

Meckatzer Löwenbräu

Käse & Bier oder lieber eine Bierreise um die Welt?

Seit 1738 wird in Meckatz bereits Bier gebraut.



Ein Besuch in der Brauerei Meckatzer lohnt sich immer – ob zur klassischen Brauereiführung, zum Einkaufen im Fanshop oder zu einem schönen Essen unter alten Kastanien im Biergarten des Bräustübles. Jetzt im Frühjahr kommen noch vier weitere Gründe dazu: die neuen Kulinarischen Führungen mit Biersommelier Simon Fehr.

Rund 10.000 Besucherinnen und Besucher kommen jährlich ins Allgäu, um selbst einmal zu erleben, wie die Meckatzer Bierspezialitäten gebraut werden. Eineinhalb Stunden dauert die Brauereiführung, bei der alles Wissenswerte auf unterhaltsame Art und Weise vermittelt wird. „Auf dieser Basis haben wir nun zusätzlich vier verschiedene Kulinarische Führungen entwickelt“, so Marketingleiter Markus Horn „quasi ein Angebot für Einzelpersonen, Vereine und Gruppen, die bereits bei uns waren und Bier noch intensiver erleben möchten.“

Eine zentrale Rolle übernimmt dabei Biersommelier Simon Fehr. Der Fachmann verkostet gemeinsam mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern mal ausgewählte Meckatzer Biere, mal reist er durch die internationale Bierwelt von



Warum passt das Meckatzer Weiss-Gold so gut zu den Allgäuer Kässpätzle? Meckatzer Biersommelier Simon Fehr gibt im Rahmen der Kulinarischen Führung eine Antwort darauf.



Meckatzer aus über Belgien nach England und Rußland und mal serviert er zu den Bieren Allgäuer Küche. Beim Format „Käse & Bier“ erhält der Diplom-Biersommelier zusätzlich Unterstützung von Bianca Dering aus dem Käsladen Erkheim. Die beiden Experten werden interessante Kombinationen vorstellen – die durchaus ganz überraschende Geschmackserlebnisse hervorbringen können.

Alle Termine und weitere Details zu den Kulinarischen Führungen gibt es auf meckatzer.de, Tickets können dort direkt online gebucht werden.