



# Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG



## DIE ZÖTLER QUALITÄTS- PHILOSOPHIE

So schaffen wir es, unserem Anspruch, Genuss und Lebensfreude zu stiften, gerecht zu werden.

Mehr auf Seite 3



### INTERVIEW MIT HERBERT ZÖTLER

Über Herausforderungen, Erfolge und die Rolle des Familienunternehmers.

Mehr auf Seite 5



### HOTEL FILSER IN OBERSTDORF

Wo Herzlichkeit groß geschrieben wird.

Mehr auf Seite 6



### IN ALLER MUNDE: UNSER BAYERISCH HELL

Wie das Helle zu Beginn des 20. Jh. zu einem der beliebtesten Biertypen in Bayern wurde.

Mehr auf Seite 7



### KAMPAGNE PRO FREIE GERSTENSORTEN

Werteverbund ruft zur Solidarität für Freiheit regional agierender Brauereien und Biervielfalt auf.

Mehr auf Seite 8





**L**iebe Zötler Bier-Freundinnen und Freunde,

wie Ihr bestimmt mitbekommen und in meinem Kommentar der letzten Ausgabe gelesen habt, wollten wir in diesem Jahr das 575-jährige Jubiläum unserer Familien-Brauerei feiern. In Vorbereitung auf ebendieses Jubiläum haben wir professionelle HistorikerInnen engagiert, die unsere Geschichte aufarbeiten sollten. Leider kam es in diesem Prozess zu einem völlig anderen Ergebnis: Dass wir als Familienbrauerei wohl jünger sind, als bisher angenommen, und somit nicht die älteste Familien-Brauerei der Welt sind!

An diesem Punkt muss ich etwas weiter ausholen, um Euch zu erklären, wie es zu diesem Missverständnis überhaupt kommen konnte. Unsere Brauerei ist insgesamt drei Mal abgebrannt und zum Glück von mutigen Frauen und Männern immer wieder aufgebaut worden. Doch leider gingen mit diesen Bränden unsere eigenen Unterlagen zur Geschichte verloren. So wussten wir viele Jahre nicht, wie alt wir wirklich sind und mein Großvater hat im Jahr 1970 noch das 200-jährige

Jubiläum gefeiert, im Glauben, dass 1770 der Grundstein unserer Brauereitätigkeit gelegt wurde. Als unser ehemaliger Dorfpfarrer Manfred Gohl sich dann intensiv um die Geschichte unserer Gemeinde engagierte, stieß er immer wieder auf Hinweise zu den beiden Brauereien im Ort und fand in regelmäßigen Abständen Dokumente, die unsere Brauerei wieder ein paar Jahrhunderte älter machten, bis er dann eine Urkunde von unserem vermeintlichen Firmengründer aus dem Jahr 1447 fand. Diese, für uns unleserliche, da in Altdeutsch verfasste Urkunde, haben wir fälschlicherweise für unsere Gründungsurkunde gehalten.

Zum damaligen Zeitpunkt haben wir uns auf die entstandene Chronik verlassen und voll Stolz unsere neugelernte Geschichte gefeiert. Als wir dann in mehreren Rankings von Wirtschafts-Magazinen als älteste Brauerei unter den Familienunternehmen auftauchten, haben wir uns selbst zur ältesten Familien-Brauerei der Welt erkoren.

### DIE BRAUEREI WAR NICHT IMMER IM BESITZ UNSERER FAMILIE UND WIR KÖNNEN AKTUELL AUCH NICHT DIE 575 JAHRE BRAUEREI- GESCHICHTE BESTÄTIGEN.

Leider haben sich bei der heutigen professionellen Betrachtung aber Brüche und Lücken ergeben. In jedem Fall ist eine kontinuierliche Brautätigkeit in den Händen einer oder mehrerer Familien zum jetzigen Zeitpunkt nicht durchgängig belegt. Das heißt im Klartext: Die Brauerei war nicht immer im Besitz unserer Familie und wir können aktuell auch nicht die 575 Jahre Brauerei-Geschichte bestätigen. Deshalb werden wir uns von unserem Slogan „Älteste Familien-Brauerei der Welt“ trennen.

Authentizität und Ehrlichkeit sind zwei unserer fundamentalen Werte und wir möchten sowohl gegenüber unseren KundInnen, als auch Mitarbeitenden & GeschäftspartnerInnen, KollegInnen und langjährigen Zötler-Fans transparent sein.

Wir lassen unsere historischen Ursprünge weiter erforschen. Wir wissen heute noch nicht, wie weit uns die Quellen zurückführen. Wir haben uns aber auf den Weg gemacht und werden Euch über unsere Erkenntnisse auf dem Laufenden halten.

Dieser historische Einschnitt (im wahrsten Sinne des Wortes) ist für uns als Familie und als Brauerei erstmal nicht ganz einfach zu verdauen.

