



# Zötler Post



N° 105

ALLGÄUER BRAU-KULTUR UND LEBENSART AUS RETTENBERG

Ausgabe Sommer/Herbst 2018



## Liebe Freunde unserer Brauerei,

seit 571 Jahren sind wir die Bräus von Rettenberg. Für viele meiner 20 Vorfahren waren die Zeiten nicht immer einfach, teilweise grenzt es gar an ein Wunder, welche Herausforderungen da gemeistert wurden. Sie mussten Kriege, Wirtschaftskrisen und Epidemien über-

stehen. Geschafft haben sie das durch ihren eigenen und den unermüdlichen Einsatz ihrer Mitarbeitenden, einem Quäntchen Glück und der großen Leidenschaft für ihren Beruf und für gutes Bier.

Auch ich kann mir nichts Schöneres vorstellen, als Familienunternehmer zu sein mit der Möglichkeit, zu gestalten, Verantwortung zu übernehmen und meine Fußspuren in der Geschichte unserer Brauerei zu hinterlassen. Dieser Weg in einem mittelständischen Unternehmen führt vorbei an kleinen und großen Herausforderungen, dem Suchen und Finden von Antworten auf Markt- und Gesellschaftsfragen sowie dem Anpassen an neue Trends und (politische) Vorgaben.

Eine dieser Vorgaben (und Herausforderungen) wird Ihnen allen in Form einer E-Mail im eigenen Postfach oder einem Schreiben im Briefkasten bekannt sein: die neue Datenschutzverordnung der EU. Die Tatsache, dass wir in Zeiten von marktbeherrschenden globalen Riesen wie Facebook, Google und Amazon besonders vorsichtig sein müssen, wie ebendiese mit unseren persönlichen Daten umgehen, versteht sich von selbst. Allerdings kommt diese Erkenntnis seitens der regulierenden Verantwortlichen, nämlich der EU, viel zu spät. Die oben genannten Firmen konnten nur so groß und mächtig werden, weil sie

direkten Zugriff auf unsere Daten hatten und mit diesen in vielen Fällen eben nicht sorgsam umgegangen sind (z.B. beim Datenverkauf von Facebook an Cambridge-Analytica). Die Lösung der EU, die mittlerweile mit dem Rücken zur Wand steht, ist eine DSGVO (Datenschutz-Grundverordnung), die keinen Unterschied macht zwischen Unternehmen, die mit Daten ihr Geld verdienen, Mittelständlern und Handwerkern oder gar kleinen (ehrenamtlichen) Vereinen. Stattdessen wird – gesetzlich vorgeschrieben – eine extrem tiefgreifende Verordnung über alle(s) gestülpt. Der bürokratische Aufwand, der hierdurch für alle Beteiligten entsteht, ist immens, schafft Frust und Verzweiflung. Zudem sind die Bußgelder bei Verstößen gegen die Vorschriften der DSGVO absurd hoch und können in bestimmten Fällen ein Unternehmen oder einen Verein zerstören, wenn die Regularien auch in augenscheinlich unbedeutenden Kleinigkeiten überschritten werden. Speziell hier kommt auch noch die Angst vor den mittlerweile weitverbreiteten Abmahn-Anwälten hinzu, die die eigentlichen Gewinner solcher Regularien sind.

Ich bekomme durch solche Aktionen das Gefühl, dass die Politik sehr weit entfernt von der wirtschaftlichen Realität ist und auf die immer stärker globalisierte Wirtschaft keine adäquaten Antworten findet.

Für uns steht außer Frage, dass wir mit den Daten unserer Kunden und Partner immer sorgsam umgehen und auch die Anforderungen der DSGVO haben wir ordnungsgemäß umgesetzt. Es bleibt aber die Hoffnung, dass in der Zukunft auch wieder andere Zeiten kommen, mit realitätsnaher Politik, die uns als mündigen Bürgern auch wieder ein bisschen mehr eigenen Verantwortungsspielraum lässt. Abgesehen davon bietet das Jahr 2018 viel Grund zur Freude für unsere Brauerei. Die vielen Sonnenstunden fördern unseren Bierabsatz und speziell unsere Hauptsorten Zötler Gold und Bayerisch Hell liegen voll im Trend. Es gab wohl selten eine bessere Zeit für regionale Familienunternehmen, die ehrliche Lebensmittel produzieren und diese authentisch vermarkten.

In diesem Sinne hoffe ich, dass dieser Trend noch lange anhält, genauso wie das schöne Wetter und wünsche Ihnen viel Erfrischung und Genuss mit unseren Charakterbieren und -limonaden.

