

DER



LÖWE

Zeitung für Allgäuer Genusskultur und Gastlichkeit

Genuss



Alte Allgäuer Gerichte / S. 2

Tradition



Hochzeitsbräuche / S. 3

Mensch



BezirksmusikFÄSCHT in Meckatz / S. 6

Brauerei



Neues aus dem FAN-Shop / S. 8

AUF MEIN WORT

Niemals hätte ich – vermutlich niemand von uns – gedacht, dass es in Europa jemals wieder Krieg geben könnte, und nun erleben wir genau das seit dem 24. Februar, als das angebliche Brudervolk die Ukraine überfallen hat. Für die Bürger dieses Landes ist das eine Katastrophe, die mit unermesslichem Leid verbunden ist.

Was mich bei all dieser Tragik aber fasziniert, ist der Kampf der Ukrainer für Freiheit und Selbstbestimmung – Werte also, die in vielen Ländern dieser Welt abge schafft werden, weil sich die Macht haber in so autokratischen Staaten wie Russland hiervon bedroht fühlen. Vor diesem Hintergrund bin ich richtiggehend berührt ob der Hilfsbereitschaft der europäischen Nachbarländer und habe zum ersten Mal das Gefühl, dass es bei aller Unterschiedlichkeit ein wirklich gemeinsames Europa gibt.

Auch wir Meckatzer haben uns an diversen Hilfsaktionen beteiligt und werden somit unserer Verantwortung gerecht. Bei aller Dramatik und in der begründeten Hoffnung, dass sich der Konflikt in naher Zukunft löst, dürfen wir aber nicht unser Geschäft vergessen und haben in den letzten Wochen und Monaten alles dafür getan, dass es nach der Aufhebung der pandemiebedingten Einschränkungen und dem Schaffen eines nachhaltigen Friedens in Europa wieder richtig bergauf geht.

Kurzfristig kämpfen wir mit Kostensteigerungen, wie es sie noch nie in unserer Branche gegeben hat. In vielen Bereichen geht es gar nicht mehr darum, was ein Produkt wie Malz, Kronenkorken oder Gas kostet – es geht darum, die Produktion überhaupt aufrechterhalten zu können.

Dies wird uns hoffentlich gelingen und dann werden all die Biergärten voll, die großen Feste gut besucht und die Menschen das Frühjahr und den Sommer genießen.

Michael Weiß

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



Die Meckatzer Vereinsträume gehen ins zweite Jahr.

Alle Zeichen auf Neustart

Der Frühling lockt – mit Sonne und vielen Aktionen

Meckatz. Endlich. Neustart. Nicht nur das Wetter wird besser und die Temperaturen steigen. Nein, auch gesellschaftlich tut sich eine Menge. Wir haben wieder ein Stück Freiheit zurückbekommen und genießen das in vollen Zügen. Der Weg – auch wenn er länger unterbrochen war – kann weitergegangen werden. Zum Glück. Auch wir Meckatzer sind ein Stück weiter auf unserem eingeschlagenen Weg. Eines der zentralen Themen für dieses Jahr lautet Nachhaltigkeit. Mit all seinen Aspekten – egal, ob sozial, ökonomisch

oder ökologisch. Der Neubau in Meckatz steht und die Schindeln glänzen im Sonnenlicht. Mit dem Beitritt zum klimaneutralen Allgäu haben wir ein Zeichen gesetzt. Und mit regionalen Aktionen, wie etwa den Meckatzer Vereinsträumen, die in die zweite Runde gehen (mehr Details und Bilder auf Seite 5 + 8), oder der Schindelaktion, wollen wir unser Engagement für die Gemeinschaft weiter verstärken. Zusammen können wir das schaffen, der Weg ist eingeschlagen. Die Zeichen stehen auf Aufbruch.

Liebe zum Allgäu

Meckatzer Biere sind inzwischen auch in Stuttgart heimisch

Stuttgart. „Hier spürt man einfach die Nähe und Affinität zum Allgäu“, ist sich Wolfgang Schubert, Gebietsverkaufsleiter Stuttgart, sicher, „und das merken wir auch beim Bier.“ Die Stuttgarter hätten eben auch „einen starken Hang zu Qualität“ – das sei deutlich zu spüren – und würden sich schon ganz bewusst für Meckatzer entscheiden. „Zum Glück geht's jetzt wieder los“, freut sich



Stuttgarter Schlossplatz

Schubert, „der Frühling ist da, die Menschen sitzen wieder draußen und entsprechend ziehen die Absätze wieder deutlich an.“ In immer mehr Gastronomien, das neueste ist das Ritzi, gibt es inzwischen Meckatzer Biere. Tendenz steigend. Denn wie gesagt: „Auch die Stuttgarter haben viel übrig für Qualität.“



Klasse statt Masse

Maximilian Liebgott

Maximilian Liebgott ist Verfahrenstechniker und Energieberater bei eza! in Kempten, dem Energie- und Umweltzentrum Allgäu. (www.eza-allgaeu.de)

Herr Liebgott, was macht das eza? eza! ist eine gemeinnützige GmbH, die sich um Klimaschutz kümmert. Wir beraten Kommunen, Unternehmen und auch Privatpersonen bezüglich Energie-sparmaßnahmen und bei Fragen rund um Klimaschutz. Im Bündnis Klimaneutrales Allgäu wollen wir mit den Teilnehmern gemeinsam Anstrengungen unternehmen, bis 2030 klimaneutral zu sein.

