



Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG

**FRÜHLING IST DIE
SCHÖNSTE ZEIT**

Wir läuten den Allgäuer Frühling mit zwei ganz besonderen, saisonalen Bierspezialitäten ein: unserem Osterbier und unserem Maibock.

Mehr auf Seite 6

Osterbier

Maibock
+ STARKBIER +



ZÖTLER QUALITÄTS-OFFENSIVE 2021

Das große Investitionsprogramm in die Zukunft unserer Brauerei.
Mehr auf Seite 3



INTERVIEW MIT HEDWIG ROTH

Über das Jodeln, Allgäuer Tradition und die „richtigen“ Töne.
Mehr auf Seite 4



HOTEL KÜHBERG

Das familienbetriebene, exklusive 4-Sterne-Hotel erwartet Sie 100 Meter über dem schönen Oberstdorf.
Mehr auf Seite 5



HERBERTS GENUSS-KOLUMNE

Herbert Zötler empfiehlt die passenden Genussgerichte zu unseren Bierspezialitäten.
Mehr auf Seite 7





Liebe Zötler Bier-Freundinnen und Freunde,

eigentlich hatte ich mir fest vorgenommen, in diesem Kommentar über etwas durchweg Positives zu schreiben – über das Bild in meinem Kopf, wie ich in diesem Sommer mit Freunden und Familie im Restaurant sitze und wir ohne schlechtes Gewissen lachen, genießen und das Leben feiern.

Aktuell gerät mein Optimismus aber fast täglich massiv ins Wanken. Seit mittlerweile 12 Monaten befinde ich mich als Unternehmer im Krisenmanagement-Modus und muss ständig mit meinem Team sehr kurzfristig auf die aktuelle Lage reagieren. Vom Agieren sind wir im Tagesgeschäft relativ weit entfernt, da es fast unmöglich ist, länger als zwei Wochen im Voraus zu planen. Trotz all der Herausforderungen versuche ich möglichst positiv zu bleiben, aktiv zu handeln, strategische Projekte anzupacken und als Vorbild voranzugehen. Auch weil ich weiß, wie privilegiert sich meine individuelle Situation, trotz Unannehmlichkeiten und Entbehrungen, nach wie vor im Vergleich zu vielen anderen gestaltet.

Jetzt bin ich aber langsam an dem Punkt, an dem

die Erschöpfung die Oberhand über die Hoffnung auf Normalität gewinnt und eine gewisse Lethargie sich einschleicht. Das liegt im Wesentlichen an drei Punkten:

1. Unsere Regierung (die bayerische noch viel extremer als die Bundesregierung) scheint aktuell jede Bodenhaftung zu unserer knallharten Realität verloren zu haben. Ein politischer Diskurs, der sich auch mal ernsthaft mit alternativen Herangehensweisen im Umgang mit der Pandemie beschäftigt, ist komplett zum Erliegen gekommen. Mir stellt sich die Frage, wie eine Zukunft nach Corona aussehen soll und ob es ein „nach Corona“ überhaupt gibt oder ob einfach wieder neue Mutationen bzw. neue Viren zum nächsten Lockdown führen und es nur ein Leben MIT Corona geben kann. Ich bin weder Corona-Leugner, noch maße ich mir an, klüger als unsere PolitikerInnen zu sein. Gleichzeitig halte ich eine Forderung zur Erarbeitung alternativer Strategien zur Bewältigung der Krise oder zum Leben mit weltweiten Virus-Pandemien schon für gerechtfertigt.

2. Die Umsetzung des Krisenmanagements der Regierung scheidet an fast allen Fronten: Die Impf- und Teststrategie läuft furchtbar schleppend an, der Umgang mit unseren Kindern ist absolut untragbar und die staatlichen Hilfen müssen noch viel unbürokratischer umgesetzt werden, damit der Schaden an den richtigen Stellen abgewendet werden kann. Heute habe ich erfahren, dass uns Brauereien nur ein Teil (40 %) der Herstellungskosten unseres abgelaufenen Fassbiers ersetzt werden soll. Das verstehe ich beim besten Willen nicht, denn diese Lebensmittel müssen wir komplett unverschuldet vernichten und somit kann es doch nicht sein, dass wir den Großteil des Schadens selbst tragen müssen!

3. Meine Hoffnung bekommt regelmäßig einen Schlag in die Magengrube. Noch Ende November

bin ich fest davon ausgegangen, dass unsere Kunden aus Gastronomie und Hotellerie an Weihnachten wieder öffnen können, wir Gäste im Allgäu zu Besuch haben und Skifahren dürfen. Als mir eine Kundin am Telefon Anfang Dezember sagte, dass sie nicht von einer Öffnung vor Ostern ausgeht, hätte ich das nie für möglich gehalten. Seitdem stumpften wir alle von einer Ministerpräsidenten-Konferenz zur nächsten immer weiter ab und wenn ich mir überlege, dass auch dieses Jahr wahrscheinlich keine Feste möglich sein werden, so kommen mir fast die Tränen!

