

In den historischen Mauern des Meckatzer Bräustübles heißen er und sein Team jeden Gast herzlich willkommen. Es ist ein Ort, der seit Generationen Menschen verbindet, an dem man gemeinsam isst, feiert oder auch still genießt. Seinen Wurzeln als Allgäuer Gasthaus ist das Bräustüble – auf zeitgemäße Art – bis heute treu. Für Tenev ist es in der wärmeren Jahreszeit vor allem die Kombination aus Park und Biergarten. „Die ist einfach perfekt“, sagt der 29-jährige Restaurant- und Hotelfachmann, der mit seinem Team das Bräustüble und die Biergarten-Eröffnung mit einigen Neuheiten vorbereitet hat.

Historisch und modern, traditionsbewusst und gastfreundlich: So präsentiert sich das Bräustüble heute in den Mauern, die zwischen 1490 und 1510 entstanden sind und wo 1738 das Braurecht beantragt wurde. 1853 erwarben Lena Weiss und ihr Mann das Wirtshaus, das die junge Frau nach dem frühen Tod ihres

Gatten alleine weiterführte. Ihr Sohn Benedikt ließ das Weiss-Gold 1905 beim Kaiserlichen Patentamt als erste Allgäuer Biermarke eintragen.

Auf der Karte finden sich heute hausgemachte Brotzeiten ebenso wie kulinarische Feinheiten, regionale Schmankerl stehen neben vegetarischen Gerichten. „Unsere Specials sind die Tagesempfehlungen, die immer mit frischen, regionalen Zutaten gekocht werden.“ Überhaupt, das Regionale. Für Tenev eine Selbstverständlichkeit. „Wir achten darauf, wo die Produkte herkommen, unsere Lieferanten kommen aus der Region und sind schon jahrelang mit uns im Geschäft.“



Den „kulinarischen Kalender“ mit allen Veranstaltungs-Highlights – wie Live-Musik-Abende – gibt's unter meckatzer.de. Wir empfehlen eine Reservierung. E-Biker können übrigens beim Bräustüble-Garten kostenfrei den Akku aufladen.



Feiern im Bräustüble



Feiern im Bräustüble? Geburtstag oder Hochzeit? Kein Problem: Auch für Feste große und kleine Feierlichkeiten ist das Bräustüble bestens gerüstet – egal ob drinnen oder draußen. Bei uns geht sogar beides gleichzeitig.





Was ist eigentlich „gut“?

Um den Wert der Dinge zu erkennen, muss manchmal ganz genau hingeschaut werden

Meckatz. „Zeit für was Gutes“ – sagt man in Meckatz. Doch was ist „gut“? Den Wert der Dinge zu erkennen, ist heute nicht immer ganz leicht. Manchmal muss man genauer hinschauen und hinschmecken, um das Gute zu erkennen, denn nicht immer ist die Qualität eines Produkts offensichtlich. Aber es lohnt sich, denn nur so können wir feststellen, was uns wirklich gut tut. Der Volksmund sagt: „Aller guten Dinge sind drei.“ Das bringt uns der Antwort schon ein Stückchen näher. Es sind tatsächlich drei gute Dinge, die die Wertschätzung der Meckatzer Biere ausmachen. Unser Leitsatz bringt sie alle auf den Punkt: „Qualität in allem Tun – zum Wohle der Menschen, mit denen und für die wir arbeiten.“

Aller guten Dinge sind drei

Zum Ersten ist da also die herausragende Qualität. Für Meckatzer Biere sind die besten Rohstoffe der Region gerade gut genug. Diese werden nach überlieferten Rezepturen und in traditionellen Verfahren veredelt. Dazu gehören die Komposition aus fein abgestimmten Malz- und Hopfensorten ebenso wie die Verwendung spezieller Hefen aus eigener Reinzucht. Zudem sichert die schonende Reifung unter kalten Temperaturen die charakteristische Sortentypik der Biere, ihre Vollmundigkeit, Frische und Natürlichkeit. Konsequentermaßen halten wir an den zeitaufwendigen handwerklichen Verfahren fest. Sie wurden bereits über Generationen weiterentwickelt und werden niemals wirtschaftlichen Zielen wie Zeit- oder Kostenoptimierung geopfert. Dafür wurde die Meckatzer Löwenbräu als erste Brauerei mit dem Slow-Brewing-Gütesiegel, der strengsten Zertifizierung im internationalen Biermarkt, ausgezeichnet.

