



DER MECKATZER LÖWE

Zeitung für Allgäuer Genussskultur und Gastlichkeit



Genuss

Kochen mit Bier / S. 2



Tradition

Ein Wochenende im Allgäu / S. 3



Mensch

Gewinner bei den GenussMachern / S. 6



Brauerei

Neues aus dem FAN-Shop / S. 8

AUF MEIN WORT

Wer hätte vor einem Jahr gedacht, dass Corona auch in dieser vorweihnachtlichen Zeit immer noch das allumfassende Thema ist, mit dem sich die Medien beschäftigen und das die Gespräche der Menschen dominiert?

Wir Meckatzer und vor allem unsere Kunden in der Gastronomie und Hotellerie haben die Folgen der Pandemie mit Wucht zu spüren bekommen. Das ist hart. Doch trotz dieser schwierigen Zeit sollten wir nicht den Mut verlieren und zuversichtlich nach vorn schauen. Wenn wir in der Geschichte zurückblicken, gab es schon schlimmere Zeiten, welche die Menschen erleben mussten. Trotz allem haben sie sich nicht unterkriegen lassen und den Glauben an das Gute nicht verloren.

Es gibt um uns herum so viele positive Beispiele von Firmen, wo trotz der schwierigen Zeiten nach vorne geblickt und nicht aufgegeben wird. Beispiele dafür sind auch unter unseren „GenussMachern“ zu finden. Die Menschen dort sind alle der festen Überzeugung, dass es eine Zukunft nach Corona geben wird, die vor allem für diejenigen gut sein wird, die sich auf ein menschliches Miteinander, Qualität und die Bewahrung unserer Natur konzentrieren.

Auch wir Meckatzer blicken deshalb mit Zuversicht in die Zukunft und investieren in einen neuen, innovativen Reifekeller, der bis zum Frühsommer fertiggestellt sein wird.

Gerade die Weihnachtszeit ist eine besondere Zeit, auf die sich alle Menschen freuen und in der man zusammenrücken sollte – auch wenn das dieses Jahr wiederum nur eingeschränkt möglich ist.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein fröhliches Weihnachtsfest und ein glückliches und gesundes neues Jahr.

Michael Weiß

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



Von der Bergstation rüber zum Imberghaus nimmt man auch heute noch den Skidoo – genau wie in den 1960er-Jahren.

Warten auf den Schnee

Das Allgäu hat alles: Skigebiete, Wanderwege und aktive Gemeinden

Meckatz. Der Winter hält Einzug und kümmert sich nicht um Inzidenzwerte und Ansteckungszahlen. Bei allen Diskussionen, die derzeit geführt werden, ist doch eines klar: Bewegung und frische Luft sind ultimative Gesundheitsförderer. Und wo kann man den Winter schöner erleben als hier – bei uns im Allgäu. Die Bergbahnen haben aufgerüstet, die Betreiber freuen sich auf Besucher. Gleich mehrere Attraktionen gibt's für Wintersportler und -wanderer zu entdecken (S. 3). Das winterliche Wegenetz wurde weiter ausgebaut, das Loipennetz ebenfalls – und die Städte und Gemeinden

haben dafür gesorgt, dass Urlaub vor Ort immer beliebter wird. Bei Einheimischen und Auswärtigen – die Buchungszahlen sprechen für sich. Und noch etwas ist elementar: Die Menschen schätzen das Zusammensein mit anderen, Gemeinschaft und Geselligkeit sind extrem wichtig. Gemütliche Wirtschaften erleben einen Aufschwung, am liebsten isst man regional und mit heimischen Produkten zubereitet. Apropos regional: Im Herbst wurden in Meckatz zum dritten Mal die Allgäuer GenussMacher gekürt. Wir stellen die Gewinner vor (S. 6).

Plattform für Ideen

Die Allgäuer Gründerbühne vergibt zum 8. Mal Preise

Kempten. Fünf Start-ups lieferten sich auf der 8. Allgäuer Gründerbühne 2021 ein Kopf-an-Kopf-Rennen um den begehrten Allgäuer Gründerpreis. 12.000 Euro gingen an die ersten drei Plätze, davon die Hälfte an das Siegerteam „Kohlekumpels“ (s. Bild), die mit klimapositiven Lebensmitteln den Klimawandel umkehren wollen. Das Team aus Kempten gewann zudem den mit 3.000 Euro dotierten, neuen Sonderpreis für Nachhaltigkeit.

Die Gründerbühne, die als Leuchtturmveranstaltung der Gründungswo-



Alle Infos zu den Gewinnern unter www.standort.allgaeu.de

chen Allgäu gilt, hat sich längst zu einem bewährten Veranstaltungsformat etabliert, bei dem Existenzgründern finanzielle und ideelle Starthilfe gewährt werden.



Klasse statt Masse

Robert Johann

Der Leiter der Gastronomiebetriebe der BergWelt GmbH & Co. KG Immenstadt hat den GenussMacher-Preis in der Kategorie Persönlichkeit bekommen.

Herr Johann, was machen Sie anders als andere? Kann ich so gar nicht sagen. Ich sehe mich halt nicht in einer reinen Versorgungspflicht, sondern in einer Verantwortungsübernahme, ob Qualität der Speisen, Einfluss auf die Gesundheit, Tierwohl usw. Hier tragen wir Gastronomen Verantwortung.

Worauf liegt Ihr Fokus? Unser gastronomisches Nachhaltigkeitskonzept steht auf drei Säulen. Eine davon ist die Ökologie. Hier ist neben Regionalität das Tierwohl einer meiner wichtigsten Maßstäbe im Einkauf. Diese Richtlinien gelten für alle Betriebe, die ich leite.

