



# Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG



## UNSERE HELDEN. IM EINSATZ FÜR GENUSS.

In einer Serie, über die nächsten Ausgaben der Zötler Post hinweg, möchten wir Ihnen unsere Helden vorstellen – unsere einzigartigen Mitarbeitenden. In dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen mit Stolz unser Brauer-Team.

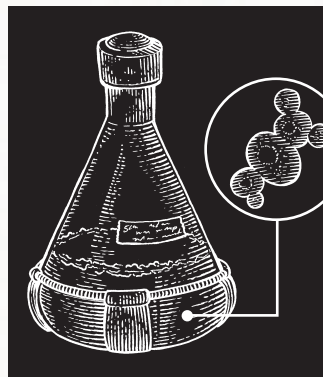
Mehr auf Seite 3



### IM GESPRÄCH MIT CHRISTOPH FINKEL

Ein Flaneur zwischen  
zwei Welten.

Mehr auf Seite 4



### DIE HEFE, UNSERE DIVA

Interview mit Braumeister  
Markus Würz.

Mehr auf Seite 5



### GASTRO-AKADEMIE STARTET IN NEUE RUNDE

Auftaktveranstaltung im  
Januar 2020.

Mehr auf Seite 7



### NEUE EDITION: ZÖTLER BRAND #2

Hochprozentig und rar.  
In Sherry-Fässern über  
6 Jahre gereift.

Mehr auf Seite 8





**L**iebe Zötler Bier-Freunde,

wie jedes Jahr steht bei uns in der Brauerei im November und Dezember die Planung für das Folgejahr an. Und so nutzen wir die Zeit, um die vergangenen zwölf Monate Revue passieren zu lassen und gleichzeitig die Zukunft zu visualisieren. Ich mag diese Zeit, da ich zum einen vieles, was passiert ist, mit etwas Abstand und weniger Emotionen im „rechten Licht“ wahrnehme. Zum anderen verspüre ich eine große Dankbarkeit für das, was wir geleistet haben.

Nach dem Jahrhundertssommer 2018 war unsere Planung für dieses Jahr zwar optimistisch, aber wir waren skeptisch, wie sich unser Absatz verhält, wenn wir nicht drei Monate am Stück von Sonnenschein und heißen Temperaturen verwöhnt werden. Ich freue mich, heute schon sagen zu können, dass wir wieder ein Wachstum bei un-

serem Bierabsatz verzeichnen können. Eine tolle Bestätigung für die hervorragende Arbeit unseres gesamten Teams und für die Stärke unserer Marke „Zötler Bier“.

Ansonsten war dieses Jahr, zumindest bei uns in Rettenberg, deutlich geprägt von den Diskussionen rund um die von der Familie Hagenauer geplante Grünen-Bergwelt. Was mich, unabhängig von den Details, nachhaltig beschäftigt, ist die Art und Weise, wie diese Diskussion geführt wird und aus der man vielleicht auch Missstände unserer Gegenwart erkennen kann. Wir schaffen es leider

### „ICH VERSPÜRE EINE GROSSE DANKBARKEIT FÜR DAS, WAS WIR GELEISTET HABEN.“

in den wenigsten Fällen, sachlich miteinander zu diskutieren und uns gegenseitig zuzuhören. Vielmehr erfolgt der Großteil der Diskussionen über soziale Netzwerke wie Facebook. Geschützt durch die vermeintliche Anonymität des Internets, wird hier ein unfreundlicher und rauer Ton angeschlagen, der sich teilweise jeder Fachkenntnis und Sachlichkeit entzieht. Diese oft beleidigende und emotional hochgeschaukelte Kommunikationsweise macht es schier unmöglich, anhand der Fakten einen fairen Kompromiss zu finden. Ohne Kompromisse werden wir aber rein gar nichts bewegen – auch keine Verbesserung unserer Klimabelastung.

Mein Fazit für 2019 bleibt dennoch positiv: In unserer Brauerei haben wir viele tolle Projekte ver-

wirklichen können und wieder ein paar Weichen für die Zukunft gestellt. Nutzen Sie die Chance und überzeugen Sie sich selbst bei einer unserer Erlebnis-Führungen durch die Brauerei. Es lohnt sich!

