



# UNSER WEISS-GOLD DEIN SONNTAGSMOMENT



*Jetzt Genuss-Tour  
gewinnen*

## **Gewinne eine Genuss-Tour durchs Allgäu in unserem Meckatzer VW-Bulli!**

Wir verlosen fünf Genuss-Touren durch das Allgäu für Dich und sieben Freunde. Starten wird die Tour in Friedrichshafen, geht über Scheidegg nach Oberstaufen, am Alpee vorbei und zurück nach Meckatz zum Abschluss in unserem Meckatzer Bräustüble. Dort wartet eine lange Tafel auf die Gewinner, an der ein Allgäuer Sonntagsbraten serviert wird. Mitmachen kannst Du ganz einfach, indem Du im Aktionszeitraum ein Meckatzer Bier, egal wie viel und welche Sorte, kaufst und den Kassenbon schnell und unkompliziert hochlädst.



*Jetzt mitmachen und gewinnen!*



**JETZT GENUSS-  
TOUR GEWINNEN!**

Einfach Meckatzer Bier  
kaufen und den Kassenbon  
auf meckatzer.de hochladen!

**Du willst für Dich und Deine Freunde eine Genuss-Tour mit dem Meckatzer Bulli gewinnen?**

**Dann mach einfach ein Foto Deines Kassenbons und lade es hier hoch!**

**Upload Kassenbon\***

(bitte keine Datei mit mehr als 1 MB)

Keine Datei ausgewählt

**Vorname\***

**Nachname\***

**E-Mail\***

**Deine Postleitzahl, Dein Ort\***

Ich habe die [Teilnahmebedingungen](#) gelesen und akzeptiert.\*

Ich möchte den Meckatzer Newsletter abonnieren.

**Einsenden**

Hier geht's zu unseren [Teilnahmebedingungen](#).





## *Unser Weiss-Gold, Dein Sonntagsmoment*

Was genau ist denn eigentlich ein Sonntagsmoment? Es gibt hier kein richtig oder falsch, denn jeder hat seinen eigenen ganz persönlichen Sonntagsmoment. Ob ein ausgiebiges Frühstück mit der Familie, eine große Wanderung, der klassische Sonntagsbraten oder der Tatort jeden Sonntagabend – all diese Momente geben uns ein ganz besonderes Gefühl. Ein Gefühl von Entschleunigung, Wohlbefinden und großem Glück. Für uns Meckatzer verkörpert ein Weiss-Gold genau dieses Sonntagsgefühl.

**Mit einem Schluck Meckatzer Weiss-Gold kann jeder Tag zu Deinem Sonntag werden!**

### *Das Allgäuer Sonntagsbier*

**Meckatzer Weiss-Gold, ein ganz eigenständiger Biertyp.**

Mit höchster Sorgfalt und mit ausgesuchten Rohstoffen aus kontrolliert-integriertem Anbau wird es nach traditioneller Art im Zweimaischverfahren aufwendig eingebraut und kalt gereift. So entsteht ein einzigartiger, harmonischer Biergenuss.

So besonders wie der Sonntag unter allen Tagen, ist das Meckatzer Weiss-Gold ein Glücksfall der Braukunst. Benedikt Weiß entwickelte das Rezept um 1875, das bis heute unverändert Bestand hat und von Generation zu Generation wie ein Geheimnis gehütet wird. Das Weiss-Gold ist dabei weder Pils noch Export, es definiert mit seiner Rezeptur eine ganz eigene Bierklasse.

1905 beantragte Benedikt Weiss Markenschutz beim Patentamt in Berlin, das Weiss-Gold wurde dadurch zur ersten geschützten Allgäuer Biermarke. Bekannt ist das Meckatzer Weiss-Gold bis heute auch als Allgäuer Sonntagsbier.

Hier erfährst Du noch mehr über unser Weiss-Gold.





## *Sonntagsbraten im Meckatzer Bräustüble*



In unserem Meckatzer Bräustüble bieten wir unseren Gästen jeden Sonntag frischen und knusprigen Sonntagsbraten. Dazu ein kühles Weiss-Gold vom Fass und der Sonntagsmoment ist perfekt.

Mehr zu unseren Spezialitäten-Tagen findest Du hier.

## *Sonntagsbraten-Kochtutorial mit Profikoch Ralf Hörger*



Damit Sie den traditionellen Sonntagsbraten auch zuhause genießen können, zeigt Profikoch Ralf Hörger Ihnen in einem Video-Tutorial wie der Braten ganz einfach gelingt.

[Hier geht's zum Koch-Tutorial.](#)

Hier kannst Du das [Rezept](#) für unseren Meckatzer Sonntagsbraten herunterladen.



### *Jetzt Meckatzer FAN werden*

Schon Mitglied im Meckatzer-Fanclub? Melde Dich an und genieße viele tolle Vorteile.

[mehr lesen](#)



### *Jetzt Newsletter abonnieren*

Wir informieren Dich regelmäßig über interessante Neuigkeiten rund um die Brauerei!

[mehr lesen](#)



### *Folge uns auf Social Media*

Folge uns auf [Instagram](#), [Facebook](#), [YouTube](#) und [TikTok](#): Stelle uns Fragen, nimm an exklusiven Gewinnspielen teil und erfahre alle relevanten News rund um Meckatzer!

[mehr lesen](#)