Was verstehen Sie unter gemeinsamen Anstrengungen? Wir haben ja alle das gleiche Ziel, und zwar Klimaschutz und CO₂-Reduzierung. Dafür haben wir das Bündnis gegründet. Wir sind der Bundesregierung damit übrigens einen großen Schritt voraus, die das ja bis zum Jahr 2045 erreichen will. Wir haben 15 Jahre Vorsprung, den wir aber auch brauchen, wenn die Klimaziele aus Paris ernst genommen werden.

Wie sieht Ihre Arbeit konkret aus? Wir erstellen eine Treibhausgas-Bilanz, beraten und helfen, konkrete Maßnahmen zu erarbeiten und anzuwenden. Allgemein gesagt, geben wir einen Pfad vor, bei dem die CO₂-Reduzierung im Vordergrund steht. Da das nicht immer in vollem Umfang geht, unterstützen wir auch bei Kompensation durch Zertifikate. International, aber auch regional. Bei uns gibt es den Allgäuer Klimafonds, der regionale Projekte unterstützt. Pro Tonne (kompensierten Ausstoßes) fließen in ihn vier Euro.

Wie motivieren Sie andere zum Beitritt? Viele sind bereits hoch motiviert, wenn sie bei uns anrufen. Es ist ein Ansporn, gemeinsam mit anderen diesen Weg zu gehen. Uns gibt es jetzt seit zwei Jahren, gerade ist der 100. Bündnispartner aufgenommen worden. **Wie profitieren die Bündnispartner voneinander?** Klimaschutz betrifft jeden – unabhängig von der Branche. Je früher man sich damit beschäftigt, desto weniger Überraschungen erlebt man. Und zu sehen, wie es andere bei Heizungserneuerung, Stromreduzierung oder Mitarbeitermobilität machen, kann da schon weiterhelfen.



„Ich mach's halt mit Herzblut“

Hermine Eller sorgt dafür, dass alte Allgäuer Gerichte nicht in Vergessenheit geraten

Meckatz. Wer die Gerichte Stopfer oder Brennter nicht kennt, kann einen Kochkurs bei Hermine Eller buchen. Sie könnte zwar längst im Ruhestand sein, aber Kochen ist nun einmal ihre Leidenschaft. Früher hat die 68-jährige Scheideggerin das in ihrem eigenen Gasthaus gemacht, jetzt gibt sie ihr Wissen über alte Allgäuer Rezepte in Kursen weiter. 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.

Wenn Hermine Eller 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, Nonnenfüzle und Süße Knödel. Viele der Gerichte kennt man heute gar nicht mehr. Oder nur noch so vom Hörensagen. 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 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 Urprünglichen zu erkennen.“ Und fügt hinzu: „Und das Tierwohl ist – zum Glück – wahnsinnig wichtig.“

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 und jemand von „Die Welt“ war schon da. Die Artikel hängen eingerahmt im Flur, neben diversen Urkunden und Preisen. Einer davon ist der „Preis für Traditionserhaltung der bayerischen Küche“. Den hat sie 1986 erhalten. „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.“

Das Ursprüngliche, das Alte, das Vergessene ist für sie gleichzusetzen mit dem Wertvollen, dem Guten, dem Gesunden. 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. 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.“

Brennter und Stopfer

Ein Brennter (auch als Häberlesmus oder Brennt's Mus bekannt) stand früher fast täglich auf dem Speiseplan. Er ist nicht nur nahrhaft und leicht zu kochen, sondern auch lecker und gesund. Die wichtigste Zutat ist dabei geschrotetes Hafermehl. Hermine Eller findet, dass zum Brennter „am besten Bratkartoffeln und eine Tasse Malzkaffee passen“.

Der Wasserstopfer ist ein typisches Arme-Leute-Essen aus dem Allgäu, das nur Wasser, Salz, Mehl und Butter braucht. Wer Mehl durch Grieß ersetzt, erhält einen Riebel(-stopfer).

Die Rezepte zum Nachkochen



Brennter

(am besten mit grob geschroteter Hafergrütze)

Zutaten: 200 g geschrotetes Hafermehl, 50 g Butterschmalz, 1 Liter heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe, Salz, Butter

Zubereitung: [1] Das Hafermehl bzw. die Hafergrütze (etwas gröber) im Topf mit Butterschmalz nussig bräunen. „Das dauert ein bisschen, nicht zu früh aufgießen.“ [2] 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. [3] Die letzten 15 Minuten lässt man den Brennter bei geschlossenem Topfdeckel ziehen. [4] Zum Schluss etwas geschmolzene Butter über den Brennter gießen. Dazu passen Bratkartoffeln und Malzkaffee.



Griesstopfer

Zutaten: Milch, Salz, Hartweizengrieß, Butterschmalz, Zucker

Zubereitung: [1] 1 l Milch und zwei TL Salz in einem Topf aufkochen. 300 g Grieß einrieseln lassen. [2] Kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und gut eine Stunde quellen lassen. [3] Dann Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Grieß in großen Stücken dazugeben, mit einem Pfannenwender zerkleinern, 1 EL Zucker zugeben. [4] Mehrmals wenden, bis der Stopfer hellbraun geröstet ist. Fertig. Mit Apfelmus schmeckt's am besten.

Meckatzer Weizen

passt wunderbar zum Griesstopfer



Das Allgäu schmecken

Das Allgäu ist ein Sehnsuchtsort, den man schmecken kann – jetzt auch zum Nachkochen. Rund um die Meckatzer Biere gibt es im Handel das neue, kostenlose Genussmagazin zum Mitnehmen sowie die passenden Lebensmittel zum Nachkochen der darin enthaltenen Rezepte. Griesstopfer von Hermine Eller oder der Allgäu-Burger von TV-Koch Ralf Hörger sind noch längst nicht alles. Passende Bierempfehlungen gibt es natürlich auch.