Können Sie Beispiele nennen? Unser Brot beziehe ich beim örtlichen Bäcker, der speziell für uns das BergWelt-Brot backt. Bei Fleisch- und Wurstwaren schaue ich genau drauf, wo es herkommt. Getreideprodukte, wie Dinkelnudeln und der Urdinkel für unseren Milchreis, kommen ebenso wie Milch- und Käseprodukte aus der Region. Verbaut habe ich u.a. Chicken-Crossies in unserer Abenteuer Alpe, dafür gibt's jetzt Gemüse-Crossies.

Wird das angenommen? Und wie! Ich habe die Erfahrung gemacht, dass ein bewusst gestaltetes Speisen- und Getränkeangebot vor allem dann auf positive Resonanz stößt, wenn man den Gast mitnimmt in der Kommunikation. Und dann kann man auch mal gegen den Strom schwimmen und Neues ausprobieren. Das Tierwohl ist vielen wichtig und da müssen wir Gastonomen insgesamt einfach noch mehr Vorreiter sein. Auch für unsere kleinen Gäste, hier sollten wir das Angebot auf Erwachsenen-Augenhöhe anheben. Vorleben heißt hier die Devise.

Hat der GenussMacher-Preis da auch etwas bewirkt? Ich war total begeistert und habe mich riesig gefreut. Und es tut gut, zu sehen, dass unsere Arbeit geschätzt wird, und auch, dass andere am selben Strang ziehen. Solche Netzwerke sind extrem wichtig.



Gewürz und Marinade

Bier kann man nicht bloß trinken – auch beim Kochen hat es seine Fans

Meckatz. Auch wenn Bier nur mit wenigen Zutaten hergestellt wird, hat es einen unverkennbaren Geschmack und ein enormes Potenzial an Vielfalt. Und genau das macht es zu einer spannenden Kochzutat – mit viel mehr Anwendungsmöglichkeiten, als es zunächst scheint. Nicht nur im Meckatzer Bräustüble stehen Rezepte mit Bier auf der Speisekarte. Egal, ob Schweinebraten, Gemüse im Bierteig oder Bierkrapfen mit Apfelmus: In vielen europäischen Küchen und Wirtshäusern spielt der würzige Gerstensaft eine Rolle.

Rezepte mit Bier findet man vor allem in der Kategorie der Herbst- und Wintergerichte, die sich durch ihren hohen Nährwert auszeichnen, zu dem das Bier natürlich beiträgt. Geschmacklich sind die Gerichte mit Bier eine Offenbarung, auch Süßspeisen – etwa Tiramisu oder Schokosoßen – können damit zubereitet werden.

Natürlich passt für Marinaden und Soßen im Grunde jedes Bier, aber dunkle Sorten wie das Fest-Märzen sind Favoriten unter den zum Kochen geeigneten Bieren. Sie geben insbesondere Fleisch- und Schmorgerichten die entsprechende Würze. Das liegt am hohen Malzgehalt, einem Garant für einen ordentlichen Aromaschub. Helle Biere können – wegen der Zitrusnote – eine gute Zutat für Desserts und Gebäck sein, aber aufgepasst: Beim Einkochen und Reduzieren wird es schnell bitter. Im Grunde kann man in jedem Rezept das Wasser durch Bier ersetzen. Experimentieren lohnt sich. Und natürlich schmeckt ein Fest-Märzen nicht nur im, sondern auch zum Essen.

HISTORIE:

Bier zählte einst zu den begehrten, alkoholhaltigen Lebensmitteln, die durchaus als Fastenspeise durchgingen. Die polnische Küche verzeichnet ebenso wie die österreichische und die böhmische Küche zahlreiche Rezepte, in denen Bier als Ergänzung zu Brühe oder Fond eingesetzt wurde. Zu den sehr beliebten Bierrezepten früherer Zeiten zählen erstaunlicherweise Suppen. Dafür kam auch Weißbier zum Einsatz. Zusammen mit Nelken, Zimt, Zitruschalen, Eigelb und Zucker wurde das Bier zur nahrhaften Speise – die übrigens auch morgens genossen wurde.



Vorspeise: Allgäuer Fondue mit Knittels Käsesuppe

Zutaten für 4 Personen

2 Glas Käsesuppe
30 g Kartoffelstärke
2 EL Meckatzer Hell
2 Bratwürste vom Weitnauer Kalb
Brot vom Allgäuer Genussbäcker
80 g geriebener Ital. Allgäuer (Käse)
1 TL Paprikapulver
1 cl Meckatzer Weiss-Gold-Brand

Zubereitung: [1] Geriebenen Allgäuer mit Paprikapulver gut mischen und auf einem Backblech mit Backpapier mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzen und bei 200 °C circa 10 Minuten backen, sodass schöne Kracker entstehen. [2] Kalbsbratwurst in Rädle schneiden, anbraten und beiseitestellen. Brot klein schneiden und anrösten. [3] Die Käsesuppe erhitzen. [4] Kartoffelstärke mit Bier glatt rühren und damit die Käsesuppe etwas andicken. Den Meckatzer Bierbrand einrühren. [5] Käsefondue abfüllen. Dazu gibt's die Bratwurst und geröstetes Brot.

Meckatzer Weihnacht

Unser Weihnachtsmenü von TV-Koch Ralf Hörger – gibt's auch online unter www.meckatzer.de



Hauptgang: Meckatzer Sauerbraten

Zutaten für 4 Personen

1,2 kg Bratenstück vom Hornochs

Für die Marinade:
0,3 l Hopfenwein von der Allgäuer Gebirgskellerei Wertach
0,1 l Meckatzer Bieressig
100 ml Meckatzer-Bockbier-Balsam-Essig
1 mittelgroße Zwiebel in Ringen
2 Karotten in Scheiben
1/4 Sellerieknolle in Würfeln
1 zerdrückte Knoblauchzehe
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
6 weiße Pfefferkörner
1 TL Salz
1 TL Zucker

Außerdem:
etwas Apfelsalz von GEWÜRZSEE
20 g Mehl
3 EL Rapsöl
40 g Butterschmalz
1 EL Tomatenmark
1/2 Stange Lauch in Ringen
1 Scheibe Pumpernickel
50 g Rosinen, eingeweicht in etwas Meckatzer Urweizen
2 Bodenseeäpfel
40 g Mandelhälften
20 g Butter
1 TL Puderzucker



