

DER MECKATZER LÖWE

Zeitung für Allgäuer Genussskultur und Gastlichkeit



Tradition

Suppen und Eintöpfe

S. 2



Region

Unterschiede: Südtirol und Allgäu

S. 3



Mensch

Narrenzunft in Haidgau feiert Jubiläum

S. 6



Brauerei

Neues aus dem FAN-Shop

S. 8

AUF MEIN WORT

Ein Jahr voller Krisen und der damit verbundenen Verunsicherung vieler Menschen neigt sich dem Ende zu, und so, wie es derzeit aussieht, werden wir davon auch im nächsten Jahr betroffen sein. Ein bisschen Hoffnung machen sollte uns aber die Tatsache, dass ein Großteil der Krisen menschengemacht und eben nicht gottgegeben ist.

In dieser Situation gilt es, so nüchtern wie möglich den Krisenursachen auf den Grund zu gehen, Lösungen zu erarbeiten und diese dann umzusetzen. Ich tue mir als Unternehmer natürlich leichter so zu handeln, als das bei Politikern der Fall ist, die sich in den Dienst einer Partei stellen und zum Teil doch stark von ideologischen Überlegungen geprägt sind – so nach dem Motto „Es kann nicht sein, was nicht sein darf“.

Dass wir so nicht weiterkommen, spüren immer mehr Menschen, und das zeigt sich auch an den rückläufigen Zustimmungswerten für die Demokratie als idealtypische Regierungsform. Die Menschen trauen den Politikern nicht mehr zu, die so offensichtlichen Probleme wie Rente, Migration, Bildung oder Infrastruktur in den Griff zu bekommen, wenden sich deshalb extremen Parteien zu oder gehen gar nicht zur Wahl. Das kann nicht die Lösung sein!

Hier sind wir als Bürger gefordert, uns einzumischen, uns zu Wort zu melden und die öffentliche Meinungsbildung nicht den „Krakeelern“ zu überlassen. Besondere Bedeutung hat in diesem Zusammenhang das bewusste Zugehen auf Andersdenkende und das wieder stärkere Führen von Dialogen. Die sozialen Medien spalten, weil die Menschen nur noch einseitig informiert werden und sich in Blasen mit Gleichgesinnten bewegen. Mehr Miteinander wagen – so könnte das Motto für das nächste Jahr lauten, und dass das beim Genuss eines guten Bieres besonders gut gelingt, sei nur am Rande erwähnt.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein frohes Weihnachtsfest im Kreis Ihrer Lieben und ein rundum glückliches, neues Jahr.

Michael Weiß

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



Der Winter darf kommen, die Fuchsalm-Hütte bei Balderschwang ist jedenfalls auf Gäste vorbereitet.

Grund zum Feiern

Auch im Winter zeigt sich das Allgäu von seiner schönsten Seite

Meckatz. Auch der längste Sommer ist einmal vorüber, und auch das längste Sommerfest – die Landesgartenschau in Wangen im Allgäu – ist vorbei. Das ist der Lauf der Zeit. Jetzt kommt der Winter und zum Glück leben wir in einer der schönsten Regionen. Das melden nicht nur die vielen Touristen zurück, sondern auch die Einheimischen. Dort leben zu dürfen, wo man im Einklang ist mit der Natur und den regionalen Produzenten und Gastwirten, ist auch für uns

Meckatzer ein Segen. Den Südtirolern geht's übrigens ähnlich (Seite 5). Jetzt steht die Wintersaison vor der Tür, die Einkehrschwünge in unsere Hütten lohnen sich immer. Egal, ob als Skifahrer, Tourengänger oder Wanderer – und auch egal, ob in Balderschwang, Oberstdorf, im Kleinwalsertal oder im Flachland: Wir freuen uns auf die kalte Jahreszeit und blicken schon mit Vorfreude ein wenig ins neue Jahr. .

Winterzauber pur

Besuch in der Motorworld München

München. Erst seit vier Jahren ist die automobile Erlebniswelt offen und seit Beginn ein beliebter Treffpunkt für Automobil-Fans und Biker jeder Couleur. Sie ist also das neue Münchner Highlight für Fahrkultur und Lifestyle sowie Events und Tagungen. Zu entdecken gibt es Old- und Youngtimer, Bikes und Boote, die exklusivsten Fahrzeugmarken, viele Shops, ein Hotel und acht gastronomische Betriebe.

Angesiedelt ist die Motorworld München auf einem alten Bahnareal in München-Freimann. Ihr Herzstück ist die unter Denkmalschutz stehende Lokhalle.



Unter dem Motto „Driving Home for Christmas“ öffnet die Winterworld zum zweiten Mal ihre Pforten. Dieses Jahr wird sie noch größer und glanzvoller. Neu in diesem Jahr ist die MOTORWORLD ALM von Meckatzer. Die urige und zugleich stilvolle Almhütte strahlt Gemütlichkeit aus und ist ideal für festliche Anlässe mit bis zu 150 Personen.



Klasse statt Masse

Martin Stampfer

Martin Stampfer ist Leiter des Kompetenzzentrums für Orts- und Stadtentwicklung des Wirtschaftsverbandes hds im NOI Techpark Bozen.

Herr Stampfer, was macht der hds?

Wir vertreten rund 7.000 Unternehmen, unterstützen sie in der täglichen Arbeit und versuchen sie fit für die Zukunft zu machen. Wir haben dafür sogar ein Kompetenzzentrum eingerichtet, um Südtiroler Unternehmen auch im internationalen Vergleich zu stärken.

Was ist das Besondere an Südtirol?

Wir haben drei Faktoren, die ganz besonders sind. Zum einen ist es der Mix aus Einheimischen und Gästen. Zum anderen sind es die beiden Kulturen Italien und der deutschsprachige Raum, die da aufeinandertreffen – egal ob es sich um Sprache oder Kulinarik handelt. Zum Dritten ist es das Kleinteilige.