Wir alle brauchen aber genau diese Perspektive, dass alles irgendwann wieder einigermaßen normal läuft. Dass wir unseren Geschäften mit Tatkraft nachgehen können, wir uns wieder gegenseitig in den Arm nehmen dürfen und guten Gewissens die Gesellschaft anderer Menschen suchen. Ich sehne mich im Moment am meisten nach einem Betriebsausflug mit unserem Team, zur Belohnung für all die Einschränkungen und Strapazen ein paar Bier gemeinsam zu trinken und hoffe sehr, dass dies im Herbst machbar ist.

Das wir trotz alledem nicht den Kopf in den Sand gesteckt haben, könnt ihr dieser Zötler Post entnehmen. Es tut sich viel in unserer Brauerei und ich bin mal wieder dankbar und unendlich stolz auf unsere sensationelle Mannschaft und die Leistung, die wir gemeinsam in den vergangenen 12 Monaten erbracht haben. Ebenso dankbar bin ich unseren vielen treuen Zötler Kundinnen und Kunden, die im Handel und im Heimdienst jede Woche die „richtige“ Entscheidung treffen, sowie den vielen „Freibier for Future“-SpenderInnen! Bleibt, wenn's irgendwie geht, optimistisch und besonnen.

Auf Euer Wohl!

N. Zötler
Niklas Zötler

DER FAMILIEN-BRAUKUNST GEWIDMET – NEUER AUFTRITT FÜR UNSER 1447 NATURTRÜB

Unser „1447 naturtrüb“ wird nicht nur gern von Bierkennern getrunken. Durch die Verwendung einer englischen, obergärigen Ale-Hefe und einer besonderen Hopfung bekommt das unfiltrierte Kellerbier seinen einzigartig vollmundigen Geschmack. Und zu einem so besonderen Geschmack gehört für uns auch der passende Auftritt.

Ab sofort wird unser „1447 naturtrüb“ deshalb „1447 Kellerbier“ heißen. Zudem bekommt das Etikett einen kräftigeren Farbton als bisher und eine neue, passendere Illustration. Mit der neuen Namensgebung „1447 Kellerbier“ behalten wir den der Gründung unserer Brauerei gewidmeten Namen bei, geben dem Bier aber gleichzeitig eine eindeutige Bierstilbeschreibung. Die neue Illustration mit unserem Bräu Niklas Zötler soll zudem die Tradition und Geschichte rund um unsere Familien-Brauerei visuell präsent machen.



MIT NEUEN IMPULSEN IN DIE ZUKUNFT BLICKEN

Die Hotellerie und Gastronomie hat es durch die Corona-Lockdown-Entscheidungen mit am stärksten getroffen. Deshalb haben wir es uns in den letzten Monaten gemeinsam mit Allgäuer Alpenwasser aus Thalkirchdorf zur Aufgabe gemacht, Allgäuer Hoteliers und GastonomInnen bei der Suche nach Lösungen für die pandemiebedingten Probleme und Herausforderungen zu unterstützen. Über das Angebot einer individuellen Beratung, mit entsprechenden Experten und Top-Beratern aus unserem Zötler Gastro-Akademie-Netzwerk, konnten wir dann Lösungen für die GastronomInnen und Hoteliers entwickeln. Neben 2/3 der Beratungskosten, die durch uns und Allgäuer Alpenwasser getragen wurden, leisteten auch unsere Experten ihren Corona-Beitrag, indem sie ihre Beratung für einen reduzierten Satz angeboten haben. Zusätzlich konnten wir noch mehrere kostenlose Online-Seminare mit der Hochschule Kempten und der Schweizer SHS Academy anbieten. Mit diesem individuellen Beratungsangebot und den Online-Seminaren konnten wir so einigen Allgäuer Gastronomen wieder Mut machen und neue Impulse für die Zukunft mitgeben.



4-MILLIONEN-INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

Mit unserer Qualitätsoffensive 2021 starten wir ein großes Investitionsprogramm in die Zukunft unserer Brauerei.



Der Bau unseres neuen Lagerkellers für insgesamt 21 Lagertanks mit einer Kapazität von insgesamt 840.000 Litern hat bereits im November 2020 begonnen.

