



ALLGÄUER GENUSSMACHER

PRESSEMITTEILUNG

Erstmalig neun Allgäuer Genussmacher ausgezeichnet

Allgäuer Keramik, Hofgut Ratzenberg und Allgäuer Alpgenuss e.V. wurden mit dem Meckatzer Löwen geehrt

Heimenkirch, 15. Oktober 2019 – Die ersten Preise für die Allgäuer Genussmacher 2019 gingen gestern an die Allgäuer Keramik, das Hofgut Ratzenberg und den Allgäuer Alpgenuss e.V. Der Preis wurde in diesem Jahr erstmalig vergeben – auf Initiative der Meckatzer Löwenbräu. Die Familienbrauerei bat im Juni alle Allgäuerinnen und Allgäuer ihre persönlichen Genussmacher einzureichen. Rund 150 Einsendungen gingen ein, eine Expertenjury wählte neun Kandidaten aus: In der Kategorie „Produkt“ waren dies neben der Allgäuer Keramik aus Altstädten, die Alpenimkerei Jörg aus Kranzegg und die Bergfischzucht Gunzesried. In der Kategorie „Persönlichkeit“ wurden neben Dr. Alexander Eisenmann-Mittenzwei vom Hofgut Ratzenberg, Anton und Luise Holzinger von der Biokäserei Zurwies aus Wangen sowie Thomas Breckle und Martin Rößle von jamei laibspeis aus Kempten auserwählt. Und in der Kategorie „Initiative“ neben dem Allgäuer Alpgenuss e.V. mit Sitz in Ofterschwang, artemisia aus Stiefenhofen und das Gestüt Schochenhof aus Ottobeuren. Bei der Preisverleihung waren rund 60 Gäste dabei: die Nominierten, die Juroren, Multiplikatoren aus der Region und zwei prominente Gesichter: die Kabarettistin Luise Kinseher sowie der Koch und Buchautor Franz Keller (Vom Einfachen das Beste). Moderiert wurde die Veranstaltung von dem bekannten Allgäuer Spitzenkoch Christian Henze.

Bewegende Würdigung der Allgäuer Genussmacher 2019

Bei der Preisverleihung stellte Jurymitglied Hendrik Haase, bekannt als Food-Blogger „Wurstsack“, in seiner Laudatio für die Kategorie „Produkt“ heraus, warum in diesem Jahr die Allgäuer Keramik mit dem Meckatzer Löwen geehrt wird: „Keramik steht für Nachhaltigkeit und Tradition sowie für entschleunigten Genuss. In Zeiten des Plastik- und Alugeschirrs ist es gut, sich darauf wieder zu besinnen.“ Er erinnere sich mit Freude an seinen ersten Allgäu Besuch, bei dem ihm, aus Berlin kommend, Bäuerin Gerlinde Kässpätzle servierte – in einer



ALLGÄUER GENUSSMACHER

PRESSEMITTEILUNG

großen Schüssel auf einem einfachen Holztisch. Jurymitglied Astrid Löwenberg, Fachbereichsleiterin Sommellerie der IHK München und Oberbayern, hielt in ihrer Laudatio für die Kategorie „Persönlichkeit“ ein Plädoyer für die Mutigen und Querdenker, die sich mit ihrer Philosophie durchsetzen. Und betonte, „dass mit Dr. Alexander Eisenmann-Mittenzwei des Hofgut Ratzenbergs ein Mann stehe, den kein Amtsschimmel so schnell aufhalten kann.“ Und Jurymitglied Ulrich Hagemeyer, Redaktionsleiter der Allgäuer Zeitung, hob in seiner Laudatio für die Kategorie „Initiative“ hervor, dass alle Nominierten zwei Adjektive eienen: „Alle sind ehrlich und echt. Sie stehen und sorgen für gutes Essen. Genau das ist transformierte Heimatliebe. Der Verein Allgäuer Alpgenuss übersetzt dies mit seinem Netzwerk vorbildlich.“ Die Minuten der Preisübergabe waren für alle Beteiligten bewegend und berührend. Alle ausgezeichneten Allgäuer Genuss-Macher 2019 freuten sich über die Würdigung ihres Tuns und nahmen mit Stolz und Freude die Bronzestatue, den Meckatzer Löwen, und ihre Urkunden entgegen.

