



DER MECKATZER LÖWE

Zeitung für Allgäuer Genusskultur und Gastlichkeit



Genuss

Vincent Klink in Meckatz / S. 2



Tradition

Fahnen und ihre Symbole / S. 3



Mensch

Veranstaltungen und Feste / S. 6



Brauerei

Neues vom FAN-Shop / S. 8

AUF MEIN WORT

In Zeiten allgemeiner Unsicherheit finden wir keine Sicherheit in ängstlichem Abwarten oder spekulativen Experimenten. Nur die Besinnung auf Werte, die sich als zeitlos gültig erwiesen haben, gibt uns Sicherheit. Das sind menschliche Werte: die Treue zu sich selbst, das Bekenntnis zur eigenen Überzeugung und der Dienst an der Gemeinschaft. Wir vertrauen in unsere Zukunft, weil wir zu unserer Herkunft aus dem Allgäu und zu unserer Verpflichtung gegenüber unseren Mitmenschen stehen.

„Wir glauben an die Zukunft einer Gemeinschaft von Menschen, die ihre Probleme partnerschaftlich miteinander löst. Für diese Werte sind wir auch bereit zu kämpfen und schreiten so mit festem Schritt voran.“

So lautete das Vorwort zu unserer Unternehmensbroschüre, die wir kurz nach der Finanzkrise 2008 herausgegeben hatten – zu einem Zeitpunkt ähnlicher Verunsicherung, wie sie unsere Gesellschaft heute belastet.

Dieses Vorwort ist derzeit leider aktueller denn je und deshalb wollte ich es uns an dieser Stelle nochmals in Erinnerung rufen. Seit Wochen sind wir unter Hochdruck damit beschäftigt, alles für die Produktions- und Liefersicherheit unserer Biere zu sichern: ganz großer Dank an dieser Stelle vor allem unseren Mitarbeitern im Einkauf, der Logistik, in der Produktion und Abfüllung, die gerade jetzt im Hochsommer Herausragendes leisten.

Unbeirrt von den Dingen, die wir nicht beeinflussen können, fokussieren wir uns ganz auf das, was zu tun in unserer Macht liegt. Wir sind und bleiben leistungsfähige Partner für unsere Kunden in der Gastronomie, im Handel und gerade jetzt im Sommer für die vielen Vereine, die mit großem Aufwand ihre Feste organisieren – zur Freude der Menschen, die endlich wieder feiern können.

Michael Weiß

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



Kein Weg ist zu steil für die Meckatzer-Bierfahrer – die Gipfelstation auf dem Hochgrat liegt auf 1.708 Metern Höhe.

Feste - FANs - Engagement

Berge und Biergärten locken –
Meckatzer auf große und kleine Feste vorbereitet

Meckatz. Es ist Normalität eingekehrt. Das Wetter macht mit und nicht nur die FANs stehen bei uns in den Startlöchern für eine lange Sommer-Herbst-Saison. Alle wollen raus, alle wollen feiern und alle wollen das in Gesellschaft tun. Darauf hat sich Meckatzer eingestellt. Viele Feste müssen beliefert werden, kleine und große. Auch auf dem Brauereigelände tut sich einiges. Der Neubau schreitet voran und wird im Oktober in Betrieb genommen. Umweltschutz hat bei Meckatzer bereits eine Rolle gespielt, als das Wort Nachhaltig-

keit noch gar nicht existierte. Im neuen Nachhaltigkeitsbericht (s. auch S. 7) schlagen sich diese Fortschritte nieder. Ökologische, ökonomische und soziale Aspekte sind enthalten. Aber auch das EMAS-Ökoaudit und der Beitritt zum klimaneutralen Allgäu sprechen für sich. Unsere regionalen Aktionen, wie die Vereinsträume oder die GenussMacher (sie gehen bereits in die vierte Runde), gehen weiter, das Engagement für die Gesellschaft und die Gemeinschaft lässt nicht nach – ganz im Gegenteil.

Zurück zu den Wurzeln

In Vorarlberg gibt's jetzt Meckatzer im Handel

Meckatz. Wer hätte gewusst, dass Meckatz mal zu Österreich gehört hat? Die Meckatzer-Gründungsurkunde von 1738 stammt jedenfalls aus Bregenz und damit aus Vorderösterreich. Auch heute noch sind die Verbindungen zum Bregenzer Wald und hinüber nach Österreich sehr eng. Und das liegt nicht nur an den gemeinsamen Bergen.



In vielen Häusern, Hütten und Gastronomien, wo Qualität geschätzt wird, können Wanderer und Gäste ein Meckatzer Bier trinken. Erstmals gibt es jetzt das Hell auch im Vorarlberger Handel – und zwar in den Spar-Märkten.

Christian Leitner (SPAR-Leitung Sortimentskoordination) und Gebietsverkaufsleiter Edmund Nußbaumer (li.)



Klasse statt Masse

Dr. Reiner Beer

Dr. Reiner Beer ist Umweltgutachter, der Meckatzer – übrigens seit 1996 – bei den EMAS-Auditverfahren begleitet.

Herr Beer, was macht Ihr Unternehmen? Wir sind 25 Personen, acht davon sind Umweltgutachter. Das sind überwiegend Ingenieure, die von der EU zugelassen sind, um die EMAS-Audit-Verfahren durchzuführen. Ich war damals der erste in Deutschland zugelassene Umweltgutachter.

Was ist ein EMAS-Audit-Verfahren? Das „Eco-Management and Audit Scheme“ (EMAS), auch bekannt als EU-Ökoaudit oder Ökoaudit, wurde von der Europäischen Union entwickelt und ist ein Gemeinschaftssystem aus Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung für Organisationen und Firmen, die ihre Umweltleistung verbessern wollen.