Jetzt gratis mitnehmen!



Impressionen unserer
FANs: Ohne Meckatzer
sind viele Allgäuer
Hochzeiten undenkbar.



„Er hat bei mir immer die Lieferscheine abgeholt“

Edi (46) und Daniela (36) Trautmann haben sich bei Meckatzer kennen- und lieben gelernt.

Polterabend, Letsch und Brautverziehen

Es wird wieder vermehrt geheiratet – im Allgäu oft noch mit alten Bräuchen

Meckatz. Heiraten ist wieder angesagt, mit allem Drum und Dran. Hinter der Rückkehr zu klassischen Traditionen steckt vor allem auch die Suche nach Sicherheit angesichts zerbrochener Selbstverständlichkeiten in einer immer komplexeren Welt. Und wo Brauchtum und Tradition noch gepflegt werden, zeugen auch viele Bräuche vom Glauben und der Frömmigkeit der Leute. Früher war das gesamte Leben davon geprägt. Auch im Allgäu. Gerade im bäuerlichen Lebenszusammenhang spielten gewisse Rituale oder auch die symbolische Kennzeichnung wie die der Kleidung in den traditionellen Lebensabschnitten wie Kindheit, Hochzeit und Beerdigungen eine wichtige Rolle. Vieles davon ist auch heute noch lebendig, gut zu sehen bei Hochzeiten. Dazu gehören das Schmücken der Braut, die Übergabe der Aussteuer, das Werfen des Brautkranzes, aber auch das üppige Hochzeitsmahl. Manches ist fast verschwunden. Den Polterabend kennt wohl jeder, aber was ist Letsch?

Letsch Früher verlas der Pfarrer an drei aufeinanderfolgenden Sonntagen die drei vorgeschriebenen Aufrufe zur Eheverkündigung im Hochamt von der Kanzel. Im Anschluss an den ersten Aufruf – der Letsch – kamen die Freunde und Bekannten der Brautleute im Elternhaus der Braut zu einem Umtrunk zusammen. Eine echte Letsch findet daher an einem Sonntag statt, meist drei Wochen vor der Trauung.

Polterabend Der Polterabend ist ein sehr alter Brauch, der vermutlich noch aus vorchristlichen Zeiten stammt. Durch das Zerschlagen von Porzellan sollen böse Geister vertrieben

werden. Keinesfalls darf Glas zerschlagen werden, da es als Unglückssymbol gilt. Die Scherben müssen vom künftigen Brautpaar gemeinsam zusammengekehrt werden.

Brautverziehen Meist sind es die guten Freunde, die die Braut entführen (oder eben verziehen). Dabei ziehen die Entführer mit der Braut von Kneipe zu Kneipe, der Bräutigam soll später die Zeche zahlen. Was früher oft das Ende des Hochzeitsabends war, wird heute meist toleranter gehandhabt. Die Entführer gehen an einen bestimmten Ort und hinterlassen ein paar Hinweise, um die Suche nach der Braut zu erleichtern.

Brautschuh Früher war es Brauch, dass die Braut ihre Brautschuhe von gesparten Pfennigen bezahlte. Heute wird dieser Brauch mit Cents fortgeführt. Dadurch soll die Sparsam-

keit der Braut symbolisiert werden. Während der Hochzeitsfeier gibt es den Brauch der Brautschuhversteigerung. Der Braut wird ihr Schuh „entwendet“. Anschließend wird der Schuh unter den Hochzeitsgästen symbolisch versteigert. Dabei legen die Gäste ihre Gebote in den Brautschuh. Zum Schluss ersteigert der Bräutigam den Schuh.

Brautstrauß Traditionell ist es die Aufgabe des Bräutigams, den Brautstrauß zu besorgen. Diesen überreicht er dann vor oder in der Kirche. Zum Ende der Feier existiert der Brauch des Brautstraußwerfens. Es versammeln sich alle unverheirateten Frauen hinter der Braut. Den Brautstrauß zu fangen, gilt in Mitteleuropa und in Amerika als Omen für eine baldige Hochzeit.

Wecken oder Anschließen In einigen Gegenden ist es auch Brauch, dass der Bräutigam am Tag der Hochzeit von seinen Geschwistern, Freunden oder Kollegen aufgeweckt wird. Mit Geschossen oder Musik. Mittlerweile ist dies auch bei der Braut üblich.

Schleiertanz Bei diesem alten germanischen Brauch, der prinzipiell an der Hochzeitsschenke um Mitternacht stattfindet, wird der Schleier der Braut beim Tanz geraubt und in viele Stücke gerissen. Diese werden dann an die Brautjungfern und weiblichen Hochzeitsgäste verteilt, die vom Segen des Brautpaares profitieren sollen.

Junggesellenabschied Auch wenn dieser Brauch ursprünglich nicht aus Deutschland stammt, gehört er zu den beliebtesten. Es handelt sich meist um feuchtfröhliche Partys, auf denen Braut und Bräutigam – nach Geschlechtern getrennt – mit Freunden oder Freundinnen Abschied vom Junggesellendasein feiern.

HEIRATEN IM BRÄUSTÜBLE:
Das Meckatzer Bräustüble ist eine wunderbare Hochzeits-Location. Egal, ob indoor oder draußen im Gastgarten: Platz ist für kleine und große Gesellschaften. Auch freie Trauungen im Garten sind möglich.