Zubereitung: [1] Aus den Zutaten die Marinade zubereiten und das Fleisch einlegen (mind. 4 Tage im Kühlen). Das Fleisch herausnehmen und gut abtrocknen. [2] Die Marinade durch ein Sieb schütten, kurz aufkochen, absieben und beiseitestellen. Ebenso das Gemüse im Sieb beiseitestellen. [3] Das Bratenstück mit Apfelsalz von GEWÜRZSEE einreiben und mit der Hälfte des Mehls bestauben. Das Fleisch in 2 EL Rapsöl erhitzen (Fettseite nach unten), in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben (ca. 20 Minuten). Den Braten wenden, das Fett abgießen und das Butterschmalz in die Kasserolle geben. [4] Das Gemüse aus der Marinade gleichmäßig um den Braten herum einfüllen (1 Stunde mitgaren). Das Tomatenmark in einer kleinen Pfanne in 1 EL Rapsöl angehen lassen und auf dem Gemüse verteilen. [5] Das Fleisch mit dem restlichen Mehl bestauben, wieder in

den Ofen schieben und verkrusten lassen. Nach und nach mit der Marinade aufgießen, sie soll immer erst binden, bevor die nächste Portion angegossen wird. Bei der ersten Flüssigkeitszugabe die Stange Lauch in den Topf geben, nach Bedarf Wasser zugeben. Ist das Fleisch nach einer Gesamtzeit von 2,5 bis 3 Stunden gar, herausnehmen und warm stellen. [6] Die Soße mit zerbröseltem Pumpernickel binden und passieren (sämig). Dann die eingeweichten Rosinen zugeben, Äpfel schälen, entkernen, achteln und in Butter glasieren. Mit Puderzucker bestauben und schön goldgelb karamellisieren. Den Braten aufschneiden, mit der Soße anrichten und servieren, garniert mit den Äpfeln und Mandelhälften.

Als Beilage: Serviettenknödel aus Dinkelseelen vom Allgäuer Genussbäcker und Blaukrautköpfle mit Dörrobst vom Bodensee.

Dessert: Allgäuer Tiramisu

Zutaten für 4 Personen

160 g Quark
200 g Joghurt
400 ml Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Vanilleschote
Allgäuer Zopfbröt
1 Tasse Espresso
4 cl Meckatzer Weiss-Gold-Brand
2 EL brauner Zucker
4 Blatt Gelatine

Zubereitung: [1] Milch und Zucker aufkochen, Puddingpulver einrühren, glattrühren. [2] Gelatine auflösen. [3] Quark, Joghurt und Vanillemark mit der Puddingmasse gut vermengen. [4] Flüssige Gelatine unterheben. [5] Aus Zopfbröt Kreise ausstechen, mit Espresso und Meckatzer Weiss-Gold-Brand tränken und damit den Boden der Gläser belegen. Die Dessertgläser bis zur Hälfte mit Creme füllen. Eine weitere Schicht getränkter Zopfbrötscheiben darauflegen und etwas andrücken. Die restliche Creme darauffüllen und die Gläser gut anklopfen. Mit Folie abdecken und über Nacht kalt stellen.

Dazu reichen wir ein Bodensee-Bratapfelkompott.



Mhmmmm ... Fest-Märzen-Zeit

Dieses nach altem Rezept und mit feinsten Spezialmalzen eingebraute Bier gibt es nur im Winter bzw. in der Weihnachtszeit. Die winterliche Bierspezialität mit ihrem Stammwürzegehalt von 13,5 % (Alkoholge-

halt: 5,6 % Vol.) hat eine ganz unverwechselbare, fruchtig-kernige Malzaromatik, die durch eine feinsinnige Hopfennote ausbalanciert wird. Deftige Wintergerichte wie Eintöpfe passen perfekt dazu. Auch

würzen lässt sich damit super. Denn die „feinsinnige, selbstbewusste Bittere“, wie es die Biersommeliers ausdrücken, passt bestens zu den süßlichen Aromen von Wild- oder Pilzgerichten.

Grenzenloses Wintervergnügen

Bei einem Wochenende im winterlichen Allgäu ist vielleicht nicht unbedingt viel Schnee garantiert, immer aber Vergnügen und Erholung in traumhafter Natur.



©Allgäu GmbH



©Allgäu GmbH Fotograf Marc Oeder



Der Winter im Allgäu kann ein Traum sein. Vor allem, wenn viel Schnee liegt. Und das ist von Dezember bis Mai eigentlich oft der Fall. Zumindest weiter oben. Dann haben Urlauber die Wahl zwischen 500 Pistenkilometern und 500 Kilometern Skaterloipen und 1000 Kilometern klassischer Loipen. Weiter geht's mit Winterwanderwegen. Fast jede Gemeinde hat ihr Wegenetz in den letzten Jahren vergrößert. Kristallklare Luft, weiße Berge, schöne Hütten: Dafür braucht man keine Piste.

Wer über die sportlichen Aktivitäten hinaus noch Highlights sucht, wird staunen, was die Allgäu-Gemeinden so alles anbieten.

Schlittschuhbahnen wurden mitten in die Innenstädte gelegt, Schneeschuhe können überall ausgeliehen werden und abends locken Wanderungen aller Art. Eine Fackelwanderung zu uralten Gasthäusern, wie etwa die Alpe Gschwenderberg in der Ferienregion Alpsee-Grünten eins ist. Mehr als 300 Jahre alt ist die Alpe auf 1075 Metern. Und damit eine der ältesten im Allgäu. Weitere Ideen gefällig? Eine Wildfütterung mitmachen oder mit Schlittenhunden unterwegs sein. Noch ein Tipp für alle, die es ganz ungewöhnlich mögen: Schlafen auf dem Nebelhorn in Oberstdorf in der Iglu Lodge – inklusive funkelnem Sternenhimmel und polarer Romantik.

