



Zötler Post



N° 106

ALLGÄUER BRAU-KULTUR UND LEBENSART AUS RETTENBERG

Ausgabe Herbst/Frühjahr 2018/2019



Liebe Freunde unseres Bieres,

die Landtagswahlen in Bayern und Hessen sind bereits Geschichte und die Ergebnisse waren eigentlich nicht wirklich überraschend. Es war aus meiner Sicht auf gut bayerisch eine „Watsch'n“ der Wähler an die herrschenden Parteien für ihren durch nichts zu rechtfertigenden Politikstil in den letzten zwölf Mona-

ten. So geht man einfach nicht miteinander um. Und schon gar nicht, wenn es um das Wohl Deutschlands oder Bayerns geht! Wie fast überall in Europa schrumpfen jetzt offensichtlich auch in Deutschland die Volksparteien CDU, CSU und SPD. Das Misstrauen und der Frust der Bevölkerung in die traditionelle Politik und ihre Repräsentanten zeigen Wirkung. Und so wie es aussieht, geht diese Erosion der deutschen Volksparteien weiter – mit allen Problemen, die damit verbunden auf unsere demokratische Grundordnung zukommen. Irgendwie leben wir schon in einer seltsamen Zeit. Ich weiß nicht, wie es Ihnen geht, aber meines Erachtens ging es uns in Deutschland, und insbesondere in Bayern, noch nie so gut wie heute. Natürlich gibt es immer was zu verbessern, aber wenn wir unsere Arbeitsplätze, unsere Wohnsituationen oder unser Gesundheitssystem anschauen und es mit der Situation vor 40 oder 20 Jahren vergleichen, dann geht es der Mehrheit der Bevölkerung – auch im Vergleich zu allen anderen europäischen Ländern – einfach gut. Und trotzdem herrscht eine seltsam negative Stimmung. Ich habe letztlich keine schlüssige Erklärung für diese paradoxe Situation – vielleicht ist die Antwort auch sehr vielschichtig! Aber der Vertrauensverlust in die Politik und in die Vertreter der Traditionsparteien ist sicher einer der Mosaiksteine. Ein anderer Mosaikstein ist

dem Umstand geschuldet, dass wir alle nicht mehr wissen, was „wahr“ und was „gelogene Wahrheit“ ist. Aktuelles Beispiel: die Dieselkrise! Hier wird von Konzernchefs und von Politikern gelogen und geschachert, es wird verschwiegen und betrogen – und auf der Strecke bleibt ein Stück deutscher Automobilkunst und ein riesiger Vertrauensverlust in wissenschaftliche Gutachten, in Auto-Konzerne und in die untätige Politik. In solchen Situationen tut es richtig gut zu wissen, dass die deutschen Brauer es geschafft und vor allem mit dem Reinheitsgebot auch bewahrt haben, dass all unsere Biere nur aus den vier Rohstoffen Malz, Hopfen, Hefe und Wasser gebraut werden. Darauf können sich alle Biergenießer verlassen! Natürlich gibt es Unterschiede im Brauprozess innerhalb der vielen Brauereien, welchen Hopfen man wann zugibt (Heiß- und Kalthopfung), mit welchen Malzmischungen der Braumeister bei den einzelnen Sorten arbeitet und – nicht zu unterschätzen: Mit welchen Hefen die Gärung in Gang gesetzt wird. Aber alles in allem besteht durch das Reinheitsgebot eine vertrauensvolle Verbindung zwischen Brauerei und Biergenießer! So wie es auch zwischen meinem Sohn Niklas und mir eine vertrauensvolle Übergabe der Geschäftsführung von der 20. in die 21. Generation war. Da ich oft gefragt werde, wie