Buchen Sie rechtzeitig. Sprechen Sie mit uns – meckatzer.de

FANVIEW



Jetzt buchen!

Meckatz. Stück für Stück nimmt der neue Reifekeller auf dem Brauereigelände Form an. Und seit Kurzem ist das Gebäude noch mehr zum Hingucker geworden. Die Außenfassade mit rund 2.500 Quadratmetern wurde komplett verschindelt – mit genau 50.781 Holz- und Metallschindeln vom Allgäuer Schindelzentrum. Und für 500 Schindeln können die Meckatzer FANCLUB-Mitglieder nun exklusiv eine Patenschaft übernehmen.

Willst du
Schindel-Pate
sein?



Buchbar ist das Package inklusive Schindel-Hockete am 9. Juni ab sofort für 32,50 Euro im FANCLUB-Bereich auf meckatzer.de. Unterstützt wird damit auch der Jugendtreff Heimenkirch.



Auf zur Schindel-Hockete: „Wild Chucks“ spielen am 9. Juni auf.

„Meines Wissens nach ist der neue Reifekeller in Meckatz europaweit eines der größten Einzelgebäude, das je mit Schindeln verkleidet wurde“, so Georg Hummel vom Schindelzentrum Allgäu, der das Projekt mit regionalen Partnern umsetzt. Bis zu 25 Zentimeter breit und 60 Zentimeter lang sind die Schindeln aus kanadischer Rotzeder, die Georg Hummel für den Reifekeller ausgewählt hat. „Diese Holzart ist das weltweit gebräuchlichste Schindelholz und besonders robust – für den Einsatz in Meckatz ein ganz wichtiges Kriterium, ist der Kubus doch ungeschützt Wind und Wetter ausgesetzt.“ Eine Anforderung, die heimische Hölzer, wie beispielsweise Lärche, nur unter Berücksichtigung bestimmter Maßnahmen erfüllen.

Am 9. Juni gibt es dann einen Rundgang mit Michael Weiß und Max Stör, Braumeister und Projektleiter des neuen Reifekellers. An den Rundgang schließt sich eine gemütliche Hockete bei Bier und Gegrilltem an, aufspielen wird die Allgäuer Band „Wild Chucks“. Und natürlich erhält jeder Pate als Erinnerung eine Urkunde, einen Lageplan „seiner“ Schindel und einen Gutschein für ein Schindel-Brotzeitbrett mit Namen. „Und fünf Euro eines jeden verkauften Packages gehen an den Jugendtreff Heimenkirch“, freut sich Brauereichef Michael Weiß.

Meckatzer FANCLUB-Party
Tickets dafür gib'ts bereits

Wo steht normalerweise eine Almhütte? Ja, genau! Wie der Name schon sagt: auf einer Alm (oder Alpe), irgendwo im Allgäu. Normalerweise. Aber nicht, wenn man ein so kreativer Mensch und Macher ist wie Christian Steinhauser aus Isny. Der gelernte Koch und Betreiber eines Catering-Unternehmens hatte sich zum Ziel gesetzt, aus einer feststehenden Almhütte eine mobile Version zu machen. Und das ist ihm bestens gelungen. Die Hütte bildet am Samstag, 28. Mai, ab 19 Uhr den perfekten Rahmen für die Meckatzer FANCLUB-Party mit „HinderVier“. Tickets gibt es zum Preis von 28,70 Euro/Einzelticket bzw. 166,20 Euro für den ganzen Tisch (6 Personen) auf meckatzer.de



Robert Pflanzler
Terlan



10.237 views

MECKATZER



LIKE



#MeckatzerMoment

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

MCK
TZR

am 28. Mai in der Almhütte:

Sie ist 20 Meter lang, rund 18 Meter breit und ihre Aufbauzeit beträgt drei Tage. Dabei ist es keineswegs ein fliegender Bau, wie man ihn vom Rummelplatz kennt. Für Christian Steinhauser war es wichtig, eine authentische Almhütte zu bauen, „die halt mobil ist“. Verwendet hat er für die richtige Atmosphäre altes Stadelholz, das er über die Jahre im Allgäu zusammengetragen hat. Von außen ein echtes Schmuckstück – aber nicht nur von außen. Innen beeindrucken viele kleine Dekoelemente. Da wurde beispielsweise eine Wäscheleine gezogen, an der Omas Spitzenunterwäsche und Opas Filzpantoffeln zum Trocknen hängen. Kuschelige Lammfelle sorgen auf den Bänken entlang der Holztische für Gemütlichkeit und historische Schwarz-Weiß-Aufnahmen aus dem Allgäu an den Wänden verbinden auf schöne Art und Weise Tradition mit Moderne. Denn modern ist die Almhütte allemal. „Zur FANCLUB-Party am 28. Mai spielen HinderVier auf“, freut sich Christian Steinhauser, „das erste Weiss-Gold geht auf uns und am Tisch servieren wir eine deftige Brotzeit, die im Eintrittspreis bereits enthalten ist.“



Infos zur Almhütten-Party und Tickets gibt's auf meckatzer.de



Meckatzer Brotzeit-Tour im Sommer

Lust auf einen Besuch vom legendären Meckatzer Bulli?

Sommerzeit, Ferienzeit, alle sind weg. Wirklich alle? Nein! Denn viele halten für ihre Kolleginnen und Kollegen die Stellung im Büro oder müssen auf den Feldern die Ernte einbringen oder in den Hallen die Produktion in Gang halten. Dafür sagen wir Danke – mit der Meckatzer Brotzeit-Tour. Wir besuchen mit dem legendären Meckatzer Bulli Bürogemeinschaften, Handwerker, Familien, Freunde, Buden, Vereine oder auch Landwirte und bringen eine leckere Brotzeit und ein kühles Meckatzer vorbei. Für große Aufmerksamkeit sorgt nach dem tollen Erfolg in 2021 wieder der Bulli-Aufbau.