Kein Plan? Hier mal ein paar Vorschläge für ein Wochenende

Freitagnachmittag: Ankommen in Füssen und gleich ins Museum der Stadt, wo sich eine Führung durch die Ausstellung „Sehnsucht nach Heimat“ über die Entstehung von Trachten und Trachtenvereinen lohnt. Oder Ankommen in Oberstaufen – gleich raus, mit der Imbergbahn hinauf auf den Berg. Dort steht schon der Pferdeschlitten bereit. Eingewickelt in warme Felle, genießt man bei einer Schlittenfahrt die traumhafte Aussicht. Übrigens: Für Gäste mit der Oberstaufen PLUS-Karte sind die Bergbahnfahrten gratis. Oder Sie gehen einen der vielen Winterwanderwege am Imberg zu Fuß oder begeben sich unter Anleitung auf die Spuren von Wildtieren und sichten Adler am Himmel.
www.oberstaufen.de oder www.huendle-imberg.de

Samstag: Am nächsten Tag steht Skifahren auf dem Programm? Bitteschön: Die Bergbahnen stehen bereit und auch die OK (Oberstdorf Kleinwalsertal)-Bergbahnen. Wollen die Kinder aber lieber mal ohne Ski in den Schnee? Dann ab zum Söllereck: Kein anderes Skigebiet im Allgäu hat eine so große Auswahl an idyllischen Winterwanderwegen zu bieten. Für den Höhenwanderweg nach Riezlern braucht man etwa zwei Stunden. Zurück geht's übrigens mit dem Walsersbus. Oder man fährt – nur zum Gucken – mit der Nebelhornbahn hinauf und genießt den Blick vom Nordwandsteig – einer Stahl-Konstruktion, auf der der gesamte Gipfelbereich umrundet werden kann.
www.ok-bergbahnen.com

Schneeunabhängig und trotzdem lohnend sind übrigens immer Stadtführungen. Die gibt's bei den jeweiligen Tourismusämtern nach unterschiedlichen Themen sortiert, für Groß und Klein, meistens tagsüber, aber manchmal auch im Dunkeln.

Oder man begibt sich auf Schneeschuhtour, allein, in der Gruppe, auf eigene Faust oder mit einer Führung.

Sonntag: Heute heißt es Rodeln. Da gibt es jede Menge Auswahl. Die Natur-Rodelbahn am Nebelhorn ist mit 2,5 Kilometern die längste im Allgäu. Sie überwindet 450 Höhenmeter. Von der Station Seealpe geht's hinunter nach Oberstdorf. Ohne Schnee geht Rodeln auch, und zwar mit dem Allgäu-Coaster. Das ist eine der schönsten Ganzjahres-Rodelbahnen. Rasantes, bis zu 40 km/h schnelles Vergnügen.
www.oberstdorf.de

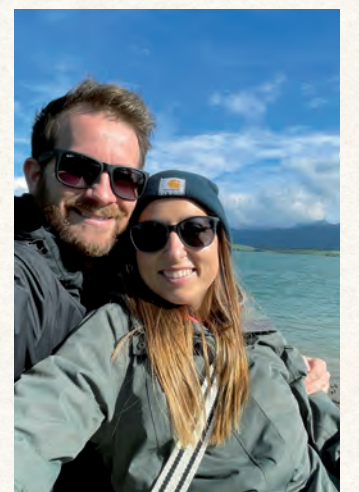
Heute nicht zum Skifahren gekommen? Dann mal über's Nachtskifahren nachdenken. Zum Beispiel am Oberjoch, wo frisch präparierte Pisten bei strahlendem Flutlichtschein auf Skifahrer warten.
www.bergbahnen-hindelang-oberjoch.de

Eine Alternative für trübes Wetter oder müde Knochen: Wellness ist im Allgäu natürlich auch immer ein Thema. So ist zum Beispiel die frisch renovierte Saunalandschaft im Erlebnisbad Aquaria in Oberstaufen allemal einen Besuch wert – egal wie viel Schnee draußen liegt und welche Loipen und Pisten locken.
www.aquaria.de

„Wir fühlen uns hier so geborgen“

Sonja Weber und Michael Riegelbeck aus der Nähe von Frankfurt waren schon dreimal im Allgäu – zweimal im Ellgass Allgäuhotel

„Schon bei der Anfahrt hierher, hab ich mich wie ein kleines Kind gefreut, als ich die Berge gesehen habe. Es ist unglaublich beruhigend, hier zu sein. Und fast wie ein Nachhausekommen. Der herzliche Empfang hier, die Natur und die ganze Idylle tun uns gut. Auf der einen Seite ist da ganz viel Traditionelles, auf der anderen Seite auch viel Neues und Modernes. Wir entdecken ständig etwas Überraschendes: gemütliche Cafés, Restaurants oder kleine Läden, die regionale Besonderheiten anbieten. Und überhaupt: das Essen. Wir sind große Fans von der Küche im Allgäuhotel. Wir haben schon für nächstes Jahr gebucht und freuen uns jetzt schon darauf.“



FANVIEW



Die schlechte Nachricht zuerst: Auch 2022 wird es leider kein FANCLUB-Fest hier bei uns in Meckatz geben. Dort, wo bisher unser Festzelt stand, entsteht aktuell der neue Meckatzer Reifekeller. Der Platz ist also belegt. Und eine adäquate Alternative für unser Treffen steht zumindest im kommenden Jahr leider nicht zur Verfügung.

Und nun die gute Nachricht: Trotzdem werden wir uns im nächsten Jahr wiedersehen – bei Veranstaltungen, die wir über das ganze Jahr hinweg exklusiv für die FANS organisieren. Vom Pistenspaß am Oberjoch über eine Schindel-Patenschaft bis hin zur FANCLUB-Fahrt in den Europa-Park. Das Angebot ist vielseitig. Hier nun ein erster Überblick:



Weitere Infos zu den Preisen und zum jeweiligen Buchungsstart veröffentlichen wir auf meckatzer.de und über unseren Fanclub-Newsletter.