Das Zweite ist die Nachhaltigkeit unseres Handelns. Denn unser Tun stärkt die Region und verbindet die Menschen in gegenseitiger Wertschätzung. Landwirtschaft, Brauerei, Logistik, Handel

und Gastronomie sind in einer Wertegemeinschaft partnerschaftlich miteinander verbunden. Hier achten wir auf Fairness, Leistungsbereitschaft und Professionalität. Die Landwirte und Zulieferer, die Mitarbeiter der Brauerei, die Partner in und Handel, sie

alle sind Teil der Meckatzer Großfamilie. So sichern wir im Zusammenwirken neben der ökonomischen auch die ökologische und soziale Nachhaltigkeit. Dafür wurden wir bereits mehrfach mit dem EMAS-Siegel ausgezeichnet.

Und schließlich das Dritte der guten Dinge: das Wohl der Menschen, für die wir arbeiten. Im Allgäu hieß es einst: „Geht's um Bier, sind wir Meckatzer.“ Damit war gemeint, dass Genießen Gemeinsamkeit stiftet. Gemeinsam etwas zu genießen, bedeutet nämlich, Zeit miteinander zu teilen. Zeit für was Gutes. Und damit bedeutet es auch, verbunden zu sein durch das, was man miteinander teilt. Dieses Gefühl der Verbundenheit ist für das menschliche Wohl unerlässlich. Ein Gefühl, das wir nicht nur in geselliger Runde erleben. Auch wenn wir alleine ein Bier genießen, können wir uns sicher sein, dass irgendwo ein „Meckatzer“ das Gleiche tut.



Der Volksmund sagt: „Aller guten Dinge sind drei“ ... Unser Leitsatz bringt sie alle auf den Punkt: „Qualität in allem Tun – zum Wohle der Menschen, mit denen und für die wir arbeiten.“



Alles so schön bunt hier

**Fair, nachhaltig und regional:
Drei junge Frauen bieten Blumen
und Sträuße aus dem Allgäu an**

Harbatshofen. Fair, regional und nachhaltig. So soll es heute mit vielen Sachen und Lebensmitteln sein. Zum Glück. Bei Blumen schauen die Verbraucher aber anscheinend nicht so genau hin. Viele Schnittblumen kommen aus Ecuador, Kenia oder Äthiopien und werden mit giftigen Pflanzenschutzmitteln unter ausbeuterischen Arbeitsbedingungen produziert. Das wollten drei junge Allgäuerinnen ändern, schlossen sich der Slowflower-Bewegung an und bieten jetzt im zweiten Jahr aus voller Überzeugung und mit viel Leidenschaft wunderschöne Alternativen aus heimischen Feldern an.

Die Nachfrage steigt. Im Juni geht's mit den Schnittblumen wieder los, die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. Wer es auch im Winter oder im Frühjahr bunt haben will, greift zu den „wildverwurzelten“ Trockenblumen und -sträußen. „So manche Hochzeit haben wir damit dekoriert“, erzählt Angie Diesch, eine der drei jungen Blumenliebhaberinnen, „und auch hier steigt die Nachfrage nach nachhaltigen Alternativen“. Auch neue Ideen haben sie in diesem Jahr wieder umgesetzt: Der Blütenbund, der auch im Abo bestellt werden kann, gehört dazu.

Nini King, ihre Schwester Steffi und Angie Diesch haben früher mal im selben Haus gewohnt und damals auch ihre Leidenschaft für Blumen und Gemüse auf der gemeinsamen Terrasse ausgelebt. „Irgendwann kam uns die Idee, dass man das Blumengeschäft doch auch regional hinkriegen muss, und als unser Onkel uns dann ein Stück Land zur Verfügung gestellt hat, haben wir nicht lange gezögert.“

Die drei haben alle einen anderen Beruf, arbeiten als Sporttherapeutin, in einem Büro für Landschaftsarchitektur oder studieren Soziale Arbeit, und widmen (bisher noch) ihre Freizeit den Blumen, sind sozusagen im Nebenerwerb tätig. Sie liefern nur auf Vorbestellung über ihre Internetseite. An zwei Stationen, einmal in Kempton in einem Café und in einem Abholhäuschen in Harbatshofen, kann die bunte Pracht dann abgeholt werden. Auch dabei achten sie auf Nachhaltigkeit. „Es macht ja gar keinen Sinn“, so Angie Diesch, „wegen zwei Sträußen bis nach Lindau zu fahren.“

Dass sie bei den GenussMachern dabei und sogar als Preisträger nominiert waren, hat ihnen Auftrieb gegeben. „Es ist einfach schön, zu sehen, dass andere ähnlich ticken und wir gemeinsam am besten in Richtung Nachhaltigkeit gehen können.“



Unter wildverwurzelt.de gibt es mehr Infos zu den nachhaltigen Allgäuer Blumenfrauen, ihren Sträußen und ihrer Deko. Hier können auch Bestellungen aufgegeben werden.