Wie sieht Ihre Arbeit konkret aus? Zuerst prüfen wir die Rechtskonformität im Umweltschutz und wie diese im Unternehmen organisiert ist. Bei Meckatzer zum Beispiel, wie hoch der Stickoxid-Gehalt im Kessel sein darf. In einem zweiten Schritt schauen wir, ob die Ziele, die sich Meckatzer bei den einzelnen Punkten, also auch Strom- oder CO₂-Reduzierung gesetzt hat, erreicht wurden oder nicht. Und gegebenenfalls, welche Ziele noch gesetzt werden.

Wie lange dauert so ein Verfahren? Das ist meist innerhalb von wenigen Wochen abgeschlossen. Die Firmen und Organisationen bereiten sich ja gut auf so etwas vor.

Einmal Ökoaudit-zertifiziert, immer zertifiziert? Nein, alle drei bis vier Jahre werden Rezertifizierungen gemacht und dazwischen noch Überwachungsaudits.

„Jazz ist wie Kochen – einfach Einkaufen und Loslegen“

Starkoch Vincent Klink über gutes Essen und seine Liebe zu Musik und Kunstgeschichte

Meckatz. Er lässt es ruhig angehen – alles: das Ankommen in Meckatz, wo in wenigen Minuten seine Lesung losgehen und er davor noch ein Interview geben soll. „Erst muss ich meinen Kruscht herrichten“, sagt er und lässt sich beim Aufbauen nicht aus der Ruhe bringen. Das braucht er mit seinen 75 Jahren auch nicht mehr, und verkörpert damit das Wort „Gelassenheit“ wie wohl niemand anders.

Ruhe ist ihm wichtig, aber so richtig im Ruhestand ist er trotzdem noch nicht. „Das hab’ ich irgendwie falsch gemacht“, gibt er zu, „ich lass’ natürlich am Herd längst die Jungen ran, aber wenn der Chef nicht im Restaurant ist, sind die Gäste einfach unzufrieden.“ Und so ist er nach wie

vor jeden Tag im Stuttgarter Restaurant „Wielandshöhe“, lebt aber sein Leben ganz nach seinem Gusto. Auf seiner Webseite klingt das so: „Das Restaurant Wielandshöhe leistet sich einen kleinen Verlag. Kochen und Schreiben, das sind Vincent Klinks Leidenschaften.“ Musizieren inzwischen auch, das Flügelhorn hat es ihm angetan. Was davon am liebsten? „Kochen ist und bleibt meine Nummer eins, das mach’ ich auch am längsten.“ Mit Schreiben hat er 1986 angefangen: erst kleine Kolumnen und Essays, später dann auch Bücher. Erst übers Kochen, dann übers Reisen. Längst sind seine kulinarischen Reiseführer über Wien, Paris und Venedig Bestseller. Das Musizieren hat er vor drei Jahren sogar schon mal lassen wollen. „Alle Instrumente hab’ ich damals verkauft“, erzählt er, „dann kam aber wieder eine Anfrage und ich hab mich überreden lassen, ich probier’s jetzt halt nochmal und übe.“ Mit seinem kongenialen Kompagnon, dem Gitarristen Lorenzo Petrocca, sitzt er auf der Bühne und musiziert. Jazz mag er am liebsten. „Das ist wie Kochen“, findet Klink, „Sie kaufen auf dem Markt ein und legen einfach los.“ Wenn dann mal ein Ton etwas mager daherkommt oder ein Tempo nicht gehalten werden kann – nicht weiter tragisch. Er winkt ab und beginnt einfach nochmal von vorn. Gelassen halt.

„Morgens bin ich kreativ“

Seine kreativste Zeit hat der Star- und frühere TV-Koch übrigens „morgens ab sechs Uhr oder wieder ab drei, nach dem Mittagsschlaf“. Da schreibt er, da liest er, da übt er. Und gibt zu: „Ein strukturierter Alltag, das ist mein Ding.“ Dazu kommen noch „Leute, die sich für mich interessieren, und Kunstgeschichte und Malerei“. Denn auch dafür hegt er eine Leidenschaft und allein für das Buch „Ein Bauch spaziert durch Venedig“ hat er 80 bis 100 andere gelesen. Seine Liebe gilt der Lagunenstadt schon seit vielen Jahren. Vor allem im Winter und am liebsten immer „abseits der Ameisenstraßen“. Kunsthistoriker wäre Vincent Klink vielleicht gern geworden, vielleicht auch Bildhauer oder Grafiker, wenn Kochen keine Option gewesen wäre. Aber so verbindet er in seinen Büchern die Kochleidenschaft, und hier vor allem das Einfache und Gute – er hasst „Verbrecherfleisch aus Massenzucht“ –, in unaufgeregtem Plauderton mit historischen und kunsthistorischen Tatsachen. Auch das eine oder andere Rezept oder Hotel wird beschrieben, Leser und Zuhörer lassen sich gern aufs Mitreisen ein. Es geht um Carpaccio, die Psychologie der Kellner und die Dorfmafia – „gibt’s im Allgäu ja auch“ – sowie seine Liebe zu Vorhängen aus Seide. Man könnte ihm noch ewig lauschen.

Egal ob am Herd, am Flügelhorn oder am Schreibtisch: Vincent Klink lässt es an Leidenschaft nicht fehlen.



Zur Person ...