es mir aktuell geht als „Rentner“ und ob die Abgabe der Verantwortung kein schwieriger Prozess war, möchte ich an dieser Stelle gerne antworten: Niklas ist seit 1. Januar 2018 alleiniger Geschäftsführer und führt die Brauerei in dieser Zeit sehr souverän. Wir besprechen viele Themen im Vorfeld, meist eine prima Mischung aus neuen Ideen vom Junior und der Erfahrung des Seniors, einiges wird auch unterschiedlich und kontrovers diskutiert – entschieden wird aber am Schluss durch Niklas. Ich selbst versuche, meine Arbeitszeit auf drei Tage zu reduzieren, konzentriere mich mehr auf strategische Projekte und Qualitätsmanagement. Und ich bin überzeugt, wenn ein Senior-Unternehmer behauptet, der Übergang auf die Nachfolge-Generation ginge emotional spurlos an ihm vorbei, dann schwindelt er. Aber ich freue mich jeden Morgen über das Glück, einen kompetenten und leidenschaftlichen Unternehmer-Nachfolger aus der Familie zu haben. Und darauf stoße ich gerne mit Ihnen an! Prost!

Herbert Zötler

Aus Leidenschaft für das Gute

Familienbrauerei Zötler ist jetzt „Slow Brewer“

Mit dem „Slow Brewing“-Gütesiegel, dem Nachweis für zertifizierte Spitzenqualität, kann seit Kurzem Zötler aus Rettenberg aufwarten. Damit unterzieht sich die Brauerei nicht nur einer der strengsten Qualitätsprüfungen im deutschsprachigen Raum,

sondern sieht darin auch eine Bestätigung dessen, was in der Familienbrauerei schon seit vielen Jahrzehnten gepflegt wird – der unbedingte Wille zur Perfektion. Herausragender Geschmack und ein gutes Gewissen beim Genießen, dafür stehen Bierspezialitäten, die mit dem „Slow Brewing“-Gütesiegel ausgezeichnet sind. Um das Gütesiegel zu erhalten, wird nicht nur die Qualität der Produkte, sondern auch die Brauerei auf Herz und Nieren geprüft. Der umfassende Anspruch, die Tiefe und Frequenz der Überprüfung, sowie der wissenschaftliche Zugang dazu, sind einzigartig im internationalen Biermarkt. Alle Kriterien zu erfüllen, ist deshalb nur wenigen Brauereien in Deutschland, Österreich, Italien und

der Schweiz vorbehalten. In der Region zählt dazu nur noch die Brauerei Meckatz. Das Gründungsmitglied der Gemeinschaft war es auch, das die Familienbrauerei für die Aufnahme in diesen illustren Kreis vorgeschlagen hat. Ein weiterer Beweis auch für die gelebte Partnerschaft unter Gleichgesinnten in der Branche.



Überprüfung von Bier und Brauerei

Die Prüfung von Geschmack und Qualität des Biers erfolgt monatlich durch das renommierte Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität (TU München). Die Bierqualität wird über 12 Monate im Jahr sowohl im frisch abgefüllten, als auch im „gealterten“ Produkt (bis zum Ende des Haltbar-



Senior-Bräu Herbert Zötler (links) erhält zusammen mit Braumeister Markus Würz (rechts) die Mitgliedsurkunde aus der Hand von Institutsleiter Dr. Gresser.

keitsdatums) überprüft. Damit steht auch die Qualitätskonstanz, eine der schwierigsten Herausforderungen für jeden Brauer, im Fokus der Prüfer. Die Überprüfung der Brauerei und des Brauprozesses wird jährlich vom „Slow Brewing“-Institut durchgeführt. Das strenge Audit umfasst dabei mehr als 500 Fragen, die von den unabhängigen Experten des Instituts

wissenschaftlich fundiert entwickelt und definiert werden. Das Gütesiegel wird nur vergeben, wenn alle Bereiche als ausgezeichnet bewertet werden. Das „Slow Brewing“-Institut ist ein unabhängiges und wissenschaftlich fundiertes Kontrollorgan. Es vergibt das Gütesiegel nur nach umfassender und harter Prüfung aller vorgegebenen Kriterien.