Auf Ihr Wohl

*N. Zötler*

Niklas Zötler

## Startschuss für die große Sommer-Aktion:

# Zötler Kronkorken-Jagd 2018

## Naturtrübes Radler genießen – Kronkorken sammeln – Grillfest gewinnen

Die Jagd auf den Hauptgewinn der großen Zötler Sommer-Aktion, ein komplettes Grillfest im Gesamtwert von ca. 1.500 Euro, kann beginnen. Ab sofort heißt die Devise, das neue naturtrübe Radler in der kleinen Flasche genießen, die grünen Kronkorken sammeln und am Dienstag, 21. August, zum Wiegen in den Getränkemarkt nach Rettenberg bringen. Hier entscheidet sich, wer dann den tollen Hauptpreis mit nach Hause nehmen kann. Platz 2 und 3 dürfen sich auf großzügige Bierpreise freuen. Für sieben weitere Teilnehmer warten Trostpreise.

Mit der Kronkorken-Jagd lenkt die Rettenberger Familienbrauerei bewusst den Fokus in diesem Sommer auf das neue, süffige naturtrübe Radler. Egal ob beim Entspannen am See, auf den Gipfeln der Allgäuer Berge oder beim Grillen im Garten, das naturtrübe Radler ist der perfekte

Begleiter. Bestehend aus 50% Zötler Bayerisch Hell und 50% Zitronenlimo ist das naturtrübe Radler ein alkoholarmer (nur 2,9% Alkohol), und dennoch geschmackvoller Durstlöcher für schöne Sommerabende

oder fröhliche Grillfeste. Sich jetzt davon zu überzeugen, ist in diesem Sommer deshalb doppelt lohnend.

Weitere Infos finden Sie auf [www.kronkorkenjagd.de](http://www.kronkorkenjagd.de).

### Gewinnen Sie jetzt ein komplettes Grillfest im Gesamtwert von 1.500 €

Was ist zu tun?

- 1. Zötler Radler naturtrüb kaufen**  
Bitte darauf achten, dass die Flaschen mit dem neuen, GRÜNEN Kronkorken verschlossen sind!
- 2. Möglichst viele grüne Kronkorken sammeln**  
Derjenige, der am meisten grüne Radler-Kronkorken sammelt, wird gewinnen!
- 3. Am 21. August 2018 im Zötler Brauereimarkt in Rettenberg Kronkorken abgeben.**
- 4. Die Gewinner werden auf dem Vollmondfest am 26. August bekannt gegeben.**



Unsere Biersommeliers – Geprüfte Botschafter der Bierkultur Seite 2



Feste, Festwoche und Festbier – der Sommer kann kommen Seite 4



Treffen Sie Doppel-Olympiasieger Johannes Rydzek Seite 4

Trinktemperatur für echten Biergenuss Seite 2

Andreas Genussrezepte Seite 2

Beliebte Ausflugsziele im Allgäu Seite 3

Veranstaltungen im Allgäu Seite 3

1. Zötler Freundeskreisfest ein voller Erfolg Seite 4

... nicht ganz bierernst Seite 4



## Unsere Biersommeliers: Geprüfte Botschafter der Bierkultur

Zwischenzeitlich haben alle Gebietsverkaufsleiter der Brauerei Zötler eine intensive zweiwöchige Ausbildung zum Biersommelier genossen. Ziel der Ausbildung, die von der DOEMENS-Genussakademie gemeinsam mit dem Bierkulturhaus in Obertrum/Österreich durchgeführt wird, ist die Vermittlung von vielseitigem

und vielschichtigem Bierwissen, das die geprüften Sommeliers befähigt, sowohl den Kunden einer Brauerei als auch den Gast und Gastronomen zu beraten. Die Biersommeliers sind zum einen Experten, um den Gast über den Herstellungsprozess des Bieres, die richtige Bierauswahl zur gewählten Speise und die positiven gesundheit-

lichen Auswirkungen des moderaten Bierkonsums zu informieren. Zum anderen ist der Biersommelier aber auch verantwortlich für die ausgeschenkte Bierqualität und die perfekte Präsentation des Bieres beim Gast. Er erstellt die Bierkarte, berät den Koch bei Biergerichten und organisiert den Biereinkauf.



Unsere Biersommeliers (von links): Martin Becker, Markus Herla, Dennis Marquardt und Uwe Söder.

## Gerade im Sommer besonders wichtig: Die optimale Trinktemperatur für echten Zötler Biergenuss

Damit jede Zötler Bierspezialität ihren vollen Geschmack entfalten kann, ist eine optimale Trinktemperatur erste Voraussetzung.