Kochen ist Kunst, Kultur und Leidenschaft – wie kaum ein anderer Spitzenkoch verbindet Vincent Klink diese Bereiche in seinen TV-Sendungen, Büchern und am Herd seines Restaurants. Er wuchs als Sohn eines Tierarztes auf und verbrachte seine Schulzeit in einem Klosterinternat in Schwäbisch Gmünd. Nach seiner Kochausbildung machte sich Klink selbstständig und eröffnete mit seiner Frau Elisabeth sein erstes Restaurant, das „Postillion“ in Schwäbisch Gmünd. Seit 1991 leitet er die „Wielandshöhe“ in Stuttgart. Vincent Klink hat mehrere Preise und Auszeichnungen erhalten, unter anderem mit der Begründung: „Er verbindet in herausragender und wunderbarer Weise das Handwerk des Kochens mit dem Hand- und Mundwerk des Schreibens, des Musizierens und der Fernsehunterhaltung.“



Grenzüber-schreitend

Kunst und Musik verbindet in Scheidegg/Scheffau (D) und Sulzberg (A) die Menschen

Scheidegg/Scheffau. Vor elf Jahren wurde die Idee geboren, Nachbarn in Österreich und Deutschland etwas näher zusammenzubringen, weil aufgefallen war, dass vor allem junge Menschen zwischen 20 und 40 diesseits und jenseits der Landesgrenze nichts mehr miteinander zu tun hatten. Damals unterstützte auch Meckatzer das transnationale Kunstprojekt „Bindestrich“, bei dem die Grenzgemeinden Scheidegg-Scheffau und Sulzberg-Thal mit den Mitteln der Kunst verbunden wurden. Etwa 500 Kunstschaffende waren damals miteinbezogen.



Der Kunstweg führte auch an „Grün und Grün“ von Ruben Maria Pfanner (oben) und an dem Kunstwerk „Rampe“ von Albrecht Zauner (rechts) vorbei.

Mehrere Kunst-, aber auch Musikprojekte wurden seither über die Jahre verteilt ins Leben gerufen, „da wir das Gefühl hatten, dass man mit Kunst und Musik hier viel erreichen kann“, wie Mitinitiatorin Stephanie Roos-Zech sagt. „Im letzten Jahr wurde der Kunstweg, ein Wanderprojekt zwischen Scheidegg und Scheffau, von vielen Tausend Menschen besucht und absolviert, das hat uns mächtig bestärkt.“ Auch in diesem Sommer sind wieder länderübergreifende Projekte geplant. Anfang August wird ein Kunstworkshop stattfinden, Ende September soll der musikalische Schwerpunkt auf Pilgerliedern liegen. Ein Klangworkshop will „gemeinsames Singen und Aufeinanderzugehen“ ermöglichen. Auch ein Konzert im Oktober, gestaltet vom Ensemble „vox nostra“, wird den Gedanken, die Grenzregionen mit Kunst bzw. Musik zu verbinden, weiter vorantreiben.



Alle Termine und Informationen zu den Projekten gibt es unter www.af-d.eu.



Vincent Klink war im Rahmen des Allgäuer Literaturfestivals mit der Lesung „Ein Bauch spaziert durch Venedig“ in Meckatz.

Zeichen der Verbundenheit

Fahnen haben eine lange Tradition und werden regelrecht verehrt

Meckatz. Es ist bloß ein Stück Stoff – könnte man meinen. Ein reich verziertes, das bei Musikfesten oder Trachtenumzügen die Kapelle oder den Trachtenverein anführt, fröhlich geschwenkt wird und sonst keinen Sinn hat. Weit gefehlt. Die Fahne ist weit mehr. Sie ist Begleiterin in guten und schlechten Zeiten, ist Symbol und Stellvertreterin für christliche Werte und Tradition und ist meistens geweiht. Auch Standarten (da ist das Tuch an einer Querstange angebracht) sind üblich und hauptsächlich bei kirchlichen Festen im Einsatz.

Das „sprechende Zeichen der Verbundenheit“, wie es bei kirchlichen Segnungen der Fahnen und Fahnenbänder oft heißt, wird dann einem Fähnrich (Fahnenträger) übergeben, der das geweihte Tuch „dem Himmel entgegenstrecken soll“. Ganz in alter Tradition ver-

Die Fahne (oder auch Flagge) ist Begleiterin in guten und schlechten Zeiten ...

bunden, wird Gott gebeten, die Kameraden, die hinterherlaufen, „auf allen Wegen zu schützen“.

Zu einer Vereinsfahne gehört immer auch eine Fahnenabordnung. Das sind neben einer Fahnenpatin oder einem Fahnenpaten meist drei, vier Männer, die sich ums Tragen und Begleiten kümmern, während die Paten sich um Instandhaltung und Aufbewahrung kümmern. Fahnenbegleiter und -träger sind meist viele Jahre im Amt, das oft in der gleichen Familie bleibt und vom Vater auf den Sohn übertragen wird. Etwas Kraft braucht der Fahnenträger schon. Große Fahnen aus schweren Brokatstoffen kommen auf ein stolzes Gewicht. Das Tragen will gelernt sein, zumal sich die Umzüge über Stunden ziehen können und niemand scharf ist auf Kreuzschmerzen.

Farben und Tiere

Sowohl die Farben der Fahnen und Flaggen als auch die Symbole haben eine Bedeutung. Die Flaggenfarbe Rot steht sehr oft in Verbindung mit einem Krieg und deutet auf blutige Auseinandersetzungen hin. Weiße Fahnen stehen für Reinheit und Frieden, auch für Ergebung. Eine reinweiße Farbe gilt weltweit als Zeichen der Verhandlungsbereitschaft oder der Kapitulation. Schwarz ist vor allem in den westlichen Ländern das Symbol für den Tod, für Trauer und Anarchie. Die historischen Fahnen des Mittelalters waren oft reich verziert mit Fabeltieren wie Drachen, aber auch mit „Mischwesen“, zu denen geflügelte Pferde und mehrköpfige Löwen zählten.



