



PRESSEMITTEILUNG

Allgäuer GenussMacher 2020: die Nominierten stehen fest!

Meckatz, 8. Juli 2020 – Zum zweiten Mal sucht die Meckatzer Löwenbräu die GenussMacherinnen und GenussMacher des Allgäus. Im Rahmen einer Jurysitzung am 8. Juli wählte eine Jury aus insgesamt 246 Vorschlägen und Bewerbungen in drei Kategorien insgesamt neun Nominierte aus. Das Finale findet am 27. September in der Brauerei statt.

Nominiert sind:

Kategorie Persönlichkeit

Sepp Ellgass vom Ellgass Allgäu-Hotel: Bietet seinen Gästen im Hotel Ellgass Inspiration, Erholung und Genuss, eine Auszeit vom Alltag – das Allgäu mit Twist. Die Mischung aus innovativer Architektur, traditioneller Hofwirtschaft und der eigenen Landwirtschaft begeistert die Menschen weit über die Grenzen des Allgäus. Ein Gastgeber mit Leib und Seele.

Hermine Eller von Hermine kocht: Ihr Herzenswunsch ist es, die kulinarische Tradition der Allgäuer Küche über ihre Kochkurse weiterzugeben. Dazu gehören u.a. Brennter mit Bratkartoffeln, Krautkräpfen, Blutwurstkartoffeln oder auch ein Stopfa zum Nachtisch. Wer mit und bei ihr ein paar Stunden verbringt, wird von der Leidenschaft für die Allgäuer Küche ganz sicher angesteckt.

Thomas Breckle von Jamei Laibspeis: Ist Deutschlands einziger Hartkäse-Affineur, die höchste Auszeichnung für einen Käsehersteller. Er hat keine Kunden, er hat Fans. Wenn er dreimal in der Woche seinen Laden aufschließt, stehen sie Schlange.

Ihr Ansprechpartner:

Meckatzer Löwenbräu
Benedikt Weiß KG
Markus Horn
Kommunikation
Meckatz 10
88178 Heimenkirch

Tel.: 08381 / 504-130
Mail: markus.horn@meckatzer.de



PRESSEMITTEILUNG

Kategorie Initiative:

Allgäuer Bäcker e.V.: Eine Vereinigung von regionalen Bäckereifachbetrieben, die sich dem Erhalt des traditionellen Bäckerhandwerks verschrieben haben. Und damit auch dem Geschmack ursprünglich hergestellter Backwaren. Die Allgäuer Bäcker setzen auf Familienrezepte, althergebrachte Backweisen, hochwertige Zutaten und lange Teigreifezeiten. Industriell gefertigte Teiglinge haben in ihren Backstuben keinen Platz.

Allgäuer Hornochse: Verpflichtet sich der Artenvielfalt. Das Horn gehört zur Kuh und erfüllt wichtige Funktionen bei Stoffwechsel, Wärmehaushalt, Kommunikation und der Körperpflege. Daher unterstützt das Projekt die Zucht und Haltung horntragender Milchkühe, indem die Vermarktung horntragender Tiere im Rahmen des Allgäuer Hornochsens ermöglicht wird. Enthornung und genetische Hornloszucht sind für die Mitgliedsbetriebe kein Thema.

Allgäuer Hof-Milch: Für die beiden Gründer war es unbegreiflich, dass es im Milchland Allgäu keine eigenständige Molkerei mehr gibt, die Allgäuer Milch zu hochwertigen Produkten verarbeitet. Diese Lücke schlossen Johannes Nussbaumer und Matthias Haus 2016 mit der Hof-Milch GmbH. In Missen-Wilhams wird seit Anfang Dezember 2016 Allgäuer Heumilch zu frischen Milchprodukten verarbeitet. Dabei entscheidend ist, dass die Wertschöpfungskette im Allgäu bleibt.



PRESSEMITTEILUNG

Kategorie Produkt:

Sennalpe Mitterhaus: Die Sennalpe ist in ihrer Gesamtheit ein Produkt. Familie Beßler produziert selbst Bio-Alpkäse und Bio-Wurstspezialitäten nach Bioland-Vorgaben. Angeboten werden diese in der eigenen Gastwirtschaft oder über den 24h-Selbstbedienungs-Kühlschrank. Mit der Familie leben 14 Milchkühe, rund 40 Jungrinder und 10 Bentheimer Schweine auf der Alpe.

Allgäuer Eichelschwein: Unter 150 großen, uralten Eichen tummeln sich 15 Muttersauen mit ihren Ferkeln. Die freilaufenden Schweine beweiden drei Hektar im Immenstädter Hutewald. Etwa 18 Monate dürfen die Tiere im Eichenwald verbringen, bevor sie geschlachtet und verkauft werden. Das Fleisch gilt als Delikatesse.

Sell gmachts: Katja Will und ihr Team kombinieren bekannte Obstsorten, Gemüse und Kräuter aus der Region neuartig in Bio-Chutneys und Bio-Kräuterpestos. Die Köchinnen und Köche verbinden die Liebe zum Kochen, zum Allgäu und zu handwerklich gefertigten Bio-Produkten.

Über Meckatzer

Wahre Allgäuer Genussekultur – 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



PRESSEMITTEILUNG

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