Was verstehen Sie darunter?

Wir haben noch viele lokale, familiengeführte Unternehmen. Große Firmen gibt's fast nur in den Städten. Aber gerade die kleinen, die oft regionale Produkte anbieten und bearbeiten, sind eine Stärke. Das ist bei uns historisch bedingt. Wir müssen also Orte schaffen, wo sich der Einheimische wohlfühlt und auch der Urlaubsgast. Es gilt also immer, den richtigen Branchenmix zu finden. Und das in Verbindung mit allem, was schon da ist an toller Landschaft und den Bergen. Das ist im Allgäu ähnlich.

Kennen Sie das Allgäu?

Ja, meine Großeltern haben ihren Lebensabend im Allgäu verbracht, ich war oft dort. Allgäuer und Südtiroler ticken ähnlich, mentalitätsmäßig sind wir auf einer Wellenlänge.

Was ist die Südtiroler Mentalität?

Das ist ein eigener Schlag Mensch – gesellig, gastfreundlich, traditionsbewusst und zielorientiert.

Verraten Sie uns Ihren Lieblingsplatz in Südtirol?

Das Rittner Hochplateau, mein Heimatort, auf 1.200 Metern gelegen, mit Blick auf die Dolomiten. Ein Traum.



Meckatz. Draußen ist es kalt, drinnen sitzt man zusammen um einen Tisch. Deftige, wohlige Gerüche hängen in der Luft. Vor noch gar nicht allzu langer Zeit stand nur ein großer Topf in der Mitte und alle langten mit ihren Löffeln hinein. Das ist vorüber, heute dampft es aus den einzelnen Tellern, Suppen und Eintöpfe sind allerdings auch in der gehobenen Gastronomie beliebt. Trotzdem gilt nach wie vor: Geselligkeit und Gemeinschaft sind existenziell, gemeinsames Essen gehört dazu. Auch wenn nur ein einziger Topf in der Mitte steht.

„Suppen“ heißt auch „schlürfen“

Und gerade jetzt in der kalten Zeit sind Suppen und Eintöpfe in aller Munde. Das Wort „Suppe“ kommt aus dem Mittelhochdeutschen. Soppe war ursprünglich eine flüssige Speise mit Einlage oder eingetunkten Brotstücken. Auch der Einfluss von Frankreich ist erkennbar. Eine „Soupe“ war eine Fleischbrühe mit Brot als Einlage. Auch die Verwandtschaft zum Wort „saufen“ ist gegeben. „Suppen“ im Mittelniederdeutschen hieß auch schlürfen oder trinken.

Beim Eintopf ist die Herkunft logisch abgeleitet. Der Begriff wurde übrigens von den Nationalsozialisten popularisiert und ideolo-

Warm und wohltuend

Suppen und Eintöpfe sind jetzt besonders beliebt und haben eine lange Tradition

Gegessen wurden die überwiegend eher breiigen heißen Speisen vor allem mit den Fingern, aber auch mit löffelförmigen Gegenständen wie Muscheln oder Rindensücken. Dagegen wurden flüssigere Speisen häufig getrunken bzw. geschlürft. Während es im arabisch-islamischen Raum im Mittelalter einen regelrechten Löffelkult gegeben hat, wurde zu dieser Zeit in Deutschland ausschließlich mit den Fingern gespeist. Erst im 17. bis 18. Jahrhundert setzten sich in Europa der Gebrauch von Essbesteck und das Essen vom eigenen Teller durch.

Was ist der Unterschied?

Die Antwort ist ganz einfach: Jeder Eintopf ist theoretisch auch eine Suppe, aber nicht umgekehrt, denn Suppe enthält normalerweise mehr Flüssigkeit als ein Eintopf. Letzterer hat normalerweise gerade genug Flüssigkeit, um die Zutaten zu bedecken. Denkt man an einen Linseneintopf, ist sofort klar, was gemeint ist. Und noch ein Anhaltspunkt: Suppen werden oft als Vorspeise bestellt und gegessen, Eintöpfe dagegen sind immer vollwertige, komplette Mahlzeiten.



gisch besetzt. Sie verliehen dem Alltagsgericht eine symbolisch überhöhte Bedeutung und brachten es in Zusammenhang mit dem Begriff der Volksgemeinschaft. Im Jahr 1953 wurde sogar der Eintopfsonntag eingeführt.

Mit dem Brei oder der Suppe sammelte der Mensch seine ersten Kocherfahrungen.

Suppen im heutigen Sinn konnten erst mit der Erfindung von Kochgefäßen aus gebranntem Ton und Lehm etwa 7.500 v. Chr. zubereitet werden. Es spielten neben der Grundlage Fleisch immer mehr pflanzliche Lebensmittel eine Rolle und Hauptbestandteile der Breie und Suppen wurden verschiedene aus Wildgräsern gezüchtete Getreidesorten sowie Hülsenfrüchte.

Vom Armeleute- zum Königsessen

Lange Zeit waren Suppen eher eine Armenspeise und vor allem ein eher dickflüssiges Gericht aus einem Topf, in dem sich im Laufe des Tages alle möglichen Zutaten sammelten. Mit der Zeit wurden Suppen feiner. Es entwickelten sich immer neue Kreationen. Viele entstanden – wie etwa die Bouillabaisse – zuerst in den Klosterküchen. Diese waren jedoch nur für die reichen Leute bestimmt.

Suppen, wie wir sie heute kennen, entwickelten sich dann maßgeblich unter dem Einfluss der französischen Küche. Vor allem der Sonnenkönig Ludwig XIV. (1638–1715) trug durch seine Liebe für Suppen dazu bei. So sollen bei einer normalen Mahlzeit stets bis zu vier unterschiedliche Suppen serviert worden sein.

