



Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG



50 JAHRE „DIE FREIEN BRAUER“

Seit 2010 ist die Familienbrauerei Zötler stolzes Mitglied bei den „Freien Brauern“. Die darin zusammengeschlossenen, führenden mittelständischen Privatbrauereien feierten jetzt ein viel beachtetes Jubiläum.

Mehr auf Seite 3



HOCHZEITSGLOCKEN IM HAUSE ZÖTLER

Gesa und Niklas Zötler geben sich das Ja-Wort.
Mehr auf Seite 2



INTERVIEW ULRIKE MÜLLER

Als Allgäuerin im Europaparlament.
Mehr auf Seite 4



NEUE ERLEBNIS- FÜHRUNGEN

Die älteste Familienbrauerei mit allen Sinnen erleben.
Mehr auf Seite 5



NEUHEIT: RADLER ALKOHOLFREI

Unser naturtrübes Radler jetzt auch alkoholfrei.
Mehr auf Seite 7



Liebe Freunde unserer Brauerei,

kennen Sie das Gefühl, dass Ihnen die Tragweite einer Geschichte oder einer Erfahrung erst bewusst wird, wenn Sie jemandem davon erzählen? So ähnlich geht es mir gerade beim Schreiben dieses Kommentares.

Seit über einem Jahr stehe ich in der Verantwortung als alleiniger Geschäftsführer. Zum Glück kann ich nach wie vor auf die volle Unterstützung und den Rat meines Vaters setzen und gleichzeitig versuche ich eigenständig an meinen Aufgaben zu wachsen. Der heiße Sommer und die vielen Projekte, die wir im vergangenen Jahr umgesetzt haben, brachten einige Herausforderungen mit sich, die wir als Team aber wirklich gut meistern konnten. Insgesamt schaue ich somit dankbar auf ein ereignisreiches und für die Brauerei erfolgreiches, erstes Jahr zurück.

In 2019 geht es auch gleich spannend weiter und ich möchte Ihnen von einigen Neuerungen berichten.

Die erste Neuigkeit halten Sie gerade schon in Ihren Händen: wir haben das Design und das Format unserer Zötler Post komplett überarbeitet. Der inhaltliche Fokus wird auch weiterhin auf aktuellen Themen aus der Brauerei und unserem Umfeld liegen. Daneben werden wir Ihnen zukünftig umfangreicher über Allgäuer Persönlichkeiten (MEP Ulrike Müller) und ausgewählte Kunden berichten (Hotel Tyrol, Haldensee) und auch das Thema Genuss wird nicht zu kurz kommen.

Die zweite Neuigkeit spielt(e) sich eher im Hintergrund ab: am 3. November 2018 durfte ich ein einzigartiges Fest feiern und meine langjährige Partnerin Gesa heiraten. Sie tritt im Laufe des Jahres auch die Nachfolge meines Vaters in der Redaktion der Zötler Post an und wird so langsam ihre ersten Fußabdrücke in unsere Brauerei setzen. Ich bin sehr froh und dankbar, über diese starke Frau an meiner Seite und freue mich sehr über ihr Engagement und ihren Enthusiasmus für unsere Brauerei.

„WIR HALTEN DEN BLICK KLAR UND FOKUSSIERT NACH VORN GERICHTET.“

Von Anfang November bis Mitte Dezember des letzten Jahres stand unsere Produktion nahezu still. Der Grund dafür war, dass wir unser Sudhaus umgebaut haben. Neben einer neuen Maisch- und Würzpfanne, einem neuen Läuterbottich und einer neuen Produktionssteuerung, wurde unser Brauerei-Herzstück auch optisch komplett renoviert. Es erstrahlt jetzt in einem wunderbaren neuen Glanz. Das Sudhaus ist speziell für uns Brauer ein Herzstück und ich bin wirklich stolz auf unser „neues“ Kleinod. Ganz nebenbei haben wir uns natürlich auch im Produktionsprozess verbessert und unsere Biere schmecken vielleicht noch einen Tick besser als zuvor. Kommen Sie

vorbei und schauen Sie sich unser neues Sudhaus gern im Rahmen einer Brauereiführung oder eines Genussabends an (Näheres auf Seite 7).