Wir konnten wieder die strengen Kriterien von Slow Brewing erfüllen und tragen mit Stolz das härteste Qualitätssiegel für Bier auf unseren Etiketten. Weitere Infos hierzu finden Sie auf unserer Homepage ([www.zoetler.de/slow-brewing](http://www.zoetler.de/slow-brewing)).

Unsere Heimat entwickelt sich weiterhin positiv in vielen Bereichen. Wir sind stolz auf das Allgäu und auf unsere Leistungen. Das spüren auch unsere Gäste. Es gibt so viele tolle Produkte und Unternehmen in unserer Region, dass mir um die Zukunft nicht bange ist. Zumindest dann, wenn wir auf dringende Fragen (z.B. den Wohnungs- und Bauplatzmangel und den teilweise mangelhaft ausgebauten öffentlichen Nahverkehr) richtige und schnelle Antworten finden.

Ganz persönlich bin ich dankbar dafür, dass meine Frau Gesa und ich im Januar Nachwuchs erwarten und wir uns auf eine spannende und bestimmt wunderbare Zeit als kleine Familie freuen dürfen.

Ich wünsche Ihnen, dass Sie selbst ein positives Fazit für das Jahr 2019 ziehen können und genauso viel Dankbarkeit verspüren, wie ich es tue.

**Auf Ihr Wohl!**

Niklas Zötler

In Jubelstimmung!

## VERSTÄRKUNG UND JUBILARE IM ZÖTLER-TEAM!

Kompetente Mitarbeitende zu finden und zu halten ist ein wesentlicher Schritt zur Sicherung der unternehmerischen Zukunft.

Wir freuen uns deshalb sehr, Annika Achberger zur Kauffrau für Büromanagement auszubilden, unser Vertriebsteam durch Daniel Zengerle zu verstärken

und Michaela Kleinhans als Sekretärin im Zötler-Team begrüßen zu dürfen.

Ebenso stolz machen uns die Dienstjubiläen einiger Mitarbeitenden und des Seniorchefs selbst, die wir Ende Oktober feiern konnten. Zwischen 10 und 35 Jahre sind die JubilarInnen bereits in der Brauerei

beschäftigt. Bei einem geselligen Abendessen und jeder Menge Spaß konnte den Mitarbeitenden ein Geschenk überreicht und auf die langjährige Betriebszugehörigkeit angestoßen werden.



Von links: Annika Achberger (Auszubildende), Daniel Zengerle (Vertrieb Gastronomie), Michaela Kleinhans (Sekretärin).



Von links: Georg Müller, Florian Lehrburger, Brigitte Wolf-Klein, Alexander Sutter, Markus Niessner, Josef Übele, Mathias Schraudolf, Karl-Heinz Wohlfahrt, Erich Schöll, Josef Mair, Michael Waskow, Herbert und Niklas Zötler (nicht im Bild: Jubilare Carina Müller und Uwe Söder).

# UNSERE HELDEN. IM EINSATZ FÜR GENUSS.

Unsere Mitarbeitenden sind es, die unser Bier zu dem machen, was es ist: Ein Hochgenuss.



## DER BIER- ZAUBERER

Markus Niessner ist der Herr im Sudhaus und legt den Grundstein für jedes Bier.



## DER BIER- ZAUBERER

Markus Würz zaubert mit seinem Team aus jedem Sud ein geschmackvolles Bier.



## DER ALLESKÖNNER

Kilian Maier beherrscht als Springer vom Sudhaus bis zur Filtration jeden Prozess.

## DER HEFE- FLÜSTERER

Joachim Huber hegt und pflegt die Hefe in unserer Reinzuchtanlage und überwacht den Gärprozess.



## (D)ER MACHT DAS BIER KLAR

Klaus Simon filtert das Bier vor der Abfüllung in Flaschen und Fässer.