Eine Attraktion für Besucher – die neue Fotobox Seite 2



Freundeskreis-Mitglieder auf der Allgäuer Festwoche Seite 3



Zehn Jahre „Alkoholfrei“ – eine Erfolgsgeschichte Seite 4

Die Brauerei mit allen Sinnen erleben Seite 2

Saisonbiere runden Angebot ab Seite 2

Beliebte Ausflugsziele im Allgäu Seite 3

Zötler Vollmond-feste 2019 Seite 3

Geschenkideen aus dem Brauereiladen Seite 4

... nicht ganz bierernst Seite 4

Die Brauerei mit allen Sinnen erleben

Die vielfältige Brautradition kennen zu lernen und dabei auch die mehr als 570-jährige Geschichte der Familienbrauerei Zötler erlebbar zu machen, ist das Ziel der neuen Brauerei-Erlebnisführungen. Schauen, fühlen, riechen und schmecken Sie, wie hier mit Liebe, Leidenschaft und dem unbedingten Willen zur Qualität Bier

hergestellt wird, das vermitteln Bräu und sachkundige, geschulte Führer bei einer der zahlreichen Erlebnisführungen. In unterschiedlichen Themen-Führungen wird nicht nur Wissen rund um die Herstellung des Bieres vermittelt, sondern auch wie die Vielfalt der Hopfen- und Malzarten jedem Bier seinen einzigartigen

Charakter verleihen. Ausführliche Informationen zu den unterschiedlichen Führungs-Formaten bietet ein umfangreicher Flyer, der extra dazu erstellt wurde.

Informationen erhalten Sie auch im Internet unter www.zoetler.de oder unter Telefon 08327/92128 (Frau Susanne Meinl).



Eine weitere Attraktion für Besucher – die „Zötler Fotobox“

Eine weitere Attraktion steht jetzt den Besuchern einer Brauerei-Besichtigung zur Verfügung. Mit der neuen „Zötler Fotobox“ besteht nach der Führung die Möglichkeit, außergewöhnliche Erinnerungsfotos zu schießen. Egal ob als Einzelperson, oder wie abgebildet als ganze Gruppe, mit einem Schnappschuss mit der neuen „Zötler Fotobox“ lassen sich einzigartige Momente an ein tolles Brauerei-Erlebnis in einem nicht alltäglichen Rahmen festhalten.

Familien-Brauerei Zötler ehrt langjährige Mitarbeiter

Im Rahmen einer Jubiläums-Feier ehrte die Brauerei Zötler in diesem Jahr sechs verdiente Mitarbeiter mit zusammen sage und schreibe 95 Jahren Betriebszugehörigkeit.

Selbstverständlich waren auch die jeweiligen Partner der Jubilare zu einem mehrgängigen Abend-Menü eingeladen. Die Anwesenheit der

Gesellschafter-Familien, der jeweiligen Abteilungsleiter und des Betriebsrates waren ebenfalls Zeugnis der Wertschätzung gegenüber den Jubilaren.

Der Bräu Niklas Zötler ließ es sich nicht nehmen, jeden einzelnen Jubilare persönlich vorzustellen und seine Leistungen in all den Jahren

entsprechend zu würdigen: „Besonders freut es mich, dass die Jubilare sich Tag für Tag bemühen, auch die Zötler-Werte zu leben. Das ist sicher auch ein Grund – neben ihrem Engagement und ihrer Tagesarbeit – dass sie alle schon so lange bei uns sind und sich wohlfühlen in unserer Brauerei!“



Von links: Niklas Zötler, Georg Müller (Verkaufsleiter), Dennis Marquardt (10), Simona Fischer (10), Roland Guggenmos (10), Herbert Zötler. Nicht auf dem Foto: Thomas Schröder (15), Heike Mai (15) und Peter Sontheim (35).

Gewinner der „Kronkorken-Jagd“



So sehen Sieger aus! Die glücklichen Gewinner der Zötler Kronkorkenjagd 2018, von links: 2. Platz: Max Sonnenmoser und Freunde, 1. Platz: Melanie Schrott und die „Boarzar Funkefela“, 3. Platz: Patrick Oswald und Familie.