In unserem Team gibt es ebenfalls viele neue Gesichter, die wir Ihnen nicht vorenthalten möchten (weiter unten auf der Seite). Auch wenn ich Ihnen gerne zu jeder/jedem Einzelnen etwas mehr berichten würde, beschränke ich mich darauf, alle neuen Mitglieder im Zötler-Team herzlich willkommen zu heißen. Ich bin froh darüber, dass wir so vielversprechende, neue Mitarbeitende finden konnten.

Und last but not least gibt es dieses Jahr wieder Zuwachs in unserer Produktfamilie: mit dem Bayerisch Hell in der handlichen 0,33-l-Flasche reagieren wir auf den aktuellen Trend zu kleinen Flaschen. Unser neues Radler naturtrüb alkoholfrei gibt es auch in der kleinen Flasche und ich kann Ihnen sagen, Erfrischung war noch nie so lecker (zumindest ohne Alkohol). Ein super Getränk für alle, die auf Alkohol, aber nicht auf Genuss verzichten wollen. Beide Produkte sind ab Anfang Mai im Handel und der Gastronomie verfügbar und ich bin gespannt zu erfahren, wie Sie Ihnen schmecken.

Bei so vielen Veränderungen könnte einem schon fast schwindelig werden. Doch wir halten den Blick klar und fokussiert nach vorn gerichtet und bleiben im Gleichgewicht zwischen Tradition und Moderne.

In der Hoffnung, dass wir Sie auf unseren spannenden Weg weiterhin mitnehmen können, wünsche ich Ihnen einen schönen Frühling und viele Genuss-Momente mit unseren Bieren.

Auf Ihr Wohl!

N. Zötler
Niklas Zötler



VIELE NEUE MITARBEITENDE VERSTÄRKEN SEIT ANFANG 2018 DAS ZÖTLER-TEAM

V.l.n.r. (oben): Hannes Stich (Merchandiser); Christian Kraft (Telefonischer Vorverkauf und Logistik); Johannes Sobania (Verkaufsteam Gastronomie); Markus Sedlmeier (Teamleiter Verkaufsteam Gastronomie); Matthias Hable (2. Braumeister);

Matthias Hindelang (Tourenfahrer) (Untere Reihe): Armin Laber (Beifahrer); Stefanie Groll (Assistenz der Geschäftsleitung); Renate Feneberg (Telefonischer Vorverkauf); Steven Kausler (Tourenfahrer).



Hochzeit
GESA UND NIKLAS

Anfang November gaben sich Niklas und Gesa Zötler, geb. Schlösser, auf Gesas elterlichem Hof in Westfalen das Ja-Wort. Sie feierten im engsten Freundes- und Familienkreis ein wundervolles Hochzeitsfest. In diesem Sommer wird es noch eine größere Feier im Allgäu geben. Das Hochzeitsfieber steigt also weiter.



Die Freien Brauer feiern Jubiläum
50 JAHRE „DIE FREIEN BRAUER“

Am 14. März feierten Die Freien Brauer im Kreise der Gesellschafter, Partner und Vertreter der Getränkebranche ihr 50-jähriges Bestehen. Als Lokalität für die Feierlichkeiten wurde die Zeche Zollverein in Essen, der Heimat des amtierenden Präsidenten Axel Stauder, gewählt.

In Podiumsdiskussionen rund um die Themen Rohstoffe und Vermarktung und auch in den Grußworten blickte man auf die Vergangenheit, aktuelle Herausforderungen und schaute in die Zukunft der Bierbranche und der Bedeutung einer Wertegemeinschaft, wie die der Freien Brauer. Abschluss und Höhepunkt der Veranstaltung war die Festrede des Präsidenten des Deutschen Bundestages Herrn Prof. Dr. Norbert Lammert, der zu den etwa 180 Gästen über die

Bedeutung von Familienunternehmen und Tradition in der deutschen Gesellschaft und Wirtschaft sprach.