So geht's: Einfach vor Ort QR-Code ab-scannen, Online-formular ausfüllen und sich um einen Tour-Stopp bewerben.

Meckatzer Vereinsträume

50 Cent pro verkaufter Kiste Meckatzer gehen an heimische Vereine

Neue Trikots für die Aktiven, neues Geschirr fürs Vereinsheim der Freiwilligen Feuerwehr, eine neue Ziehharmonika für die Trachtler. Vereine haben die unterschiedlichsten Wünsche. Und oft scheitert die Erfüllung des Vereinstraums an den leeren Kassen. Dabei sind die Vereine die Säulen unserer Gemeinschaft.

Ob Sport-, Musik- oder Trachtenverein – hier treffen sich Menschen über Generationen hinweg, um einem ge-

meinsamen Interesse nachzugehen. Diese wichtige Arbeit stützt und anerkennt Meckatzer mit den Vereinsträumen. Bereits zum zweiten Mal. (Mehr über wahr gewordene Träume auf Seite 8). Jeder Verein im Allgäu kann sich bewerben und seinen Traum einreichen. Erfüllt werden zehn Träume – ausgewählt durch ein Online-Voting. Pro verkaufter Kiste Meckatzer gehen 50 Cent in den Vereinsträume-Topf. (meckatzer.de)



#MeckatzerAroundtheWorld

Meckatzer Bier geht um die Welt! Aus dem Allgäu nach Ägypten, Italien oder in die Vereinigten Arabischen Emirate. Wo nehmt ihr eure Flasche Mecki überall mit hin?

Gardasee



Abu Dhabi



Venedig



Ägypten



Las Palmas



Lust auf tägliche News direkt aus der Brauerei? Dann werdet Teil der Meckatzer-Familie und folgt uns auf Instagram, Facebook und YouTube. Auch unsere eigenen Meckatzer-Gifs machen bereits vielen Spaß.





„Endlich wieder MusikFÄSCHT“

Vom 7. bis 10. Juli findet in Heimenkirch das 60. Bezirksmusikfest des Allgäu-Schwäbischen Musikbundes – Bezirk 7 Lindau – statt



Heimenkirch. 215 Jahre gibt es die Musikkapelle Heimenkirch e.V. schon. Das soll jetzt groß gefeiert werden. Unter dem Motto „Musik verbindet“ richtet der über 80 Mitglieder zählende Verein das 60. Bezirksmusikfest aus. Bereits am 23. und 24. April stellen teilnehmende Musikkapellen ihr musikalisches Können bei den Wertungsspielen unter Beweis. Der Höhepunkt des Jubiläums wird dann vom 7. bis 10. Juli 2022 in Meckatz gefeiert.

Viertätiges Festprogramm

Das viertägige Festprogramm beginnt mit dem FÄSCHT-Auftakt am Donnerstagabend mit einem Sternmarsch mit umliegenden Musikkapellen. Anschließend folgen der traditionelle Bieranstich durch Schirmherr Michael Weiß und ein stimmungsvoller Blasmusikabend. Bei der FÄSCHTZeltparty am Freitagabend wird für eine Musikgruppe ein FÄSCHT-Traum in Erfüllung gehen. Bevor die Partyband „Albkracher“ den Besuchern des Bezirksmusikfests mit Dirndlrock und Partywahnsinn einheizt, gehört die große Bühne der Gewinner-Band des FÄSCHT-Traum-Wettbewerbs, die sich als Vorband beweisen kann.

Der Samstag steht mit dem FÄSCHT der Generationen ganz im Zeichen aller Musikantengenerationen. Beginnend mit einem Jugendkapellentreffen, tritt am Samstag nachmittag das Bezirksseniorenorchester des Allgäu-Schwäbischen-Musikbundes auf. Danach findet ein Marschmusikwettbewerb auf dem örtlichen Sportplatz statt. Am Samstagabend sorgt die Partyband „Waidigel“ mit Blasmusik und Party pur für Partystimmung im Festzelt.

Das Highlight des Bezirksmusikfests bildet der FÄSCHT-Sonntag. Nach dem feierlichen Festgottesdienst und einem zünftigen Frühschoppen folgt der große Gesamtchor, bei dem alle anwesenden Musikvereine gleichzeitig musizieren. Um 15:30 Uhr beginnt der große Festumzug. Zum FÄSCHTausklang spielen die „LaPaloma-Boys“ im großen Festzelt auf.



Die Musikkapelle Heimenkirch e.V. zählt über 80 Mitglieder. Der Vorstand (mit Brauereichef und Schirmherr Michael Weiß) war schon zu Vorbesprechungen in Meckatz.



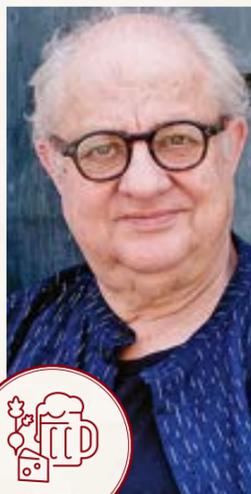
Alle Infos zum FÄSCHT gibt's unter musikkapelle-heimenkirch.de

Hoher Besuch im Bräustüble

Sternekoch Vincent Klink stellt in Meckatz „Ein Bauch spaziert durch Venedig“ vor

Meckatz. Im Rahmen des Allgäuer Literaturfestivals wird der Stuttgarter Starkoch Vincent Klink Station im Bräustüble in Meckatz machen und sein neustes Werk „Ein Bauch spaziert durch Venedig“ vorstellen. Für die Gäste bleibt es aber nicht beim Zuhören. Besucher können auch noch in den Genuss eines Drei-Gänge-Menüs kommen.