Voller Symbole

Fahnen im eigentlichen Sinne sind Symbole, die aus frei wehenden farbigen Stoffen bestehen. Solche Fahnen waren bereits im alten China verbreitet und auch die römischen Legionen führten vor mehr als 2.000 Jahren eine Standarte, an deren Querstange ein purpurnes Tuch mit der goldenen Legionsziffer befestigt war. Ursprünglich dienten Fahnen im Kampf als Orientierungspunkt für Soldaten, wodurch die Bedeutung der Fahne als Symbol für Ehre und Treue entstand. Hieraus entstammen Begriffe wie „Fahnenflucht“ oder Redewendungen wie „Flagge zeigen“. Die Eroberung einer feindlichen Fahne war eine Ruhmestat. Fahnen und Flaggen werden oft noch als Heiligtum betrachtet.



Ausgelassene Stimmung beim Einzug der Fahnen auf dem Heimenkircher Bezirksmusikfest Anfang Juli.



POSAMENTIERER UND STICKER

Die erste Berufsbezeichnung stammt aus dem Französischen (passement = Borte). Ein Posamentierer fertigt Posamenten (also Bänder, Litzen, Quasten, Tressen, Schnüre, Borten und Ähnliches). Posamentensticker (oder -stickerinnen) besticken die Bänder, Fahnen und Borten.



Weltweit gefragt

Handstickermeisterin Heidi Baumgartner

Heidi Baumgartner ist gelernte Handstickerin. Die 62-jährige Oberstdorferin weiß alles über Zier-, Web-, Kreuz- oder Klosterstiche und gibt ihr Wissen gern in Stickkursen weiter. Sie ist weltweit bekannt, auch einige Bücher hat sie schon veröffentlicht, reist gern als Referentin durch die Lande und hält Vorträge. Dieses Jahr hat sie sich zum ersten Mal bei den GenussMachern beworben.



„Den Beruf der Handstickermeisterin gibt es in dieser Form nicht mehr. Ich gehöre zu den letzten Stickermeisterinnen, die es in Deutschland gibt. Trachtenmieder, Edelweiß-Hosenträger, Tischwäsche, Monogramme, Mustertücher, Fahnen und Paramentik zu entwerfen, sticken und zu restaurieren gehört zu meinem Beruf. Damit das alte Wissen nicht ganz verloren geht, gebe ich Stickkurse, wo ich alte Sticktechniken erkläre oder Knöpfe selber zu machen. Auch Vorträge über die Tier-, Zahlen-, Farb-Symbolik in den Textilien wie etwa für Weihetücher zu Ostern gehören zu meiner Arbeit. Das Posamentenstickern ist eine ganz eigene Kunst und viel mehr als der Umgang mit Nadel und Faden. Man braucht ein Gefühl für Proportionen, muss sich in Schriften- und Wappenkunde auskennen, etwas von Materialkunde verstehen und die Symbole für Zahlen und Farben kennen.“

FANVIEW



Mit Meckatzer in den Europa-Park

Meckatz. Im November in Deutschlands größten Freizeitpark – echt jetzt? Ja, echt jetzt. Denn der Europa-Park in Rust bei Freiburg ist schon längst kein Ziel mehr nur für die warme Jahreszeit. Fast alle der über 100 Attraktionen und Shows sind bis auf wenige Ausnahmen auch für den Betrieb im Winter geeignet. Deshalb strömen die Besucherinnen und Besucher schon seit 20 Jahren im Dezember und Januar in den winterlich-weihnachtlich dekorierten Park. Im vergangenen Jahr hat der Europa-Park zusätzlich zur Winteröffnung eine ganz neue Saison ins Leben gerufen: HALLO-

Winter, die Wochen zwischen Halloween und Weihnachten. „Tatsächlich ist dieser Zeitraum noch ein absoluter Geheimtipp“, weiß Dean Sparring vom Europa-Park, „die Wartezeiten an den Fahrgeschäften sind kurz.“ Deshalb haben der Europa-Park und Meckatzer gemeinsam für alle Achterbahn- und Parkfans ein FANCLUB-Special organisiert. Am Samstag, 12. November, geht's um 10.30 Uhr beim Haupteingang los. Michael Weiß begrüßt alle und gibt den Startschuss für den ersten FANCLUB-Tag im Europa-Park. Der Park selbst hat von 11 bis 19 Uhr geöffnet.



Das komplette Package inkl. Tageskarte für den Europa-Park, kleinem Überraschungsgeschenk des Parks und einer Meckatzer-Brotzeit-Tüte gibt's zum Preis von 51 Euro zzgl. VVK-Gebühren auf www.meckatzer.de. Mit Busfahrt 72 Euro.



So werden Vereinsträume wahr

78.766 Stimmen lassen 13 Vereinsträume wahr werden

Meckatz. Im April und Mai hatten wir die Allgäuer Vereine dazu aufgerufen, uns ihre Vereinsträume zu melden. Rund 160 Schützen-, Fußball-, Musik-, Sport- und Feuerwehrvereine kamen dem Aufruf nach. Sie füllten das Bewerbungsformular aus und hofften, viele Stimmen zu bekommen. Denn die Entscheidung, wessen Traum in Erfüllung geht, traf nicht Meckatzer selbst, sondern wurde über ein Online-Voting ermittelt. Da wurden Fans, Freunde, Familienmitglieder oder auch Partnervereine

übers Allgäu hinaus aktiviert, um ganz vorne mit dabei zu sein. Beim Stimmensammeln besonders erfolgreich war beispielsweise die Musikkapelle Maria Steinbach e.V. aus der Nähe von Illerbeuren:



Allein 9.547 Stimmen gingen auf ihr Konto. Hier freuen sich jetzt die Jungmusiker über einen mobilen Fernseher, über den Schulungsvideos gezeigt werden.