Die Freien Brauer – eine Gemeinschaft führender privater Familienbrauereien

Die Vielfalt der Bierkultur hat Tradition in Europa. Sie zu erhalten, ist das Ziel der Freien Brauer, einem Zusammenschluss von 40 führenden, unabhängigen Familienbrauereien in Deutschland, Österreich und Luxemburg. Die Traditionshäuser mit ihren zahlreichen Bierspezialitäten sind wichtige Garanten für die Biervielfalt in ihren Ländern. Mit ihrem Engagement in Kultur und Sport tragen sie dazu bei, dass ihre Heimatregion für Einheimische und Besucher attraktiv bleibt. Darüber hinaus sind sie beispielsweise als Arbeitgeber und Ausbildungsstätte ein wichtiger Wirtschaftsfaktor an ihrem Standort. Die

DIE SIEBEN WERTE

der Freien Brauer

- 1. GROSSE FREIHEIT**
Wir sind freie Unternehmer und unabhängig von Konzernvorgaben.
- 2. EINZIGARTIGE VIELFALT**
Wir bieten eine besondere Vielfalt herkunftstypischer Geschmackserlebnisse.
- 3. PERSÖNLICHE VERANTWORTUNG**
Wir übernehmen langfristig Verantwortung – als Arbeitgeber und Ausbilder, als Nachwuchsförderer und Geschäftspartner.
- 4. HÖCHSTE QUALITÄT**
Wir brauen Biere mit Charakter – aus besten Rohstoffen.
- 5. SAUBERE UMWELT**
Wir setzen uns ein für einen respektvollen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen.
- 6. ECHTE TRADITION**
Wir widmen uns unserem Handwerk seit Generationen mit Leidenschaft und Stolz.
- 7. GELEBTE HEIMATVERBUNDENHEIT**
Wir sichern lokale Arbeitsplätze und fördern eine gesunde regionale Wirtschaftsstruktur.

❧



► **Robust und praktisch:**
DIE ZÖTLER-FEUERKISTE VON HÖFATS

Feuerkorb, Grill und Getränkehalter in einem, das ist die Zötler-Feuerkiste von höfats. Damit kommen alle Bier- und Grill-Liebhaber voll auf ihre Kosten. Gefertigt aus robustem Cortenstahl ist die praktische Allroundbox ein langlebiger Begleiter und optisches Überraschungselement für ihre nächste Grillparty. Und es ist ein tolles Geschenk für alle Anlässe! Mit der Zötler-Bierbox lassen sich nicht nur Bierflaschen an den gewünschten Ort sicher

transportieren, sondern auch dank des integrierten Flaschenöffners gleich direkt öffnen und genießen. Und zuletzt lässt sich im robusten Stahlkorb ein gemütliches Lagerfeuer entfachen. Ab dem Frühsommer wieder im gut sortierten Allgäuer Handel erhältlich.

Weitere Informationen und einen optionalen Grillrost gibt es unter www.hoefats.com.



„HEIMAT IST
EIN WICHTIGES
GEFÜHL.“

STECKBRIEF ULRIKE MÜLLER

Wohnort: Missen-Wilhams, Oberallgäu
Alter: 56 Jahre
Beruf: landwirtschaftliche Hauswirtschafterin
Familienstand: verheiratet, zwei Kinder und Enkelkinder

Seit 1987 Mitglied FREIE WÄHLER und seit 2014 Mitglied im Europaparlament.

Aufgaben:

- Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (AGRI)
- Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (ENVI)
- Sonderausschuss für das Genehmigungsverfahren für Pestizide (PEST)
- Mitglied in div. Delegationen

Ulrike Müller vertritt als Allgäuerin die FREIEN WÄHLER seit 2014 im Europa-Parlament. DAS GRÖSSTE FRIEDENSprojekt AM SCHEIDEWEG.

Das Thema „Europa“ ist in aller Munde und ganz wichtig wird für uns alle sein, wie sich die in der EU verbundenen Länder neu organisieren, so dass die Vorteile eines vereinigten Europas für alle Bürger nachvollziehbar werden. Im Mai wird das EU-Parlament neu gewählt. Wir konnten Frau Müller im Vorfeld dieser so wichtigen Wahl folgende Fragen stellen.