Einzigartige Biervielfalt Saisonbiere runden das Angebot ab

Den unterschiedlichsten Geschmack der Bierliebhaber mit einer nahezu einzigartigen Biervielfalt zu bedienen, diesem Anspruch hat sich die Familienbrauerei Zötler schon immer verschrieben. Dazu bietet das umfangreiche Sortiment der Brauerei für jede Jahreszeit und für fast jede Situation charaktervolle Geschmackserlebnisse, hergestellt in traditioneller, handwerklicher

Braukunst. Abgerundet wird dieses vielfältige Angebot durch saisonale Bier-Spezialitäten, die nur über einen gewissen Zeitraum erhältlich sind und deshalb immer wieder besonders begehrt sind.

Welche Saisonbiere über welchen Zeitraum im Handel und im Heimdienst erhältlich sind, können Sie untenstehender Tabelle entnehmen:

Saisonbier:	Verfügbar ab:	Verfügbar bis:
Osterbier (Festbier)	2 Monate vor Ostern	Ostern
Maibock	Mitte März	Ende Mai
Festwochenbier	Anfang Juni	Ende Festwoche
Weihnachtsbier	November	Ende Dezember
St. Stephansbock	Anfang Oktober	Ostern

Ausbildung aus Verantwortung Entwicklung eigener Fachkräfte unverzichtbar

Zum Grundprinzip der kontinuierlichen Unternehmensentwicklung zählt in der Familienbrauerei seit jeher die langfristige Verantwortung als Arbeitgeber und Ausbilder in der Region. Gerade bei der permanent schwierigen Situation, geeignete qualifizierte Mitarbeiter zu finden, ist es unverzichtbar, in die Ausbildung eigener Fachkräfte zu investieren und permanent zu fördern. Des-

halb hat die Brauerei auch in diesem Jahr wieder zwei jungen Menschen die Möglichkeit eröffnet, den Beruf als Brauer und Mälzer zu erlernen. Während Sam Ostheimer (links) seine Lehre am 1. September begonnen hat, beginnt Samuel Timmermann seine Ausbildung ab 1. Februar 2019. In der Zwischenzeit lernt er die verschiedenen Abteilungen und Arbeitsabläufe in der Brauerei kennen.



Die neuen Auszubildenden Sam Ostheimer (links) und Samuel Timmermann (rechts).

Zötler Gastro-Akademie startet im Januar

Zötler Gastro-Forum 2019

Mittwoch, 16. Januar 2019, Kempten – bigBOX

Motto: „Die Zukunft gehört uns“ – Was wir voneinander lernen können.

Informationen rund um die Veranstaltungen finden Sie im Internet unter www.gastro-akademie@zoetler.de oder Telefon 08327/92128, Frau Susanne Meinl.

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: 168.000 Exemplare

Allgäuer Ausflugsziele ...



Hotel „Das Weitblick“ in Marktobendorf – Die Welt im Allgäu

Seit August 2018 gibt es einen Ort, an dem der Blick unendlich schweift und den Kopf frei macht: „Das Weitblick Allgäu“ – spektakulär gelegen in Marktobendorf. Die Stadt Marktobendorf ist dabei ein idealer Mittel- und Ausgangspunkt, um die liebliche Voralpenlandschaft des Ostallgäus zu erkunden. Die Verschmelzung von Individualismus, Komfort und Funktionalität zieht sich, wie der befreiende Alpenblick, durch alle Bereiche des 4-Sterne-Hotels.

Die gute Allgäuer Luft, Wellness, Wandern und andere Aktivitäten machen hungrig. Deshalb sind im „Das Weitblick Allgäu“ aller guten Dinge drei: Das Restaurant Weitblick mit Terrasse und Sonntagsbrunch, die „Fräulein Lecker World“ sowie die Sky-Bar mit Dachterrasse im dritten Obergeschoss entführen die Gäste in alle Kontinente und verwöhnen mit regionalen Spezialitäten und internationalen Gerichten.