Piste, Pate, Party und Parkerlebnis



Februar: Skitag am Oberjoch Blau, rot oder schwarz – das Oberjoch bietet auf über 30 Kilometern viele traumhafte Skipisten für Anfänger, Profis und jeden Geschmack. Damit dem Skivergnügen keine große Tourenplanung im Weg steht, sind alle Lifte über die Pisten miteinander verbunden. Hoch geht's per Schlepplift, 6er-Sesselbahn oder mit der brandneuen 8er-Schwandenbahn. Nur eines muss man noch selbst: herunterkommen. Belohnt wird die Abfahrt mit einem Meckatzer bei der Meckatzer Sportalp.

Und bei der legendären Après-Ski-Party lässt der Meckatzer-DJ die Plattenteller heiß laufen. (Mehr Infos auf S. 8)

April: Schindel-Party in Meckatz

Eine Schindel-Party? Was ist das? Nun, wir bauen: einen neue Reifekeller. Der wird ringsherum mit Holzschindeln verkleidet. Und genau für diese Schin-



FANClub-Mitglieder können Schindelpaten werden: Infos unter www.meckatzer.de

deln im Format von jeweils 40x60 cm können unsere FANCLUB-Mitglieder eine Patenschaft übernehmen! Dafür gibt es natürlich eine Patenschafts-Urkunde, eine exklusive Führung mit Michael Weiß und zum Abschluss eine Schindel-Party in der Brauerei.

Juni: Allgäuer Abend in der Alpsee Bergwelt

Die Alpsee Bergwelt ist der Erlebnisberg in unmittelbarer Nachbarschaft zum Großen Alpsee bei Immenstadt. Am späten Nachmittag fahren wir gemeinsam hoch zur Berghütte Bärenfalle, eine im traditionellen Stil erbaute Hütte auf 1.100 Metern. Beim Allgäuer Abend servieren wir – wie könnte es auch anders sein – Spezialitäten unserer Heimat. Das Besondere daran: In der Gastronomie werden ausschließlich



Rohstoffe und regionale Lebensmittel verwendet. Handgemachte Allgäuer Musik gibt's auch.

Ende August/Anfang September: Hopfen-Hockete

Die Tettlinger Hopfenbauern sind uns schon über Generationen hinweg verbunden – kommt doch dieser wunderbare Rohstoff für unser Bier aus diesem tollen Landstrich in der Nähe des Bodensees. Wir nehmen euch zur Hopfernte mit zu unseren Freunden, lernen deren Arbeit kennen und lassen bei einer Brotzeit den Tag ausklingen.

November: FANCLUB-Reise in den Europa-Park

Wer kennt ihn nicht, den Europa-Park, Deutschlands größten Freizeitpark? Mit dem Bus machen wir uns auf, einen unvergesslichen Tag im weihnachtlich dekorierten Park zu erleben. Und mit dabei ist sicherlich das ein oder andere Fest-Märzen.



Meckatzer

Postamt



Postkarten gibt's im FAN-Shop zum Mitnehmen und werden auch den Online-Bestellungen beigelegt.



Genusstour mit dem Meckatzer Bulli

Fünf Genusstouren haben wir dieses Jahr bei unserer Bulli-Aktion verlost. Und – was sollen wir sagen: Die Resonanz darauf war grandios. Na ja, leider konnte nicht jeder von euch gewinnen, deshalb haben viele nachgefragt, ob man diese Tour mit dem legendären Meckatzer Bulli denn nicht auch als Paket buchen könne. Jein! Als Komplettpaket über Meckatzer leider nicht, aber mit vier Telefonaten habt ihr die auch ganz schnell und einfach selbst gebucht:

1. Telefonat mit Classic Vans in Friedrichshafen. Tel. 0174 9232647
Bei Alex Föhr steht nämlich unser roter Blitz. Und Alex kann euch auch direkt sagen, ob der Bulli zum Wunschtermin frei ist oder dann auch gleich eine Alternative anbieten. Übrigens: Der Bulli bietet für acht Personen (inkl. Fahrer) Platz. Übernahme und Rückgabe ist jeweils in Friedrichshafen.

2. Telefonat mit Familie Ellgass vom Ellgass Allgäuhotel in Eglofs. Tel. 07566 1578 Sepp und seine Frau Astrid reservieren euch gerne einen Tisch für einen Frühschoppen mit Weißwürsten.

3. Telefonat mit Johannes Lingg vom Hotel Bergkristall in Oberstaufen. Tel. 08386 9110 Diese Tour-Station wird euch mit einem unvergleichlichen Ausblick von der Hotelterrasse hinüber zum Hochgrat begeistern. Unser Tipp: An der Hansi-Bar gibt es einen fantastischen Weiss-Gold-Cocktail!

4. Telefonat mit dem Meckatzer Bräustüble. Tel. 08381 1573 Dass die Meckatzer-Genusstour bei uns in Meckatz endet, ist doch klar. Denn der Biergarten unter alten Kastanien mit Blick ins Sudhaus ist schon was Besonderes. Und natürlich schmeckt auch das Meckatzer am Ort seiner Entstehung besonders gut. Dazu Kässpätzlen oder auch das Brauerschnitzel ... perfekt!



#MeckatzerMomente

„Was sind eure schönsten #MeckatzerMomente im Winter? Das erste Fest-Märzen des Jahres, eine Skitour mit Freunden und die wohlverdiente Gipfelhalbe dazu oder das Bauen eines Meckatzer-Schneemanns? Schickt uns eure schönsten oder lustigsten Winterbilder – oder markiert uns auf Instagram und facebook. Wir freuen uns auf gemütliche Anblicke, winterliche Bilder unserer Heimat und witzige Biermomente.“



„Teilt eure Meckatzer-Momente mit uns und gewinnt einen Gutschein für den FAN-Shop!“



#MeckatzerAroundTheWorld



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.