### Eine einfache Formel für wohltemperierten Genuss

Der Gerstensaft-Genießer kann sich dabei einer einfachen Formel bedienen, um sich oder seinen Gästen ein süßiges Bier mit der richtigen Kühle zu servieren. Gelagert werden sollte Bier grundsätzlich bei ca. vier bis sieben Grad Celsius. Die optimale Trinktemperatur liegt bei durchschnittlich sechs bis neun Grad (siehe Kasten unten).

### Ab in den dunklen Keller

Bier mag es generell kühl und dunkel und sollte daher idealerweise im Keller gelagert werden und auch hier am besten in einem Kühlschrank – stehend. Auch vor intensiver Sonneneinstrahlung sollte man es schützen, weil übermäßiger Lichteinfluss Geschmack und Aussehen beeinflussen. Dies ist auch der Grund, weshalb Zötler Bierspezialitäten vor allem in braunen Flaschen abgefüllt werden, um sie so vor starker Lichteinwirkung besser zu schützen. So fühlt sich das Bier viel wohler und das schmeckt man schließlich auch.

### Empfohlene Trinktemperaturen für Zötler Bierspezialitäten:

7 bis 9 °C	8 bis 10 °C
Radler naturtrüb	1447 naturtrüb
Zötler Gold	Korbinian Dunkel
Bayerisch Hell	Hefeweizen hell
Pils	Hefeweizen leicht
Vollmond Bier	Hefeweizen dunkel
Gold alkoholfrei	Hefeweizen alkoholfrei
Russ'n Halbe	Radler
Maibock	Fest-Bier
Festwochen-Bier	9 bis 13 °C
	St. Stephans Bock

## TÜV SÜD verleiht Zertifikat Zötler Qualitätsmanagement erneut erfolgreich bestätigt

Erneut erfolgreich abgeschlossen hat die Brauerei die Zertifizierung des Zötler Qualitätsmanagements durch den TÜV SÜD. Damit wurde von Zötler der Nachweis erbracht, dass die Forderungen der ISO 9001:2015 erfüllt sind. Mit dieser Zertifizierung wird auch bestätigt, dass das bereits im Jahr 2009 eingeführte Qualitätsmanagement weiterhin konsequent umgesetzt wird. Unter dem Begriff „Qualitätsmanagement“ werden alle Maßnahmen organisatorischer Art verstanden, die dazu dienen, die Qualität von Prozessen ständig zu verbessern. Dies soll dem Unternehmen helfen, Kunden langfristig zu binden, Marktanteile zu sichern und dabei wirtschaftlich zu handeln. Das jetzt verliehene Zertifikat mit Urkunde ist bis 2020 gültig.



## Höchste Auszeichnung für Zötler Biere 2x Gold und 1x Silber bei Craft Beer-Award

Mit zweimal Gold und einmal Silber bei der fünften Auflage des Meininger's International Craft Beer Awards konnte die Rettenberger Familienbrauerei Zötler einmal mehr auf eine erfolgreiche Teilnahme bei einem der renommiertesten und meistbeachteten Bierwettbewerbe der Welt zurückblicken. Dabei wurden diesmal von einem Rekord-Teilnehmerfeld von 90 Brauereien aus dem In- und Ausland rund 1.090 Biere zur Verkostung eingereicht. Für die hohen Anforderungen bei der Vergabe der Auszeichnungen spricht, dass nur rund 30 Prozent aller eingereichten Biere eine Auszeichnung erhielten. Drei dieser begehrten Medaillen gingen dabei nach Rettenberg. So wurden Zötler Gold und St. Stephansbock jeweils mit Gold ausgezeichnet, Silber erhielt das Korbinian Dunkel. Bräu Niklas Zötler betonte bei der persönlichen Übergabe der Medaillen, dass mit dieser fantastischen Auszeichnung ein weiterer Beweis für

die hohe Qualität der Produkte der Rettenberger Brauerei geliefert werde. Nicht zuletzt sei dies auch eine verdiente Anerkennung für die Leistungen des gesamten Brauer-Teams. Mit dieser erneuten Auszeichnung der gleichen Biere wie bei der letzten Auflage des Wettbewerbs könne auch der besondere Charakter dieser Biere unter Beweis gestellt werden.



Zu Recht stolz auf seine gesamte Brauerei-Mannschaft: Niklas Zötler bei der Preisverleihung des Craft Beer-Awards zusammen mit Lebensmitteltechnologie-Professor Dominik Durner.