Seit mittlerweile fast 575 Jahren verfolgt unsere Brauerei den unbedingten Willen zur Perfektion unserer Biere. Wir sind der festen Überzeugung, dass die kontinuierliche und kompromisslose Optimierung des Geschmacks und der Qualität uns schon immer ausgezeichnet hat. Diese Einstellung hat uns 2018 auch dazu bewogen, „Slow Brewer“ zu werden. Als eine von deutschlandweit nur 22 Slow-Brewing-zertifizierten Brauereien verfolgen wir eine strenge Qualitätsphilosophie bei unserem Bier. Dieses Gütesiegel beginnt, wo das Reinheitsgebot aufhört. Neben der Verwendung reinsten, natürlicher Rohstoffe, ist es vor allem die langsame, schonende Brauweise des Slow Brewing, die sich ganz wesentlich auf den besonders runden und ausgereiften Geschmack unserer Biere auswirkt. Als Slow Brewer geben wir unseren Bierspezialitäten deshalb mehr Zeit zum Reifen. Um unsere herausragenden Produkte auch mit einem ganzheitlich guten Gewissen genießen zu können, geht Slow Brewing sogar über die Prüfung der Bierqualität hinaus und bewertet auch regelmäßig die Qualität unserer gesamten Brauerei. Um diesem Qualitätsversprechen auch zukünftig gerecht zu werden, verfolgen wir dieses Jahr im Rahmen unserer Unternehmensentwicklung eine Investitionsstrategie mit einem Gesamtvolumen von ca. 4 Millionen Euro.

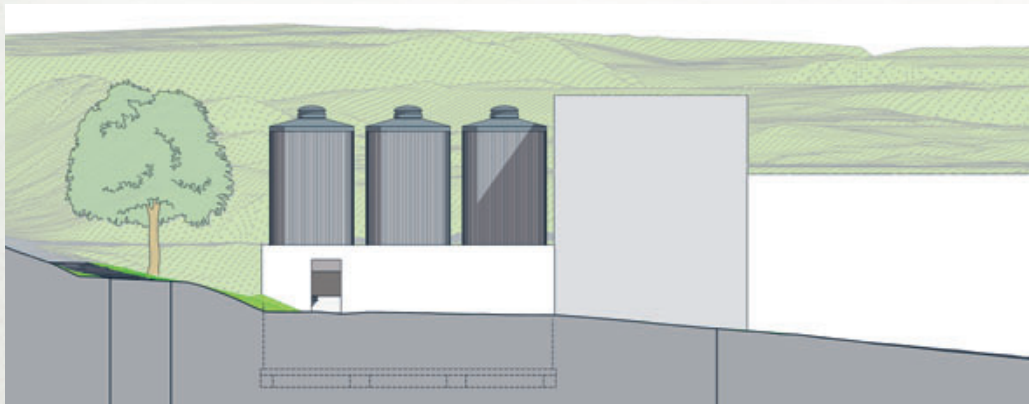
NEUER REIFEKELLER – EINE INVESTITION IN WACHSTUM, QUALITÄT UND GERINGERE EMISSIONEN.

Trotz eines leicht rückläufigen Biermarktes, konnten wir auch in den letzten Jahren unseren Gesamtausstoß an Bier kontinuierlich steigern. Dieses stetige Wachstum in den vergangenen Jahren basiert größtenteils auf unserer Philosophie, hochqualitative Biere zu brauen, die alle einen eigenen Charakter haben und Lebensfreude schaffen sollen. Ein essentieller Faktor ist die lange Reifezeit, welche wir unseren Bieren geben. Nur wenn die Reifezeit von 4–8 Wochen (je nach Biertyp) eingehalten wird, können wir unsere Qualitätsstandards erfüllen. Durch das stetige Wachstum, aber auch den Wegfall alter, ausgedienter Lagertanks, benötigen wir nach und nach mehr Tankkapazität. Mit diesem ersten Teil unserer Qualitätsoffensive, dem Bau eines neuen Reifekellers, schaffen wir nicht nur neue Kapazität, sondern verbessern auch maßgeblich unsere Umweltleistung. Musste im alten Lagerkeller noch der gesamte Raum gekühlt werden, um die Biertemperatur im Tank zu senken, so geschieht dies in den modernen zylindronischen Lagertanks mittels Mantelkühlung. Dadurch

wird nicht nur weniger Kälteenergie benötigt, sondern es entstehen auch weniger Emissionen. Der Bau des neuen Reifekellers hat bereits im November 2020 begonnen und umfasst insgesamt 21 neue Lagertanks mit einem Fassungsvermögen von je 400 hl (= 40.000 Liter) und einem Investitionsvolumen von ca. 4 Millionen Euro. Die Fertigstellung und Inbetriebnahme werden sukzessive stattfinden. Der Erstbetrieb wird voraussichtlich im Juli 2021 mit elf neuen Tanks starten. Die Fertigstellung und Inbetriebnahme des gesamten neuen Reifekellers ist für das Jahr 2024 geplant.

NEUE WASSERENTGASUNGSANLAGE – EINE INVESTITION IN DIE QUALITÄT UNSERER BIERE.