Ruhe und Natur, die gute Lage und die perfekte Ausstattung machen „Das Weitblick Allgäu“ auch zu einer hervorragenden Lokalität für Tagungen und Feiern. Der multifunktionale Tagungs- und

Verlosung!

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

Eventbereich ist insgesamt 550 Quadratmeter groß und kann von der Natur auf ein Vielfaches erweitert werden – denn auch im Freien sind Tagungen und Veranstaltungen möglich. Fünf Tagungsräume in naturnaher und idyllischer Lage mit Weitblick in die Alpen bieten Platz für bis zu 250 Personen. Der 250 Quadratmeter große Event-Stadl mit überdachtem Zugang vom Hotel aus und großzügiger Terrasse bietet den perfekten Rahmen für ganz besondere Anlässe.

Öffnungszeiten: Hotel ganzjährig geöffnet.

Kontakt: Das Weitblick Allgäu, Schongauer Straße 48, 87616 Marktobendorf, Telefon 08342/41010, info@weitblick-allgaeu.de, www.weitblick-allgaeu.de



Essen, Trinken und Feiern im „La Stazione“ in Bad Wörishofen

Eine echte Bereicherung im gastronomischen Angebot des Kurortes Bad Wörishofen ist seit seiner Wiedereröffnung im Frühjahr das Restaurant „La Stazione – unsere Liebhaberei“. Direkt am Bahnhof gelegen (daher auch der Name) hat sich das Restaurant in kürzester Zeit zu einem Treffpunkt für Liebhaber einer abwechslungsreichen, jungen Küche entwickelt, deren Hauptaugenmerk auf die Begriffe „Saisonal, Regional und Frische“ ausgerichtet ist.

Verlosung!

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

Das Betreiber-Trio, Tobias Külbek, zuständig für die Köstlichkeiten aus der Küche, und Susanne Rimmek und Dorit Kistler, verantwortlich für den persönlichen Service, machen einen Besuch im „La Stazione“ immer wieder zu einem kleinen Erlebnis der Sinne. Essen, Trinken, Feiern, Freunde treffen oder einfach das Leben genießen, ist dabei nicht nur Motto sondern das ambitionierte Konzept der engagierten Betreiber. Egal ob ein flinkes, aber dennoch schmackhaftes Mittagsgeschicht oder abends ein feines Dinner mit Freunden, Geschäftspartnern oder engen Angehörigen, die kleine aber feine und immer wieder wechselnde Speisekarte und der zuvorkommende Service überzeugen immer wieder und erfüllen auch ausgefallene Gästewünsche. Auch Feiern in der Liebhaberei sind für jeden Anlass und zu jeder Zeit herzlich willkommen. Modern und hell, aber dennoch Gemütlichkeit ausstrahlend, bieten die Räumlichkeiten ein heimeliges Ambiente für einen gelungenen Aufenthalt. Ein genussvolles Geschenk für jeden Anlass bieten die „Genuss-Gutscheine“ in beliebiger Höhe oder die immer wieder aufladbare „Gutscheincard“.

Öffnungszeiten: November bis April: Montag bis Samstag von 11.30–14.30 Uhr und 17.30–22.00 Uhr, Sonntag Ruhetag.
Kontakt: Restaurant „La Stazione, unsere Liebhaberei“, Bahnhofplatz 1, 86825 Bad Wörishofen, Telefon 08247/3959629, info@la-stazione-bw.de, www.la-stazione-bw.de



Alpe Untere Schwande – lohnendes Ziel zwischen Unterjoch & Oberjoch

Lohnendes Ziel einer leichten Wanderung, gerade auch im Winter, das ist die Alpe Untere Schwande. In jeweils einer halben Gehstunde von Oberjoch oder Unterjoch erreicht man die Alpe dank des gut ausgebauten Weges, der direkt neben der Hauptstraße von Unterjoch nach Oberjoch verläuft und auch kinderwagen-, gewagen- und radtauglich ist.