## DIE SERVICETECHNIKER

Peter Sontheim, Johann Rothmayr und Simon Möslang stellen die Funktionstüchtigkeit und Sauberkeit der Schankanlagen bei unseren Gastronomie-Kunden sicher.





## STECKBRIEF CHRISTOPH FINKEL

**Geburts- und Wohnort:**  
Bad Hindelang

**Jahrgang:** 1971

**Familienstand:**  
verheiratet, eine Tochter

Studium der Kunst (Bildhauerei)  
an der Akademie der Bildenden  
Künste in Nürnberg.

Leidenschaftlicher Kletterer  
und kulinarischer Genießer



Interview mit Christoph Finkel

## GUT DING WILL WEILE HABEN

In der alten Dorfschule in Bad Hindelang lebt und arbeitet der Allgäuer Christoph Finkel zusammen mit seiner Frau und seiner Tochter. In einem der ehemaligen Klassenzimmer, in dem heute immer noch die Tafel aus Unterrichtszeiten hängt, riecht es nach Maschinenöl, Sägespänen und Kreativität. Hier lässt Christoph Finkel seine Werke entstehen. Filigrane Schalen, Kugeln und Vasen aus Holz in unterschiedlichen Größen, Formen und Ausfertigungen.

Aus einer Familie der Wagnerei stammend, begleitete Christoph Finkel schon als kleiner Bub den Vater mit in die Berge, um die krumm gewachsenen Hölzer aus den Hängen für den Schlittenbau zu bergen. Er lernte, in welcher Höhe, zu welcher Jahreszeit welches Holz zu holen war, wie man es unterscheidet und versteht. Nachhaltigkeit und die Würdigung des Alterungsprozesses waren unbewusste und doch prägende Lektionen. „Dieses traditionelle Wissen wandle ich in moderne, zeitgemäße Kunst um.“ Denn nur so, da ist er sich sicher, kann Tradition bewahrt werden: Durch lebendige Weiterentwicklung und als Antwort auf Fragen der Gegenwart.

„TRADITION IST MEHR ALS DAS,  
WAS IM HEIMATMUSEUM  
GEZEIGT WIRD.“

Und so geht Christoph Finkel in jedem Frühjahr an die umliegenden Berghänge und schaut, was für Holzstämme und -teile die Lawinen von den Gipfeln mit heruntergespült haben. „Teilweise sind das richtige Urwaldriesen, die ich da finde. Bis zu 300 Jahre alt kann so ein Stamm sein.“ Aus jedem dieser Sätze ist der grenzenlose Respekt für die Natur zu hören, die Christoph Finkel nicht nur daher spricht, sondern in seiner Arbeit verwirklicht. So bugsiert er das gefundene Stück Holz eigenhändig zu sich

ins Tal, spannt es in seiner Werkstatt in die entsprechenden Geräte ein und dann beginnt der ruhigere Teil der Arbeit. Schauen und wirken lassen, die Spuren und Risse des Holzes lesen und erkennen. Langsam beginnen die ersten Handgriffe mit viel Verantwortungsgefühl und keiner festen Idee, was am Ende dabei herauskommen muss. Das finale Objekt formt sich in der Entstehung. Wenn er denkt, dass diese gefunden ist, wird das Objekt getrocknet. So entsteht in seinem fertigen Werk die Symbiose aus traditionellem Wissen, handwerklichem Geschick und dem freiheitlichen Denken der Kunst.

„ICH WAR FLANEUR ZWISCHEN  
ZWEI WELTEN, DIE NICHTS  
MITEINANDER ZU TUN HATTEN.“

Letzteres hat Christoph Finkel während seines sechsjährigen Studiums an der Kunstakademie in Nürnberg gelernt. Während dieser Zeit erarbeitete er sich eine Karriere als leidenschaftlicher und erfolgreicher Profikletterer. Eine sehr lehrreiche, wenn auch anstrengende Zeit, sagt er. Das Gute daran war, dass beide Welten, die der Kunst und die des Kletterns, keinen Bezug zueinander hatten. „Das hat mir dabei geholfen, nicht nur in einem der gedanklichen Dunstkreise zu verharren, sondern immer wieder den frischen Blick von außen auf eine der Disziplinen zu werfen.“