Der größte „Feind“ für Bier ist Sauerstoff. Durch die Oxidation verändert sich die Farbe und der Geschmack von Bier, was speziell bei hellen und hopfenbetonten Bieren von EndverbraucherInnen als negativ wahrgenommen wird. Eine gewisse Aufnahme an Sauerstoff bei der Abfüllung in Fass und Flasche ist unvermeidbar. Was allerdings vermeidbar ist, ist die Aufnahme über das sogenannte Prozesswasser, also das Wasser, das zum Spülen der Rohrleitungen, des Filters, der Tanks etc. genutzt wird. Dies möchten wir durch die Installation einer sogenannten Wasserentgasung umsetzen. Damit können wir den Sauerstoffgehalt unseres Wassers drastisch senken und machen unsere Biere somit noch „alterungsstabiler“. Unser stetiges Wachstum im Handel macht diesen Schritt unverzichtbar, da wir auch weiterhin auf jegliche künstliche Stabilisierung in unseren Bieren verzichten wollen, aber eine lange Haltbarkeit für den Getränke- und Lebensmitteleinzelhandel bieten wollen. Der Bau und die Inbetriebnahme der neuen Wasserentgasungsanlage ist für Juni 2021 geplant. Mit einem Investitionsvolumen von knapp 100.000 Euro ist die Wasserentgasung ein kleinerer, aber ebenso wichtiger Baustein in unserer Qualitätsoffensive.





Hedwig Roth

STECKBRIEF HEDWIG ROTH

Name: Hedwig Roth
 Familienstand: verheiratet, zwei Kinder
 Wohnort: Vorderburg
 Ausbildung: Krankenschwester
 Beruf: Musikerin/Singleiterin
 Hobbies/Leidenschaften: Familie, Natur & Musik

Jodula-roth.com

DER TON MACHT DIE MUSIK

Im Gespräch mit Hedwig Roth

„Ich kann nicht singen“, hört Hedwig Roth immer wieder in ihren Vorgesprächen, wenn sich Menschen bei ihr melden, die das Singen oder das Jodeln lernen wollen. In fast allen Fällen startet nach einem solchen Satz eine spannende, gemeinsame Reise auf der Suche nach den eigenen, noch unbekanntem Tönen. Als „Jodula“ begleitet Hedwig junge und ältere Menschen, Frauen und Männer beim Suchen und Finden der eigenen Stimme, der Klangfarbe und manchmal auch der Lautstärke. Denn auch wenn nicht jeder Mensch gleich „schön“ singen kann, so möchte Hedwig allen, die sich bei ihr für einen Kurs oder Privatunterricht anmelden, die Lust am Singen näherbringen. „Seit wann“, fragt Hedwig, „haben wir beschlossen, dass es beim Singen nur um gut und schlecht geht? Und dass uns jemand von außen sagen darf, dass wir nicht singen sollen, weil es nicht schön klingt?“ Singen um des Singens willen, ohne etwas zu erreichen – das sei das (erste) Ziel.

ES GEHT BEIM SINGEN GENERELL UND BEIM JODELN IM SPEZIELLEN DOCH DARUM, EINEN URZUSTAND DES TÖNENS UND DER INNEREN FREUDE HERZUSTELLEN.

Selbst zu erleben, wie es klingt, wenn die innere Stimme ihren Weg nach außen findet und was das mit uns macht. Dass es mit Hedwig sehr viel macht, die eigene Stimme zu erheben, das hat sie früh gemerkt und hat Schritt für Schritt ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. „Denn wenn ich es schaffe, den Personen, die zu mir in den Unterricht kommen, noch unvertraute Töne zu entlocken, dann freue ich mich riesig.“

Die ausgebildete Krankenschwester, die in einem Haus voller Töne aufwuchs, von einem ihrer Brüder Gitarre spielen lernte und trotz all der Lautstärke um sich herum auch die Stille genießen kann, hat

sich im Allgäu inzwischen durch ihre Jodelkunst einen Namen und vor allem Gehör verschafft. Ob als Solistin, in der Gruppe (u.a. mit Vuimera) oder als Gesangs- und Jodellehrerin: Hedwig liebt und lebt das Jodeln, das Tönen, das Singen – allein oder mit anderen. Und dabei geht es in ihren Unterrichtsstunden und Kursen nicht darum, Mitsingende oder ein Publikum zu begeistern, sondern sich selbst Töne zu schenken.

Hedwig selbst jodelt inzwischen komplett frei, ohne Text. Das gibt ihr die Möglichkeit, ganz ihrer Intuition zu folgen, Töne zu improvisieren und sich der Stimmung um sich herum voll und ganz hinzugeben.

FRÜHER HABE ICH JODLER MIT TEXT GESCHRIEBEN, DOCH IRGENDWANN HATTE ICH DAS GEFÜHL, DASS ICH ALLES GESAGT HABE, WAS ICH ZU SAGEN HABE.