Ziel: Aufbau eines Genuss-Netzwerks im Allgäu

Gastgeber Michael Weiß, geschäftsführender Gesellschafter Meckatzer Löwenbräu, betonte, wie sehr er sich über diese Initiative und das damit entstehende Netzwerk im Allgäu, der Heimat des guten Geschmacks, freue: „Seit Generationen setzt sich die Brauerei für Qualität in allem Tun und eine Genusskultur ein. Jetzt nimmt diese Philosophie allgäuweit Formen an und trägt zum Wohle aller Allgäuerinnen und Allgäuer bei.“ Er kündigte an, dass die Initiative im nächsten Jahr eine Fortsetzung findet. Und die drei Allgäuer GenussMacher, die mit dem Meckatzer Löwen geehrt wurden, zusätzlich jeweils 5.000 Euro erhalten. Nicht, um damit in den Urlaub zu fahren, sondern um nachhaltigen Genuss im ursprünglichen Sinn zu fördern. Ob die Preisträger den Betrag für ein eigenes Projekt verwenden oder jemandem aus ihrem Netzwerk zukommen lassen, darüber entscheidet die Jury, die sich über jeweils drei Vorschläge dazu freut. Er bedankte sich bei der konzentrierten Arbeit der Expertenjury und besonders bei Otto Geisel. Der ehemalige Spitzengastronom und Initiator des



ALLGÄUER GENUSSMACHER

PRESSEMITTEILUNG

Eckart Witzigmann-Preis, kurz ECKART, verhalf der Idee der Allgäuer GenussMacher mit Konzeption, Realisierung und seinem Netzwerk zu einer erfolgreichen Umsetzung.

Kulinarisches Rahmenprogramm

Die Preisverleihung war umrahmt von einem spannenden und genussvollen Programm: Ein Allgäuer GenussMacher-Markt lud zur Verkostung zahlreicher kulinarischer Schmankerl ein – natürlich zubereitet mit den Produkten der neun Nominierten und um die ein oder andere Spezialität aus der Restaurantküche ergänzt. Ein ebenso großer Genuss waren die anregenden Kurzvorträge von zwei der sieben Juroren: Prof. Dr. Volkmar Nüssler, Leiter des Tumorzentrums München, begeisterte die Gäste mit einer lebendigen Rede „Was ist eine gute Ernährung aus Sicht des Mediziners, Genießers, Landwirts und Jägers?“. In all diesen Funktionen ist er mit viel Leidenschaft aktiv und unterstützt unter anderem seine krebskranken Patienten, durch eine angemessene und genussvolle Ernährung ihren Gesundheitszustand und ihr Wohlbefinden zu verbessern. „Was ist momentan in Paris, der kulinarischen Weltmetropole Nummer eins, an Trends erkennbar?“ Zu diesem Thema folgte ein Interview mit Matthias Hahn, dem Executive Chef des Drei-Sterne-Kochs Alain Ducasse, der heute weltweit Restaurants betreibt. Christian Henze entlockte dem Gast aus Frankreich spannende Einblicke in die angesagte „neue Natürlichkeit“ und die Wertschätzung der lokalen Landwirtschaft. Das Fazit: Warum nach Frankreich schweifen, wenn diese Schätze im nahen Allgäu zu Hause sind? Ein Verfechter der einfachen, guten Küche ist seit jeher auch Otto Geisel. Er hat sich in den letzten Monaten intensiv mit allen nominierten Produzenten bzw. deren Produkten beschäftigt und ist davon überzeugt, dass das Allgäu das Zeug hat, eine Genussregion à la Provence oder Piemont zu werden. Dies stellte er eindrucksvoll und lebendig bei der Vorstellung der Nominierten und der Juroren dar.

Die Preisverleihung der Allgäuer GenussMacher 2019 endete mit einem Streifzug durch die Brauerei und einem guten Schluck Meckatzer Weiss-Gold. Alle Beteiligten waren sich einig, dass sie sich schon jetzt darauf freuen, weitere



ALLGÄUER GENUSSMACHER

PRESSEMITTEILUNG

„Brüder und Schwestern im Geiste“ im kommenden Jahr kennenzulernen – und als Allgäuer GenussMacher auszuzeichnen. www.allgaeuer-genussmacher.de

Die Allgäuer GenussMacher 2019 auf einen Blick.

Kategorie „Produkt“

- Allgäuer Keramik aus Altstädten
Höchste Handwerklichkeit mit traditionellen Formen und Dekoren machen die Keramikstücke der über die Region hinaus bekannten Keramikmanufaktur einmalig – und bringen ein Stück echtes Allgäu in jedes Haus.
- Alpenimkerei Jörg aus Kranzegg
Mit seinem Allgäuer Alpenhonig trägt die Alpenimkerei zur Erhaltung und Förderung der Allgäuer Kulturlandschaft bei und erhält dabei die so zentrale Funktion von Bienen für die Natur aufrecht.
- Bergfischzucht Gunzesried
Die erste Bergfischzucht im Allgäu für See- und Elsässer Saiblinge schafft ein ganz besonderes Produkt, das durch die Reinheit des Allgäuer Wassers seinen einzigartigen Geschmack entfalten kann.