## Andreas Genussrezepte

### Gegrilltes T-Bone-Steak mit selbstgemachter Senf-BBQ-Sauce und Kartoffel-Apfelsalat

#### T-Bone-Steak

- 2 T-Bone-Steaks
- grobes Meersalz
- grob gemahlener schwarzer Pfeffer (am besten Malabar)

Die T-Bone-Steaks aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie sich akklimatisieren können. Den Grill vorheizen und das ungewürzte Stück Fleisch auf den Rost legen. Je nach Dicke des Fleisches (2 bis 4 cm) zwischen 3 und 5 Minuten von jeder Seite grillen. Das Fleisch nach dem Grillen unter Alufolie ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilen kann und nicht direkt beim Anschneiden austritt. Ein Trick zum Bestimmen des Grades: Führen Sie Ihren Daumen und Zeigefinger (rare) zusammen und fühlen Sie Ihren Handballen. Mittelfinger (medium rare), Ringfinger (medium), kleiner Finger (well done).

#### Kartoffel-Apfelsalat

- 750 g Kartoffeln (z.B. rötliche Sorte Laura)
- 250 g säuerliche Äpfel (z.B. Granny Smith)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- Abrieb von einer unbehandelten Bio-Zitrone
- Saft von einer unbehandelten Bio-Zitrone
- 3 EL griechischer Joghurt
- 1 EL Dijon-Senf
- Meersalz

Die Kartoffeln in der Schale kochen und nach kurzem Abkühlen die Haut abziehen. Äpfel und Kartoffel in walnussgroße Stücke schneiden. Die Kräuter grob hacken. Aus dem Zitronenabrieb, -saft, Joghurt, Senf



und Meersalz eine würzige Marinade herstellen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Je nach Konsistenz etwas Wasser hinzugeben. Kurz vor dem Servieren noch mal mit Salz nachwürzen.

#### Senf-BBQ-Sauce

- 200 g Dijon-Senf scharf
- 50 g Honig
- 50 g brauner Zucker
- 80 ml hochwertigster Apfelessig (z.B. Apple Cider Vinegar von Braggs)
- einige Spritzer Tabasco (je nach Geschmack)
- 2 TL Worcester-Sauce
- 2 Zehen Knoblauch gepresst oder fein gehackt
- Meersalz

Alle Zutaten miteinander vermengen. Je nach Zutaten kann es möglich sein, dass man zum Schluss etwas nachschmecken muss. Vor allem beim Essig soll eine milde Variante gewählt werden, da es sonst schnell zu sauer werden kann.

#### Info T-Bone-Steak:

Das T-Bone-Steak bekommt seinen Namen durch den T-förmigen Knochen, der aus dem Rücken des Rindes stammt. Jeweils auf einer Seite des Knochens eingeschlossen befindet sich ein Teil des Filets und ein Teil des Roastbeefs im Querschnitt. Durch die Reifung und das Grillen am Knochen bleibt das Fleisch wunderbar saftig und geschmacksintensiv.

## Die Zötler Biersommeliers empfehlen ... Korbinian Dunkel

Ja, Sie haben richtig gelesen – wir empfehlen Ihnen ein dunkles Bier im Sommer. In der Jahreszeit, wo jeder über Radler und Helles spricht, wollen wir an einen absoluten Klassiker erinnern und Ihnen zeigen, dass unser Korbinian auch bei heißem Wetter wunderbare Genussmomente zaubern kann. Unser Dunkel besticht durch eine fein abgestimmte Röstmalzaromatik, mit Noten von Schokolade und Kaffee. Da wir auch bei diesem Bier auf einen hohen Vergärungsgrad achten und möglichst viel Malzzucker vergären, bleibt es wunderbar schlank. Stellen Sie sich also vor, Sie grillen ein schönes Stück Fleisch, einen saftigen Burger oder eine Portion Grillgemüse und genießen dies mit Freunden. Hierzu stellt unser Korbinian Dunkel die perfekte Begleitung dar, da es neben den kräftigen Grillaromen nicht untergeht, sondern

diese perfekt ergänzt. Falls Sie es dennoch etwas leichter mögen, können Sie sich auch ein dunkles Radler mit Zitronenlimo mischen – herrlich erfrischend und würzig. Wussten Sie eigentlich, dass früher in Bayern alle Biere dunkel waren? Durch das eher harte bayerische Wasser wurden mehr Farbstoffe aus dem Malz gelöst und es war nicht möglich, ganz helle Biere wie Pils zu brauen. Jetzt wünschen wir Ihnen viele genussvolle Momente mit unseren Charakterbieren!