Die ersten Erfolge hatte der Allgäuer, der zwischenzeitlich für einige Jahre in der Schweiz lebte, jedoch nicht in seiner Heimat. Die USA waren sein Türöffner für den Erfolg, es folgten Ausstellungen in Südkorea und Skandinavien und irgendwann interessierten sich auch deutsche Kunstmagazine für seine Arbeit. Inzwischen ist Christoph Finkel sowohl im In-, als auch im Ausland für seine Werke und seinen besonderen Arbeitsstil bekannt. Dabei

ist ihm selbst die eigene Weiterentwicklung wichtig. Diese beinhaltet neben dem Innehalten, den kleinen und großen Erfolgen eben auch das Scheitern, welches Christoph Finkel nicht als Frustration erlebt. Vielmehr, so denkt er, spornt das Scheitern zum Lernen an.

„DAS RISIKO DES SCHEITERNS  
IST TEIL DES ERFOLGS.“

Das Allgäu bietet ihm hierzu Bodenständigkeit mit Weitblick gepaart. „Ich lebe an dem für mich und für uns genau richtigen Ort. Doch auch überall in der Welt gilt: Wenn ich es nicht schaffe, in mir selbst zufrieden zu sein, dann werde ich es nirgendwo werden.“

Und dass Christoph Finkel zufrieden ist, ist aus jedem seiner Worte zu hören und in jedem seiner Werke zu sehen und zu spüren.



Das Werk „Finkel 16/2019 Zwetschge“

Im Gespräch mit Braumeister Markus Würz

## DIE HEFE – UNSERE DIVA

*Laut Bayerischem Reinheitsgebot dürfen wir vier Rohstoffe für die Herstellung von Bier verwenden – Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Jede der Zutaten wirkt sich ganz unterschiedlich auf Geschmack und Aroma eines Bieres aus. Wir wollen Ihnen in dieser Ausgabe, die für uns so wichtige Hefe vorstellen und haben unseren Braumeister Markus Würz dazu befragt.*

*Welche Aufgabe hat die Hefe im Brauprozess?*

Hefen sind einzellige Mikroorganismen, die Zucker (bei uns Malz Zucker) in CO<sub>2</sub> und Alkohol verwandeln. In der Brauerei unterscheidet man die Bierhefe in zwei große Gruppen – ober- und untergärende Hefen. Innerhalb dieser Gruppen gibt

### HEFE ALS GESCHMACKS- BOTSCHAFTER

es dann viele verschiedene Hefestämme. Je nach Stamm werden während des Gärprozesses verschiedene Aroma- und Geschmacksstoffe produziert, die dem Bier seinen ganz eigenen Charakter verleihen.

*Wie kann man das im fertigen Bier wahrnehmen?*

Besonders deutlich kommen die unterschiedlichen Aroma- und Geschmacksstoffe in einem direkten Vergleich der verschiedenen Biere zur

Geltung. Beim Genuss unseres „Hefeweizen hell“ kann man Noten von Gewürznelke riechen und schmecken. Unser 1447 naturtrüb dagegen riecht durch die Verwendung obergäriger Ale-Hefe eher fruchtig.

*Und wie gelingt es, die Hefe zu züchten?*

Wir züchten in unserer Reinzuchtanlage fünf verschiedene Hefestämme, unsere „Geschmacks-

### DIE HEFE IST EINE DIVA!

botschafter“. Mit den richtigen Aminosäuren aus dem Malz, der passenden Temperatur und der optimalen Sauerstoffzufuhr vermehrt sich die Hefe wie gewünscht. Wir verwenden die Hefe nur einmal für den Gärprozess und stellen somit das Geschmacks- und Aromaprofil sicher.