„Die Initiative trägt sichtbar Früchte“

Zum dritten Mal wurden in Meckatz die GenussMacher-Preise verliehen

Meckatz. Die GenussMacher-Initiative ist drei Jahre alt. Und ihr Gründer, Brauereichef Michael Weiß, steht ungeboren hinter der Idee, „Qualität zu fördern und ein Umdenken anzuregen“. „Schließlich“, so der Brauereichef bei der Preisverleihung im Meckatzer Bräustüble, „hat sich inzwischen auch etwas verändert, wir bekommen sehr viel Lob und Anerkennung von außen.“ Wertschätzung für Produkte – die vermisst der Chef der Meckatzer Löwenbräu ziemlich oft. Aber ein Umdenken habe ja bereits eingesetzt. „Wir dürfen nicht müde werden und müssen den Schatz, den wir hier haben, weiter ausbauen.“ Michael Weiß will „in einer Region, in der so viel Tolles und Gutes produziert wird, einen Gegenentwurf bieten zu Billigangeboten und Massenware“. Vor allem bei Lebensmitteln, aber nicht nur.

„Wenn der Liter Milch nur 70 Cent, der Schweinsbraten im Gasthaus nur 8,80 Euro, der Kasten Bier nur 10

Euro kostet“, so der Meckatzer Brauereichef, „dann bleiben einfach viele Beteiligte auf der Strecke.“ Und er findet: „Mehr Achtsamkeit ist notwendig und das ist immer auch eine Frage der persönlichen Haltung und nicht nur des Geldbeutels.“ Jeder könne einen Beitrag dazu leisten.

Die GenussMacher-Preise wurden in diesem Jahr zum dritten Mal verliehen. Wieder in den Kategorien „Produkt“, „Persönlichkeit“ und „Initiative“. Und diesmal

„Die Allgäuerinnen und Allgäuer leisten fantastische Arbeit.“

Jury-Mitglied Landrätin Indra Baier-Müller



**GenussMacher
und Jury**

Auch in der dritten Auflage waren die Allgäuer im Frühjahr aufgerufen, besondere Persönlichkeiten, Produkte und Initiativen einzureichen. Insgesamt gingen in drei Kategorien gut 150 Vorschläge ein. Weitere 40 Vorschläge betrafen den Publikumspreis. Zur Jury gehörten neben Michael Weiß der Mediziner Prof. Volkmann Nüssler, Landrätin Indra Baier-Müller, Ramona Riederer (Allgäu GmbH), Uli Hagemeier (Allgäuer Zeitung), Astrid Löwenberg (IHK-Akademie), Autor und Gastronom Franz Keller sowie Anita Herta Köbner („Die Allgäuerin“).



Impressionen von der Preisverleihung: Ramona Riederer (oben) von der Jury und gutgelaunte Gäste.



neu: der Publikumspreis. Aus zwölf Finalisten wurden drei Preisträger ausgewählt. Einen Meckatzer Löwen in Bronze und 5.000 Euro gab es als Preisgeld dann für den Sieger. Das Preisgeld ist zweckgebunden – es muss an eine Initiative oder eine Persönlichkeit „gespendet“ werden, die im Sinne der GenussMacher agiert. Für Landrätin Indra Baier-Müller war es ihre erste Jury-Teilnahme. „Es war sehr spannend, zu sehen, was sich bei uns im Allgäu alles entwickeln kann“, sagte sie bei der Preisverleihung, „und es ist toll zu sehen, wie viele Menschen sich im Allgäu mit dem Thema Genuss in all seinen Facetten beschäftigen und dabei fantastische Arbeit leisten.“

Ganz neu: der Publikumspreis.

Zu den drei Kategorien kam dieses Jahr erstmalig eine vierte hinzu: Einen Bronze-Löwen und 5.000 Euro gab es für den Gewinner, den das Publikum auserkoren hatte. Unter 40 eingereichten Vorschlägen durfte online für einen bevorzugten Genussort gestimmt werden. Fast 10.000 „votes“ sind zusammengekommen. Mit dieser enormen Resonanz hatte niemand gerechnet. „Es ist doch wunderbar“, so Michael Weiß, „zu sehen, dass jeder Allgäuer etwas davon hat und dass uns solche Ideen gemeinsam weiterbringen.“



Kategorie Produkt:
Ledermanufaktur Julia Baiz

Alles Einzelstücke, die eine individuelle Geschichte erzählen, werden von Julia Baiz produziert. Sie kennt alle Tiere, aus deren Häuten das Leder für ihre Produkte entsteht. Bodenständige Handwerkskunst, regionales Denken und kreatives Design gehören für die Kemptenerin zusammen. Sie ist überzeugt: „Die GenussMacher-Initiative ist eine Riesenchance für alle, die ihre Ziele mit Passion und Kämpfergeist verfolgen.“

Weitere Platzierte: Knittel's Feinkost und Allgäuer Hoim Art



Kategorie Initiative:
Mir Allgäuer

Der Verein „Mir Allgäuer – Urlaub auf dem Bauernhof“, zu dem 500 Betriebe gehören, ist seit Langem eine tragende Säule der Urlaubsregion Allgäu.

Dabei ist der Verbund, der jetzt mit dem Meckatzer Löwen ausgezeichnet wurde, nicht nur Marketingmotor – er ist auch Kümmerer für Mitglieder und Interessensvertreter gegenüber der Politik. „Wir stehen für Genuss mit allen Sinnen“, sagt Vorsitzende Angelika Soyer.

Weitere Platzierte: Weitnauer Kalb und Wälsler Buura



Kategorie Persönlichkeit:
Robert Johann

Kann ein regionales, gesundes Gastrokonzept, das zudem dem Tierwohl verpflichtet ist, an einer der beliebtesten Touristenattraktionen des Allgäus funktionieren? Es klappt, wie Robert Johann, Betriebsleiter der Alpsee BergWelt, beweist. Trotz Widerstands strich er Currywurst, Pommes und zuckersüße Getränke von der Karte.