Meckatzer erfüllte insgesamt 13 Vereinsträume, zehn waren ursprünglich geplant. „Die Bewerbungen und das Engagement der Vereine war so toll, dass wir uns spontan dazu entschieden haben, noch mehr Vereinsträume zu erfüllen“, so Michael Weiß beim Finale Ende Mai. „Vereine sind ein wichtiger Bestandteil unseres Miteinanders, uns war und ist es ein großes Anliegen, die Verantwortlichen zu unterstützen und vor allem vor dem Hintergrund der notorisch leeren Vereinskassen einen Beitrag für das Gemeinwohl zu leisten.“

Bierausschanktheke
Karl-Heinz & Daniel / Ingoldingen



10.237 views

LIKE

PROST



#MeckatzerMoment

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

MCK
TZR



Wenn der Meckatzer-Bulli kommt

Er ist genau vier Meter und 29 Zentimeter lang, wiegt schlappe 1.090 Kilo und hat sage und schreibe exakt 54 PS unter der Haube bzw. im Heck verbaut: der Meckatzer-Bulli, Baujahr 1965. Im August rollt der „rote Blitz“ im Rahmen der Meckatzer-Brotzeit-Tour durchs Allgäu, durch Oberschwaben und am Bodensee entlang. Zur Tour-Station kann jeder werden – einfach auf www.meckatzer.de bewerben.

„Bei allen, die im Sommer arbeiten, möchten wir uns mit der Brotzeit-Tour fürs Durchhalten bedanken und ihnen eine kleine Abwechslung im Alltag schenken“, erklärt Brauereichef Michael Weiß die Beweggründe für die Sommertour. Dazu packt Meckatzer in den letzten beiden Augustwochen den Meckatzer-Bulli voll mit kühlem Bier, Snacks der Allgäuer Bäcker, Käse der Allgäuer Hof-Milch und alkoholfreien Getränken von Allgäuer Alpenwasser.

Bis zu vier Tour-Stationen sollen täglich angefahren werden, bei denen dann kurzerhand die Brotzeit ausgepackt wird. „Als Tour-Station kann sich grundsätzlich jeder bewerben, indem er oder sie einfach das Formular auf meckatzer.de ausfüllt und in ein paar Zeilen schreibt, warum der Meckatzer-Bulli vor Ort vorbeischauen soll. Es spielt keine Rolle, ob uns dann fünf, 15 oder 50 Daheimgebliebene erwarten“, so Weiß weiter, „wir wollen einfach mit allen eine gute Zeit verbringen.“



Wer es nicht schafft, sich schon vorher als Tour-Station zu bewerben (auf www.meckatzer.de), kann das auch noch kurzfristig machen. Wer den Bulli auf der Straße sieht, macht ein Foto: einfach mit dem Hashtag #meckatzerbulli auf Facebook oder Instagram hochladen und teilen.



Alle Motive findet man auf www.meckatzer.de, wo es auch eine Vorlage fürs Einkleben zum Downloaden gibt.

Sieben auf einen Streich!

Wer erinnert sich noch an die Meckatzer-Bierdeckel, die vor einigen Jahren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an ihrem Arbeitsplatz gezeigt haben? Immer wieder fragen uns Meckatzer-FANs danach – verbunden mit der Anfrage, ob es so etwas mal wieder gibt. Ja, diese Reihe gibt es wieder. Ab September werden die neuen Motive in der Gastronomie eingesetzt. Sieben Kollegen machen unter dem Motto #teammeckatzer den Anfang, weitere werden nach und nach folgen. Zu sehen sind beispielweise Simon Schnepf, Meckatzer Einkaufsleiter, auf dem Feld mit unseren Gerstenbauern aus Oberschwaben, Braumeister Max Stör im Hopfenfeld am Bodensee oder auch Markus Kloos und Simon Bucher, die einen mittlerweile selten gewordenen Service für unsere Gastronomen anbieten. Worum es sich dabei handelt? Wir verraten nichts, gehen Sie doch einfach auf die Suche nach den sieben verschiedenen Motiven. Wer alle sieben gefunden und gesammelt hat, kann diese im Meckatzer Bräustüble abgeben und bekommt als Belohnung eine Meckatzer Bierspezialität (0,5 l) aufs Haus.

Immer up to date

FANs, die zukünftig unseren Newsletter möchten, bitte E-Mail-Adresse melden und los geht's!

- 1 Durstwehr im Einsatz beim Stadtfest Kempten.
- 2 In Bologna trifft Bayern auf die Genussregion „Emilia-Romagna“. Staatsministerin Michaela Kaniber, Daniel Grassl (li.) und Michael Weiß stoßen darauf an.
- 3 Samplingaktion im Getränkemarkt bei Stuttgart.
- 4 Die Preisträger des Philosophiefestivals.
- 5 Vereinte Sieger beim Golfturnier in Wiggensbach.
- 6 FANCLUB-Hüttenparty in Krugzell.
- 7 Bezirksmusikfest Heimenkirch.



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.





Meckatzer verlost ab Anfang August auf Instagram und Facebook Eintrittskarten für das Konstanzer Seenachtfest.