Im Winter ist die Alpe auch über eine gespurte Loipe bestens erreichbar. Seit 2015 wird die Hütte durch das renommierte Hotel Lanig in Oberjoch mit derselben Leidenschaft und unkomplizierten Gastfreundschaft betrieben.

Eine herzliche Atmosphäre empfängt die Gäste in den urig gemütlich renovierten und aufwendig sanierten Gaststuben, die bei schlechtem Wetter Platz für rund 40 Gäste bieten. Eine großzügige Sonnenterrasse mit herrlichem Blick auf Iseler, Kühgundrücken und andere Bergschönheiten belohnt die Besucher bei schönem Wetter. Die Alpe ist ganzjährig geöffnet und zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert. Hier erwarten den hungrigen und durstigen Gast neben kühlen Getränken auch Kaffee und Kuchen aus eigener Herstellung, sowie verschiedene Brotzeiten.

Interessant für Besucher dürfte auch sein, dass nur wenige hundert Meter südlich der Alpe sich der Eggbach und der Kaltenbrunnenbach vereinigen und so den Ursprung der Wertach bilden.

Verlosung!

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

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 11–17 Uhr, Montag Ruhetag, ganzjährig geöffnet.

Kontakt: Alpe Untere Schwande, Betreiber Hotel Lanig Resort & Spa, Ornachstr. 11, 87541 Oberjoch, Telefon 08324/7080, Fax 08324/708200, hotel@lanig.de

Antwort mit Namen, Adresse, Telefon und dem Stichwort „Ausflugsziele“ senden an: gewinnspiel@zoetler.de oder per Post an Privatbrauerei Zötler, Rettenberg. Einsendeschluss ist Samstag, 29. Dez. 2018.

Veranstaltungen und Events – Dezember 2018 bis März 2019



Georg Müller: Meine Tipps für Sie

... mehr Veranstaltungen unter www.zoetler.de

Erlebnis-Weihnachtsmarkt Bad Hindelang
30. November bis 9. Dezember 2018

Egerländer Musikanten Big Box, Kempten
13. Januar 2019

Neujahrskonzert Polizeiorchester Stadttheater Kempten
21. bis 22. Januar 2019

Ski-Trail Tannheimer Tal
25. bis 27. Januar 2019

Brauer-Cup
25. bis 27. Januar 2019

Bundesfinale Jugend trainiert für Olympia und Paralympics Nesselwang
17. bis 21. Februar 2019

Großer Faschingsumzug Sonthofen
5. März 2019, Beginn: 13.59 Uhr

Zötler Vollmond-Fest

Termine 2019

Montag, 21. Januar
Dienstag, 19. Februar
Donnerstag, 21. März (entfällt wegen Karwoche)
Samstag, 18. Mai
Montag, 17. Juni
Dienstag, 16. Juli (Besuch der Böllerschützen Rettenberg)

Donnerstag, 15. August
Samstag, 14. September
Sonntag, 13. Oktober
Dienstag, 12. November
Donnerstag, 12. Dezember
Beginn jeweils 19.00 Uhr.
Anmeldung und Informationen: Telefon 08327/921-28.
Besuchen Sie das beliebte Zötler Vollmond-Fest im Besucherzentrum der Brauerei.
Informationen auch im Internet unter www.zoetler.de.

Feiern und genießen Mit dem Zötler Freundeskreis auf der Allgäuer Festwoche

Großer Beliebtheit bei den Mitgliedern des Zötler Freundeskreises erfreut sich alljährlich die Einladung ins Bierzelt auf der Allgäuer Festwoche. Und auch diesmal waren die 30 Plätze rasch vergriffen. Bei zünftiger Musik, köstlichen Speisen und süßigem Festwochenbier erlebten die „Freundeskreiser“ einen fröhlichen Abend. Es wurde geratscht, gelacht und geschunkelt – eine ausgelassene Stimmung unter wahren Freunden der Zötler Brauerei eben!