Zötler Post: Frau Müller, am 26. Mai findet die Europawahl 2019 statt. An diesem Tag werden per Direktwahl die Kandidaten für das Europäische Parlament gewählt. Sie kandidieren wieder für die Liste der Freien Wähler. Welcher Fraktion gehören die Freien Wähler im Europaparlament an?

„UNSERE BOTSCHAFTEN KOMMEN IN EUROPA AN.“

Ulrike Müller: Ich gehöre der ALDE Group an – der Allianz der Liberalen und Demokraten in Europa. In der ALDE sind 67 Europaabgeordnete aus 21 Mitgliedsstaaten vertreten. Zugleich bin ich Vize-Präsidentin der Europäischen Demokratischen Partei (EDP), die zusammen mit der ALDE eine

Parlamentsgruppe bildet. Die EDP ist eine transnationale und pro-europäische politische Bewegung.

ZP: Warum ist es wichtig, dass möglichst viele Menschen ihr Wahlrecht zum Europäischen Parlament wahrnehmen?

UM: Die europäische Einheit war noch nie so stark von innen und außen bedroht wie zurzeit. Dabei ist sie das größte Friedensprojekt aller Zeiten! Europa steht am Scheideweg, und wir stehen im Mai vor der Wahl, welches Europa wir wollen: eine große und großartige solidarische Gemeinschaft oder ein Europa der Nationalismen und Alleingänge. Europa ist unsere Garantie für Sicherheit, Frieden und Wohlstand, und dieses Projekt müssen wir verteidigen. Zum Beispiel an der Wahlurne mit der eigenen Stimme – für eine demokratische und pro-europäische Partei!

ZP: Warum sollen die Bürgerinnen und Bürger Ulrike Müller wählen? Was können Sie in Brüssel oder Straßburg bewegen?



UM: Seit fünf Jahren arbeite ich im Europa-Parlament für die Interessen der Wählerinnen und Wähler vor Ort. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass meine Stimme gehört und unsere Erfahrung als FREIE WÄHLER auf der lokalen Ebene hoch

„ICH STEHE FÜR EINE BÜRGERNAHE POLITIK.“

geschätzt wird. Unsere Botschaften kommen in Europa an. Zum Beispiel konnte ich bei der Trinkwasserrichtlinie die Interessen der Verbraucher und kommunaler Wasserversorger durchsetzen: Wasser bleibt in öffentlicher Hand und wird nicht privatisiert. Verbraucherschutz ist mir ein wichtiges Anliegen, ebenso die besonderen Bedürfnisse des ländlichen Raums, die anders sind als die der Metropolen und in der Brüsseler „Blase“ gut hörbar gemacht werden müssen. Ich stehe für eine bürgernahe und transparente Politik und trete ein für ein Europa der Regionen. Wir müssen die Strukturen für kleine, mittlere und Familien-Betriebe vereinfachen und Bürokratie abbauen. Die hervorragende Qualität unserer lokalen Produkte und unsere einzigartige Kulturlandschaft gilt es zu bewahren.



VERLOSUNG

Frau MdEP Ulrike Müller lädt zwei Personen (voraussichtlich Herbst 2019) zu einem Besuch ins Europäische Parlament nach Brüssel ein.

Neben der Anreise mit einem Reisebus und Übernachtung erwartet Sie eine geführte Tour durch Brüssel, ein Besuch im Europäischen Parlament nebst Gespräch mit Frau Müller. Soweit noch Zeit bleibt, steht noch ein Besuch für das Haus der Euro-

päischen Geschichte und des Parlamentariums auf der Tagesordnung. Frau MdEP Ulrike Müller freut sich heute schon auf den Besuch!

Senden Sie einfach eine E-Mail mit Name, Anschrift und dem Stichwort „Europa-Parlament“ an: zoetler-post@zoetler.de

Einsendeschluss: 29.06.2019



ZÖTLER AZUBI-AWARD

Die Allgäuer Gastronomen wissen längst, wie wichtig es ist, die Fachkräfte-Nachfolge aus den eigenen Reihen zu sichern. Dafür bietet die qualifizierte Ausbildung die richtige Grundlage.

