



Meckatzer investiert in neuen Reifekeller.

Die Meckatzer Löwenbräu setzt ein Signal. Die Familienbrauerei aus dem Allgäu hat im Oktober 2020 mit „der größten Investition der gesamten Unternehmensgeschichte“ begonnen, wie Brauereichef Michael Weiß es ausdrückt. Die Rede ist von einem Neubau von Gär-, Lager- und Hefekeller auf dem Gelände der Brauerei. Im Fokus der Baumaßnahme steht die Modernisierung der bestehenden Anlage aus dem Jahr 1975 im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Ressourceneinsatz sowie die Qualitätssicherung durch optimierte Brauprozesse.

Um genau 10.14 Uhr hat Michael Weiß am 24. Oktober das Großdrehborgerät – oder „Vroni“ wie Geräteführer Edgar Renz das Monstrum liebevoll getauft hat – auf Knopfdruck in Gang gesetzt und den Gründungspfahl in den Untergrund eingebracht. In eineinhalb Jahren Bauzeit wird ein 22 Meter hohes, 30 Meter breites und 27 Meter langes Gebäude auf dem Firmengelände entstehen. „Wir haben aktuell gewachsene Strukturen, die eine hervorragende Bierqualität hervorbringen“, erklärt Michael Weiß „jedoch machen die baulichen Eigenschaften des jetzigen Gebäudes zunehmend gleichbleibende Produktions- und Arbeitsprozesse schwierig.“ So müssen beispielsweise die Gär- und Lagertanks mit einem hohen energetischen Aufwand auf die für den Meckatzer Qualitätsmaßstab ideale Temperatur runtergekühlt werden. „Wir können dann mit modernster Technik Prozesse besser kontrollieren, Temperaturen besser halten und gleichzeitig Energie sparen“, so Braumeister und Projektleiter Max Stör. Das ganze Gebäude sei energetisch und prozessorientiert optimiert. Durch die Senkung des Kältebedarfs und somit des Strombedarfs sollen beispielsweise 125,8 MWh, was einem Energiebedarf von ca. 30 Wohnungen entspricht, und 60 Tonnen CO₂ pro Jahr eingespart werden.

Ihr Ansprechpartner:

Meckatzer Löwenbräu
Benedikt Weiß KG

Markus Horn
Kommunikation

Meckatz 10
88178 Heimenkirch

08381 / 504-130
markus.horn@meckatzer.de

www.meckatzer.de



@Meckatzer.Loewenbräu



@meckatzer_brauerei



„Darüber hinaus können wir mit dem neuen Hefekeller unsere selbst gezüchtete Hefe als wichtigster Bestandteil des Brauprozesses bis zur Gärung auf einem ganz anderen Niveau managen“, erklärt Stör. Die Technik ersetze jedoch nicht den Menschen, sondern diene den Brauern bei der Ausübung ihres Handwerks.

Deshalb hat die Meckatzer Löwenbräu bereits in der Planungsphase des Projekts damit begonnen, die Belegschaft im Hinblick auf weitergehende Prozesserfordernisse und Kundenanforderungen aufzustocken. Mit Bezug des Neubaus wird die Zahl der Mitarbeiter um 10% gestiegen sein.

Überhaupt legt Meckatzer viel Wert darauf, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt – nicht nur durch die Erhöhung der Mitarbeiterzahl, sondern auch durch die Auswahl regionaler Partner und Dienstleister. So gehen allein 2/3 der Investitionssumme an Handwerker in der unmittelbaren Region Allgäu, Bodensee, Oberschwaben und Vorarlberg, 1/3 fließen in das erweiterte Umfeld. „Aus meiner Sicht ist das ein klares Bekenntnis an die Leistungsfähigkeit unserer Heimat“, so Weiß.

Gestalterisch spielt das Allgäu am Neubau übrigens auch eine große Rolle. Der komplette Kubus wird mit den für das Allgäu typischen Holzschindeln verkleidet. „Ziel ist, uns bei der ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeit

gemäß unserer EMAS-Zertifizierung auch durch den Neubau zu verbessern“,

fasst Weiß die Pläne zusammen.

Über Meckatzer

Zeit für was Gutes. Mit diesem Anspruch werden in Meckatz seit 1738 besondere Biere nach dem Deutschen Reinheitsgebot gebraut. Das Herz der Familienbrauerei ist das Meckatzer Weiss Gold; eine Rezeptur, die 1905 patentiert wurde und bis heute von Generation zu Generation weitervererbt wird. Verwendet werden ausschließlich Rohstoffe aus der Region, die sich mit viel handwerklichem Können und Zeit zur Genussreife entwickeln. Dafür erhielt Meckatzer als erste deutsche Brauerei das Slow Brewing-Gütesiegel, das konsequenteste Gütesiegel im internationalen Biermarkt. Mit seinen rund 125 Mitarbeitern arbeitet der Marktführer in der Region Allgäu, Bodensee, Oberschwaben konsequent daran, Bier als hochwertiges Genussgut zu positionieren.