Die Textlosigkeit bedeutet für Hedwig Freiheit und ist ein genauso wichtiger Bestandteil des Jodelns, wie das starke Heimatgefühl. Jodeln in traditioneller Tracht, mit den Händen in den Taschen, weil alles andere einfach unpassend aussähe, ist genauso herzerwärmend und erfüllend, wie experimentelles, improvisiertes und freieres Jodeln in unterschiedlichen Musikkonstellationen und mit anderen MusikerInnen. Wie so viele Traditionen hier im Allgäu, hat auch das Jodeln seine festen Regeln und Formen, die es zu schätzen und zu bewahren gilt – bei gleichzeitiger Weiterentwicklung und dem Mut, auch mal experimentieren zu dürfen, findet Hedwig. Sie selbst gönnt sich diesen Mut und kombiniert auf ihrer neusten CD Jodeln mit anderen Musik- und Stilrichtungen. „Ich weiß, dass das für manche ZuhörerInnen anstrengend ist und sie der Logik der Lieder vielleicht nicht ganz einfach

folgen können“, räumt sie ein. „Doch ich mute es meiner Zuhörerschaft gerne zu, ohne eine größere Vision dabei zu verfolgen, sondern schlichtweg hörbar zu machen, was mich so sehr am Jodeln freut.“ Dass es sich eben nicht nur nach Heimatfilmklängen und kitschigem Alpenklischee anhört. Wobei auch das, so Hedwig, seine absolute Berechtigung hat. Es ist eben nicht immer das „entweder oder“. Manchmal braucht es auch Kontraste, die nebeneinanderstehen dürfen, ohne dass der eine den anderen infrage stellt.

So wie es das Laut und das Leise, die Stille und die Lautstärke braucht, so braucht es eben auch das Hier & Jetzt auf der einen Seite und den Blick in die Vergangenheit (und die Zukunft!) auf der anderen, um die Gegenwart gut gestalten zu können. Mit dem Jodeln. Und dem Singen. Der eigenen Stimme und den eigenen, manchmal noch unbekanntem Tönen. Die finden Menschen, die sich trauen, den Satz „Ich kann nicht singen“ auf die Probe zu stellen und neue Töne anzuschlagen. Wie schön und auch beruhigend zu wissen, dass es Hedwig gibt, die sie dabei mit Fröhlichkeit, Empathie und Leichtigkeit begleitet.



Das Gespräch führte Gesa Zötler, die sich ihrer Töne nun noch mehr bewusst ist und an einem Jodelkurs von Hedwig teilnehmen möchte, sobald diese wieder stattfinden dürfen.



KÜHBERG – DAS HOTEL ÜBER OBERSTDORF



Das Hotel Kühberg in Oberstdorf

Das familienbetriebene, exklusive 4-Sterne-Hotel erwartet Sie 100 Meter über dem schönen Oberstdorf. Diese Lage in luftiger Höhe ermöglicht es den Gästen, über den Dingen zu stehen – in jeder Hinsicht.

Die besondere Perspektive erlaubt es, den Alltag aus neuen Blickwinkeln zu sehen – und ihn auch hin und wieder hinter sich zu lassen. Der außergewöhnliche Moment, das Hier und Jetzt, spielt auf dem Kühberg eine große Rolle.

Der Natur ganz nah, besitzen die Kühberger ein deutliches Bewusstsein für die Umwelt und legen Wert auf Nachhaltigkeit und Schonung der Ressourcen.

Heimatverbunden und mit dem Allgäu im Herzen besinnen sie sich auf alte Traditionen und bleiben dabei immer offen für Neues. Der Erfahrungsschatz von fünf Generationen trifft auf dem Kühberg auf dem Pioniergeist und den Mut, neue Wege zu gehen.

Im Herbst 2019 entstand nach umfassender Kernsanierung und Neubau ein elegantes Hotel mit 20 Zimmern, teilweise mit Private SPA oder barrierefrei mit Infrarotsitzen. Die Räume sind großzügig gestaltet, mit natürlichen Materialien und Farben aus der umliegenden Natur inspiriert. Vom Balkon aus genießt man den Panoramablick ins Trettachtal oder über Oberstdorf hinweg. Alles zusammen verspricht Erholung pur!

Nach Wander- oder Skitouren in und um Oberstdorf herum, erwartet Sie im Panoramarestaurant „Augenblick“ eine junge, innovative Küche mit regionalen Gerichten – und dem gewissen Etwas. Genießen Sie an diesem wahrlich exklusiven Ort das schöne Gefühl, Teil von etwas ganz Besonderem zu sein! Familie Eichhorn-Lange und ihr Team freuen sich darauf, Ihnen eine unvergessliche Zeit am Kühberg zu bereiten.