Ein Bräustüble-Rezept zum Nachkochen

Meckatz. Auch im Bräustüble gibt es seit jeher Suppen und Eintöpfe auf der Speisekarte. Auch hier gilt: Suppen werden gerne als Vorspeise gewählt, während Eintöpfe eine volle Mahlzeit sind. Der Meckatzer Bierbrauertopf ist eine deftige Wintermahlzeit, kann im Bräustüble bestellt und genossen oder daheim nachgekocht werden.

Zutaten für 6 Portionen	
500 g	Schweinefleisch
500 g	Rindfleisch
4 EL	Sonnenblumen Öl
1 St.	Zwiebel, weiß (groß)
30 g	Butter
750 g	Kartoffeln, festkochend (geschält, roh)
300 g	Bohnen (grün)
300 g	Pilze (Steinpilze, Champignons)
Liter	Meckatzer Fest-Märzen
3 St.	Lorbeerblätter
4 St.	Gewürznelken
	Salz, Pfeffer, Majoran und Paprikapulver

Zubereitung:

[1] Zwiebel kleinschneiden und im Öl bei nicht zu hoher Temperatur anbraten (glasig werden lassen). Paprikapulver dazugeben (bei niedriger Temperatur, sonst wird Paprikapulver bitter) und mit dem Öl und der angeschwitzten Zwiebel verrühren. [2] Dann das geschnittene Rind- und Schweinefleisch (Gulasch) zur Zwiebel geben, anbraten und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. [3] Eine Auflaufform mit Butter austreichen. Die Form schichtweise befüllen, beginnend mit geschnittenen Kartoffeln (Scheiben), dann grüne Bohnen (geschnitten), dann Pilze (Scheiben) und dem Gulasch. Lorbeer, Kümmel, Majoran und Nelken dazugeben. Den Abschluss bildet eine Schicht Kartoffelscheiben. Dann den Fest-Märzen darübergießen. Die Auflaufform abdecken und im Backofen bei ca. 180°C etwa 2 bis 2,5 Stunden backen.

Meckatzer Bierbrauertopf



Ähnlich und doch total verschieden

Die beiden Bergregionen Südtirol und Allgäu



Sterzing und Meckatz. Berge, die Randlage in den jeweiligen Ländern, traditionell landwirtschaftlich orientierte Bewirtschaftung und ein wunderbarer Dialekt. Diese Gemeinsamkeiten fallen den meisten Menschen sofort ein, wenn sie nach Südtirol und dem Allgäu gefragt werden. Dass der Menschenschlag ähnlich tickt und auch in den jeweiligen Küchen bzw. gastronomischen Angeboten Übereinstimmungen zu finden sind, sieht man vielleicht erst auf den zweiten Blick. Gleichartig und doch sehr unterschiedlich: Die Regionen schenken sich im direkten Vergleich nichts und haben beide jede Menge Fans. Ihre Bewohner kommen gern in die jeweils andere Gegend – vielleicht gerade, weil sie sich so ähnlich sind?

Klar ist: Gemütlichkeit, Gastlichkeit, Freundlichkeit, eine unbeschreibliche Natur und vor allem eine außergewöhnliche Küche – das alles verbindet das Allgäu und Südtirol.

Südtirol, im Norden Italiens gelegen, bietet eine einzigartige Kombination aus alpiner Bergwelt und mediterraner Lebensart. Die Region zeichnet sich durch die beeindruckenden Dolomiten, die sanften Weinhügel und eine reiche kulturelle Vielfalt aus. Südtirol ist zweisprachig – sowohl Deutsch als auch Italienisch sind hier offizielle Sprachen, was sich in der Architektur, der Küche und den Traditionen widerspiegelt.

Das Allgäu befindet sich in Deutschland, in unmittelbarer Nähe zu den Alpen, und bietet ein gemäßigtes Klima mit kühlen Wintern und milden Sommern. Die Region erstreckt sich über den südlichsten Teil Deutschlands und ist bekannt für seine malerischen Alpenvorläufer, die saftigen Wiesen und kristallklare Seen. Das Allgäu bietet eine perfekte Mischung aus unberührter Natur und traditioneller bayerischer Kultur. Besonders beliebt ist das Allgäu für seine zahlreichen Wander- und

Radwege. Im Winter verwandelt sich die Region in ein Paradies für Wintersportler.

„Mächler“ gibt's hüben und drüben

Beide Regionen sind zwei herausragende Reiseziele, die trotz ihrer Unterschiede einiges gemeinsam haben. Und das sind vor allem die Menschen, die hier wie dort große handwerkliche Fähigkeiten haben – und seit jeher hatten. Sogenannte „Mächler“, wie es im Allgäu heißt, findet man diesseits und jenseits der Grenze. Unglaublich, was in Südtirol wie auch im Allgäu auf die Beine gestellt wird und mit welcher Leidenschaft „geschafft“ wird. Der Wohlstand kommt von Leuten, die mutig sind.

Aber eine lebendige Kulturlandschaft, und das gilt für alle Regionen, lebt von der Vielfalt. Ein Beispiel gefällig? Südtirol pflegt die Weinkultur, das Allgäu die Bierkultur. Und doch lässt man sich gegenseitig gelten und lädt sich ein. Südtiroler Weine verkostet man auch im Allgäu, und die Meckatzer Bierspezialitäten bereichern zunehmend die Kulturlandschaft im nördlichen Italien.