Um die Bedeutung und Wertschätzung der Ausbildung hervorzuheben und diese nochmal um eingehende Kenntnisse rund um das Thema Bier zu erweitern, lobt die Privat-Brauerei Zötler erstmals den Zötler Azubi-Award aus. Interessierte Auszubildende aus der Gastronomiebranche lernen in einem Intensiv-Kurs alles Wesentliche über das Kulturgetränk und erhalten wertvolle Praxistipps von Niklas Zötler (Geschäftsführer der Privat-Brauerei Zötler, Braumeister und Biersommelier) und Andi Heiss (Braumeister und Biersommelier), so dass sie anschließend als „Botschafter der Allgäuer Bierkultur“ entsandt werden können.

In einer schriftlichen und mündlichen Prüfung wird der Sieger des Zötler Azubi-Awards 2019 ermittelt. Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat als „Botschafter der Allgäuer Bierkultur“. Der Gewinner des Wettbewerbs kann sich neben einer Urkunde und einem Pokal zusätzlich über eine Bierprofi-Grundausstattung und die Gratis-Teilnahme an zwei Workshops der Zötler Gastro-Akademie freuen.

Zur Teilnahme sind alle Auszubildenden aus der Gastronomiebranche (Mindestalter 16 Jahre) nach Nominierung durch ihren Ausbilder herzlich eingeladen.

Alle weiteren Informationen zur Teilnahme sind im Internet unter www.gastro-akademie.net zu finden. Ansprechpartner in der Brauerei Zötler ist Frau Susanne Meinel unter Telefon 08327 / 921-28.

Die älteste Familienbrauerei der Welt besuchen MIT ALLEN SINNEN BRAU-LEIDENSCHAFT ERLEBEN

Erleben Sie die älteste Familien-Brauerei der Welt und schauen, fühlen, riechen, schmecken Sie, wie

hier mit Liebe und Leidenschaft gebraut wird. Hier sehen Sie alle Führungen auf einen Blick.

	Erlebnis-Führungen	„Kurz & knackig“	Genuss-Führung	Biersommelier-Führung	Chef-Führung
Erlebnis-Führung	●	●	●	●	●
Zwickelbier-Probe	●	●	●	●	●
Verkostung nach der Führung	●	6-Pack to go	●	●	●
Gruppenführung möglich	●			●	●
Tourdauer	1,5h	1h	2h	1,5h	1,5h
Dauer der Verkostung	1h	-	1h	1h	1,5h
Erwachsene	13,00€	11,50€	17,00€	18,50€	43,00€
Kinder (6-15 Jahre)	6,50€	4,50€	9,50€	-	-

Zötler Gastro-Akademie – ein erfolgreicher Auftakt AUFTAKTVERANSTALTUNG „GASTRO-FORUM“ IN KEMPTEN TRIFFT AUF GROSSEN ZUSPRUCH IN DER BRANCHE



Unter dem Motto „Die Zukunft gehört uns – Was wir voneinander lernen können“ fanden sich ca. 270 Gastronomen und Hoteliers aus dem Allgäu und darüber hinaus Mitte Januar in der KultBOX in Kempten ein. Schwerpunkt war das Thema ‚Generations-Nachfolge‘, aber auch die aktuellen ‚Food-Trends‘ wurden ausführlich präsentiert. Die von Gesa Zötler stimmungsvoll moderierte Veranstaltung glänzte mit Fachvorträgen aus einem kompetenten Referentengremium und konnte von den Besuchern genutzt werden, um zahlreiche Tipps zum individuellen Umgang mit Herausforderungen und Trends der Branche zu erhalten. Zwischen den hochinteressanten Vorträgen fand ein reger Austausch unter den Teil-



nehmern statt. Auch 16 Fachaussteller und Partnerfirmen der Brauerei nahmen die Gelegenheit wahr, die Besucher über Neuigkeiten im Bereich Gastro- und Hotelbedarf zu informieren. Nach gelungenem Auftakt kann nun mit vollem Elan in die spannende und professionelle Fortbildungsreihe der Zötler Gastro-Akademie gestartet werden, die noch bis in den Juni mit weiteren Fachvorträgen und Seminaren aufwartet.