So werden
Vereinsträume
wahr

Vereinsträume gehen in die dritte Runde

Ein neues Bienenhaus, Trachten für den Nachwuchs oder ein Vereinsausflug: Die Träume der Vereine sind vielfältig. Und manchmal gehen sie sogar in Erfüllung – wenn man bei den Meckatzer Vereinsträumen mitgemacht hat und im Online-Voting unter die ersten zehn kommt. Jetzt geht's in die dritte Runde der beliebten Aktion. Mitmachen können alle Vereine aus dem Allgäu, aus Oberschwaben und vom Bodensee. Das Teilnahmeformular gibt's auf meckatzer.de

„Das waren aufregende Wochen“, erinnert sich Johannes Zeh von der Musikkapelle Deuchelried an den letzten Frühling. Kurz zuvor hatte er im Auftrag der Jungmusikanten das Teilnahmeformular auf meckatzer.de abgeschickt. Dann galt es, sämtliche Unterstützer zu aktivieren, schließlich entschied nicht das Los, wessen Vereinstraum in Erfüllung geht, sondern die Summe der pro Verein abgegebenen Stimmen beim anschließenden Online-Voting. „Da kam richtig was ins Rollen“, beschreibt Zeh die damalige Situation, „jeder hat unse-

re Teilnahme bei den Meckatzer Vereinsträumen per Whatsapp, auf Insta, über Facebook und anderen Kanälen geteilt und dazu aufgerufen, für uns abzustimmen. Genau 2.718 waren es am Ende des zweiwöchigen Online-Votings, was für die Musikkapelle Deuchelried den zweiten Platz und zwei neue Trachten für die Jungmusikanten bedeutete. Was für ein Glück, denn die Vereinskasse war leer. „Und hier setzen wir mit den Meckatzer Vereinsträumen an“, erklärt Michael Weiß die Hintergründe der Aktion. „Vereine leiden nicht nur unter leeren Kassen, sondern in erster Linie unter der sinkenden Bereitschaft, sich ehrenamtlich zu engagieren. Doch ohne ehrenamtlich engagierte Vereinsmitglieder gibt es immer weniger Veranstaltungen, die eben Geld in die Kasse bringen. Vieles bleibt da dann zwangsläufig auf der Strecke: Jugendarbeit, die neue Ausstattung oder auch ein gemeinsamer Ausflug. Dabei sind Vereine so immens wichtig für die Gemeinschaft. Und das möchten wir als Familienbrauerei unterstützen und fördern.“



Zehn Vereinsträume im Wert von bis zu 2.500 Euro sollen auch in diesem Jahr mit Meckatzer wieder in Erfüllung gehen. Formular ausfüllen und Stimmen sammeln. Anfang Mai beginnt das Online-Voting, am 16. Mai werden die Träume der Top-10-Vereine im Rahmen einer Veranstaltung in der Brauerei erfüllt.

Zeit für Weiss-Gold

Meckatz. Für Weiss-Gold war ihm nichts zu teuer. Als Kommerzienrat Benedikt Weiß Anfang des letzten Jahrhunderts sein Weiss-Gold beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin unter den Schutz einer Marke stellte, war dies der letzte Schritt, um die kompromisslose Qualität dieses besonderen Bieres zu sichern.

Ebenso kompromisslos hält die Brauerfamilie Weiß bis heute an den aufwendigen Verfahren fest, die das Meckatzer Weiss-Gold einzigartig machen. Sie wurden über Generationen weiterentwickelt getreu dem Motto: Qualität in allem Tun. Nur die besten Rohstoffe aus der Region werden nach geheimer, überlieferter Rezeptur verwendet. So steht das Weiss-Gold seit über 100 Jahren an der Spitze der Meckatzer Bierspezialitäten. Gebraut mit viel Zeit und Liebe, verkörpert es höchste Allgäuer Genussskultur.