*Was ist das Besondere beim Hefemanagement in der Brauerei Zötler?*

Unserer Hefe wird eine besondere Aufmerksamkeit zuteil. Das stellt man spätestens bei einer unserer Brauereiführungen fest. Betritt man den Gärkeller ertönen leise Klänge klassischer Musik. Was esoterisch klingt, geht auf die Erkenntnisse eines japanischen Wissenschaftlers zurück. Dieser hat festgestellt, dass Wasser, welches mit entspannter Musik beschallt wird, im gefrorenen Zu-



Markus Würz

stand besonders schöne Eiskristalle produziert. Die Hefe ist eine Diva, die gehegt und gepflegt werden will und wir sind überzeugt, dass es unserer Hefe ein bisschen besser geht, wenn wir ihr ein angenehmes Umfeld schaffen.

Prüfung bestanden!

## SLOW BREWING – DAS HÄRTESTE GÜTESIEGEL FÜR BIER

Auch in diesem Jahr konnten wir die unabhängigen Tests des renommierten Forschungszentrums Weihenstephan bestehen und zählen damit weiterhin zu den lediglich sieben bayerischen „Slow Brewern“. Neben der Verwendung reiner, natürlicher Rohstoffe ist es auch – wie der Name schon erahnen lässt – das Brauen mit Zeit, das uns mit anderen Slow Brewern verbindet. Ebenso zählt der faire Umgang mit Lieferanten, Kunden und Mitarbeitenden zu den Kriterien des international härtesten Gütesiegels für Bier.

Um die Auszeichnung zu erhalten, wird nicht nur die Qualität der Produkte, sondern auch die Brau-

erei auf Herz und Nieren geprüft. Der umfassende Anspruch, die Tiefe und Frequenz der Überprüfung, sowie der wissenschaftliche Zugang dazu, sind einzigartig im internationalen Biermarkt. Das strenge Audit umfasst mehr als 500 Fragen, die von den unabhängigen Experten des „Slow Brewing“-Instituts wissenschaftlich fundiert entwickelt und definiert wurden. Das Gütesiegel wird nur vergeben, wenn alle Bereiche als ausgezeichnet bewertet werden.

Weitere Infos zum Thema finden Sie im Internet unter [www.zoetler.de/slow-brewing](http://www.zoetler.de/slow-brewing)



Jetzt wieder verfügbar!

## FESTLICHER BIERGENUSS

Wenn draußen der kalte Schnee unter den Füßen knirscht und der schneidende Ostwind um die Ohren pfeift, wenn die Heizung aufgedreht wird oder der Kachelofen knistert, dann ist sie wieder da, die dunkle Jahreszeit. Eine Zeit, die auch zur Muße und zum Genießen einlädt. Zeit, um Freundschaften zu pflegen, sich mit einem guten Essen zu verwöhnen und mit dem passenden Bier auf die Advents- oder Weihnachtszeit einzustimmen.



### FESTBIER

Ein wahrhafter Genuss für besondere Anlässe, unser Festbier (nur verfügbar bis Weihnachten). Die Farbe schimmert wie Bernstein und in die Nase steigt das aromatische Malz- und Hopfenaroma. Auch im Geschmack zeigt das Festbier seinen edlen Malzcharakter, der von einer leicht-herben Hopfenbittere abgelöst wird. Auf frohe Festtage mit einem besonderen Bier!



### ST. STEPHANSBOCK

Vom Brauer-Silvester (30. September) bis zum Ende der Fastenzeit wird das starke Bier der Brauerei gebraut (erhältlich solange der Vorrat reicht). Der Doppelbock schimmert in intensivem Schwarzbraun und wird von einem beigen Schaum gekrönt. Das Aroma von dunklem Malz harmonisiert perfekt mit Kaffee und Schokolade.