Die Jury verlieh ihm trotz hochkarätiger Mitbewerber den Meckatzer Löwen.

Weitere Platzierte: Hannes Feneberg und Georg Baldauf



Publikumspreis:
Gasthof Hirsch in Vorderburg

Der Gasthof Hirsch im Rettenberger Ortsteil Vorderburg ist noch Dorfladen, Kommunikationszentrum und Schützenkeller. Noch vor Kurzem sollte er abgerissen werden. Das hat vielen Bürgern des 700-Seelen-Ortes nicht gefallen. Sie haben eine Genossenschaft gegründet und das Gebäude saniert. In 120.000 Ehrenamtsstunden. Dafür gab es den Preis, den Fabian Abel stellvertretend für das ganze Dorf entgegengenommen hat.

Weitere Platzierte: Käseladen in Erkheim und Alte Sennerei in Bolsterlang

Urkunde des Umwelt- und Klimapakts Bayern



„Eine vorausschauende Vermeidung künftiger Umweltbelastungen durch eine kontinuierliche Verbesserung des betrieblichen Umweltschutzes und nicht deren Reparatur“ hat die IHK der Meckatzer Löwenbräu per Urkunde bestätigt. Umwelt- und Klimaschutz hat hier seit jeher einen hohen Stellenwert. Unter anderem erarbeitet das Familienunternehmen seit 1994 regelmäßig Umweltschutzhandbücher und nimmt seit 20 Jahren freiwillig am „EG-Öko-Audit“, heute EMAS, sowie am „Umweltpakt Bayern“ teil. Landrat Elmar Stegmann (Bildmitte) übergab Michael Weiß und Andreas Köhler (li.) persönlich die Urkunde des Umwelt- und Klimapakts Bayern.

Ausgezeichnetes Weiss-Gold



@genussimueden.de

Darauf kann man stolz sein – so stolz wie das Wappentier der Initiative „Genuss im Süden“, der grüne Hahn. Aufrecht ziert das hübsche Tier das Siegel, mit dem die Initiative jedes Jahr Produkte auszeichnet, die nach strengen Kriterien hergestellt werden. Grundvoraussetzung, um überhaupt von der Jury bewertet zu werden, sind die Unternehmenssitze in Oberschwaben, im Allgäu, auf der Alb, am Bodensee oder im Schwarzwald. Die Herstellung und Verarbeitung des Produktes müssen vor Ort stattfinden – und ganz wichtig: Die verwendeten Rohstoffe müssen aus der Region stammen. Dass im gesamten Produktionsprozess hohe Qualitätsstandards eingehalten werden, setzt die Jury ebenfalls voraus.

Es ist also nicht ganz so einfach, dass ein Produkt zum Wettbewerb zugelassen wird. Das Meckatzer Weiss-Gold hat alle Hürden genommen und wurde Mitte Oktober verkostet und begutachtet. Und schließlich zwei Wochen später mit dem Kikeriki-Siegel ausgezeichnet. Nicht nur Marketingleiter Markus Horn (Foto) freut sich über die Auszeichnung,



Braumeister Max Stör ist der Projektleiter auf der Baustelle.



Weitere Baustellenbilder auf facebook und Instagram

08.11.2021



Volle Dämmung

Der neue Reifekeller wächst – Baufortschritte von der Webcam



27.09.2021

Meckatz. Es gedeiht, und zwar sichtbar. Die Tanks sind drin. Die Außenwände werden mit Holzschindeln verkleidet und es ist noch jede Menge zu tun bis zur Fertigstellung im Frühsommer. Max Stör, Braumeister und Projektleiter der Großbaustelle, ist zufrieden. Zu 80 Prozent werden in die Jahre ge-

kommene Anlagen ersetzt. „Wir haben dann ein komplett gedämmtes Gebäude“, freut er sich jetzt schon, „die wesentlichsten Energieeinsparungen wird es im Bereich Kältetechnik geben.“

Auch die anderen Prozesse, sprich der Energie- und Wasserverbrauch, werden effektiver

und schonender ablaufen. „Unsere Mitarbeiter bekommen hier einen modernen Arbeitsplatz unter optimalen Bedingungen und auf dem neuesten Stand der Technik.“ Und natürlich gibt es auch qualitative Aspekte. „Alles“, so Stör, „wird gewinnen – die Gärung, die Lagerung und das ganze Hefe-Management.“



„Sagen Sie mal, Herr Weiß ...“

... an welche Weihnachtsbräuche aus Ihrer Kindheit erinnern Sie sich noch?“

Als Kind war es für mich immer ganz toll, wenn der frische Adventskranz auf den Tisch kam. Und dann der Vater, der jeden Sonntag im Kreis der Familie und der Großeltern ein weiteres Licht angezündet hat.

Auch das Aufstellen des Weihnachtsbaums und das Schmücken sind mir sehr präsent. Geschmückt hat immer meine Mutter, ganz allein. Und dann erst die Spannung am

Heiligen Abend, wenn die Glocke ertönte und die Fenster für die Englein geöffnet wurden. Und auch an die

Geschmückt hat immer meine Mutter

Spannung, was da wohl unterm Baum liegen wird, erinnere ich mich noch gut. Dann wurde eine Platte aufgelegt und

gemeinsam gesungen. Und endlich war dann auch Zeit für die Bescherung.

Zum Weihnachtsritual gehört für mich auch die Vielfalt der gebackenen Plätzchen. Und der Brauch, skifahren zu gehen. Keine Weihnachtsferien, wo wir nicht wenigstens ein paar Tage am Oberjoch waren. Auf den Schnee zu warten gehört deshalb auch zu meinen Weihnachtserinnerungen. Leider hat's auch damals schon oft geregnet.