Skiurlaub
Südtirol



10.237 views
Einkehrschwung in der Fodam-Hütte
in Südtirol von Tim und Markus

Feierabendbier am Bodensee



Fasnet in Laimnau



Fasnet in Markdorf



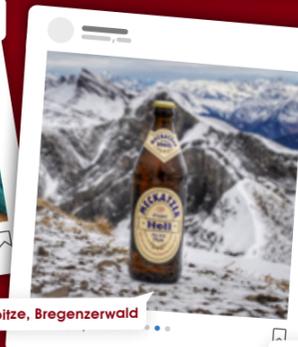
Tobias vom Pappelgarten
in Reutlingen schickt Grüße
aus der Karibik



Grüße aus dem Friendly
Brändle Bistro in Zürs



Sünser Spitze, Bregenzerwald



Abendstimmung in Lindau



Cedric und Franziska vor
dem Cadini di Misurina



Pordoijoch: Pause im Rifugio Fodam



Grüße von den Karibik-Boys



Verschönerung vom Moped



#MeckatzerMoment

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

MCK
TZR



Start in Meckatz

Meckatzer Brotzeit-Tour sorgt für kleine Auszeiten

Meckatz. Brotzeit [die, Substantiv], eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag – so die Erklärung im Duden. Wikipedia definiert „Brotzeit“ als traditionellen, herzhaften Snack aus der bayerischen Küche, zu dem traditionell Brot, Wurst, Käse und gelegentlich auch ein Bier gereicht werden. So weit, so gut! Wir Meckatzer haben aber unsere ganz eigene Auslegung. Denn für uns findet eine Brotzeit nicht ausschließlich nachmittags statt, sondern immer dann, wenn Zeit für eine kurze Pause ist. Und das „gelegentlich“ streichen wir auch, denn ohne Bier, gerne auch alkoholfrei, ist eine Brotzeit einfach keine Brotzeit. Dass nicht nur wir das so sehen, zeigt sich bestimmt wieder Ende August, wenn der knallrote Meckatzer-Bulli zur Brotzeit-Tour vom Brauereigelände fährt.

Rund 40 Stationen zwischen Biberach und Bodensee, Kempten und Konstanz wird der Bulli im typischen Meckatzer-Design Ende August und Anfang September anfahren. Darunter spontane Stopps, weil der Bauer auf dem Feld ein Zeichen gibt oder die Handwerker auf dem Gerüst winken und Meckatzer kurzerhand eine

Whatsapp mit dem genauen Standort schickt. Doch der Großteil der Stationen ist geplant. Der Bulli ist nicht nur schön anzuschauen, sondern ist auch randvoll bepackt mit Brotzeit-Tüten und kühlem Meckatzer Weiss-Gold.

Bewerben kann man sich wieder ab Juli. Dabei spielt es keine Rolle, ob Freunde, Kollegen, Dorfgemeinschaften oder auch Familien das Formular ausfüllen. Viel wichtiger ist die Geschichte dazu. Mit ihrer Geschichte haben beispielsweise im letzten Jahr die Einwohner von Oberstenweiler, einem kleinen Ort im Hinterland des Bodensees, überzeugt. Nachdem die einzige Kneipe im Ortskern für immer schloss und damit ein wichtiger Treffpunkt wegfiel, wollten alle miteinander noch einmal feiern. Die Meckatzer Brotzeit-Tour kam da wie gerufen und entsprechend wurde das Team mit lautem Hallo begrüßt.

Besonders schön war auch die Geschichte von Julian. Der 15-Jährige verbrachte als Kleinhirte die Sommerferien auf einer Alpe bei Immenstadt. Seine Mutter wollte ihn und seine Gastgeber am Ende seines Aufenthalts überraschen und Danke sagen.

Bodnegg



Sigmaringen



Alle Infos zur Tour und das Bewerbungsformular gibt es ab 24. Juli auf meckatzer.de

Immer up to date

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



- 1 Starkbieranstich Friedrichshafen
- 2 Sponsoren beim Presseball in Kempten
- 3 Bierexport nach Ostfriesland
- 4 20. Meckatzer Weiss-Gold-Cup
- 5 StMin Michaela Kaniber (Mi.) auf der Grünen Woche



1



5



2



3



4



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.



Foto: Tobias Hase/SNIELF



BRAUEREI PARTY

29. APRIL 2023

Tickets und Infos www.meckatzer.de

EINLASS AB
18 JAHREN

Endlich wieder feiern!

Die Sehnsucht vieler hat ein Ende: In diesem Jahr steigt endlich wieder eine große Party auf dem Meckatzer-Brauereigelände. Nach dreijähriger Pause lädt die Meckatzer Löwenbräu zur großen Brauerei-Party am Samstag, den 29. April.

Wenn sich pünktlich um 18:00 Uhr die Brauereitüre öffnen, beginnt das Party-Warm-up in der Meckatzer Ladestraße mit DJ LINKTHEBEAT. Zu aktuellen Clubhits packt er Discoklassiker und Partybreaks, sodass die Stimmung pünktlich zum Fassanstich durch Brauereichef Michael Weiß und die Meckatzer Braumeister am Kochen ist. Wenn anschließend die Altkracher mit Volksmusik, Charthits und Rockklassikern die Bühne rocken, gibt es in Meckatz kein Halten mehr. Platz zum Tanzen und Abrocken gibt es genug: Die Meckatzer Brauerei-Party findet in der Ladestraße als Stehparty statt.