Meckatzer ist Partner

Endlich wieder: Seenachtfest Mitte August in Konstanz

Schöner kann man den Sommer nicht feiern. Traditionell Mitte August lockt das Spektakel Tausende in die Konzilstadt. Verständlicherweise, denn wenn über der Konstanzer Bucht das Musikfeuerwerk gezündet wird, ist das schon ganz großes Kino. Da zaubern die Feuerwerkskünstler großformatige Bilder in den nächtlichen Himmel, die perfekt auf die Musik abgestimmt sind und so manchem Gänsehaut-Momente bescheren wird. Schon mittags verwandelt sich die Konstanzer Uferstraße in eine fast drei Kilometer lange Frei-

luft-Bühne. Hier tummeln sich Musikbands und Kleinkünstler, Akrobaten und Tänzer, Stelzenläufer und Comedians. Und wer sich mitten im Trubel mal Zeit für was Gutes nehmen möchte, ist bei den Meckatzer-Ausschankwägen genau richtig. Denn zum ersten Mal ist Meckatzer Bierpartner des Veranstaltungs-Highlights und bringt das Allgäu damit quasi an den Bodensee. „Eine ganz tolle Kombination“, freut sich Veranstalter Jürgen Wünsche, „dass es mein Lieblingsbier nun auch beim Seenachtfest gibt, ist einfach nur toll.“

Bühne frei!

Zum elften Mal gibt es in Wangen wieder die Festspiele

Wangen. Das Programm der Festspielsaison ist bunt: Am Abend zeigt das Team „Kleiner Mann – was nun?“ nach dem Roman von Hans Fallada, am Nachmittag dürfen sich Kinder und Erwachsene auf „Des Kaisers neue Kleider“ nach dem Märchen von Hans Christian Andersen freuen. Für den Vorstand des Vereins und künstlerischen Leiter, Peter Raffalt, ist der Fallada-Roman eine „Perle der deutschsprachigen Literatur, die in den 1920er-Jahren spielt und von einem Mann erzählt, der versucht, seine kleine Familie über Wasser zu halten“. Kein Boulevard wie vergangenes Jahr bei „Die Niere“ wird geboten, sondern „ein poetisches, lebensbejahendes Stück mit viel Humor, das die Frage nahelegt, ob sich Geschichte wiederholen kann“, so Raffalt. Hintergrund ist auch die Geschichte vom Kaiser, der sich von zwei Betrügern vorgeblich neue Kleider aufschwätzen lässt.



Gespielt wird ab Mittwoch, 27. Juli 2022. Der letzte imaginäre Vorhang fällt am Sonntag, 21. August 2022.

Das Team der Festspiele Wangen



Viehscheid

In Oberstaufen und Thalkirchdorf



Wenn nach dem Sommer die Viehlocken bis ins Tal lautstark zu hören sind, ist es so weit. Nach rund 100 Tagen verlassen in Oberstaufen mehr als 2.000 Stück Vieh (in Thalkirchdorf mehr als 1.000) am Tag des Viehscheids ihre Sommerresidenz: die nährenden Alpwiesen der Allgäuer Alpen, deren Kultur und Landschaft von der Alpwirtschaft geprägt ist. Der Viehscheid – oder auch Alpabtrieb – hat eine hohe Wertigkeit. Oberstaufen wurzelt inmitten des größten zusammenhängenden Alpengebietes des Alpenraumes. Von den rund 160 Alpen stehen 40 unter land- und viehwirtschaftlicher Nutzung. Über Stunden und teilweise unter schwierigen Bedingungen leiten Hirten und die Leitkuh die Herden zurück ins Tal, wo das Vieh dann in die Ställe zurückwandert.



Die Viehscheide sind am 9. September in Oberstaufen und am 16. September in Thalkirchdorf.



Tickets (inkl. Warm-up im Außenbereich ab 18 Uhr, Essen und Musik) pro Person 39,90 €

Heels Alpe

2022 im Michlhof

Die Wirtsfamilie Heel vom „Waldhorn“ in Kempten lädt vom 15. bis 20. August im urigen Michlhof in Kempten zur Alpparty „in Dirndl und Lederhose à la Festwoche“ ein. Alfons Kennerknecht wird aufspielen (live und unplugged) und auch für den kulinarischen Genuss ist gesorgt.

„Alles genauso wie sonst auch in Heels Alpe“, freuen sich Michael Heel und sein Team auf ihre Gäste.



Über 100 GenussMacher wollen Teil des Netzwerkes werden

Meckatz. „Zum vierten Mal sucht die Meckatzer Löwenbräu in diesem Jahr die GenussMacher und -Macherinnen im Allgäu, vom Bodensee und aus Oberschwaben. Doch dabei stehen nicht unbedingt Essen und Trinken im Vordergrund. „Das ist nur eine Facette des Genusses, vielleicht auch die naheliegendste“, so Michael Weiß, Chef der Familienbrauerei, „in unserem Verständnis gehört aber viel mehr dazu: schöne Tischwäsche, handwerklich hergestelltes Geschirr, Dekomittel – also alles, was einer schönen Tafel zuträglich ist. Unterm Strich geht es uns so oder so darum, ein Netzwerk aufzubauen.“ Entsprechend zeichnet die Brauerei nicht nur herausragende Produkte mit dem Meckatzer Löwen und jeweils 5.000 Euro Preisgeld aus, sondern auch Persönlichkeiten, Initiativen und GenussOrte. Bis zum Bewerbungsschluss Anfang Juli gingen bei Meckatzer über 100 Bewerbungen ein. Wer genau nun für die Auszeichnung „GenussMacher 2022“ nominiert wurde, steht auf www.allgaeuer-genussmacher.de



Heimat-Lounge und Heimat-Abend

Neu im Meckatzer Bräustüble

Meckatz. Das Bräustüble auf dem Gelände der Meckatzer Löwenbräu startet mit zwei neuen Eventformaten in den Sommer: Beim Heimat-Abend lässt Hermine Eller alte allgäutypische Gerichte einmal monatlich aufleben, bei der Heimat-Lounge gibt's im Juli jeden Donnerstag DJ-Sound, Burger vom Grill und eine chillige Atmosphäre unter den alten Kastanien.