HOTEL KÜHBERG

Familie Eichhorn-Lange
Oytalstraße 2
87561 Oberstdorf
Telefon 08322/3323
welcome@hotel-kuehberg.de
www.hotel-kuehberg.de



VERWÖHNPAKET ZU GEWINNEN

**Wir verlosen einen Gutschein
für ein Verwöhnpaket (2 Nächte)
für 2 Personen (inkl. Halbpension)
im Hotel Kühberg.**

Einfach eine E-Mail mit Namen, Adresse, Telefonnr. und dem Stichwort „Hotel Kühberg“ an gewinnspiel@zoetler.de senden.

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg. Einsendeschluss ist der 30. Mai 2021.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Eine Barauszahlung ist nicht möglich.

FRÜHLING IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

Die kalten Wintermonate schwinden und auch die letzten Schneefelder im Tal tauen so langsam. Mit Ostern verbinden viele nicht nur die Auferstehung Jesu Christi, sondern auch den Frühling und die Freude auf Sonnenlicht und wohlthuende Wärme. Auch wir lieben Ostern und den Frühling und feiern das jedes Jahr mit zwei ganz besonderen, saisonalen Bierspezialitäten: Unserem Zötler Osterbier und unserem Zötler Maibock.

UNSER ZÖTLER OSTERBIER – EIN ECHTES ALLGÄUER „MÄRZEN“

Früher war es schwer, in warmen Monaten untergärige Biere zu brauen. Grund dafür ist die Verwendung von untergäriger Hefe, welche eine Temperatur zwischen 4 und 10°C benötigt. Das konnte damals ohne Kühler oder Kühlhäuser nicht gewährleistet werden. Um dennoch auch im Sommer untergäriges Bier genießen zu können, kam man auf die Idee, dieses Bier im Frühlingsmonat März etwas stärker einzubrauen und in kühlen Felsenkellern zu lagern. Die im März gebrauten Biere waren so den ganzen Sommer über haltbar. Deshalb benannte man im Laufe der Zeit diese stärker eingebrauten, untergärigen Biere nach dem Monat März, also „Märzenbier“.

Zur Feier eines neuen Braujahres (1. Oktober bis 30. September) wurde das Oktoberfest mit dem stärker eingebrauten Märzenbier gefeiert. Das übrige Märzenbier wurde im Anschluss als „Festbier“ vertrieben. Von den heutigen Festbieren, Festmärzen oder auch nur Märzen ist also immer dann die Rede, wenn für sehr große Feste, wie Weihnachten, Kirchentage oder Bierfeste, ein besonderes und etwas stärkeres, untergäriges Bier gebraut wird.



Benedikt Wehrle, Braumeister & Leiter Qualitätssicherung über unser Osterbier

„Orange-gold glänzend, mit fein-würzigen Malznoten im Gaumen, bietet unser Osterbier perfekten Genuss zu den Festtagen. Der Geruch fällt festbiertypisch würzig-malzig aus, was sich auch im weichen Antrunk widerspiegelt. Der Mittelteil kann mit leichten Karamellmalz-Noten und mit Honig-Akzenten punkten. Ein wunderbar aromatisches Bier, welches von einer sehr zarten Hopfennote abgerundet wird. Der schmackhafte Abgang, das harmonische Aroma und die Spritzigkeit dieses Bieres macht es zu einem echten Allgäuer Märzen.“



UNSER ZÖTLER MAIBOCK – EIN WUNDERBAR VOLLMUNDIGER GENUSS



Frühling heißt Maibock-Zeit und deshalb wird er auch genau dann ausgeschenkt, wenn die Knospen zu sprießen beginnen und die Menschen in die Natur wollen. Passend zum Frühling erstrahlt der Maibock (auch Heller Bock oder Frühlingsbock genannt) in einem kräftigen Orange-gelb und gliedert sich damit wunderbar in die Farbpalette des Frühlings ein. Da es im Frühling draußen aber noch nicht ganz so warm ist, trifft das helle Starkbier genau den Geschmack der ersten Jahreszeit.

Die saisonale Bierspezialität wird traditionell nach der Fastenzeit ausgeschenkt und damit noch bevor im Sommer die Saison der leichteren und fruchtigeren Biere beginnt, wie z.B. Weizenbier oder Helles. Der Maibock zeichnet sich durch eine Stammwürze von mindestens 16% und einen entsprechend höheren Alkoholgehalt aus, ähnlich wie seine verwandten Winter- oder Fastenbockbiere. Im Gegensatz zu den Winterbockbieren hat der Maibock allerdings eine kräftigere Hopfung genossen und ist typischerweise nicht mit dunklen Malzen eingebraut.