Kulinarisch kommt jeder mit verschiedenen Schmankerln und Spezialitäten in lässiger Foodtruck-Atmosphäre auf seine Kosten. Die frisch gezapften Meckatzer Biere, allen voran das Meckatzer Weiss-Gold, sowie eine Auswahl an alkoholfreien Getränken lassen FANs und Besucher zünftig-fröhlich feiern – ganz nach dem Meckatzer-Leitspruch: „Zeit für was Gutes.“

i Kostenloser Eintritt für FANCLUB-Mitglieder, die auch ihre Biermarken einlösen können. Statt Eintrittskarten gibt es in diesem Jahr Meckatzer-Einlassbändchen fürs Handgelenk. Erhältlich zum Preis von 10 Euro/Stück im Meckatzer Geschenkestadel. Infos: meckatzer.de/brauerei-party





's weard scea in Weißesee

94. Gautrachtenfest des Oberen Lechgau-Verbandes



Weißesee. Am letzten Juliwochenende ist der Trachtenverein D'Falkenstoaner aus Weißesee der Ausrichter des großen Trachtenfestes. Tradition-, Brauchtums- und Kulturerhaltung haben sich die Falkenstoaner auf die Fahnen geschrieben.

Zum Festauftritt am 28. Juli werden drei „Nachbarkapellen“ beim Sternmarsch aufspielen. Nach Bieranstich und Stimmungsmusik mit der Festkapelle Weißesee heizen ab 21.30 Uhr die ALLGÄU Feager richtig ein. Am Samstag findet der traditionelle Gauheimatabend statt. Die musikalische Umrahmung übernimmt die Festkapelle Weißesee.

Großer Festumzug am Sonntag

Zum großen Festumzug am Sonntag werden 4.000 Teilnehmer erwartet. Neben den Vereinen aus dem Oberen Lechgau haben sich bereits Trachtenvereine aus dem Allgäuer Gau, dem Lechgau und dem benachbarten Österreich angemeldet. Zum Festausklang spielt die bekannte Tegernseer Tanzmusik mit gepflegter alpenländischer Volksmusik auf. Insgesamt erwartet die Besucher ein „unvergessliches Fest aller Generationen mit schönen, unbeschwerten und heiteren Stunden bei Musik, Plattler, Tanz und am gute Hoagarte“.



Alle Infos zum Gautrachtenfest gibt es auch unter falkenstoaner-weissesee.de oder bei Instagram.



100 Jahre Musikverein Fleischwangen

Am 8. Juni, dem Fronleichnam-Donnerstag, gibt's ein Meckatzer Liebhaber-Treffen

Fleischwangen. Vom 8. bis 11. Juni wird in Fleischwangen gefeiert. Ein mehrtägiges Festprogramm erwartet die Besucher beim Jubiläumsfest des Musikvereins Fleischwangen, der 100-jähriges Bestehen begeht. Schon der Fronleichnamshock beginnt mit zünftig-traditioneller Blasmusik mit dem Musikverein Wolpertswende, der alle Festgäste zum Frühschoppen ab 11 Uhr bestens unterhalten wird. Ab 14 Uhr beginnt gemeinsam mit Vertretern der Meckatzer Löwenbräu der traditionelle Fassanstich.

Meckatzer FANs können ihre aktuellen Biermarken von 2025 an diesem Tag im Fest-

zelt einlösen. Musikalisch geht es ab 14 Uhr mit der kleinen, aber feinen „Geburtamucke“ weiter, die in der regionalen Blasmusikszene bestens bekannt sind. Ab 16 Uhr können alle Festgäste den Klängen und Harmonien des Musikvereins Roggenbeuren lauschen.

Am Samstag, 10. Juni, wartet noch ein absolutes Highlight mit den drei Bands „Die Brasserie“, „Jack Russels Halsbänd“ und „ZweitaktBrass“ auf das Partyvolk. Alle anwesenden Meckatzer FANCLUB-Mitglieder bekommen bei Vorzeigen ihres Mitgliedsausweises eine Vergünstigung auf das erste Bier.



100-jähriges Bestehen feiert der Musikverein Fleischwangen feiert vom 8. bis 11. Juni.