Hermine Eller ist seit über 40 Jahren Wirtin und Gastgeberin mit Herz und aus Leidenschaft. In ihren alten Speisekarten von früher sind die regionalen Spezialitäten noch zu finden. Ein Unding, dass dieses kulinarische Erbe immer mehr in Vergessenheit gerät, findet die Köchin – und auch das Team des Meckatzer Bräustübles. Gemeinsam werden sie daher alten Gerichten einen besonderen Stellenwert im Bräustüble geben. Immer am zweiten Mittwoch im Monat heizt die leidenschaftliche Köchin ihren historischen Holzofen an, schabt von Hand die Spatzen ins kochende Wasser und serviert zum Nachtmahl eine saisonale süße Überraschung.

Im Gegensatz zu den eher traditionellen Klängen steht die Heimat-Lounge an jedem Donnerstagabend im Juli. Für die richtige Atmosphäre wird unter den großen Kastanien ein DJ-Platz aufgebaut, an dem die Jungs vom Soundlabor Ravensburg für die richtigen Töne sorgen werden. Liegestühle und der große Burger-Grill machen den Sommerabend perfekt.



Der Eintritt zu beiden Veranstaltungen ist frei, Tischreservierungen für die Abende sind auf www.meckatzer-braeustueble.de möglich.



Wir sind zurück!

Kein leichter Lieferweg, aber einer, der schönste Aussichten garantiert. Seit dem 15. Mai ist Gabriele Brandonisio (re.) der neue Pächter der Bergstation am Hochgrat. Gebietsverkaufsleiter Georg Rast begrüßt ihn, denn Meckatzer ist jetzt wieder auf der Gipfelstation der Hochgratbahn vertreten.



Dauerthema Nachhaltigkeit

Seit 1996, und damit als einer der ersten Betriebe, die sich überhaupt mit Umweltfragen und -zielen beschäftigt und die EMAS-Richtlinien – EMAS ist ein Umweltmanagementsystem (siehe S. 1) – umgesetzt haben, treibt die Meckatzer Löwenbrauerei das Thema Umweltschutz um. Auch der neue Nachhaltigkeitsbericht spiegelt das wider. Neu sind laut Andreas Köhler, dem dafür zuständigen technischen Leiter, gleich mehrere neue Ziele wie etwa die Umstellung auf Ökostrom oder die Ladestationen für E-Autos.

Ein großer Punkt sind auch der Beitritt und die Teilnahme am „Bündnis Klimaneutrales Allgäu“. Beim Neubau des Gär- und Reifekellers wird klar, was das praktisch bedeutet. Der Wasserverbrauch und die Abwassermenge werden reduziert und pro Jahr etwa 60 Tonnen CO₂ eingespart. Ein ganz großes Thema ist die Senkung des Kältebedarfs und somit des Strombedarfs. Allein 125,8 MWh pro Jahr Gesamtenergie sollen eingespart werden, was einem Energiebedarf von ca. 30 Wohnungen entspricht. Auf die Verwendung des

Baustoffs Holz ist Köhler besonders stolz. „Es ist schon enorm, einen Gär- und Reifekeller größtenteils in Holzbauweise mit einer verschindelten Außenfassade im heimischen Baustil zu errichten. Mit der Holzkonstruktion ist es uns gelungen, CO₂ zu speichern. Wie groß die CO₂-Einsparung aufgrund der Baustoffnutzung von Holz gegenüber der Nutzung von Beton und Stahl ist, wird sich erst später zeigen, wenn sie nach Abschluss aller Bauarbeiten ermittelt ist. Das wird sich dann 2024 im Nachhaltigkeitsbericht niederschlagen.“



Die stets aktualisierte Form des Nachhaltigkeitsberichts gibt es unter www.meckatzer.de.



„Sagen Sie mal, Herr Weiß...“

... wäre aus Ihnen nicht auch ein Profisportler geworden?“

„Nein, das glaub ich nicht. Ich habe zwar mal in der zweiten Bundesliga Volleyball gespielt und auch beim Tennis oder Skifahren war – und bin – ich nicht ganz untalentierte, aber zum Profisport gehört doch noch mehr dazu. Ich bin grundsätzlich sehr vielseitig interessiert, und das nicht

nur sportlich. Als Profisportler muss man aber alles andere

... ich bin sehr vielseitig interessiert

ausblenden und schon früh mit der Karriere anfangen. Da fallen schon

mit 13 oder 14 Jahren die Würfel, wenn man in die verschiedenen Jugendauswahlmannschaften oder Kader kommt. Das wäre damals zulasten meiner Schulausbildung und meiner anderen Interessen gegangen. Und ob es dann überhaupt zum Profisportler gereicht hätte, weiß ich natürlich auch nicht.“

Luag amoll! Neu im FAN-Shop



Meckilette

Der Hingucker im Freibad, Urlaub oder im Fitnessstudio: unsere roten Meckatzer-Badelatschen „Meckiletten“ mit Logo.



Öffnungszeiten:
Di. bis Do.: 11–16:30 Uhr
Fr. und Sa.: 11–16 Uhr
Online:
www.meckatzer-shop.de



Meckatzer-Strandtuch

Einfach mal in der Sonne chillen, dazu ein Meckatzer Hell – und der Sommer lässt sich in vollen Zügen genießen!



Cool, cooler...

... die Meckatzer-Kühltasche! Dein Begleiter für jeden Ausflug oder deinen Sommerurlaub. Besonders praktisch sind der integrierte Flaschenöffner und Umhängegurt.



Meckatzer-Schafkopfkarten

Kennst du schon unser neues Kartendeck? Mit einer bierigen Überraschung auf jedem Blatt.

Meckatzer-Grillprodukte

Die Grillsaison ist eröffnet und da dürfen auch unsere Meckatzer-Grillsauce, das fruchtige Grillkompott und unser Grillsalz Hopfen & Malz nicht fehlen.