Südtirol

Kleines Land – Alpenregion

Besiedelt war das Land bereits vor 5.300 Jahren: Dies beweist der Fund der Gletschermumie „Ötzi“ in den Südtiroler Bergen. Kontrastreich wird es, wenn man die Verschiebung der Staatsgrenzen im Laufe der Geschichte betrachtet: Ab 1565 war Südtirol als Grafschaft Tirol Teil des Habsburgerreichs, die vielen Burgen und Schlösser zeugen heute noch davon. 1919, nach dem Ende des Ersten Weltkriegs, wurde es davon losgelöst und Italien zugesprochen. Diese politische Veränderung prägte die Kultur, wie sie sich heute darstellt: Genau deshalb spricht man dort Deutsch und Italienisch – und auch Ladinisch. Und genau deshalb findet man in der Küche Knödel und Spaghetti. Seit 1972 ist Südtirol autonom. Die Autonomie leitet sich aus den Grundsätzen des ethnischen Minderheitenschutzes ab, der für die deutsch- und ladinischsprachige Bevölkerung in Italien gilt.

Allgäu

Alpine ländliche Region

Atemberaubende Gipfel und malerische Täler, sanfte Hügel und schroffe Felsen. Das Allgäu fasziniert mit seiner atemberaubenden Natur. Die Besiedelung reicht zurück bis in die Steinzeit, was Funde im Kleinwalsertal belegen. Kempten gehört zu den ältesten Städten Deutschlands und ist auf eine erste Ansiedelung durch die Kelten zurückzuführen. In vielen Jahrhunderten prägten Römer, Alemannen, Franken, Stauer und Welfen das politische Geschehen sowie die politischen Strukturen in der Region. Namentlich wurde das Allgäu als „Albigauge“ oder „Albigoi“ im 9. Jahrhundert erstmals erwähnt. Viele Jahrhunderte war es vor allem eine ländlich geprägte Region, in der Flachs angebaut wurde. Ab Mitte des 18. Jahrhunderts wurde die Milchwirtschaft im Allgäu ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, heute längst überholt vom Tourismus.



Echt g'sund vom Berg

Auf dem Südtiroler Pretzhof wird biologisch gekocht und nachhaltig gewirtschaftet

Ein paar Kilometer oberhalb Sterzings, am Eingang des Pfitschertales, befindet sich das kleine Streudorf Tulfer. Auf 1.500 Höhenmetern liegt der alte Bergbauernhof „Pretzhof“ mit traumhaftem Blick auf den Sterzinger Talboden und auf die umliegenden Berggipfel der Stubai- und Zillertaler Alpen. „Wir machen nichts Neues, nur das, was Bauern hier jahrhundertlang gemacht haben“, sagen Karl Mair und seine Frau Ulli. Die beiden können gut und gern als typische Vertreter des Südtiroler Menschenschlags gelten.

Im Wirtshaus wird frisch gekocht, heimisch und natürlich – „von vitalen Böden auf den Teller“, wie es heißt. Hier folgt man der Theorie: „Je kürzer die Wege, desto besser und gesünder das Essen.“ Die Grundprodukte dafür gedeihen zum überwiegenden Teil am Hof – ganz im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten. Oder sie entstammen dem Wald, wie Beeren und das Wild.

Nur regionale Produkte

Die Mairs, und inzwischen schon deren nächste Generation, verzichten seit vielen Jahren auf sämtliche chemischen Substanzen. „Seit 25 Jahren sind wir jetzt da, wo wir sein wollen, und genauso lang hat der Weg hierher gedauert“, sagen sie. Was nicht selbst produziert werden kann, wird regional zugekauft bei Bauern, die dieselbe Überzeugung teilen.

Rund zwanzig Mitarbeiter helfen mit. Das „Hofladele“ ist gut gefüllt und besucht. Zusätzlich zu den klassischen Lebensmitteln und gut sortierten Weinen im „Weinladele“ gibt es auch Fleisch- und Wurstwaren aus der eigenen Metzgerei. Hier gilt ebenso: „Das Tierwohl liegt uns am Herzen.“ Selbst aus weniger edlen Teilen wie Zunge oder Hals wird hier Leckeres gekocht. „Man kann die Gäste erziehen“, davon sind Mairs überzeugt. Und auch davon, dass „das Fleisch von Tieren, die sich wohlfühlen, besser ist.“ Und das schmeckt man selbstverständlich. Genügend leckere vegetarische Alternativen wie Graukäse-Soufflé oder Kräuterspätzle gibt es natürlich auch. Außerdem sind Mairs überzeugt, „dass es den Bauern nur gutgehen kann, wenn die Gastronomie wieder mehr heimische Lebensmittel von fleißigen Bergbauern auf die Teller bringt. Letztendlich werden wir mit Importware nicht glücklich werden.“ Eine Philosophie? „Dem Boden und den Tieren verbunden, unseren Gästen zugetan, so arbeiten wir mit Begeisterung und großer Sorgfalt zu unserer Freude und deren Genuss.“



Wer speisen möchte, sollte reservieren. Meckatzer Bierspezialitäten gibt es auch. Einkaufen geht online: pretzhof.com

FANVIEW



Wangen. Was war das für ein herrlicher entspannter Sommertag. Ende August kamen viele FANs beim längsten Sommerfest im Allgäu, der Landesgartenschau, voll auf ihre Kosten. Die Beachbar, idyllisch am Ufer der Argen gelegen, wurde bei lässigen DJ-Beats zum Meckatzer-Treffpunkt.



Jede Menge Preise gab's beim Gewinnspiel zu ergattern und für 50 FANs war sogar der Eintritt umsonst. Übrigens: Fast 1 Mio. Besucher konnte die Landesgartenschau insgesamt in Wangen begrüßen.

Zwei Tage im Frühling

Willkommen zum Weiss-Goldenen-Wochenende am 16. und 17. Mai



Meckatz. Feiern, Party machen, abtanzen und mal einen Blick ins Herz der Brauerei werfen. Das kann man am 16. und 17. Mai 2025.

Am Freitag, den 16. Mai, geht's los in der Ladestraße mit dem bewährten Sound der Albracher. Am Samstag folgt dann der Tag der offenen Tür in der Brauerei.