Weitere Informationen zur Mitgliedschaft unter www.zoetler.de.

Ein jährlicher Höhepunkt bei den Aktivitäten des Zötler Freundeskreises ist der Besuch der Allgäuer Festwoche.



10 Jahre „Alkoholfreie Biere“ von Zötler Die neue „Lust auf Durst“

Es ist gerade einmal zehn Jahre her, dass die Familienbrauerei aus Rettenberg den Markt der „alkoholfreien Biere“ betrat. Ein Start, der von Anfang an von Erfolg gekrönt war. Dem „Startschuss“ mit dem „Hefe-Weizen alkoholfrei“ im Juni 2008, folgte nur zwei Jahre später das „Zötler Bier alkoholfrei“. Und offensichtlich hatten die Brauer aus Rettenberg mit der speziellen Herstellungsweise genau den Geschmack der zahlreichen Freunde von alkoholfreiem Weizen und Bier getroffen.

Damit konnten auch Biergenießer gewonnen bzw. gehalten werden, die aus verschiedensten Gründen auf alkoholische Getränke verzichten wollen oder müssen. Umfassende Studien haben längst bewiesen, dass alkoholfreies, polyphenolhaltiges Weizen vor und nach dem Sport regenerierend auf den Organismus wirkt. Nicht zuletzt dieser belebenden und vor allen Dingen auch positiven Beurteilung wegen, haben sich die „Alkoholfreien“ von Zötler in dieser Zeit gerade bei Freizeit- und Extremsportlern als erfrischender Durstlöcher etabliert. So schwört auch einer der bekanntesten Spitzensportler aus dem

Allgäu, der Nordische Kombinierer Johannes Rydzek aus Oberstdorf, auf den isotonischen Effekt des alkoholfreien Weizens von Zötler. Egal ob Sportler, Autofahrer, Frauen

oder Menschen, die alkoholhaltige Getränke nicht mögen, für alle sind alkoholfreie Biere eine echte Alternative. Am besten gleich ausprobieren!

Erfolgreiche Partnerschaft wird fortgesetzt Johannes Rydzek bleibt Botschafter für Zötler's alkoholfreie Biere



Verlängert wurde jetzt die Zusammenarbeit mit einem der erfolgreichsten Wintersportler

Deutschlands, Johannes Rydzek aus Oberstdorf. Damit bleibt der sympathische Sportler für weitere drei Jahre (bis zur WM 2021 in Oberstdorf) das Gesicht für die „Alkoholfreien“ der Brauerei Zötler. Der mehrfache Weltmeister und Olympiasieger in der Nordischen Kombination ist mit seinem sympathischen Auftreten und seinen imponierenden Erfolgen ein echtes Aushängeschild der Brauerei. Wir wünschen unserem Bierbotschafter deshalb auch für die kommende Saison, mit dem Höhepunkt der Nordischen Ski-WM 2019 in Seefeld, wieder tolle sportliche Erfolge und vor allen Dingen Gesundheit für eine lange und strapaziöse Saison.



Förderung der Allgäuer Mundart ein Herzensanliegen

Der Förderverein „MundART Allgäu“ setzt sich nicht nur dafür ein, den heimischen Dialekt zu pflegen, sondern diesen auch den Menschen in der Region wieder näher zu bringen. Dieses Vorhaben unterstützt auch die Brauerei Zötler – und dies bereits seit acht Jahren. Mit dieser Spende verbindet die Brauerei ihre Verwurzelung in der Region. Deshalb überreichte Senior-Bräu

Herbert Zötler auch in diesem Jahr während der Allgäuer Festwoche bei einer MundART-Veranstaltung im Kornhaus in Kempten einen Scheck an den Vorsitzenden des Fördervereins Simon Gehring. Als Umrahmung mit dabei bei der Scheckübergabe waren auch die „Burgglöckler Fehla“ Theresa Schneider und Alexandra Althaus.