Ihre Zötler Biersommeliers

#### Zutaten:

Wasser, Gerstenmalz, Hopfen  
Bittere: 19 Bittereinheiten  
Stammwürze: 12,5 %  
Alkohol: 5,2 %  
Trinktemperatur optimal: 8–10 °C

## Impressum

**Herausgeber:**  
Privatbrauerei Zötler GmbH  
Grüntenstraße 2  
87549 Rettenberg  
Tel. 08327/9210  
Fax 08327/7487  
zoetler-post@zoetler.de  
www.zoetler.de  
www.facebook.com/zoetler.bier

**Redaktion:**  
Herbert Zötler, Richard Moser  
**Fotos:**  
Brauerei-Archiv,  
Bayerischer Brauerbund e.V.  
**Gesamtherstellung:**  
Eberl Print GmbH  
87509 Immenstadt  
Auflage: 170.000 Exemplare



## Allgäuer Ausflugsziele ...



### Berggasthof „Einödsbach“ – ein Erlebnis mit grandioser Aussicht

Der Berggasthof „Einödsbach“ ist ein bei Wanderern und Radlern beliebtes Ausflugsziel südlich von Oberstdorf. Im Talschluss des Stillachtales gelegen, ist der Gasthof dabei das südlichste ständig bewohnte und bewirtschaftete Gebäude Deutschlands. Er ist auch gleichzeitig ein idealer Ausgangspunkt für unzählige erlebnisreiche Bergwanderungen. Unter dem Motto „Den Alltag los lassen und die Ruhe in familiärer Atmosphäre genießen“ kann man hier ganzjährig nicht nur gut einkehren, sondern auch entspannte Urlaubstage verbringen. Der bereits seit rund 150 Jahren in Familienbesitz befindliche Berggasthof überzeugt mit gutem Essen und einem grandiosen Ausblick auf das Allgäuer Dreigestirn von Trettachspitze, Mädelegabel und Hochfrottspitze. Egal ob in der gemütlichen Gaststube oder auf der großen Sonnenterrasse, hier genießen Gäste und Urlauber zahlreiche Spezialitäten der gut bürgerlichen Küche. Auch für kleinere Gesellschaften oder für Familienfeiern mit bis zu 30 Personen ist der Berggasthof „Einödsbach“ ein lohnendes Ziel. Übernachtet werden kann zudem wahlweise in Einzelzimmern, Doppelzimmern, Vierbettzimmern mit Stockbetten oder im urigen Matratzenlager. Einödsbach und damit auch der Berggasthof sind nur zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit dem Taxi erreichbar. Busse fahren von Oberstdorf bis zur Alpe Eschbach,

von hier sind es rund 2 km bis zum Ziel. Wer gerne etwas länger wandert, für den befindet sich der letzte öffentliche Parkplatz an der Fellhornbahn. Von hier sind es noch ca. 4 km bis Einödsbach.

**Öffnungszeiten:** Täglich von 8.00 bis 21.00 Uhr, warme Küche von 11.00 bis 15.00 und 18.00 bis 19.30 Uhr. Ruhetage: Dienstag und Mittwoch.

**Kontakt:** Berggasthof „Einödsbach“, Katharina und Christof Ellmann, Einödsbach 1, 87561 Oberstdorf, Telefon 08322/98454, Fax 08322/98453, info@einoedsbach.de, www.einoedsbach.de



### Moorstüble in Reichenbach bei Oberstdorf lässt Alltag vergessen

Abseits vom Touristenrummel in und um Oberstdorf liegt in nur etwa 4 km Entfernung der malerische Ferienort Reichenbach. Von hier findet man in nur wenigen Gehminuten das inmitten von blühenden Feldern herrlich gelegene Naturfreibad (Moorschwimmbad) Reichenbach. Neben dieser gemütlichen Oase der Ruhe und Erholung erwartet den Gast mit dem Moorstüble auch eine bekannte Einkehrmöglichkeit. Der bereits in dritter Generation von

Barbara Brutscher geführte Familienbetrieb verwöhnt seine Gäste mit herzlicher Gastfreundschaft, guter Küche und einer herrlichen Umgebung. Egal ob als Einkehr- oder Badegast, Wanderer, Radfahrer oder im Winter als Langläufer, ein Ausflug ins familienfreundliche Moorstüble lohnt sich immer. Auch für Pkw- oder Motorrad-Ausflügler ist das Moorstüble dank genügend vorhandener Parkplätze vor dem Haus bestens geeignet. Egal ob in den gemütlichen Allgäuer Stuben mit seinen 45 Plätzen oder im idyllischen, unter alten Birken gelegenen Biergarten, hier erwartet den Besucher eine herzliche und entspannte Atmosphäre. Eine ausgewählte Speisekarte mit echten Spezialitäten und Besonderheiten, zubereitet meist mit Zutaten aus der Region, lässt keine Wünsche offen. Jahreszeitlich abgestimmte Schmankerln, sowie hausgemachte Kuchen runden das umfangreiche Angebot ab. Für Familien mit Kindern stehen zudem ein großzügiger Spielplatz, sowie im Bad ein eigenes Kinderbecken zur Verfügung. Auch wer einen nicht alltäglichen Rahmen für eine Veranstaltung sucht, ist hier immer herzlich willkommen.