Seit vierzig Jahren fährt Vincent Klink in jene Region Italiens, die einen geflügelten Löwen in ihrem Wappen trägt: Venetien. Die dortige Küche liebt er, fern der Klischees von „Tomate-Mozzarella“. Die Köstlichkeiten Venetiens haben den 73-jährigen Koch,



Autor und Musiker geprägt, ebenso die eindrucksvollen, reichen Kunst- und Kulturschätze Venedigs, der Sehnsuchtsstadt auf Stelzen, die Vincent Klink uns in diesem Buch auf authentische Art nahebringt.

Mit Goethe und Montaigne im Gepäck, begibt er sich auf die Reise, passiert den Brenner Richtung Bozen und Trient, wo er lilafarbenem Risotto begegnet, macht Abstecher nach Vicenza und Padua, bis er auf dem berühmten Markusplatz im Caffè Quadri zum Frühstück ein Cornetto genießt. Klink präsentiert ein ebenso kultursattes wie kulinarisch verheißungsvolles Porträt von Venedig und Venetien.



Sonntag, 22. Mai um 17.00 Uhr im Bräustüble in Meckatz (Eintritt inklusive 3-Gänge-Menü: 49 Euro), mehr Informationen unter allgaeu-literaturfestival.de



Die Bewerbungsphase für die Allgäuer Genuss-Macher startet wieder

Meckatz. „Es ist unglaublich, was wir da angestoßen haben“, sagt Brauereichef Michael Weiß, „es ist vor allem auch der Austausch unter den Teilnehmern, der das Ganze jetzt so spannend und ertragreich macht.“ Anfang Mai beginnt die Bewerbungsphase für die vierte Auflage der „Allgäuer Genussmacher“. Gesucht werden wieder (Kunst-)Handwerker, Genussorte, Manufakturen, Hofläden und Persönlichkeiten aus dem Allgäu. Neu ist: Auch Bewerber vom Bodensee und aus Oberschwaben können sich melden. Wieder wird eine hochkarätig besetzte Jury die Top-3-Kandidaten in den Kategorien Produkt, Initiative und Persönlichkeit auswählen. Zum zweiten Mal gibt es auch wieder den Publikumspreis, bei dem online abgestimmt werden kann. Mehr dazu unter meckatzer.de

Klimaneutral bis 2030

Meckatzer und der Klimaschutz

Seit Kurzem gehört Meckatzer zum Bündnis Klimaneutrales Allgäu 2030. Rund 100 Unternehmen, Kommunen und Institutionen haben sich unter Leitung des Energie- und Umweltzentrums Allgäu (eza!) zusammengeschlossen, um die Region zum Vorreiter beim Thema Klimaschutz zu machen (siehe auch S. 1: „Klasse statt Masse“). Die Bündnispartner verpflichten sich, bis zum Jahr 2030 freiwillig klimaneutral zu werden. Projektleiter Markus Horn im Interview mit B4B Schwaben.

Weshalb sind Sie dem Bündnis Klimaneutrales Allgäu 2030 beigetreten? Für viele ist es ja zur Zeit chic, das Thema Nachhaltigkeit vor sich herzutragen. Für uns Meckatzer spielt Nachhaltigkeit jedoch schon viel länger eine Rolle. Eigentlich schon von Anfang an. Denn Nachhaltigkeit definieren wir für uns auf verschiedenen Ebenen: Wir sprechen von einer sozialen, ökonomischen und ökologischen Nachhaltigkeit. Und diese Haltung hatten schon die



Braumeister Andreas Köhler und Projektleiter Markus Horn (re.)



ben wir schon, denn wir sind seit 1994 EMAS-zertifiziert. Das ist jetzt nichts, was uns aus der Ruhe bringt oder völlig neu ist.

Was ändert sich durch den Beitritt im Betriebsalltag? Mit dem Beitritt haben wir uns ja verpflichtet, bis 2030 jedes Jahr noch besser zu werden. Also schauen wir noch genauer hin, prüfen die Potenziale und bringen das in Umsetzung. Das interne Projektteam ist hier gefordert. Um den einzelnen Themen Prioritäten zu geben, haben wir parallel zum Beitritt einen Workshop mit den Bereichen Einkauf, Logistik, Produktion, Vertrieb, Marketing und Geschäftsführung durchgeführt, um die Felder zu definieren. Wir wollen kein Greenwashing betreiben, wir wollen uns nicht freikaufen. Unsere Maßnahmen müssen auf Meckatz, auf unsere Heimat ganz konkrete Auswirkungen haben.

Welche Art der Unterstützung erhalten Sie, um alle Anforderungen zu erfüllen? Die Unterstützung durch das eza! ist sehr umfangreich – vom ersten Beratungsgespräch über die Begleitung im Prozess wird vieles angeboten.

Was bedeutet Klimaschutz ganz persönlich für Sie? Es bedeutet, sorgsam mit dem umzugehen, was uns die Natur schenkt, und das eigene Verhalten immer sensibler auf die damit verbundenen Umweltbelastungen hin zu überprüfen.

