



Neubau Gär-, Lager- und Hefekeller – Daten & Fakten

1. Was wird in Meckatz gebaut?

Die Meckatzer Löwenbräu baut einen neuen Gär-, Lager- und Hefekeller auf dem Gelände der Brauerei.

2. Wie viel des Investitionsvolumen bleibt in der Region bei Dienstleistern und Handwerkern?

2/3 des Investitionsvolumen gehen in die unmittelbare Region Allgäu, Bodensee, Oberschwaben und Vorarlberg, 1/3 fließen in das erweiterte Umfeld.

3. Wie ist der Zeitplan für den Neubau, wann wird er bezogen?

Der Baubeginn ist in KW 43. Die Bauzeit ist bis zur Abnahme auf 1,5 Jahre angelegt, so dass der Neubau im Frühjahr 2022 bezogen werden kann.

4. Wie groß ist der Bau – Breite, Länge, Höhe?

27m lang, 30m breit und 22m hoch

5. Wie viele Tanks stehen in der neuen Halle und wie viele Hektoliter können darin lagern?

26 Tanks mit einer Kapazität von insgesamt 26.500 hl.

6. Warum braucht die Brauerei einen neuen Gär-, Lager- und Hefekeller?

Im Fokus der Baumaßnahme steht die Modernisierung der bestehenden Anlage aus dem Jahre 1975.

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



8. Was verspricht sich Meckatzer vom Neubau?

Wir haben aktuell gewachsene Strukturen, die eine hervorragenden Bierqualität hervorbringen. 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 unseren Qualitätsmaßstab ideale Temperatur runtergekühlt werden. Zukünftig wird das keine Herausforderung mehr sein. Darüber hinaus können wir mit dem neuen Hefekeller unsere selbst gezüchtete Hefe als wichtigster Bestandteil im Brauprozess bis zur Gärung auf einem ganz anderen Niveau managen. Die neue Technik unterstützt zukünftig das handwerkliche Können unserer Braumeister auf perfekte Art und Weise.

9. Was passiert mit dem alten Gär- und Lagerkeller?

Der jetzige Gär- und Lagerkeller wird zurückgebaut. Über eine weitere Verwendung ist noch nicht entschieden.

10. Was wird im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz umgesetzt?

Ziel ist, uns bei der ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeit gemäß unserer EMAS-Zertifizierung auch durch den Neubau zu verbessern. Durch die Senkung des Kältebedarfs und somit des Strombedarfs wollen wir beispielsweise 125,8 MWh und 60 Tonnen CO₂ pro Jahr einsparen. Das ganze Gebäude ist energetisch und prozessorientiert optimiert.



11. Wie finanziert Meckatzer dieses Projekt, greift die Brauerei auf Förderprogramme zurück?

Die Meckatzer Löwenbräu hat Anträge bei verschiedenen Förderprogrammen eingereicht, die mit den Themen Energieeffizienz sowie Immissions- und Ausstoßreduzierung verknüpft sind. Ergänzend wurde ein Antrag für die Mittelstandsförderung der Regierung von Schwaben gestellt. Im Idealfall erhält die Brauerei 10% des Investitionsvolumens über Förderprogramme. Auch greifen wir auf die Finanzierung durch unsere regionalen Bankpartner zurück.

12. Werden mehr Mitarbeitende eingestellt?

Bereits in der Planungsphase des Projekts haben wir begonnen, unsere Belegschaft im Hinblick auf weitergehende Prozesserfordernisse sowie Kundenanforderungen hin aufzustocken. Mit Abschluss des Projekts wird die Zahl unserer Mitarbeiter um 10% gestiegen sein.

13. Heißt ein Neubau nicht auch mehr Produktion?

Der Neubau dient in erster Linie der Modernisierung unserer Anlagen, das Wachstum steht nicht im Vordergrund. Wir wollen mit der modernsten Technik ein hervorragendes Bier mit viel handwerklichem Können produzieren.

14. Gibt es Besonderheiten beim Bau?

Die Außengestaltung des Kubus greift die für das Allgäu typischen Holzschindeln auf, mit denen das gesamte Gebäude verkleidet wird.



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.