Weitere Informationen zur Fortbildungsplattform sind im Internet unter www.gastro-akademie.net zu finden. Ansprechpartner in der Brauerei Zötler ist Frau Susanne Meinel unter Telefon 08327/921-28.



Zwischen Wertach und Unterjoch SEIT 20 JAHREN BETREIBEN HANS & MARIA JÖRG DIE SORGALPE I

Die Brauerei Zötler (Georg Müller rechts und Dennis Marquardt links) gratuliert den beiden Alphirten Hans und Maria Jörg herzlichst zum 20-jährigen Jubiläum und bedankt sich für die prima Zusammenarbeit in diesen zwanzig Jahren mit einer schönen Kuhschelle.



Sich von Herzen willkommen fühlen

HOTEL TYROL AM HALDENSEE

Einen unvergesslichen Urlaub an einem der schönsten Orte Tirols, das bietet das 4-Sterne-Hotel Tyrol am Haldensee im Tannheimer Tal. Nur rund 300 m vom malerischen Haldensee entfernt, verfügt das Hotel Tyrol über alles was zu einem gelungenen Ferienaufenthalt gehört. Das Tannheimer Tal, die Tiroler Berge das ist die Heimat der Betreiberfamilie Barbist & Schädle. Walter und Olga Barbist engagieren sich gemeinsam mit der nächsten Generation Martina und Peter Schädle leidenschaftlich für das Wohl ihrer Gäste und sorgen so für eine familiäre Atmosphäre. Die ursprüngliche Tiroler Gastlichkeit, die das gesamte Haus ausstrahlt, sorgt zusammen mit einer gehobenen Küche und der

3000 m² großen Wellnessoase „VitalQuelle“ für ein rundum Wohlfühl-Ambiente. Egal ob als Naturliebhaber, Winter- oder Sommersportler oder einfach nur als Ruhe- und Erholungsuchender, das Hotel Tyrol bietet für alle beste Voraussetzungen. Auch wer seinen Urlaub lieber in einer Ferienwohnung oder in einem eigenen kleinen Ferienhaus verbringen möchte, findet im angeschlossenen Feriendorf und Landhaus Tyrol, nur ca. 150 m vom Hotel entfernt, beste Unterkunfts-Möglichkeiten ohne auf Komfort verzichten zu müssen.

HOTEL TYROL AM HALDENSEE

Familie Barbist & Schädle
Seestraße 24, A-6673 Haldensee
Telefon +43 5675 6245, Fax +43 5675 6073
info@tyrol-haldensee.com

www.tyrol-haldensee.com



VERWÖHN-WOCHENENDE ZU GEWINNEN!

Wir verlosen ein Wochenende für 2 Personen (inkl. ¾ Verwöhnpension) im Hotel Tyrol am Haldensee.

Einfach eine E-Mail mit Namen, Adresse, Telefon und dem Stichwort „Hotel Tyrol“ senden an gewinnspiel@zoetler.de oder per Post an Privatbrauerei Zötler, 87549 Rettenberg.

Einsendeschluss ist Samstag, 25. Mai 2019
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.





▼
 Jetzt auch in der kleinen
 0,33-l-Flasche
BAYERISCH HELL

Ein Helles wie es sein soll: Vollmundig und dennoch schlank – das ist das Zötler Bayerisch Hell. Auf vielfachen Kundenwunsch hin gibt es diesen beliebten Durstlöscher jetzt auch in der kleinen 0,33-l-Flasche. Ausgestattet mit einem harmonischen Malz- und Hopfenaroma ist das Bayerisch Hell ein traditionelles, bayerisches Bier, wie man es aus Münchner Biergärten kennt. Die typisch helle Bierfarbe bekommt es dabei durch ausgesuchte Malzkompositionen. Der Alkoholanteil von nur 4,9% macht es so zu einem süßigen Durstlöscher auch nach sportlichen Aktivitäten und die kleine Flasche sorgt dafür, dass auch der kleine Durst nicht darauf verzichten muss.



GEMISCHTES DOPPEL

Das Lieblingsradler jetzt
 auch **alkoholfrei**.

