

## **Die Meckatzer Genießerbox**

Mit unserer Genießerbox möchten wir Ihnen dieses Jahr eine Auswahl von regionalen Köstlichkeiten präsentieren. Bei der Auswahl und Umsetzung unterstützte uns tatkräftig Kreativkoch Ralf Hörger vom Kochfest Lindau. Gerne möchten wir Ihnen nun zum Inhalt noch weitere Informationen geben:

### **Weiss-Gold Kräuter-Pasta:**

Die Pasta-Queen Eva Hartmann stellt exklusive Teigwaren auf höchstem Qualitätsniveau in Handarbeit her. Sie verwendet ausschließlich hochwertige Zutaten wie Hartweizengrieß, Mehl, Freiland-Eier, frische und getrocknete Kräuter und Gewürze sowie Gemüsesorten. Sämtliche Nudeln werden im Walzverfahren hergestellt, welches der Pasta einen aussergewöhnlichen Biss verleiht. Die schonende und langsame Trocknung ermöglicht der Nudel eine einzigartige Saugfähigkeit für Saucen und erfordert in der Zubereitung besondere Aufmerksamkeit, da sie innerhalb weniger Minuten gar ist. Die Weiss-Gold Kräuter-Pasta wurde von Frau Hartmann speziell für unser Genießerpaket kreiert.

### **Allgäuer 3er:**

Die Metzgerei Wegmann ist ein traditionsreicher Betrieb in Bad Wurzach, seit über 50 Jahren im Familienbesitz. Für die handwerklich hergestellten Fleisch- und Wurstwaren wird gesundes Qualitätsfleisch mit gesicherter Herkunft verwendet. Die teils langjährigen Vertragsbauern sind ausgesuchte ökologische Betriebe und Biolandbetriebe mit Mutterkuh-Haltung. Der Allgäuer 3er wurde aus besten Zutaten in Zusammenarbeit mit Ralf Hörger für die Meckatzer Löwenbräu produziert.

### **Feines kaltgepresstes Rapsöl:**

Bauernkraft ist ein Verbund von Allgäuer Bauern, die den Raps, eine uralte Kulturpflanze, von ihren Feldern ernten. Sie gewinnen daraus direkt vor Ort ein reines und bekömmliches Speiseöl ohne künstliche Zusätze. Kaltgepresstes Rapsöl zeichnet sich durch einen hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren, insbesondere der Ölsäure, aus. Der Anteil an essentiellen Fettsäuren ist sogar noch um ein vielfaches höher als beim Olivenöl. Daneben enthält Rapsöl viel Vitamin E.

### **Original schwäbischer Mostessig:**

Hersteller des Mosteressigs ist die Bodensee Essig Manufaktur Axel Zapf in Bodolz. Unser Mosteressig reifte ein Jahr und eignet sich besonders gut für Salate aller Art, sauren Käse, Birnen-Zwiebel-Relish, helle Saucen für Grillmarinaden oder Gemüsegerichte.

### **VonHier Roorkäse:**

Die Feinkäserei Stich aus Ruderatshofen ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit über 100-jähriger Geschichte. Für unsere Genießerbox haben wir uns für das VonHier Roorkäse entschieden. Dieser Bio-Camenbert wird ausschließlich aus Allgäuer Alpenmilch hergestellt.

### **Weiss-Gold Brotaufstrich:**

Den Weiss-Gold Brotaufstrich liefert uns Familie Locher vom Hopfenmuseum Tettngang nach hauseigenem Rezept. Deutschlands erstes Hopfenmuseum (seit 1995), eingebettet in grüne Hopfengärten, verbindet Vergangenheit mit Gegenwart. Ein moderner Hopfenanbaubetrieb bildet die Kulisse des Privatmuseums, das sich in alten, liebevoll sanierten Gebäuden befindet.

### **Meckatzer Trüffelstange:**

Die Konditorei Vogler aus Lindau stellt mit Hand geschöpfte Schokolade mit viel Sinn für Tradition und nur aus den besten Zutaten her. Für die Füllungen der eigens hergestellten Meckatzer Trüffelstange wurden unter anderem in Bierschnaps eingelegte Rosinen sowie karamellierte und geröstete Gerste verwendet.