Das große FANCLUB-Fest, exklusiv für unsere FANs, soll am frühen Samstagabend stattfinden. Wie genau und was konkret geboten wird, erfahrt ihr noch rechtzeitig.



Jede Menge FANs

FANCLUB-Tag auf der Landesgartenschau



Im neuen Jahr gibt's dann alle Infos zur Brauerei-Party im Mai unter www.meckatzer.de/brauerei-party



Friedrichshafen
Die Schneiders kommen

Jessica
„Bier“ in einer süßen Form

Natur-Radler
Theodor Kramer beim Kanufahren

Lakestaff on Tour
10.237 views
Klaus Winter (l) u. Alexander Waldorf in Nashville Tennessee
www.lakestaff.com

Bosnien-Herzegowina
Sonnensegel im Sutjeska Nationalpark
@Fabi Relsch

Alles Gute zum 60.
Ein wundervoller Baum zum Geburtstag!

Kanada
Florian Riedesser grüßt vom Lake Louise

Natur-Radler
Radlerpause an der Nordsee

Thomas Schaz auf Wanderschaft
»Grenzgänger«

New York
Karl Bäurle am Times Square

Graz-Seiersberg (A)
Harald Drescher tauscht Weiss-Gold gegen Strasser Harmonika
@Harald Drescher
@Stefan Edler (r)

La Palma
Tanja Seyboldt genießt ihr Hell

Brotzeit
Michi lässt es sich schmecken

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

1 Bulli, fast 1.000 Brotzeiten

Die dritte Meckatzer-Bulli-Tour war wieder ein riesiger Erfolg

Meckatz. Es ist unglaublich, wie gut auch die dritte Meckatzer-Bulli-Tour bei den Leuten angekommen ist. Mehr als 1.000 Kilometer wurden gefahren und fast ebenso viele Brotzeiten verteilt. Die meisten Besuche waren natürlich geplant, aber es gab auch wieder ungeplante Stopps.

Ende August ist der Meckatzer-rote 34 PS starke Bulli wieder zur Brotzeit-Tour vom Brauereigelände abgefahren. Rund vierzig Stationen zwischen Biberach und Bodensee, Kempten und Konstanz wurden angefahren. Verteilt wurden Leckereien wie Bergkäse, Brot und echte Allgäuer Kaminwürsten. Und natürlich gab's Mecki-Mix und Bierspezialitäten.

Zwei Wochen war das Meckatzer-Team unterwegs, ganz unterschiedliche Stationen wurden angefahren und mit Bier und Brotzeiten versorgt. Büro- und Baugemeinschaften waren genauso darunter wie Erntehelfer und auch so mancher Spontanhalt. Für die Brotzeit-Tour muss man sich eigentlich bewerben, ein Formular ausfüllen und hoffen, dass man ausgewählt wird. Die Geschichte dahinter, also der Grund, warum der Meckatzer-Bulli unbedingt kommen soll, ist dabei das größte Auswahlkriterium. Und da haben sich alle Gewinner wieder mächtig ins Zeug gelegt.



Bad Waldsee



Mehr Fotos und die Geschichten dazu gib'ts unter meckatzer.de



Weiler



Stiefenhofen



100-jährige Zusammenarbeit

Fidelisbäck und Meckatzer

Wangen. Am 15. September wurde ein ganz besonderes Ereignis gefeiert: das 100-jährige Bestehen der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen Fidelisbäck und Meckatzer. Bereits vor 500 Jahren wurde die Bäckerei gegründet, die beim Brot gänzlich auf Fertigbackmischungen, Geschmacksverstärker und chemische Zusatzstoffe verzichtet und deshalb mehrfach ausgezeichnet wurde. „Slow baking“ passt deshalb seit vielen Jahren zum „Slow brewing“ von Meckatzer. Die Ansprüche und Grundsätze von Brauerei und Bäckerei sind identisch, man verschreibt sich gemeinschaftlich dem Regionalen und Traditionellen und vor allem der guten Handarbeit. Und das schon seit hundert Jahren.

Die Veranstaltung war ein voller Erfolg, die Atmosphäre geprägt von guter Stimmung und fröhlichem Miteinander.

Live-Musik und unterhaltsame Aktivitäten für Groß und Klein machten die Feier zu einem Fest für die ganze Familie. Auf die nächsten 100 Jahre toller Zusammenarbeit, Innovation und gemeinsamer Erfolge!



Immer up to date

FANS, die zukünftig unseren Newsletter möchten, bitte über die Website unter der Rubrik Newsletter anmelden.



- 1 Oberschwabenschau, Ravensburg
- 2 Festwoche, Kempten
- 3 Bieranstich Heels Alpe, Festwoche Kempten
- 4 Tettlinger Hopfenwander-tag
- 5 Vihscheid, Thalkirchdorf
- 6 Partyboot auf dem Bodensee



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



Haidgau. Zur Bewahrung des dörflichen Kulturguts trafen sich 1975 am 14. Juni vierzig fasnetsbegeisterte Haidgauer, um die Narrenzunft offiziell zu gründen. Der Namensgeber der Zunft „Chadaloh“ ist tief in der Geschichte Haidgaus verwurzelt. Auch die weiteren Narrengestalten mit den geschnitzten Masken, Schaffellen, Glocken, Kuhschwänzen und den handbemalten Weißkittelhäusern haben allesamt geschichtlichen Hintergrund und bereichern die Fasnachtslandschaft in der oberschwäbischen Heimat.

2025 steht ein besonderes Jubiläum an

1982 wurde die Narrenzunft in den alemannischen Narrenring aufgenommen. Ein lebendiges Miteinander und starker Zusammenhalt von Jung und Alt zeichnen das Vereinsleben aus. Im Jahr 2000 feierte die Zunft ihren 25. Geburtstag mit einem großen Freundschaftstreffen des Alemannischen Narrenrings, ebenso das 40-Jährige im Jahr 2015.