*„Qualität in allem Tun, zum Wohle der Menschen, mit denen und für die wir tätig sind.“
Meckatzer Unternehmensleitbild*

Generationen vor uns, die das Leitbild „Qualität in allem Tun, zum Wohle der Menschen, mit denen und für die wir tätig sind“ vorlebten und an die nachfolgenden Generationen als Vermächtnis weitergaben. Uns gefällt am Bündnis, dass es aufgrund seines Namens zwar Klimathemen im Fokus hat, jedoch auch ganz unterschiedliche Bereiche in die Arbeit mit einbezieht. Und das in einer Gemeinschaft Gleichgesinnter zu tun, hat uns überzeugt.

Welche Anforderungen werden jetzt an Ihr Unternehmen gestellt? Eine hohe Transparenz wird gefordert. Aber die ha-

„Der Fokus liegt immer auf Regionalität“

Einblicke in den Arbeitsalltag von Simon Schnepf, Leiter des Einkaufs bei Meckatzer

Meckatz. „Lieferschwierigkeiten – und das auf allen Gebieten.“ Simon Schnepf muss nicht lange überlegen, wenn er danach gefragt wird, was ihm den Arbeitsalltag erschwert. Denn eigentlich, ist sich der 45-jährige gebürtige Heimenkircher sicher, „habe ich einen tollen, abwechslungsreichen Job. Ich habe mit den unterschiedlichsten Produkten und Materialien zu tun, mit vielen interessanten Menschen und kenne das Wort Langeweile überhaupt nicht.“ Seit gut 15 Jahren leitet er

Ukraine als einer der größten Getreideproduzenten weltweit womöglich ausfalle, steige auch die Nachfrage und der Preis für regionale Brauergerste. „Und die Preise regionaler Anbieter explodieren dann womöglich.“

„Leergut ist immer ein Thema“ Wie ein normaler Arbeitsalltag bei ihm aussieht? „Planen und Telefonieren“, so fasst er es kurz zusammen, „und derzeit einfach viel Bettelei. Wir sind in ständigem Austausch mit der Produktion und der Logistik.“

„Wichtig ist, dass wir immer produzieren können und alle unsere Biere in gewohnter Qualität und Ausstattung liefern können. Dafür müssen wir im Einkauf das Material bereitstellen, was heute schwieriger denn je ist.“ Das Thema Leergut ist auch immer präsent. Da muss bis zu vier Monate im Voraus geplant werden. „Wir müssen einfach frühzeitig schauen, dass genug Leergut da ist.“ Interessant: „Die Menge an Neuglas, die wir in einem Jahr beziehen, würde uns nicht einmal zwei Wochen für die Abfüllung reichen.“ Der Einkauf von Neuglas muss also gut geplant werden. „Wir sind fast jede Woche mit den Leuten von Verallia, unserem Glaslieferanten, im Gespräch.“ Zum Glück sitzt die Firma auch im Allgäu. Für Schnepf ist klar: „Auf unsere regionalen Partner ist einfach Verlass, die Beziehungen sind jahrzehntalt.“

„Die Planungen laufen oft über Wochen und Monate.“

bei Meckatzer den Einkauf. Von Hopfen über Malz bis zu den neuen Glasflaschen reichen die Produkte. „Die Planungen dafür laufen oft über Wochen und Monate.“

Weltgeschehen hat Einfluss Derzeit ist aber alles anders. „Wir telefonieren mehrere Lieferanten ab, um ein bestimmtes Produkt überhaupt zu bekommen.“ Dabei sei es egal, ob es sich um Papier, Glas, Verpackungsmaterial, Reinigungsmittel oder Kronkorken handelt. „Alles ist derzeit schwer zu kriegen.“ Und dann komme noch die unsichere Lage des Weltgeschehens dazu. „Da ist derzeit ja alles aus den Fugen.“ Wenn die



Simon Schnepf auf seinem täglichen Rundgang durchs Lager



„Sagen Sie mal, Herr Weiß ...“

... wo würden Sie gerne leben, wenn nicht im Allgäu?“

„Dann könnte ich mir den Bodensee ganz gut vorstellen. Also die Region um Langenargen herum – eben nicht zu weit weg von der Brauerei und dem Allgäu, nah am Wasser und immer mit Blick auf die Berge.“

Wenn die Brauerei nicht wäre, könnte ich mir auch Südtirol vorstellen. Das hat für mich einen unglaublich hohen Lebenswert. Mit seinem

fantastischen, mediterranen Klima. Was mir da unten so richtig gut ge-

... immer mit Blick auf die Berge

fällt, ist einerseits die gewisse nordische – man könnte fast sagen: deut-

sche – Disziplin und andererseits doch die italienische Lebensart, das Dolce Vita. Das ist einfach eine tolle Kombination. Außerdem trifft man dort auf sehr viele Menschen, mit deren Verständnis von umfassender Genusskultur ich mich voll und ganz identifizieren kann. Das inspiriert mich – und ist auch Ansporn für die Weiterentwicklung des Allgäus.“

Luag amol Neu im FAN-Shop



Öffnungszeiten:
Di. bis Do.: 11–16:30 Uhr
Fr. und Sa.: 10–14 Uhr
Online:
Meckatzer-shop.de

Meckatzer Badespaß

Ihr könnt euch auf den Sommer freuen. Und mit Mecki-Badehose und -Luftmatratze macht der Ausflug ins Schwimmbad noch mehr Spaß. Die beiden Produkte und viele mehr werden ab Juni bei uns im Shop zu finden sein.