Dennis Marquardt, Teamleiter Handel & Biersommelier über unseren Maibock

„Im Glas schimmert unser Maibock in kräftigem Orange-gelb, gekrönt vom weißen, feinporigen Schaum. Ein angenehmer, malziger Duft steigt in die Nase und im Geschmack zeigt sich eine leicht süßliche Malznote. Durch den hohen Vergärungsgrad ist unser Maibock sehr schlank und süffig und das fein abgestimmte Hopfenaroma rundet den Biergenuss perfekt ab. Der helle Maibock ist damit ein wunderbar vollmundiger Genuss und eine echte Freude, weil er das Ende des Allgäuer Winters definitiv einläutet.“



HERBERT'S GENUSS-KOLUMNE BIER & FEINES ESSEN



Biersommelier und Hobbykoch Herbert Zötler empfiehlt zu unseren Bieren korrespondierende Genussgerichte. Im Wein-Bereich ist das Thema „richtiges Essen mit dem richtigen Wein“ weit verbreitet, logisch und normal, dass selbst Nicht-Weintrinker ein paar Grundregeln beherrschen: Weißwein zu Fisch, Rotwein zu dunklem Fleisch, Süßwein zu Dessert oder Käse. Die Vielfalt der deutschen Bierkultur und das entsprechend große Geschmackspektrum lassen aber weit mehr wunderbare Kombinationsmöglichkeiten zu! Bier ist wirklich ein hervorragender Essensbegleiter. Nur steht das Bier beim Thema Genuss leider oft an zweiter Stelle. Hier setzt Herbert Zötler mit seinen Insider-Tipps an. „Klar sind meine Empfehlungen rein subjektiv“, betont der Senior-Bräu, „aber ich habe festgestellt, dass die von mir gewählten Kombinationen zu ‚Bier & feines Essen‘ bei meiner Familie und auch im Freundeskreis sehr gut ankommen.“ Und deshalb gibt der Seniorchef hier und in den folgenden Ausgaben der Zötler Post seine Empfehlungen gerne weiter.



LAMMSCHULTER ZUM OSTERBIER

Kein kompliziertes Bier, aber wunderbar zum Trinken – unser Osterbier. Es passt einfach alles perfekt zusammen! Entsprechend unproblematisch ist dieses Märzenbier auch mit vielen leckeren Speisen zu kombinieren. Es schmeckt perfekt zu jeder Brotzeit, auch zu einem frischen gemischten Salat ist es ein Genuss.

Vor kurzem habe ich mit Niklas zusammen eine geschmorte Lammschulter zubereitet (gemeinsames Kochen macht ohnehin mehr Spaß!) und seitdem würde ich behaupten: Lamm & Osterbier sind genusstechnisch untrennbar verknüpft. Schon möglich, dass zu meiner Begeisterung für dieses Gericht schon der Genuss eines Festbieres während der Zubereitungszeit beigetragen hat!



WEISSER SPARGEL ZUM MAIBOCK

Schon beim ersten Schluck (erstmal ohne Essen) zeigt sich: Hier ist unseren Brauern ein grandioses Bier gelungen! Natürlich passt diese Bierspezialität aus unserem Hause ganz klassisch zu Spanferkel, zu Wildgerichten (ganz besonders lecker zu Gams-Fleisch) und auch zu würzigem Käse, wie z.B. gereiftem Bergkäse.

Mein Kombinations-Tipp aber geht in eine ganz andere Richtung. Vielleicht ist es Zufall, vielleicht eine Laune der Natur: Weißer Spargel hat (fast) die gleiche Saisonzeit wie unser Maibock. Und meine Empfehlung zu einem gekühlten Maibock ist tatsächlich deutscher weißer Spargel. Am liebsten ist mir dabei ein möglichst einfach zubereiteter Spargel, also ohne viel Schnickschnack. Mein Favorit ist ein Gericht mit gedünstetem Spargel (möglichst in einem Haushalts-Dampfgarer), noch schön knackig mit Biss, neue Kartoffeln dazu und ein Schuss feines Olivenöl über den Spargel und frisch geriebener Parmesan. Ihr werdet mir recht geben: Eine perfekte Kombination!

ZÖTLER BIERBRAND IN NEUEM GEWAND

Aus unserem St. Stephansbock wird unser Zötler Brand hergestellt. Genau wie die Bierspezialitäten unterliegt auch unser Zötler Bierbrand dem bayerischen Reinheitsgebot. Eine Besonderheit ist, dass unser Zötler Brand zweimal hintereinander gebrannt wird. Zum Edelbrand wird das Destillat aber erst, wenn es ausreichend lange in speziellen Eichenholz-Fässern reift. Hier bekommt unser Zötler Brand auch seine typische Farbe.

Und weil wir der Meinung sind, dass so etwas Feines wie unser Bierbrand auch mal in eine andere Hülle schlüpfen darf, gibt es nun eine limitierte Auflage an Brand-Pralinen. Handgefertigte Schokoladenköstlichkeiten der Höfle Alp, gefüllt mit unserem edlen Tropfen. Der Zötler Brand in neuem, süßem Gewand. Jetzt bei uns im Brauereimarkt in Rettenberg erhältlich.