Momente voller Glück in gemütlicher Bergumgebung

## HOTEL „DEIN ENGEL“ IN OBERSTAUFEN

Egal ob Sie eher Wellness- oder Outdoorsport-Fan sind: Das 4-Sterne-Superior-Hotel „Dein Engel“ in Oberstaufen hat für jede/n etwas zu bieten. Familie Schädler lädt Sie ein, es sich in der über 4.000 m<sup>2</sup> großen Wellnesslandschaft rundum gut gehen zu lassen. Das Highlight dieses Bereichs bietet die Panoramasauna auf dem Dach des Neubaus sowie ein ganzjährig beheizter Außenpool. Für Golfreunde liegt das Hotel sehr günstig, nämlich direkt neben dem Golfplatz und mitten im Grünen. Pro Übernachtung erhalten die Gäste des Hauses im Rahmen der Partnerleistungen von Oberstaufen PLUS ein freies Greenfee oder einen Skipass – dem Bewegungs-

drang in wunderschöner Natur werden also keine Grenzen gesetzt. Im à-la-carte-Restaurant mit regionalen Produkten können die Gäste nach Herzenslust schmausen und schlemmen und für diejenigen, die ihrem Körper anderweitig etwas Gutes tun wollen, bietet Dein Engel professionell begleitete Schrothkuren an.

Genießen Sie das schöne Allgäu an diesem einzigartigen Ort, geprägt vom Stil des ländlichen Allgäus in Kombination mit modernen Elementen. Freuen Sie sich auf einen Besuch bei Familie Schädler und ihrem Team.

### HOTEL „DEIN ENGEL“ IN OBERSTAUFEN

Familie Schädler  
Buflings 3, 87534 Oberstaufen  
Telefon 08386/7090  
info@deinengel.de

[www.deinengel.de](http://www.deinengel.de)



### VERWÖHN-WOCHENENDE ZU GEWINNEN!

**Wir verlosen ein Wochenende für 2 Personen (inkl. Halbpension) im Hotel Dein Engel in Oberstaufen.**

Einfach eine E-Mail mit Namen, Adresse, Telefon und dem Stichwort „Hotel Dein Engel“ senden an [gewinnspiel@zoetler.de](mailto:gewinnspiel@zoetler.de) oder per Post an Privatbrauerei Zötler, 87549 Rettenberg.

Einsendeschluss ist Freitag, 27. Dezember 2019  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.  
Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



Auftaktveranstaltung findet am 15. Januar 2020 statt!

# ZÖTLER GASTRO-FORUM 2020

## „HERAUSFORDERUNG MITARBEITER“



Wie können Gastronomiebetriebe gute Mitarbeiter finden und vor allem halten? Was macht einen Betrieb, egal welcher Größe, zu einem attraktiven Arbeitgeber? Wie wichtig sind gute Führung und gelingende Kommunikation im Arbeitsalltag?

Diesen Fragen widmet sich das Zötler Gastro-Forum am 15. Januar 2020 in der Kultbox in Kempten. Bei dieser Auftaktveranstaltung zu unserer vielfältigen Seminarreihe „Gastro-Akademie“ werden Referenten aus der Gastronomie und Hotellerie ihr Wissen über praktikable Lösungen und innovative Konzepte mit den Gästen teilen und neue Anregungen zu den Fragestellungen der Zeit geben.



Weiterführende Informationen zu dem kompletten Programm, den Anmeldebedingungen und der im Nachgang startenden Zötler Gastro-Akademie inkl. der verschiedenen Seminarthemen finden Sie im Internet unter: [www.gastroakademie.net](http://www.gastroakademie.net). Ansprechpartnerin in der Brauerei Zötler ist Frau Susanne Niessner unter Telefon 08327/921-28. Sowohl das Gastro-Forum als auch die Zötler Gastro-Akademie richten sich an alle Interessierten aus der Allgäuer Gastro- und Hotelbranche.

Wie auch in den vergangenen Jahren freuen wir uns auf einen bunten, inspirierenden Tag mit allen Interessierten aus unserer Region und darüber hinaus.