Herzlich willkommen im weihnachtlichen Shop!

Im FAN-Shop in Meckatz geht es festlich zu: mit kuschelig weichen Hoodies, Mützen und vielen neuen Produkten rund um das Thema Genuss. Und natürlich mit exklusiven Bierspezialitäten. Ein Besuch lohnt sich.



Daher haben wir vom 30. November bis 23. Dezember gesonderte Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 11–18 Uhr

Neues im FAN-Shop

Neu: Meckatzer-Online-Shop unter www.meckatzer.de

Meckatzer-Weihnachts-Ale

Von Braumeister Max Stör und seinem Team mit viel Liebe eingebraut. Die 0,75-l-Flaschen sind auf 260 Stück limitiert, mit weihnachtlichem Etikett und in einer schönen Holzkiste verpackt perfekt als Geschenk geeignet.

Jahresweiser und weihnachtliche Postkarten

Unseren Kalender für 2022 gibt es bei uns im Stadl kostenlos zum Mitnehmen. Ebenso wie unsere neuen Weihnachtspostkarten.



Käsesuppe

In Kooperation mit den Allgäuer GenussMachern Knittel's Feinkost entstand diese köstliche Bier-Käsesuppe. Unser Urweizen sorgt für einen kräftigen Geschmack – perfekt für kalte Tage.



Meckatzer-Gin

Jetzt neu und exklusiv bei uns im Meckatzer-Geschenkestadl: Eine Gaumenfreude für jeden Gin-Liebhaber. Die allererste Abfüllung ist auf 300 Flaschen limitiert.

Meckatzer-Zippo

Original Zippo aus gebürstetem Messing. Auf einer Seite des Feuerzeugs ist das Meckatzer-Logo eingraviert.



Balance Board

Zusammen mit Allgotha haben wir ein exklusives Meckatzer-Balance Board „designt“: handgefertigt und zu hundert Prozent im Allgäu hergestellt.



Hoodies

Allseits beliebt: unsere Meckatzer Hoodies. Das Original aus dem Allgäu gibt es in Meckatzer-Rot, aber auch in den Farben Creme oder Anthrazit. Die lässigen Hoodies sind superbequem und gemütlich.



Fisherman Beanie

Wenn's draußen immer kälter wird, wird es Zeit für eine kuschelige Mütze. Unsere gemütliche Fisherman Beanie mit Logostick auf der Vorderseite hält warm und sieht dazu auch noch super-cool aus.

Meckatzer-Bieröffner

Jeder Öffner ein Unikat. Stabil gearbeitet aus Hirschhorn.



Meckatzer-Gutscheine

Für jeden, der nach einem Geschenk für echte FANs sucht, sich aber nicht recht entscheiden kann, gibt es unsere Meckatzer-Gutscheine.



Meckatzer FANCLUB-Skitag am Oberjoch

Am 5. Februar ist es endlich wieder so weit



Oberjoch/Bad Hindelang. Das Skigebiet kann mit einer über 100-jährigen Tradition und zig Pisten und Liften aufwarten. Für alle ist am Meckatzer FANCLUB-Skitag am 5. Februar 2022 etwas geboten. Die ganze Familie kommt hier auf ihre Kosten. Im Kinderland lernen die Kinder (bis 15) spielerisch das Skifahren. Erwachsene haben die Möglichkeit, Skier der Ski- & Snowboardschule Ostrachtal zu testen (20 Prozent für FANCLUB-Mitglieder). Danach: Gemütlicher Après-Ski in der

Meckatzer Sportalp. Natürlich können auch die Biermarken eingelöst werden.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt: FANCLUB-Mitglieder bekommen einen Skipass geschenkt, ihre Familienmitglieder zahlen 20 Euro bzw. 10 Euro (Kinder bis 18).

Anmeldeschluss ist der 23. Januar 2022
Mehr Infos unter www.meckatzer.de/de/aktuelles.html

Im Meckatzer Löwen werden regelmäßig Personen fotografisch abgebildet. Dies erfolgt für die betreffenden Personen freiwillig. Hierzu kann jederzeit ein Widerruf ohne Angabe von Gründen und ohne, dass die betreffende Person (insbesondere sofern es sich um

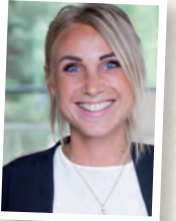
einen unserer Mitarbeitenden handeln sollte) dadurch Nachteile zu befürchten hätte, erfolgen. Dieser ist an MECKATZER Löwenbräu Benedikt Weiß KG, Meckatz 10, 88178 Heimenkirch, hp.datenschutz@meckatzer.de, zu richten.

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

Jubilare

Am 1. September konnte **Isabel Rimmel** ihr 10-jähriges Betriebsjubiläum feiern.

„Unsere Isa“ absolvierte hier bereits ihre Ausbildung als Industriekauffrau und ist seit Jahren eine wichtige Stütze im Bereich Einkauf.



Bereits ihr 25-jähriges Betriebsjubiläum feierte unsere Logistikexpertin **Carmen Karg** am 1. November. Ihr Fachwissen sowie ihre Flexibilität wissen die Meckatzer sehr zu schätzen.

Herzlichen Glückwunsch – und auf viele weitere Jahre!

Neue Mitarbeiter



Für Nachwuchs ist gesorgt – vier neue Auszubildende durften wir Anfang September begrüßen: **Jonas Sohler** (re.) und **Lorenz Baumann** (li.) starteten eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer. Weibliche Verstärkung bekamen die Technik und die Verwaltung: **Eva Pfanner** (Mitte) begann ihre Ausbildung zur Mechatronikerin und **Lea Henkel** als Industriekauffrau.



Auch in der Logistik gibt es Verstärkung: **Stephan Bilger** ist seit November als Staplerfahrer im Einsatz.

Wir wünschen den neuen Kolleginnen und den Kollegen viel Spaß und Freude bei der Arbeit – auf eine 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