Oldtimer unterwegs

Die Rallye Vino Miglia mit rund 60 historischen Automobilen macht am 23. Juni auch in Meckatz halt

Vom 17. bis 24. Juni geht es für die Teilnehmer vom Startort Neustadt/Weinstraße nach Meran in Südtirol und wieder zurück. Die Vino Miglia ist für Fahrzeuge bis zum Baujahr 1985 ausgeschrieben und zählt mit einer Strecke von über 1.800 Kilometern zu den längsten Oldtimerfahrten in Europa.

Der Automobilclub Maikammer als Veranstalter leistet damit einen wichtigen Beitrag für die vom Weinbau und Tourismus geprägte Region, denn die gerne „Traumschiff auf Rädern“ genannte Rallye trägt die Vorzüge der Pfalz und ihres Weins bis ins ebenfalls von Tourismus und Wein geprägte Südtirol. Die Tour wird von der Pfälzer Weinkönigin begleitet, hat sieben Etappen und führt durch sechs Länder.



Gepflegte historische Karossen gibt es bei der Vino Miglia zu bewundern.



Streckenverlauf und weitere Infos gibt es unter vinomiglia.de. Der Stopp ist Meckatz ist am 23. Juni ab 10 Uhr geplant.

„Wir werten 20.000 Proben im Jahr aus“

**Einblicke in den Arbeitsalltag von
Tim Thaler, Braumeister und Leiter der
Qualitätssicherung bei Meckatzer**

Meckatz. „Ja, das glauben viele gar nicht, aber wir untersuchen tatsächlich 20.000 Proben im Jahr.“ Tim Thaler ist seit drei Jahren bei Meckatzer und liebt seine Arbeit im Labor der Brauerei. „Chemie hat mich schon immer interessiert“, erzählt der 28-Jährige, „und Biologie finde ich auch einfach superspannend.“ Einen ganz normalen Arbeitsalltag zusammenzufassen, fällt Tim Thaler nicht schwer: „Anreichern, Kontrollieren, Auswerten“, sagt er. Damit allein ist es natürlich nicht getan. Alles muss „sauber



Tim Thaler (li.) und sein Team: „Wir sind eine eingespielte Truppe und haben von der Anlieferung des Malzes bis zum fertigen Bier alles im Blick.“



gleich guten Geschmack haben. Wenn dann mal Analysewerte nicht stimmen oder die Stammwürze plötzlich abweicht, wird zusammen mit dem leitenden Braumeister Max Stör auf die vielen Daten geschaut und „ein gemeinsamer Handlungspfad“ entwickelt. Die technischen und qualitativen Optimierungen hat das Team dabei auch immer im Blick.

„Das ist das Schöne“, so Thaler, „dass wir hier mit den Kollegen von allen Abteilungen, also vom Sudhaus bis zur Filtration und zur Abfüllung, im ständigen Austausch und im Kontakt sind.“ Dass sie dabei „jede Bewegung der Chargen im Blick“ haben, ist für ihn wichtig. Auch, dass er dabei den Überblick über alle Daten hat. „Und ich natürlich bei den Lösungen mit am Hebel sitze.“

Dass sich eine Brauerei von der Größe der Meckatzer Löwenbräu ein Labor leistet, ist keine Selbstverständlichkeit, weiß der junge Braumeister, der im Meckatzer-Labor mit drei weiteren Mitarbeitern die Proben nimmt und überprüft. „Andere Betriebe unserer Größe verzichten ganz darauf und schicken ihre Proben dann an externe Labore.“ Das muss Meckatzer zwar auch machen, aber, dass das keine 20.000 im Jahr sind, ist klar. Auch klar ist, „dass wir immer ganz schnell reagieren können und stets eine super Kontrolle haben“. Qualität, so der junge Braumeister, „steht eben bei allem an erster Stelle“.

*„Anreichern, Kontrollieren,
Auswerten ... Qualität steht eben
bei allem an erster Stelle.“*

sein“, wie er es nennt. Die chemisch-technischen und die biologischen Analysen wollen gelernt und richtig interpretiert sein. „Tauchen Werte auf, die nicht ganz stimmen oder die abweichen, muss gehandelt werden.“ Und das natürlich möglichst schnell. „Wir arbeiten schließlich mit natürlichen Rohstoffen, und die unterscheiden sich je nach Provenienz, Sorte oder Jahrgang ganz erheblich.“ Das Bier soll aber immer den



**Das Zwickelbier:
süffig, unfiltriert,
heiß geliebt**



Meckatz. Der Name ist schnell erklärt: „Zwickel heißt eigentlich der Hahn des Gär-Tanks“, erklärt Braumeister Tim Thaler. „Früher sind bloß die Braumeister in diesen Genuss gekommen, denn sie waren die Ersten und Einzigen, die das Bier vor der Filtration verkostet haben.“ Jetzt ist das anders. Jetzt kommen auch andere zum Zug und können das besonders leckere, unfiltrierte Bier verkosten, in dem noch so mancher Inhaltsstoff wie zum Beispiel die Hefe, die dann später herauskommt, zu finden ist.