**Öffnungszeiten:** Sommer: Dienstag bis Sonntag von 11 bis ca. 22 Uhr (Montag Ruhetag), warme Küche von 11.30 bis 14 und 17 bis 20 Uhr (nachm. Extrakarte). Bei sonnigem Badewetter Schwimmbad/Kiosk von Mitte Juni bis Ende Aug. auch montags von 10 bis 19 Uhr geöffnet. Winteröffnungszeiten siehe Internetseite.

**Kontakt:** Moorstüble Reichenbach, Inh. Barbara Brutscher, Reichenbach 70, 87561 Oberstdorf, Telefon 08326/1509, info@moorstueble.de, www.moorstueble.de



### Restaurant am Golfplatz Ottobeuren ist der richtige Ort zum Feiern

Nur drei Kilometer südlich des bekannten Kneipp-Kurortes Ottobeuren liegt eine der ältesten und schönsten Golfanlagen Bayerns. Auf der großzügigen 24-Loch-Anlage rund um das Hofgut Boschach befindet sich mit dem „Restaurant am Golfplatz“ auch eine weithin bekannte Adresse für kulinarische Leckerbissen. Das „Restaurant am Golfplatz“ ist damit ein wesentlicher Bestandteil des Allgäuer Golf- und Landclubs. Mit Können und Herzblut von der Familie Perkovic seit zwei Jahren geführt, zeichnet sich das Restaurant durch sein gemütliches Flair und eine ausgezeichnete Küche aus. Hier gibt es Ruhe inmitten der Natur für den Ausflugsrast, aber auch natürlich alles, was das Golferherz nach einer erfolgreichen Runde erfreut. Und das alles zu sehr moderaten Preisen! Egal ob leckere schwäbische, internationale oder kroatische Gerichte oder Brotzeiten, die reichhaltige Speisekarte lässt keine Wünsche offen. Dazu sorgen saisonale Gerichte für regelmäßige Abwechslung. Feine Kaffeespezialitäten und leckere selbstgemachte Kuchen runden das breite Angebot ab. Die rund 120 Plätze im Innenbereich sind auch ein schöner Platz für Feiern aller Art, vom umfangreichen Frühstück über Buffets für besondere Feierlichkeiten bis hin zum festlichen Gala-Dinner. Die großzügige Sonnenterrasse bietet weiteren 100 Gästen einen sonnigen Platz mit direkter Sicht auf den Golfplatz. Mit einem möglichen Zeltaufbau kann dieser Platz auch für besondere Anlässe witterungsfest gemacht werden.

**Öffnungszeiten:** Sommer (von April bis Oktober) täglich ab 10 Uhr, Winter (November bis März) Dienstag bis Sonntag ab 12 Uhr, Montag Ruhetag (Januar komplett geschlossen), Abendreservierung nach Voranmeldung.

**Kontakt:** Restaurant am Golfplatz, Familie Perkovic, Boschach 2, 87724 Ottobeuren, Telefon 08332/5164, reservierung@golfrestaurant-ottobeuren.de, www.golfrestaurant-ottobeuren.de

#### Verlosung!

Gewinnen Sie einen von 5 Essensgutscheinen im Wert von je 25 Euro.

#### Verlosung!

Gewinnen Sie einen von 5 Essensgutscheinen im Wert von je 25 Euro.

#### Verlosung!

Gewinnen Sie einen von 5 Essensgutscheinen im Wert von je 25 Euro.

Antwort mit Namen, Adresse, Telefon und dem Stichwort „Ausflugsziele“ senden an: [gewinnspiel@zoetler.de](mailto:gewinnspiel@zoetler.de) oder per Post an Privatbrauerei Zötler, Rettenberg. Einsendeschluss ist Samstag, 25. Aug. 2018.