Feiern ist das Stichwort, denn das können die Haidgauer Narren schon seit jeher. So ist der Haidgauer Narrensprung, der alljährlich Samstag vor der Hochfasnet stattfindet, auch für viele Auswärtige ein Highlight. Jedoch wird hier auch die brauchtümliche Dorf- fasnet hochgehalten, am Gumpigen Donnerstag, dem traditionellen Zunftball und etlichen weiteren Veranstaltungen innerhalb der Fasnacht, aber auch das ganze Jahr hindurch.

2025 steht ein besonderes Jubiläum an. Die Haidgauer Narrenzunft Chadaloh e.V. 1975 wird fünfzig Jahre alt. Dies wird natürlich gebührend gefeiert und



„Wieso???? Awaaa!“

Die Narrenzunft Haidgau Chadaloh
gibt es seit fünfzig Jahren

beginnt mit einer Narrenmesse am Sonntag, dem 16. Februar 2025, in der Haidgauer Pfarrkirche St. Nikolaus.

Am Jubiläumswochenende wird neben dem Ehrengastempfang und dem Brauchtumsabend am 21. Februar 2025 in der Turn- und Festhalle der Höhepunkt für alle Narren stattfinden. So wird Samstag, der 22. Februar 2025, gänzlich dem närrischen Treiben gewidmet sein.

Ein großes Freundschaftstreffen des Alemannischen Narrenrings wird den Rahmen bieten für den bunten Jubiläumsumzug, bei dem sich zahlreiche Allgäuzünfte des Alemannischen Narrenrings und viele Zünfte der Regionen Bodensee und Oberschwaben-Donau ein Stell-dichein geben werden.

Den Jubiläumsausklang bilden Veranstaltungen wie die Dorffasnet am Gumpigen Donnerstag sowie der große traditionelle Zunftball mit Programm und Tanz am Fasnachts- samstag. Die Haidgauer Narrenzunft Chadaloh e.V. freut sich schon heute auf zahlreiche Besucher.



www.nz-chadaloh.de



„Sagen Sie
mal,
Herr Weiß ...“

... was
ist eigentlich Ihre
liebste Winter-
aktivität?

Ich mag es ja, dass es bei uns noch Jahreszeiten gibt, die alle ganz unterschiedlich sind. Auf den Winter bzw. den Schnee freue ich mich aber schon besonders. Und natürlich bibbere ich immer, ob der Schnee überhaupt liegen bleibt. Skifahren ist einfach meine Leidenschaft. Wenn der Schnee dann mal liegt, liebe ich es, mit Tourenskiern auf den Hochgrat zu gehen. Am liebsten ganz früh morgens, wenn es frisch geschneit hat. Und dann im Staufner Haus einkehren und im Tiefschnee abfahren. Einfach herrlich.

Lena-Weiss-Cup

Seit 22 Jahren unterstützt Meckatzer die Jugend beim Allgäuer Skiverband



Meckatz. Der „Lena-Weiss-Cup“ ist im Allgäuer alpinen Skisport bei Schülerinnen und Schülern nicht mehr wegzudenken. Seit 23 Jahren hat diese Rennserie ihren festen Platz im winterlichen alpinen Geschehen bei Kindern und Jugendlichen. Seit 2008 trägt sie den Namen „Lena-Weiss-Cup“.

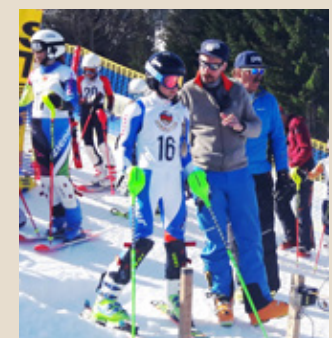
Lena Weiss steht für Mut

Dieter Haug, Geschäftsführer und Pressewart beim Allgäuer Skiverband: „Mit diesem Namen ehren wir unseren langjährigen Sponsor.“ Warum die Brauereigründerin Lena

Weiss hier mit ihrem Namen geehrt wird, erklärt Brauereichef Michael Weiß so: „Lena Weiss war eine mutige Frau, sie hat 1873, nach dem Tod ihres Mannes, die Brauerei und die Familie gerettet und die Firma nicht verkauft, sondern allein weitergeführt. Damals eine sehr mutige Entscheidung für eine Frau mit sechs Kindern.“ Kinder und Jugendliche zu unterstützen, ist ein Anliegen, das der Brauereiführung seit jeher am Herzen liegt. Und wenn dann noch sportliche Aktivitäten und hier vor allem der alpine Wintersport dazukommen, erst recht.

Allgäuer Skiverband:

Der Allgäuer Skiverband ist ein regionaler Skiverband. Das Einzugsgebiet ist riesig und reicht von Lindau bis nach Füssen bzw. von Oberstdorf bis nach Nördlingen. Insgesamt hat der Verband 50.000 Mitglieder und 220 Vereine. Der alpine Bereich ist der größte. Zigtausende Kinder und Jugendliche sind hier in Vereinen aktiv, Hunderte von Trainern und Lehrern unterstützen sie. Viele Rennen finden statt, darunter auch allgäuweite Rennserien wie der „Reichmann-Cup“ oder eben der „Lena-Weiss-Cup“.



„Ich mag die vielen persönlichen Kontakte“



Der Heimdienst wird immer noch stark nachgefragt – Sören Giselbrecht (mit Mütze) erzählt, warum

Meckatz. Der Lkw kommt alle zwei Wochen vorgefahren, der Fahrer lädt die Träger aus, bringt sie bei Bedarf auch in den Keller, hält ab und zu ein kurzes Schwätzchen und nimmt das Leergut wieder mit. Was vor fünfzig Jahren noch gang und gäbe war, hat sich wegen großer und kleiner Getränkemärkte stark verringert. Dass es den Heimdienst bei Meckatzer immer noch gibt, ist keine Selbstverständlichkeit. Viele Brauereien haben ihn längst abgeschafft.