Erfrischend süßig und dennoch leicht, das sind die beliebten Zötler Getränke-Alternativen, wie Radler, Radler naturtrüb oder Russ'n. Jetzt wird diese Produktfamilie um eine prickelnde Erfrischung erweitert. Denn das Zötler Radler gibt es ab sofort auch als alkoholfreie Variante. Das neue Radler alkoholfrei besteht zur einen Hälfte aus alkoholfreiem Bier, zur anderen aus bester fruchtiger Zitronenlimonade und ist damit der ideale Durstlöscher für bewusste Genießer und sportlich Aktive.



▼
 Der Maibock
**EIN SAISONALER
 HOCHGENUSS**

Wenn die Brauer den hellen Mai-Bock abfüllen, blühen im Allgäu bereits die Bergwiesen in den schönsten Farben. Sie bieten damit den Steinböcken jede Menge Nahrung. Als stolzes Tier der Allgäuer Alpen passt er bestens zum kräftigen Maibock und

ziert deshalb auch das Etikett dieses wunderbar süßigen Bieres. Schon im Glas schimmert er in kräftigem Orangegelb, gekrönt von einem weißen, feinporigen Schaum. Dabei steigt dem Genießer ein angenehmer, malziger Duft in die Nase und im Geschmack zeigt sich eine leicht süßliche Note. Der wunderbar vollmundige helle Bock ist wie geschaffen für den Wonnemonat Mai.

Alkohol: 6,5%
Stammwürze: 16,8%



▼
 Wenn Ihre Geschmacksknospen
 Lambada tanzen!
**ZÖTLER GENUSS-
 ABENDE**

Es wird Sie wohl kaum überraschen, dass Biergenuss für uns das Größte ist. Was Sie aber definitiv überraschen wird, sind die Erfahrungen, die Sie bei unseren Zötler Genuss-Abenden erleben. Wir präsentieren unsere Biere aber auch Biere aus aller Welt in unterschiedlichsten Kombinationen. Mit ausgesuchten Käse- oder Wurst-Spezialitäten aus dem Allgäu. Oder auch mit feinsten Schokolade. Erleben Sie wie ein Eisbock schmeckt oder ein gestacheltes Bier. Sie erleben neue Geschmackseindrücke und lassen durch Anleitung unserer Biersommeliers neue Genussmomente entstehen. Nehmen Sie an einem unserer Genuss-Abende teil und bringen Sie Ihre Geschmacksknospen (im positivsten Sinne!) aus dem Takt.

Kosten: 25 € pro Person
Termine 2019 und Infos unter www.zoetler.de/genuss



ERFOLGREICHE PARTNERSCHAFT MIT EUREGIO WIRD FORTGEFÜHRT

Die Familienbrauerei Zötler ist und bleibt ein wichtiger regionaler Partner für Euregio. Diese Zusammenarbeit wurde jetzt zum 20. Geburtstag des Euregio-Musikfestivals erneut mit einer großzügigen Spende untermauert. Beim Besuch und Scheck-

übergabe in der Brauerei v.l.n.r. Niklas Zötler (Bräu), Anton Klotz (Landrat und Euregio-Präsident), Simon Gehring (Projektleiter) und Herbert Zötler (Senior-Bräu).

20 JAHRE EUREGIO-MUSIKFESTIVAL UND WIR FEIERN MIT!

Aus diesem Anlass verlosen wir 2 x 2 Eintrittskarten für die 10. Böhmisches Musikanten-Nacht am Samstag, 1. Juni 2019 in Nesselwang. Senden Sie einfach eine E-Mail mit Name, Anschrift und dem Stichwort „Musikantennacht“ an zoetler-post@zoetler.de.

Einsendeschluss ist Samstag, 5. Mai 2019.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

TERMINE

DER MAIBAUM – GELEBTE BAYERISCHE TRADITION

Der Maibaum gehört zu Bayern wie Tracht und Biergarten. Jedes Jahr am 1. Mai wird deshalb an vielen zentralen Plätzen in Orten und Gemeinden der geschmückte und häufig mit dekorativen Schildern verzierte Baum aufgestellt. So auch in vielen Orten im Allgäu. Und

dazu darf natürlich ein gutes Bier nicht fehlen. An folgenden Orten gibt es zu den traditionellen Maibaumfesten auch ein süffiges Zötler-Bier:

Erkheim, Walkarts, Immenstadt, Durach, Wertach, Haslach, Blaichach (am 5. Mai)

NICHT GANZ BIERERNST

Eines Morgens befanden sich drei Oberallgäuer und drei Tiroler an einem Bahnhof in einer Schalterzeile. Die drei Tiroler kauften jeweils ein Ticket und sahen zu, wie die drei Oberallgäuer nur ein einziges Ticket kauften.