Foto: Ralf Lienert

Nicht nur für Zötler Fans: Geschenkideen aus dem Brauereiladen

Schon wieder Weihnachten und noch immer kein Geschenk? Ein Besuch im Brauereiladen in Ret-

tenberg kann dieses Problem vielleicht auch für Sie ganz leicht lösen. Hier warten viele hübsche,

ausgefallene aber auch praktische und geschmackvolle Geschenkideen auf den Besucher. Eine echte Besonderheit für Liebhaber edler Brände ist dabei der Zötler Bockbierbrand. Darüber hinaus bietet der Brauereiladen noch jede Menge weiterer Ideen. Ob originelle Zötler Trachtenhemden oder Hüte, Caps oder besondere Gläser, passend zum richtigen Bier, hier finden Sie Ausgefallenes oder Praktisches für jedes Alter und Geschlecht. Und wer nicht weiß, was er seiner oder seinem Liebsten schenken soll, der entscheidet sich einfach für einen Gutschein für eine der abwechslungsreichen Erlebnis-Brauereibesichtigungen.

Kommen Sie einfach vorbei und lassen Sie sich überraschen von der Vielfalt an Geschenkideen, die hier auf Sie wartet. Wir freuen uns, wenn es dann heißt: endlich Weihnachten – und schon das passende Geschenk!



Eine wahre Fundgrube für nicht alltägliche Geschenke, das ist der Brauereiladen im Besucherzentrum der Brauerei in Rettenberg.



... nicht ganz bierernst

Es war einmal ein Schäfer, der in einer einsamen Gegend seine Schafe hütete. Plötzlich tauchte in einer großen Staubwolke ein nagelneuer Cherokee-Jeep auf und hielt direkt neben dem erstaunten Schäfer. Der Fahrer des Jeeps, ein junger athletischer Mann im dunklen Armani-Anzug, steigt langsam aus, klappt seine Sonnenbrille zusammen und fragt den Schäfer: „Wenn ich errate, wie viele Schafe sie hier hüten, bekomme ich dann eines?“ Der Schäfer schaut den jungen Mann an, dann seine friedlich grasenden Schafe und sagt ruhig: „In Ordnung“. Der junge Mann parkt den Jeep, verbindet sein Notebook mit dem Handy, geht im Internet auf eine NASA-Seite, scannt die ganze Gegend mit Hilfe seines GPS-Satelliten-Navigationssystems, öffnet eine Datenbank mit einer Unmenge an Formeln und lässt das Notebook rechnen. Schließlich druckt er einen 130-seitigen Bericht auf seinem Mini-Drucker, dreht

sich zum Schäfer und erklärt ihm voller Stolz: „Sie haben hier exakt 1.586 Schafe.“ Der Schäfer sagt: „Das ist richtig! Suchen Sie sich ein Schaf aus.“ Der junge Mann nimmt ein Schaf und packt es in seinen Jeep. Der Schäfer schaut ihm zu und sagt schließlich: „Wenn ich Ihren Beruf errate, geben Sie mir mein Schaf wieder zurück?“ Der junge Mann antwortet spontan und mit einem Lächeln: „Klar – warum nicht?“ Der Schäfer sagt: „Sie sind Unternehmensberater!“ „Das ist richtig, woher wissen Sie das?“, will der junge Mann wissen. „Sehr einfach“, sagt der Schäfer, „Erstens kommen Sie hierher, obwohl Sie niemand gerufen hat. Zweitens wollten Sie ein Schaf als Bezahlung für etwas, was ich ohnehin schon längst weiß und drittens haben Sie keine Ahnung von dem, was ich mache – denn Sie haben meinen Hund ausgesucht!“

☆☆☆ Allen Freunden
unserer Brauerei
wünschen wir ruhige
und entspannte
Weihnachtsfeiertage
und ein gesundes und vor allem
friedvolles neues Jahr!
Ihre Brauerfamilien Zötler & Müller ☆☆☆