Gleich drei Touren machen die insgesamt fünf Heimdienst-Mitarbeiter bei Meckatzer. Die eine führt rund um die Brauerei bis Lindau, die andere rund um Immenstadt bis ins Kleinwalsertal und die dritte rund um Kempten. Etwa fünfzig Kilometer einfache Strecke misst die letztere, sie wird von Sören Giselbrecht bedient. „Mein Tourgebiet beginnt in Isny, endet in Dietmannsried und führt durch den Kemptener Großraum.“ Da sei er jeden Tag „gut acht Stunden“ beschäftigt.

„Nachmittags wird für den nächsten Tag geladen, damit man morgens gleich starten kann.“

„Nachmittags wird für den nächsten Tag geladen, damit man morgens gleich starten kann“, erklärt der 29 Jahre alte gelernte Kälteanlagenbauer seinen Arbeitsalltag. In Coronazeiten ist er produktionsbedingt vom Kundendienstmonteur ins Fahrerteam gewechselt und hängengeblieben. „Das war auch die Zeit, als wir verstärkt nachgefragt wurden“, erinnert er sich. Und bei vielen Kunden sei das Angebot so gut angekommen, dass es jetzt weiter nachgefragt werde.

„Ich mag den Job richtig gerne“, sagt er. „Der recht

persönliche Kontakt mit den Kunden“ hat es ihm angetan. „Man kommt ja doch sehr in das private Umfeld des Kunden hinein, das setzt ein großes Vertrauen und einen guten Umgang miteinander voraus“, weiß er. „Ich kenne

„Wir sind tatsächlich bei vielen Kunden ein fester Bestandteil des Tagesablaufs.“

inzwischen viele beim Vornamen, man sieht sich alle 14 Tage und weiß dann auch viel voneinander.“ Themen wie Krankheiten, Wohlbefinden, was die Kinder machen etc. gehören dazu. „Der persönliche Draht zum Kunden ist einfach das Coole am Heimdienst.“ Und außerdem weiß er, „dass wir bei vielen fester Bestandteil des Tagesablaufs sind“. Und berichtet, dass vor allem ältere Kunden diese soziale Komponente sehr wertschätzen.

Die Touren werden allein gefahren, die fünf Mitarbeiter – darunter auch Ersatzfahrer – teilen sich die drei Touren untereinander auf. Bestellungen und Änderungen werden meist telefonisch angenommen. Schwätzchen gibt's natürlich nicht bei allen, denn zwischen dreißig und vierzig Kunden werden pro Tag und Tour bedient. „Das ist einfach sehr abwechslungsreich“, fasst Giselbrecht zusammen, „kein Tag und kein Kunde ist wie der andere.“



Sören Giselbrecht:
Die Heimdienstoffahrer lieben alle „den persönlichen Draht“ zu den Kunden.



Fest-Märzen-Zeit

Meckatz. Jetzt ist wieder Fest-Märzen-Zeit. Dieses nach altem Rezept und mit feinsten Spezialmalzen eingebraute Bier gibt es allerdings nur in der Weihnachtszeit. Der Begriff „Märzenbier“ stammt noch aus der Zeit der bayerischen Brauordnung von 1539, in der per Dekret festgehalten wurde, dass Märzenbier nur zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (25. April) gebraut werden durfte. Grund hierfür war, dass für das Brauen qualitativ herausragender Biere tiefe Temperaturen bis maximal 10°C notwendig sind.

Heute noch gilt gemäß des Biersteuergesetzes die Regelung, dass Biere mit einer herausragenden Namensgebung einen überdurchschnittlich hohen Stammwürzegehalt benötigen – beim Fest-Märzen liegt die Stammwürze bei circa 13,5 %, infolgedessen der Alkoholgehalt bei 5,6 %.

Das Fest-Märzen ist eine bronzefarbene Bierspezialität, die sich durch eine unverwechselbare, fruchtig-kernige Malzaromatik auszeichnet, ausbalanciert von einer feinsinnigen Hopfennote. Besonders gut passt dieses exklusiv zur Weihnachtszeit angebotene Bier zu Kalb- und Rindfleisch, mildem Käse oder auch einer gehaltvollen Pasta.



MECKATZER JAHRESWEISER 2025

Ein Hoch auf die Kuh

Der Meckatzer Jahresweiser 2025 steht ganz im Zeichen der Kuh – einem Tier, das wie kein anderes für eine ganze Region steht. Das Allgäu ohne Kühe ist undenkbar, fast wie das Allgäu ohne Berge oder das Allgäu ohne Bauern. Für uns ein Grund, diesen intelligenten und überaus fotogenen Tieren ein Denkmal zu setzen. Zwölf Bilder mit Kuh-Motive begleiten das Jahr. Fotograf Jürgen Waffenschmidt hat attraktive Fotomodelle erspäht und märchenhafte Kuh-Stimmungen eingefangen.



Der Jahresweiser kann kostenfrei im Geschenkstadel abgeholt werden.

Vier Mal Freude pur!

Statt vieler kleiner Weihnachtsgeschenke honorieren die Meckatzer das ehrenamtliche Engagement von vier Institutionen bzw. Vereinen.

Jeweils 2.500 Euro gehen noch in diesem Jahr an:

- SZ-Nothilfe (Ravensburg)
- Kinderbrücke, Kinder in Not (Isny)
- Der bunte Kreis Allgäu (Kempten)
- DRK KV Bodenseekreis e.V. (Friedrichshafen)

Auf nach Meckatz!

Neues im FAN-Shop!

i Jetzt online auf www.meckatzer-shop.de stöbern oder im Geschenkestadel vor Ort vorbeischaun und das Weihnachtsgeschenk finden, das garantiert Freude bringt.