„Wie können die drei Allgäuer mit nur einer Fahrkarte reisen?“ fragte einer der Tiroler. „Passt's auf!“, antwortete einer der Oberallgäuer.

Alle sechs stiegen in den Zug, in dem sich die drei Tiroler niederließen, aber die drei Oberallgäuer drängten sich zusammen in eine Toilette und schlossen die Tür. Kurz nachdem der Zug abgefahren war, kam der Schaffner, um Fahrkarten

zu kontrollieren. Er klopfte an die Toilettentür und sagte: „Ticket, bitte.“ Die Tür öffnete sich nur einen Spalt und ein einzelner Arm trat mit einem Ticket in der Hand hervor. Der Schaffner nahm es, kontrollierte und zog weiter.

Die Tiroler sahen dies und stimmten darin überein, dass dies eine ziemlich kluge Idee war. Deshalb entschieden sie sich, auf der Rückreise dasselbe zu tun, um so etwas Geld zu sparen.

Als sie an diesem Nachmittag zum Bahnhof zurückkehrten, kauften sie eine einzelne Fahrkarte für die Rückfahrt und sahen, dass die drei Oberallgäuer zu ihrem Erstaunen diesmal gar keine

Fahrkarte kauften! „Wie wollt ihr denn ohne Ticket reisen?“, fragte ein perplexer Tiroler. „Passt's auf!“, antworteten die drei Oberallgäuer Jungs gleichzeitig.

Als sie in den Zug stiegen, drängten sich die drei Tiroler in eine Toilette und die drei Oberallgäuer drängten sich in eine andere Toilette. Kurz nachdem sich der Zug in Bewegung gesetzt hatte, verließ einer der Oberallgäuer die Toilette und ging zu der Toilette, in der sich die Tiroler versteckten. Der Oberallgäuer klopfte an die Tür und sagte: „Ticket, bitte“.

Zötler

IMPRESSUM

HERAUSGEBER
Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg
Tel. 08327/9210
zoetler-post@zoetler.de
www.zoetler.de

GESTALTUNG
sons. gmbh
Zwingerstraße 2
87435 Kempten
www.go-sons.de

PRODUKTION/DRUCK
Eberl Print GmbH
Kirchplatz 6
87509 Immenstadt
www.eberl.de

REDAKTION
Herbert Zötler
Richard Moser
Gesa Zötler
Stefanie Groll

FOTOS
Irma Korthals (Die Freien Brauer),
Wertvoll Fotografie

Zötler Genuss-Botschafter

Mehr als ‚nur‘ Freundeskreis-Mitglied sein:
**WERDE JETZT
ZÖTLER GENUSS-
BOTSCHAFTER**

Dafür brauchen wir Dich!

Wir suchen weiter die größten Zötler Fans aus dem Allgäu und aus ganz Deutschland, die bereit sind, sich als Genuss-Botschafter ausbilden zu lassen. Die Vermittlung und Weitergabe unserer Werte, unserer Qualitätsvorstellungen sowie der Erhalt unserer einmaligen Brau-Tradition – das sind die Ziele, für die wir weitere Zötler Genuss-Botschafter gewinnen und ausbilden wollen. Damit sie dann als Botschafter wiederum in ihrem eigenen Freundes- und Bekanntenkreis für diese Ziele überzeugt einstehen. Bewerben kann sich jeder engagierte, leidenschaftliche und genussliebende Zötler Fan ab 20 Jahren. Schick uns einfach eine kreative Bewerbung mit Bild oder ein Video an zoetler@zoetler.de oder per Post in der Du uns erklärst warum Du als Genuss-Botschafter zu uns passt.