Das „Zwickel“ gibt es nur vom Fass, üblicherweise in der Osterzeit und im Herbst. In ausgewählten Gastwirtschaften und im Meckatzer Bräustüble wird es aber das ganze Jahr über ausgeschenkt.

**Das Netzwerk der „Allgäuer
GenussMacher“ vergrößert sich**

Meckatz. Unsere Initiative „Allgäuer GenussMacher“ feiert bereits ihren fünften Geburtstag. Getreu dem Meckatzer-Motto „Zeit für was Gutes“ wollen wir heuer den bislang nominierten GenussMachern mehr Zeit widmen: Zeit, sich untereinander besser kennenzulernen; Zeit, gemeinsam neue Ideen zu entwickeln und Zeit, als Gemeinschaft zusammenzuwachsen. Ein tragfähiges Netzwerk aus Gleichgesinnten nennt Michael Weiß seine Vision von einer starken Partnerschaft und reagiert auch auf die Frage: „Was passiert mit Preisträgern und -geldern?“ Ziel des Netzwerkes ist es vor allem, miteinander Möglichkeiten zu schaffen.



**Nominierte und
Gewinner vom
Herbst 2022**

... was ist eigentlich Ihre Lieblings-Jahreszeit?“



*„Sagen Sie
mal,
Herr Weiß ...“*

Da fällt mir die Entscheidung richtig schwer. Ich mag das Frühjahr, wenn die Tage wärmer und länger werden, man unternehmungslustiger wird und die Biergärten öffnen, aber auch den Sommer, wenn es mit den Radtouren losgeht. Auch das Baden im See ist in dieser Jahreszeit herrlich. Der Herbst ist ebenfalls sagenhaft. Bei uns im Allgäu ist es dann vielleicht auch land-

schaftlich am schönsten. Da muss ich bloß an die Viehscheide denken. Gegen

... zum Glück dürfen wir hier alle Jahreszeiten voll auskosten.

später im Herbst wird es dann ruhiger. Auch diese Zeit liebe ich, wenn man gar

nichts muss und vor allem gemütlich sein darf. Am Winter liebe ich natürlich das Skifahren, meinen Lieblingssport seit Kindertagen. Insgesamt dürfen wir hier, in der schönsten Gegend, ja alle Jahreszeiten voll auskosten. Das ist schon ein Privileg. Wenn ich mich festlegen müsste, würde ich mich spontan für das späte Frühjahr entscheiden, wo alles in voller Pracht steht.

Luag amol Neu im FAN-Shop



Meckatzer- Bavarian Cap

Endlich wieder Mützen gegen Caps tauschen. Unsere lässige Snapback aus Filzstoff und einem Schirm in Wildlederoptik ist ein ideales Sommer-Accessoire.

Sportlich, sportlich...



Unsere neuen Sportsocken im Meckatzer-Look. Für deinen hippen Auftritt beim Sport kannst du diese mit unseren „Meckiletten“ kombinieren.

Cooler Kasten to go



Warmes Bier an heißen Sommertagen mag niemand. Damit dein Bier immer cool bleibt, gibt es jetzt unsere neue Bierkisten-Kühltasche to go.



Öffnungszeiten:
Di. bis Sa.: 11–16:30 Uhr
Jederzeit online:
meckatzer-shop.de

Meckatzer- Schlüsselband



Du verlegst ständig deinen Schlüssel oder Studentenausweis? Dann ist das brandneue Meckatzer-Schlüsselband mit integriertem Flaschenöffner genau das Richtige für dich. Praktisch als Lang- oder Kurzvariante benutzbar.

Meckiletten

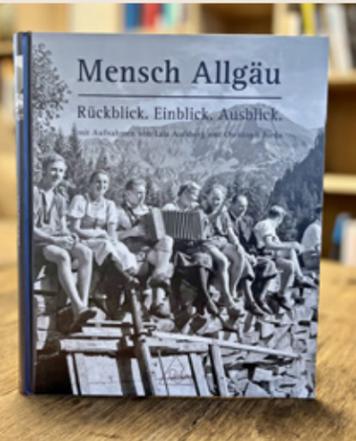


Die Badeschlappen, die wir liebevoll „Meckiletten“ getauft haben, begleiten dich im Schwimm- oder Freibad, am See oder in der Sauna.