Echte Männer tragen Hell

Unsere neue Meckatzer-Badehose mit lässigem Hell-Flaschen-Print kommt im praktischen Meck-Beutel.

Gutes „Meck“ und gute Laune

Die Meckatzer-Freunde-Preußen aus Berlin



Die Meckatzer-Freunde-Preußen sind ein echter Verein mit Vorstand (li.) und allem, was dazugehört: Regelmäßig werden Treffen organisiert, ein „Meck“ darf dabei nicht fehlen.

Berlin. „Am 13. April 2007 (es war ein Freitag ...) trafen sich ein paar durstige Kehlen in der Gaststätte KNILL in Berlin-Friedrichshain. Es war seinerzeit die (uns bekannte) einzige Lokalität in Berlin, welche das herrliche Meckatzer Bier aus dem Allgäu auf der Getränkekarte anzubieten imstande war. Das Ziel war schon im Vorfeld klar definiert: Wir wollen einen Fanclub gründen. So geschah es dann auch ...“

Zu Beginn war es nur eine Handvoll, aber der Berliner Fanclub wächst ständig. Man trifft sich regelmäßig, Aktionen wie eine Lesung in der Zahnarztpraxis, Wanderungen oder Stammtischtreffen gehören dazu. Das Schöne: Auch das Allgäu wird immer wieder aufgesucht. Meckatzer und Umgebung sind seit vielen Jahren Treffpunkt für die Meckatzer FANs aus Berlin, die übrigens von einem „Meck“ sprechen, wenn sie die Bierspezialitäten meinen.

„Wir haben inzwischen so viele nette Beziehungen ins Allgäu“, erzählt Gründungsmitglied Christian Heller, „sogar zur Edeleiterin in Heimenkirch und zu den Altkrächern.“ Der Vermessungstechniker liebt Wandern und die Berge. Und hat längst gute Freunde damit angesteckt, einer davon wohnt inzwischen im Allgäu. „Das Frühlingsfest war eigentlich immer gebongt.“ Jetzt kommen sie trotzdem, manchmal mit bis zu 15 Personen, und machen Ferien. Ein Besuch in der Brauerei gehört immer dazu.



Wer schauen will, was die Berliner Fans so treiben, schaut unter meckatzer-freunde-preussen.de

Gin und weg

Gin-Freunde unter sich



Gin-Freunde unter sich bei der Gin-Party



So kann der Sommer gerne öfter sein: laue Temperaturen bis spät in die Nacht, dezente Swingmusik im Hintergrund, Lagerfeuer zwischen alten Obstbäumen und in der Hand ein Meckatzer Gin Tonic.

Genau das erlebten rund 150 FANCLUB-Mitglieder auf Trautmann's Hof in Opfenbach am ersten Juli-Wochenende. Anlass war der Geburtstag unseres Meckatzer Gins, der vor genau einem Jahr das Licht der Gin-Welt erblickte und vom ersten Tag an schnell eine Fangemeinschaft um sich scharte. Das ist aber auch kein Wunder, denn die Spirituose wurde nicht irgendwo von irgendjemandem entwickelt, sondern von den Meckatzern Edi Trautmann und Christian Wucher. Den Meckatzer Gin gib'ts in der 0,5- und 0,5-l-Flasche im FANSHOP auf dem Brauereigelände oder online auf www.meckatzer-shop.de

Jubilare

Viel Grund zum Feiern!

Thomas Ohlinger und **Frank Wagner** (li.)

feierten am 2. Mai ihr

10-jähriges Betriebsjubiläum: Beide sind vom Fahrerteam. Thomas versorgt mit großem Engagement auf der Tour Allgäu/Oberschwaben die Kunden, Frank ist in der Veranstaltungssaison unser „Feste-Anliefer-Profi“, der beim Aufbau als „Profi“ stets gerne mithilft.

Stolz auf sein 25-jähriges Betriebsjubiläum kann auch **Roman Hartmann** sein. Roman ist von Beginn an bei den Meckatzern als Kommissionierer im Einsatz und düst als sehr engagierter Staplerfahrer durch die Ladestraße.



Im Dienste von Meckatzer ist auch **Christian Haisermann** seit 10 Jahren unterwegs. Als Gebietsverkaufsleiter im Ost- und Unterallgäu (und im Großraum Ulm) genießt er aufgrund seiner Gewissenhaftigkeit größte Wertschätzung bei den Kunden.

Ebenfalls 10 Jahre ist **Patrizia Müller** schon bei uns. Am Empfang wird jeder mit einem Lächeln begrüßt, und auch für die FANs ist sie eine beliebte Ansprechpartnerin.



Allen Jubilaren gratulieren wir recht herzlich und freuen uns über viele weitere Jahre.



Neue Mitarbeiter



Alois Prinz, Stefan Abler und **Johannes Baur** (von links): Gleich drei Neue unterstützen im Logistikbereich als Springer unsere Fahrer. Ebenfalls neu im Team ist Tourismusmanagerin **Johanna Krauß**.

Sie ist seit April für den Gastro-Marketing-Bereich und den FANCLUB verantwortlich und somit Ansprechpartnerin für die hauseigenen Pachtobjekte und die FANs.

Herzlich willkommen und viel Freude und Erfolg bei der Arbeit.

Meckatzer Löwe zum Download aufs Smartphone – QR-Code einscannen und los geht's.



Impressum

Herausgeber: Meckatzer Löwenbräu B. Weiß KG, PF 70, 88178 Heimenkirch. Fotos: Hausarchiv. Redaktion + Gestaltung: Meckatzer, agenturinhalt, Druck: Holzer Druck und Medien