## Veranstaltungen und Events – Juli bis Oktober 2018



**Georg Müller:**  
Meine Tipps  
für Sie

... mehr Veranstaltungen  
unter [www.zoetler.de](http://www.zoetler.de)

**Dorffest Maria Rain**  
**Dorffest FFW Eschach**  
**Dorffest Schlegelsberg**  
**Sommernachtsfest**  
**Landjugend Vorderburg**  
14. Juli 2018

**Blasmusikantentreffen**  
**Vorderburg**  
20. Juli 2018

**24-Stunden-Lauf**  
**Oberstaufen**  
20. bis 22. Juli 2018

**Bergfest Nesselwang**  
**Dorffest Vorderburg**  
22. Juli 2018

**Open-Air Fraisuti**  
**Kempten**  
27. Juli 2018

**Seenachtsfest Bühl**  
28. Juli 2018

**AZ-Badetag**  
**Alpspitz-Bade-Center**  
**Nesselwang**  
29. Juli 2018

**Alpenfestival**  
**Sonthofen**  
3. August 2018

**Marktfest Nesselwang**  
**Dorffest Wertach**  
4. August 2018

## Vihscheid-Termine 2018

Noch ist der Bergsommer in vollem Gang und auf den Hütten und Alpen herrscht Hochbetrieb. Doch der alljährliche Abschied von der Sommersaison naht und die Vihscheide im Allgäu laden wieder Tausende von Besuchern zum alljährlichen Spektakel ein. Hier eine Übersicht der Termine. Bei den mit einem \* gekennzeichneten Terminen wird das süffige Bier der Familienbrauerei Zötler aus Rettenberg ausgeschrieben.

**Samstag, 8. September**  
Pfronten/Heitlern  
Seeg

**Dienstag, 11. September**  
Bad Hindelang

**Mittwoch, 12. September**  
Oberstdorf-Schöllang

**Donnerstag, 13. September**  
Oberstdorf

**Freitag, 14. September**  
Balderschwang  
**Kranzegg\***  
Oberstaufen

**Samstag, 15. September**  
Gunzesried

**Immenstadt\***  
Jungholz  
Maierhöfen  
Pfronten/Röfleuten  
Schwangau  
Weitnau/Wengen  
Zell (Eisenberg)

**Montag, 17. September**  
Buching  
**Nesselwang\***

**Dienstag, 18. September**  
Wertach

**Mittwoch, 19. September**  
**Bolsterlang\***  
Kleinwalsertal

**Freitag, 21. September**  
Thalkirchdorf

**Samstag, 22. September**  
**Haslach (Oy-Mittelberg)\***  
Missen-Wilhams  
**Obermaiselstein\***

**Samstag, 29. September**  
Haldenwang

**Mittwoch, 3. Oktober**  
**Memholz\***





## Sommer, Sonne, Zeit zum Feiern Feste, Festwoche und Festbier – der Sommer kann kommen

Endlich beginnt sie wieder, die schönste Zeit des Jahres. Fest an Fest reiht sich in den kommenden Wochen aneinander und sie bieten wieder jede Menge Unterhaltung und Abwechslung. Höhepunkt dieser Feier- und Ferienzeit ist dabei zweifellos die Allgäuer Festwoche in Kempten. Vom 11. bis 19. August öffnet sie in diesem Jahr zum 69. Mal ihre Pforten. Dann strömen wieder Tausende von Besuchern tagsüber und vor allen Dingen am Abend auf das Festgelände, um sich zu informieren oder zu unterhalten. Wer gerade am Abend sicher dabei sein will, der sollte es nicht versäumen, sich rechtzeitig einen Tisch im großen Festzelt zu reservieren. Unter [www.festwochen-zelt.de](http://www.festwochen-zelt.de) kann man

sich nicht nur einen Platz sichern, sondern gleichzeitig auch seine Eintrittskarte buchen. Und wer nicht auf den Genuss des süffigen Festbiers bis zum Beginn der Festwoche

warten möchte, der kann bereits jetzt in den Zötler Getränkemärkten in Kempten und Rettenberg oder im Getränkefachhandel seinen persönlichen Vorrat kaufen und genießen.

### Treffen Sie den Doppel-Olympiasieger Autogrammstunde mit Johannes Rydzek am Montag, 13. August, ab 15 Uhr am Brauerei-Stand

Zu einem echten Höhepunkt für alle Allgäuer Sport-Fans lädt die Familienbrauerei an ihren Ausstellungs-Stand in Halle 10a, Stand 7, direkt am Messeingang Bodmanstraße. Bei einer Autogrammstunde steht der mehrfache Weltmeister und Doppel-Olympiasieger

in der Nordischen Kombination, Johannes Rydzek aus Oberstdorf, Autogrammjägers zur Verfügung. Sicher beantwortet der sympathische Repräsentant der Brauerei, der zu den erfolgreichsten Wintersportlern unserer Zeit zählt, dabei auch Fragen seiner vielen Fans.