Meckatzer- FAN-Schal



Dein Herz schlägt für Meckatzer? Dann ist unser neuer Schal genau das Richtige für dich: Zum Tragen, Abfeiern oder einfach nur An-die-Wand-Hängen.



Buch: „Mensch Allgäu“

Heimatreise mit überraschenden Einblicken: „Mensch Allgäu“ gibt Rückblick, Einblick und Ausblick und enthält Aufnahmen von Lala Aufsberg. Ein informatives und reich bebildertes Standardwerk über die Heimat und eine Region mit hoher Anziehungskraft. Der Leser begibt sich auf eine spannende Reise, verbunden mit kulturgeschichtlichen Hintergründen in unserer von Tradition und Heimatgefühl geprägten Kulturlandschaft.

„Mensch Allgäu“ ist im FAN-Shop zum Preis von 59,90 Euro und im Buchhandel erhältlich.

Mehr Mecki-Merch

Weitere Lieblingsstücke wie Boxershorts, T-Shirts, Hoodies, Badehosen und Luftmatratzen, findest du bei uns im Geschenkeshop oder online in unserem Online-Shop unter meckatzer-shop.de



FANS werben FANS

Im Mittelpunkt des Meckatzer-FANCLUBS steht das gemeinschaftliche Erlebnis: Von nicht alltäglichen Sport- und Kultur-events, dem Zusammensein mit Gleichgesinnten bis zum Genuss der außergewöhnlichen Meckatzer-Bierspezialitäten, wie das etwa bei der Brauerei-Party am 29. April 2025 möglich ist und bei der FANCLUB-Mitglieder keinen Eintritt zahlen.

Damit das Meckatzer-FANCLUB-Rudel weiterwächst, findet noch **bis einschließlich 11. April 2025** die „FANS werben FANS“-Aktion statt: Jedes Mitglied, das einen neuen Meckatzer-FAN anwirbt, erhält zwei Biermarken und eine kleine Überraschung. Die vielen FANCLUB-Vorteile sind danach das ganze Jahr über ein Grund zum Feiern.

Achtung: Am Abend der Brauerei-Party selbst gibt es für Kurzentschlossene keine Möglichkeit, sich für den FANCLUB anzumelden.

meckatzer.de/
FANSwerbenFANS



Neue Mitarbeiter

Verstärkung gab es im Logistik- und auch im Einkaufsteam. **Andreas Littau** unterstützt seit Kurzem als Springer unser Fahrerteam.

Seit Dezember ist die gelernte Industriekauffrau **Kathrin Bäurle** für uns im Einkauf tätig.



Wir wünschen viel Spaß und Freude bei der Arbeit – auf gute Zusammenarbeit!



Waldexperte

Abschied nach 40 Jahren

Meckatz. Irgendwann ist Schluss. Ignaz Kennerknecht (Mitte) hört nach vier Jahrzehnten zuverlässiger und nachhaltiger Pflege des Meckatzer-Brauereiwalds auf. Max Stör (re.) und Franz Kirchmann (li.) verabschiedeten den „ausgewiesenen Baum- und Waldexperten“. Die Kulturpflege ist eine langjährige Tradition, auch so mancher Meckatzer-Christbaum wurde von Kennerknecht ausgewählt.



„Meckätzle ärgere dich nicht“

Alex Bulach und Martin Gutensohn haben den Spieleklassiker modifiziert

Oberstaufen. „Unsere Frauen haben den Wunsch nach einem richtig gemütlichen Spieleabend geäußert“, erzählt Alex Bulach (re.). Das war, als die Freunde mit ihren Frauen bei einem Feierabendbier zusammensaßen. Die Partnerinnen seien bei der Frage, was sie denn spielen wollten, schnell auf den Klassiker „Mensch ärgere dich nicht“ gekommen. Das war Martin Gutensohn (li.) und seinem Freund dann aber doch etwas zu langweilig. „Wir haben überlegt, wie wir das modifizieren und eventuell noch die Bierflaschen in unseren Händen



mit einbauen.“ So kam der Stein ins Rollen, und die Idee fürs „Meckätzle ärgere dich nicht“ war geboren. Die beiden Hobbybastler legten los und hatten schon bei der Produktion viel Spaß. Sogar Alexanders Mutter (Mitte) war begeistert und musste nicht lange überredet werden, zu den Stricknadeln für die bunten Mütchen zu greifen. Ob das neue „Meckätzle ärgere dich nicht“ bald in Serie geht? „Das diskutieren wir grade noch“, sagen die eingefleischten Meckatzer-Liebhaber. Bestimmt bei einem gemütlichen Feierabendbier.



Impressum