Erfrischung direkt zu Dir nach Hause!

- Zötler Bier & Zötler Berglimo
- ALPINA-C Erfrischungsgetränke
- Allgäuer Alpenwasser & Krumbach

Spar Dir ganz einfach die mühsame Zeit des anstrengenden Kistenschleppens für die angenehmen Dinge des Lebens.

Rufe dazu einfach in der Brauerei unter **08327 / 921 - 34** bei unserem Verkauf an oder schicke uns eine kurze Mail an heimdienst@zoetler.de unter Angabe Deiner Kontaktdaten.



WIE GEHT ES DER BRAUEREI IN CORONA-ZEITEN?

Diese Frage wird vielen unseren Mitarbeitenden und vor allem dem Geschäftsführer Niklas Zötler immer wieder gestellt. In dem folgenden Beitrag wird Niklas Zötler zu den häufigsten Fragen Stellung beziehen.

Sind die Umsatzzahlen der Brauerei durch die Schließung der Gastronomie stark eingebrochen?

Ja, die Kundengruppe Gastronomie und Hotellerie macht bei uns knapp 40% des Umsatzes aus. Im letzten Jahr konnten wir glücklicherweise über den Handel sehr viel davon kompensieren. Durch die Treue unserer Zötler Fans konnten wir den Absatz im Lebensmitteleinzelhandel und in den Getränkemärkten um über 20% steigern. Nichtsdestotrotz mussten wir natürlich unsere Kosten senken (speziell im Marketing und im Vertrieb) und unsere Mitarbeitenden teilweise in Kurzarbeit „schicken“.

Musste die Brauerei eine Überproduktion von Bier vernichten?

Auch hier leider „Ja“. Speziell im ersten Lockdown 2020 wusste ja niemand was auf uns zukommt und wir konnten uns auf die Schließung der Gastro nicht vorbereiten. Auch jetzt steht noch sehr viel Bier bei

unseren Kunden, das aktuell nicht verkauft werden kann, bald abläuft und vernichtet werden muss. Leider meint die Bundesregierung aktuell, dass sie uns nur einen Teil der Selbstkosten für dieses abgelaufene Bier ersetzen müsste. Hier werden wir wohl zusammen mit unseren Verbänden noch für Gerechtigkeit kämpfen müssen.

Wie blickst du als Geschäftsführer in die kommenden 3-4 Monate?

Hoffend und bangend. Ich hoffe, dass die Gastronomie und Hotellerie baldmöglichst wieder öffnen darf und wir spätestens mit dem Frühsommer wieder so etwas wie Normalität bekommen. Allerdings schwindet die Hoffnung gerade etwas durch wieder steigende Inzidenzwerte, dass eine Öffnung nach den Osterferien umgesetzt wird. Die Politik befindet sich jetzt sicherlich mit ihrem Handeln an einem Scheideweg und sollte sich dringend mit Alternativen beschäftigen, wie sie künftig mit der Pandemie umgehen möchte.

NICHT GANZ BIERERNST

Es war in Kufstein. Ein Tiroler Junge kommt eines Tages über die bayerische Grenze und trifft nach kurzer Zeit einen Gleichaltrigen aus Bayern. Da fragt der Tiroler Bub: „Was macht ihr denn so in der Schule?“

„In der Schule machen wir Mathematik!“ antwortet der Bayer. „Mathematik?? Das habe ich noch nie gehört. Kannst du mir das erklären?“

„Ja, klar“, sagt der bayrische Junge, „ich mache dir ein einfaches Beispiel: Wenn du 8 hast, und du ziehst 10 ab, dann hast du -2. Jetzt musst du 2 dazuzählen, dann hast du Null. Hast du das kapiert?“ „Ja, freilich“, sagt der österreichische Bub.

Als er wieder heim nach Kufstein kommt, fragen ihn die anderen, wie es denn so in Bayern war. Er antwortet: „Ja, interessant. Das Interessanteste aber ist die Mathematik!“

„Mathematik?? Was ist denn das? Das haben wir ja noch gar nie gehört. Kannst du uns ein Beispiel sagen?“

„Ja klar: Wenn ihr einen Omnibus habt und da sitzen 8 Leute drin, dann steigen 10 aus und jetzt müssen 2 wieder einsteigen, damit keiner mehr drinsitzt ...“

Zötler

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

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

PRODUKTION/DRUCK

Eberl & Koesel
Fine Prints,
Altusried-Krugzell
www.eberlkoesel.de

REDAKTION

Gesa Zötler
Niklas Zötler
Ludwig Berball

FOTOS

Andi Mayr
Wertvoll Fotografie
Ramona Götzfried
Michael Förg
Thomas Ulrich

Natalia Arkusha
Frauke Riether
Bernard Tuck
Biegun Wschodni
Annie Spratt