## Ehemalige Skigrößen besuchen Brauerei

Zu einem gemütlichen Einkehrschwung nach einer zünftigen Radtour trafen sich ehemalige Skigrößen und Trainer aus Deutschland. Mit von der Partie war auch Österreichs „Skikaiser“ Franz Klammer. Bei bester Stimmung stellten sich dem Fotografen (von links) Martin Oßwald, Peter Endraß (ehemaliger DSV-Trainer), Michael Veith (Abfahrts-Vizeweltmeister 1978), Peter Fischer (ehemaliger Weltklasse-Abfahrer), Herbert Zötler, Franz Klammer (Abfahrts-Olympiasieger 1976 und Österreichs Skikaiser), Hansjörg Tauscher (Abfahrts-Weltmeister 1989).



## Brauerei Zötler ist neuer Partner der Allgäu Comets

Neuer Sponsor und exklusiver Getränkeanbieter bei den Heimspielen der Allgäu Comets ist seit Mai die Familienbrauerei Zötler. Sie unterstützt damit die erfolgreichen Auf-

tritte dieses außergewöhnlichen Vereins, der Mitglied in der German Football League (GFL) ist. Damit zählt der Verein zu einem der Aushängeschilder in der Allgäuer Sportszene.



Von links: Dr. Johannes Huber (2. Vorstand Comets), Niklas Zötler (GF Privatbrauerei Zötler) und Adolf Hölzli (1. Vorstand Comets).

## Café Central in Obergünzburg seit 25 Jahren Partner

Auf eine 25-jährige Zusammenarbeit mit der Rettenberger Familienbrauerei blickt das bekannte Café Central in Obergünzburg zurück. Zusammen mit seiner Frau betreibt der bei seinen Gästen überaus beliebte Wirt Buri Uzuner das Am Markt 9 gelegene Lokal sehr erfolgreich. Als Dank für die langjährige Treue überreichte Gebietsverkaufsleiter Markus Herla (rechts) eine Jubiläums-Urkunde und natürlich einen Bier-Gutschein.



## 1. Zötler Freundeskreis-Fest ein voller Erfolg



„Feiern und genießen“ war angesagt beim 1. Zötler Freundeskreis-Fest. Und zahlreiche Fans aus dem Allgäu und dem gesamten Bundesgebiet folgten dem Aufruf der Familienbrauerei nach Rettenberg. Bei Allgäuer Live-Musik, deftiger Kost und lustigen Spielen war der Genuss der Zötler Bierspezialitäten im Kreis der vielen Gleichgesinnten noch mal so schön.

Fotos: Petra Reger, wertvoll Fotografie

## Viel Spaß mit rollenden Kisten



Bereits zum achten Mal trafen sich Freunde und Fans der rollenden Seifenkisten zum Happening in Schrat-

tenbach bei Dietmannsried. Mit am Start auch diesmal wieder die rollende „Zötler Kiste“.



### ... nicht ganz bierernst

Ein Ire taumelt frühmorgens nach einer durchzechten Nacht durch den Wald. Auf dem Weg nach Hause kommt er an einer „Naturtaufe“ vorbei, wo ein Priester die Gläubigen im Fluss tauft. Der Ire will am Wasser vorbei laufen, rempelt dabei aber den Priester ziemlich harsch an. Der Priester dreht sich erstaunt um und wird von den Alkoholdünstungen des Mannes umnebelt. Er fragt den Iren: „Bist du bereit für Jesus?“ Und der Betrunkene ruft zurück „Ja, das bin ich!“ Daraufhin packt ihn der Priester und taucht ihn in das Flusswasser. Und beim Herausziehen fragt er ihn: „Und, Bruder, hast du Jesus gefunden?“ Die Antwort des Betrunkenen: „Nein, ich habe Jesus nicht gefunden.“ Den Priester schockt die lakonische

Antwort und er packt ihn erneut und taucht ihn diesmal etwas länger. Und als er den Iren wieder aus dem Wasser zieht, fragt der Priester ihn erneut: „Und, Bruder, hast du Jesus Christus gefunden?“ Und wieder antwortet der Betrunkene: „Nein, ich habe auch diesmal Jesus Christus nicht gefunden.“ Der Priester ist ratlos und deshalb taucht er ihn ein drittes Mal – er hält ihn aber eine halbe Ewigkeit unter Wasser, und als der Betrunkene schon mit Armen und Beinen fuchtelte, zieht er ihn in letzter Sekunde aus dem Wasser: „Bei der Liebe Gottes – hast du jetzt Jesus Christus gefunden?“ Als der Betrunkene sich ein bisschen erholt hatte, fragt er den Priester immer noch atemlos: „Hochwürden, sind Sie sicher, dass er genau hier reingefallen ist?“