**Zötler**  
*Gastro-Forum*

Mittwoch, 15. Januar 2020, 9.30 – 17.30 Uhr  
BigBOX Kempten (KultBOX + Foyer)

<b>Wer führt, gewinnt!</b> Gute Mitarbeiter-Führung ist der Schlüssel, um die Herausforderung zu meistern!	Roland Berger (tune management & training)
<b>Impuls-Vorträge</b>	
• <b>Werte-orientierte Mitarbeiterführung</b>	Carsten Dictus (Dictus Consultants)
• <b>Erfolgreiches Verkaufen</b> Gästebegeisterung – Weg vom langweiligen Verkaufen – hin zum echten Erleben	Jochen Henkel (Henkel & Henkel)
<b>Erfolgreiche Arbeitgeber-Attraktivität</b> in der Hotellerie/Gastronomie: <b>Bewerberzahl verdreifachen – Krankenstand und Fluktuation halbieren!</b> Was braucht es, wie kann es erreicht werden?	Andreas Schubert (Great Place to Work)
<b>Impuls-Vorträge</b>	
• <b>Mitarbeiter-Kommunikation:</b> <b>Besprechungen effizient leiten</b>	Johannes Weber (Rhetoriktrainer/ Universitätsdozent)
• <b>So gewinnen und halten Sie gute Azubis!</b>	Susanne Krimmel (beste Azubis)
<b>Leadership by Love – man muss Menschen mögen!</b>	Christian Lienhard (Hotel Hof Weissbad)
<b>Faule Eier und golden Nuggets. – Wie man die besten Talente findet und fördert</b>	Michel Péclard (Pumpstation Gastro GmbH)
Ihre Investition: € 125,00 netto pro Person zzgl. MwSt. einschließlich Tagungsunterlagen. Bei Kunden übernimmt die Brauerei Zötler die Seminargebühr.	
Teilnehmen können alle Hoteliers und Gastronomen, sowie ihre Mitarbeiter. Zu Mittagessen und Tagungsgetränken sind Sie herzlich eingeladen.	
IHRE ANSPRECHPARTNERIN FÜR DIE ZÖTLER GASTRO-AKADEMIE Susanne Niessner Telefon: 08327 921-28 · <a href="mailto:gastro-akademie@zoetler.de">gastro-akademie@zoetler.de</a>	

Ausgezeichnet!

## ZÖTLER AZUBI-AWARD 2019

Anfang Oktober wurde erstmalig der Zötler Azubi-Award vergeben. Interessierte Auszubildende aus der Gastronomiebranche konnten ihr Fachwissen um eingehende Kenntnisse rund um das Thema Bier erweitern. In einem Intensiv-Kurs lernten die Teilnehmenden alles Wesentliche rund um das Kulturgetränk und bekamen wertvolle Praxistipps von Niklas Zötler und Andreas Heiss (Braumeister und Biersommelier), sodass sie nach bestandener Prüfung als „Botschafter der Allgäuer Bierkultur“ entsandt werden konnten.

Das erlernte Wissen mussten die Auszubildenden in einer schriftlichen und mündlichen Prüfung unter Beweis stellen. Als Prüfungsbeste gingen Carolin Klapp und Peter Jung aus dem Hotel „Das König Ludwig – Alpina Hotel Betriebs OHG“ in Schwangau hervor. Sie konnten sich neben einer Urkunde und einer Anstecknadel (erhielten alle Teilnehmenden) zusätzlich über eine Bierprofi-Grundausrüstung und die Gratis-Teilnahme an zwei Workshops der Zötler Gastro-Akademie freuen.



Von links: Andreas Heiss (Schulungsleiter), Dennis Lichy, Selina Lichy, Lena Eilert, Carolin Klapp, Peter Jung, Daniel Reiter, Eduard Robert Herrmanns, Isabella Halblaub und Herbert Zötler (nicht auf dem Bild: Teilnehmerin Vanessa Sontheim).

Edelbrand aus Starkbier – im Sherry-Fass gereift!

## ZÖTLER BRAND #2

Seit vielen Jahren wird aus dem St. Stephansbock (7,2% Alkohol) in der betriebseigenen Brennerei in einem aufwändigen Destillationsverfahren ein feiner Bierbrand, der anschließend in Eichenholzfässern mindestens drei Jahre lagert und so auch seine strohgelbe Farbe und den typischen Geschmack bekommt. Kenner definieren diesen Geschmack „zwischen einem reifen schottischen Whisky und einem milden Cognac“.