Wieder zurück

Ein bieriges Upgrade für deinen Balkon oder deine Terrasse: unsere beliebten Liegestühle.



Allgäuer Kuhfell- Handtaschen

Außerdem neu bei uns im FAN-Shop in Meckatz: die begehrten Allgäuer Kuhfell-Handtaschen von BAG2ROOTS.

Meckatzer Gin

Unser Meckatzer Gin ist eine Versuchung wert. Nicht nur der verwendete Meckatzer Urweizen macht unseren Gin zu einem echten Meckatzer Produkt, sondern auch, dass unsere Mitarbeiter Edi Trautmann und Christian Wucher lange am perfekten Geschmack gearbeitet haben. Edi als erfahrener Brenner und „Wuschl“ als Brauer haben nach fast 20 Suden das richtige Mischverhältnis entdeckt. Das alles macht den Meckatzer Gin so besonders.



Hell-Shirt

Bist du ein echter Hell-Liebhaber? Dann ist unser Shirt mit aufgestickter Meckatzer-Hell-Flasche genau das Richtige für dich.

Trucker-Cap

Meckatzer seit 1758 – ganz neu im Shop: unsere Trucker-Cap mit coolem Stick und Netzeinsatz.



Meckatzer Biergartengarnitur

Möchtest du dir den kleinsten Biergarten der Welt nach Hause holen? Unsere hochwertige Meckatzer Biergartengarnitur mit Tisch und zwei Stühlen gibt es ab sofort im FAN-Shop zu kaufen.

Endlich wieder da!

Unsere Softshell-Jacken und Westen.

Wahre Träume

Meckatzer hilft Vereinen in schwierigen Zeiten

Meckatzer. Zehn unterschiedliche Vereins-träume hat Meckatzer im letzten Herbst erfüllt. Im Sommer wurden Vereine dazu aufgerufen, ihren Traum auf der Brauerei-Website einzureichen. Aus allen Bewerbungen sollten zehn Träume erfüllt werden. „Uns war es ein großes Anliegen, gerade die Vereine in dieser schwierigen Zeit zu unterstützen“, erklärt Brauereichef Michael Weiß dazu, „denn wenn keine Feste stattfinden, bleiben auch die Vereinskassen leer.“ Rund 100 Vereine folgten dem Aufruf. „Da waren neue Trikots dabei, neue Notentaschen für den Musikverein oder auch eine neue Küchenausstattung für die Freiwillige Feuerwehr Simmerberg.“ Die finale Entscheidung lief dann über ein Online-Voting.



Neue Trainings-jacken für den SC Untrasried. Mehr zur neuen Aktion auf S. 4/5.



Jubilare

Ihr 10-jähriges Betriebsjubiläum feierte **Sabine Waizenegger** am 1. März. Sie startete am Empfang und war u. a. für die Fragen der FANs zuständig, bis sie vor drei Jahren in die Disposition wechselte. „Unsere Frohnatur Sabine“ ist kompetente Ansprechpartnerin im Telefonverkauf, und auch die Abholkunden sind bei ihr in guten Händen.



Auf noch viele weitere Jahre – herzlichen Glückwunsch!

Eine Bierreise um die Welt?

Neu: Kulinarische Brauereiführungen mit dem Biersommelier

Ein Besuch in der Brauerei Meckatzer lohnt sich immer – ob zur klassischen Brauereiführung, zum Einkaufen im FAN-Shop oder zu einem schönen Essen unter alten Kastanien im Biergarten des Bräustübles. Seit Kurzem gibt es noch weitere Gründe: die neuen kulinarischen Führungen mit Biersommelier Simon Fehr.

Rund 10.000 Besucherinnen und Besucher kommen unter normalen Umständen jährlich ins Allgäu, um selbst einmal zu erleben, wie die Meckatzer Bierspezialitäten gebraut werden. Eineinhalb Stunden dauert die Brauereiführung, bei der alles Wissenswerte auf unterhaltensame Art und Weise vermittelt wird. „Auf dieser Basis haben wir nun zusätzlich vier verschiedene kulinarische Führungen entwickelt“, so Marketingleiter Markus Horn, „quasi ein An-

gebot für Einzelpersonen, Vereine und Gruppen, die bereits bei uns waren und Bier noch intensiver erleben möchten.“

Eine zentrale Rolle übernimmt dabei Biersommelier Simon Fehr. Der Fachmann verkostet gemeinsam mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern mal ausgewählte Meckatzer Biere, mal reist er durch die internationale Bierwelt von Meckatz aus über Belgien nach England oder nach Osteuropa und mal serviert er zu den Bieren Allgäuer Küche. Beim Format „Käse & Bier“ erhält der Diplom-Biersommelier zusätzlich Unterstützung von Bianca Dering aus dem Käsladen Erkheim. Die beiden stellen interessante Kombinationen vor, die durchaus überraschende Geschmackserlebnisse bieten.



**Biersommelier
Simon Fehr (re.)
kann viel erklären.**



Alle Termine und Details zu den kulinarischen Führungen gibt es auf meckatzer.de. Tickets können dort direkt online gebucht werden.

Die Fotos der widerrufenden Person werden dann unverzüglich aus elektronischen Medien (sofern verhältnismäßig technisch möglich) entfernt und nicht mehr für neue Drucksachen verwendet.

Neue Mitarbeiter

Neues gibt es von der „Zahlenwerkstatt“ zu berichten: Seit 1. Dezember ist die gelernte Bilanzbuchhalterin **Melanie Ohmayer**, für uns in der Buchhaltung tätig.



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



Meckatzer Löwe zum Download aufs Smartphone – 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