Kategorie „Persönlichkeit“

- Hofgut Ratzenberg aus Lindenberg
Dr. Alexander Eisenmann-Mittenzwei hat ein ganzheitliches Konzept geschaffen, das die Wertschöpfungskette nachvollziehbar macht – von der Herkunft des Futters für die Tiere über deren Haltung, Schlachtung, Veredelung hin zur Ladentheke und Nutzung der eigenen Gastronomie.
- Biokäserei Zurwies aus Wangen
Luise und Anton Holzinger leben nach dem Prinzip Qualität statt Quantität und garantieren durch ihr verantwortungsvolles Handeln sowohl Mitarbeitern als auch Landwirten eine gute Zukunft.



ALLGÄUER GENUSSMACHER

PRESSEMITTEILUNG

- jamei laibspeis aus Kempten

Die Käse-Affineure Thomas Breckle und Martin Rößle bringen mit ihrer traditionellen Handwerkskunst das Allgäu in seiner schönsten und geschmackvollsten Form bis nach Hamburg.

Kategorie „Initiative“

- Allgäuer Alpgenuss e.V. mit Sitz in Ofterschwang

Der Verein und seine Mitglieder nutzen heimische Produkte und verbinden dies mit dem Erhalt der Allgäuer Kulturlandschaft. Damit werden die Älplerinnen und Älpler zu Botschaftern ihrer Heimat.

- artemisia, der Allgäuer Kräutergarten aus Stiefenhofen

Der ökologisch arbeitende Hof mit Gärtnerei, Hofladen und Gaststube erhält Traditionen und Wissen durch die Förderung der Allgäuer (Heil-)Kräuter-Kultur mit dem Ziel, nachfolgenden Generationen fruchtbares Land zu hinterlassen.

- Gestüt Schochenhof aus Ottobeuren

Der ökologisch arbeitende Hof fördert die bedrohte Nutztier rasse Original Allgäuer Braunvieh, betreibt eine naturschutzorientierte Landwirtschaft und achtet bei allem Tun auf eine regionale Wertschöpfung.



ALLGÄUER GENUSSMACHER

PRESSEMITTEILUNG

Die 7 Experten der Jury auf einen Blick.



Prof. Dr. Martina Böhm

Studiengangsleiterin BWL-Food-Management, Duale Hochschule Baden-Württemberg



Hendrik Haase

Food-Blogger "Wurstsack", Berlin



Ulrich Hagemeyer

Redaktionsleiter Allgäuer Zeitungsverlag



Matthias Hahn

Executive Chef bei Alain Ducasse, Paris



Astrid Löwenberg

Fachbereichsleiterin Sommellerie, Gastronomie und Genuss IHK Akademie München und Oberbayern



Prof. Dr. Volkmar Nüssler

Leiter des Tumorzentrums der Ludwig Maximilians Universität München, Buchautor „Stark gegen Krebs“



Michael Weiß

Geschäftsführender Gesellschafter Meckatzer Löwenbräu



ALLGÄUER GENUSSMACHER

PRESSEMITTEILUNG

Über Meckatzer

Höchste Allgäuer Genussskultur – mit diesem Anspruch leitet der geschäftsführende Gesellschafter Michael Weiß die Familienbrauerei MECKATZER LÖWENBRÄU Benedikt Weiß KG in 4. Generation. Seit 1738 hat das Unternehmen das Braurecht inne. Mit seinen rund 115 Mitarbeitern arbeitet der Marktführer in der Region Allgäu, Bodensee, Oberschwaben konsequent daran, Bier als hochwertiges Genussgut zu positionieren. Bereits 1905 meldete die Brauerei beim kaiserlichen Patentamt in Berlin Weiss-Gold als Marke an. Heute ist es landauf, landab als Allgäuer Sonntagsbier bekannt. Seit mehr als 20 Jahren ist MECKATZER EMAS-zertifiziert und wurde als erste Brauerei in die Vereinigung „slowBrewing – Das Brauen mit Zeit für Geschmack e.V.“ aufgenommen. Seit 23 Jahren begleitet Meckatzer ein wachsender Fanclub, der mittlerweile mehr als 9.000 Mitglieder zählt. Das umfassende Engagement der Brauerei wurde 2012 mit dem Bayerischen Mittelstandspreis prämiert, Michael Weiß erhielt für seine Verdienste als Unternehmer und Bürger 2014 das Bundesverdienstkreuz am Bande.

6.395 Zeichen. Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Pressekontakt:

uschi vogg_PR
Uschi Ahlborn
Klenzestraße 85, 80469 München
Fon: 089 20 20 86 971
Mail: uahlborn@uvpr.de
www.uvpr.de