Und jedes Jahr zweigt unser „Brennmeister“ Sepp Übele eine kleine Menge dieses Bierbrandes ab, um das Destillat in ganz besonderen, gebrauchten Holzfässern reifen zu lassen: Hier kommen Sherry-, Rum- oder auch Portweinfässer zum Einsatz, die dem Edelbrand eine ganz besondere Geschmacksnote verleihen.

Ab Dezember gibt es diese Zötler Brand Edition # 2: Dieser Brand ist etwas ganz Besonderes! Über sechs Jahre in einem Sherry-Olorosso-Fass gelagert und gereift, wird er unfiltriert als sogenannte „Single-Cask-Edition“ in 0,35-l-Flaschen abgefüllt und ist limitiert auf ein kleines Kontingent.



Dieser außergewöhnliche Brand ist das ideale Weihnachtsgeschenk für Genießer! Erhältlich ist dieses Edel-Destillat im Brauerei-Markt in Kempten und Rettenberg und natürlich im Brauerei-Laden direkt in der Brauerei. Vorbestellungen bitte an Susanne.Niessner@zoetler.de.

10-jährige Zusammenarbeit

## RUSSISCH-DEUTSCHE ERFOLGSGESCHICHTE



Ende Oktober feierte die Brauereifamilie das zehnjährige Bestehen des „Zötler Restaurant“ in Kaliningrad, gemeinsam mit den dortigen Inhabern.

Die gemütliche, im bayerischen Stil eingerichtete Gaststätte ist seit 2009 nicht nur eine beliebte Einkehrmöglichkeit vieler Einheimischer, sondern auch jeden Mittwoch Treffpunkt des „Treffliches Deutschsprachiger“ im ehemaligen deutschen Königsberg. Die Idee zu diesem Restaurant wurde 2006 geboren, als die Hauptgesellschafter die Fußball-Weltmeisterschaft in Deutschland besuchten. Zurück in Kaliningrad gründeten sie, inspiriert von den bayerischen Genusserlebnissen, eine einmalige und besondere Gastronomie in ihrer Heimat, die sowohl Einheimische als auch TouristInnen bis heute erfreut.

Ape im Zötler-Design

## GENUSSBOTSCHAFTER IM EINSATZ



Auf den Plüderhausener Festtagen war unser Genussbotschafter, Dieter Nowak, mit seiner selbst umgestalteten Piaggio Ape (dreirädriges Rollermobil) im Zötler-Design unterwegs. Für seinen Einsatz auf einem der größten Feste im Remstal sagen wir herzlichen Dank, Dieter!

Tradition verbindet

## KOOPERATION MIT „MUNDART ALLGÄU“ FORTGEFÜHRT

Seit neun Jahren verbunden durch das Ziel, Tradition zu pflegen und heimatliche Mundart zu fördern, überreichte Herbert Zötler (links) in diesem Herbst 3.000 Euro an den Mundart-Vorsitzenden Simon Gehring für weitere Projekte.



Im Vordergrund zu sehen sind die Geschwister Agnes (Harfe), Korbinian (Akkordeon) und Regina Gilb (Gitarre) aus Burgberg.

## Zötler Vollmond-Fest

Donnerstag, 12. Dezember  
Freitag, 10. Januar  
Sonntag, 9. Februar  
Montag, 9. März  
Donnerstag, 7. Mai

### NICHT GANZ BIERERNST

Lehrerin: „Wer kann einen Satz mit Weihnachtsfest bilden?“

Fritzchen: „Der Elch hält sein Geweih nachts fest.“

Der Kellner zum Gast: „Ihr Glas ist leer, möchten Sie noch eins?“ – „Nein, was soll ich mit zwei leeren Gläsern?“

Fritzchen kommt zu spät in die Schule. Er rast im Schulgebäude die Treppen hoch und da steht plötzlich der Direktor vor ihm.

„Zehn Minuten zu spät!“, sagt der Direktor.  
„Ich auch“, sagt Fritzchen.

## 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  
Niklas Zötler  
Gesa Zötler  
Stefanie Groll

FOTOS  
Wertvoll Fotografie  
Ralf Lienert  
Christian Richt  
Denis Grau  
Christoph Finkel