Bierige Weihnachten

Schon entdeckt? Unsere Meckatzer-Merch-Weihnachtskollektion bringt richtig gute Laune unter den Baum. Ob stylische Ugly-Christmas-Pullover für den perfekten Festtags-Look, kuschelige Weihnachtssocken, witzige Boxershorts mit winterlichen Motiven oder ausgefallene Christbaumkugeln – hier findest du die ideale Geschenkidee für echte Bierliebhaber.

Meckatzer-Hörnerschlitten

Der Hörnerschlitten ist aus robustem, langlebigen Holz gefertigt und bietet maximale Stabilität für Groß und Klein. Ob rasante Abfahrt oder gemütliche Spazierfahrt – unser brandneuer Hörnerschlitten im winterlichen Meckatzer-Look ist der perfekte Begleiter für alle Winteraktivitäten.

Mach's dir bequem

... mit unserem Sitzsack im Meckatzer-Kronkorken-Look. Perfekt fürs gemütliche Beisammensitzen und in Kombi mit unserem Bierkasten-Aufsatz, der jede Bierkiste zum Beistelltisch umfunktioniert.



Neue Softshell-Kollektion

Dein perfekter Begleiter für die kühlere Jahreszeit. Ideal für Spaziergänge oder Biergartenbesuche. Die Kollektion ist als Jacke oder Weste – jeweils mit abnehmbarer Kapuze – für Damen oder Herren erhältlich. Sie ist wasserdicht, windabweisend und atmungsaktiv.



Neue Mitarbeiter



Die Logistik hat Verstärkung bekommen: **Falko Peters** ist seit Kurzem unser neuer Dispositionsleiter. Nach einer leitenden Funktion in der Materialwirtschaft und Logistik bringt er nun sein umfangreiches Wissen und seine Erfahrung in unsere Disposition ein.

Gleich zwei neue Mitarbeiter düsen durch die Ladestraße: **Valentin Oniga** unterstützt seit Kurzem unser Logistikteam als Staplerfahrer, und **Nikolai**



Bischofberger ist für den Pre-Pack-Bereich zuständig. Er hilft zudem bei den Staplerfahrern und Kommissionierern aus.

Kevin Haardtner hat im September seine Ausbildung als Industriekaufmann mit Schwerpunkt IT begonnen.

Wir wünschen viel Freude bei der Arbeit – auf eine gute Zusammenarbeit!



Jubilare

Wolfgang Rimmele feierte am 1. 9. das außergewöhnliche 45-jährige Betriebsjubiläum. Nach der Ausbildung bei uns war er für den Personalbereich sowie für die Lohn- und Gehaltsbuchhaltung zuständig. Seine Erfahrung und Zuverlässigkeit wissen alle sehr zu schätzen.



Stolz kann auch **Edmund Nußbaumer** auf sein 55-jähriges Betriebsjubiläum sein. Seit Beginn ist er mit viel Engagement als Gebietsverkaufsleiter für die Region Bodensee/Oberschwaben und Vorarlberg unterwegs.



Wir freuen uns, mit **Sarah Pelzer** das 10-jährige Jubiläum zu feiern. Sarah hat ihre Ausbildung in Meckatz absolviert und ist seitdem im Marketing/Vertrieb tätig, wo sie maßgeblich zum Erfolg unserer Marke beiträgt.



Auch **Lorenz Taube** feiert sein 10-Jähriges. Er ist als Heimdienst-Bierfahrer im Raum Allgäu unterwegs. Seine verlässliche Art schätzen Kunden und Kollegen. „Herzlichen Glückwunsch!“ an alle!



Ruhestand



Nach 45 Jahren Betriebszugehörigkeit wurde **Rudi Kirchmann** am 1. Oktober 2024 in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Rudi war nicht nur ein hervorragender Betriebschlosser, sondern auch lange Jahre Betriebsratsvorsitzender und hat unser Unternehmen maßgeblich mitgestaltet. Sein unermüdlicher Einsatz, sein Fachwissen und seine Leidenschaft für die Arbeit werden den Meckatzern fehlen. Rudi setzte sich stets für die Belange seiner Kollegen ein und förderte ein positives Miteinander im Team.

Einladung für alle FANCLUB-Mitglieder

Meckatzer FANCLUB-Skitag am 8. Februar 2025



Noch kein FANCLUB-Mitglied? Jetzt anmelden unter: meckatzer.de/fanclub

Oberjoch/Bad Hindelang. FANCLUB-Rudel aufgepasst:

Am 8. Februar 2025 gibt es wieder einen Tag voller Ski, Spaß und Wintersport beim beliebten Meckatzer-FANCLUB-Skitag im Skigebiet Oberjoch/Bad Hindelang. 52 bestens präparierte Pistenkilometer und ideale Wintersportbedingungen warten auf alle Mitglieder

des Meckatzer-FANCLUBs und die, die es noch werden wollen.

Der FANCLUB-Skitag bietet für alle Altersgruppen und jedes Können das passende Erlebnis: Kinder bis 15 Jahre erlernen im Kinderland spielerisch das Skifahren, während Erwachsene die Möglichkeit haben, das neueste Wintersport-Equipment der Ski- &

Snowboardschule Ostrachtal zu testen. Wer keine eigene Ausrüstung hat, kann diese bequem vor Ort ausleihen und erhält als FANCLUB-Mitglied sogar 20 Prozent Rabatt. Nach einem Tag auf der Piste lädt die Meckatzer Sportalp zum geselligen Après-Ski ein, bei dem die FANCLUB-Biermarken eingelöst werden können.

i Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Mitglieder des FANCLUBs erhalten einen Tages-Skipass zum Sonderpreis von 20,- Euro. Für Familienangehörige gibt es Rabatte. Anmeldeschluss ist der 24. Januar 2025. Mehr unter: www.meckatzer.de/fanclub-skitag-2025

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