Hinzu kommt, dass wir, wie viele andere Unternehmen auch, vor immensen Herausforderungen stehen: Klimawandel, die Ausläufer der Corona-Pandemie, steigende Inflationsraten und jetzt auch noch der Krieg in der Ukraine, mit aktuell nicht abschätzbaren Folgen.

Wir wollen und werden dennoch, oder gerade deshalb, unseren Blick optimistisch in die Zukunft richten. Denn selbst wenn wir nicht mehr als die älteste Familien-Brauerei der Welt auftreten, ändert sich nicht im Geringsten etwas daran, dass wir tagtäglich als Braukünstler an der Perfektion unserer Produkte arbeiten und mit unseren Charakterbieren Genuss und Lebensfreude stiften. Ebenso bleiben wir eine Traditionsbrauerei, die ihre familiären Werte hochhält und sich stets bemüht, das Gute der Vergangenheit und der Gegenwart zu bewahren.

Lasst uns in dieser schweren Zeit, in der sich die gesamte Welt aktuell befindet, die Gläser erheben und darauf hoffen, dass zeitnah wieder so etwas wie „Normalität“ Einzug hält.

Auf Euer aller Wohl!

Niklas Zötler

Unsere Familien-Brauerei wurde erneut bei dem Regionalwettbewerb „Beste Arbeitgeber Allgäu und Bayern“ von Great Place to Work® als einer der besten Arbeitgeber ausgezeichnet. Unsere Spitzenbewertung beruht zum Großteil auf einer Befragung unserer Mitarbeitenden und ist ein Beweis für unsere super Unternehmenskultur und den Teamgeist!

**Beste  
Arbeitgeber™  
Allgäu**

**Great  
Place  
To  
Work®** **Deutschland  
2022**



### UNTERSTÜTZUNG IN DER PRODUKTION

Wir freuen uns sehr, Herrn Lukas Schappals seit Mitte Januar dieses Jahres bei uns begrüßen zu dürfen. Lukas Schappals war bisher bei einer großen Brauerei in der Nähe von München beschäftigt und übernimmt bei uns die Leitung Qualitätssicherung, Nachhaltigkeitsmanagement und Arbeitssicherheit. Wir wünschen Dir einen guten Start, lieber Lukas!

## NACHWUCHS IM HAUSE ZÖTLER

Am 15. Dezember 2021 wurden Gesa und Niklas erneut Eltern eines kleinen Wunders, das sie dankbar und glücklich in die Arme und vor allem direkt ins Herz schlossen. Hanno bereichert die kleine Familie mit seiner fröhlichen Persönlichkeit schon jetzt ungemein. Gesa & Niklas bedanken sich an dieser Stelle herzlich für die zahlreichen Glückwünsche, die sie auf unterschiedlichstem Wege erreicht haben.



Hanno Constantin Zötler  
15.12.2021



# DIE ZÖTLER QUALITÄTS-PHILOSOPHIE – SO ENTSTEHEN „CHARAKTERBIERE“



Brauereien gibt es in Deutschland mehr als genug, insgesamt sind es über 1500 Betriebe. Von der kleinen Gasthausbrauerei, die nur für den eigenen Ausschank produziert, bis hin zu milliardenschweren, internationalen Konzernen. Diese Brauereien produzierten im Jahr 2020 zusammen eine stolze Summe von mehr als 89 Millionen Hektolitern (entspricht 8,9 Milliarden Liter) Bier und somit mehr, als die Deutschen konsumieren.

Als mittelständische Familien-Brauerei liegt unser Anteil am Markt mit einem Ausstoß von ca. 7,5 Mio. Litern bei sage und schreibe 0,084%. Ein kleiner Fisch also ... und das ist auch gut so! Denn unsere Größe erlaubt uns eben auch, bei der Qualität keine Kompromisse zu machen. Wir müssen nicht für die Masse produzieren, sondern für diejenigen, die außerordentliche Qualität wertschätzen und bereit sind, einen angemessenen Preis dafür zu bezahlen. Wodurch sich dieser Preis rechtfertigt und welche Anstrengungen wir auf uns nehmen, damit aus unseren Bieren eben Charakterbiere entstehen, möchten wir Euch im Folgenden erläutern.

Den Begriff Charakterbier wählen wir hierbei ganz bewusst zur Abgrenzung, denn unsere Biere dürfen, ja müssen sogar, Ecken und Kanten haben und sollen den BiertrinkerInnen im Gedächtnis bleiben. So schaffen wir es, unserem Anspruch, Genuss und Lebensfreude zu stiften, gerecht zu werden.

## Die 4 Bausteine der Zötler Qualitäts-Philosophie:

### DIE ROHSTOFFE

Wir setzen nur erstklassige Rohstoffe aus dem süddeutschen Raum ein und pflegen teils jahrzehntelange Partnerschaften zu unseren Lieferanten. Hierbei achten wir natürlich auch auf den Preis, aber eben nicht als einziges oder entscheidendes Kriterium. Unsere Braumeister führen strenge Qualitätskontrollen bei Malz und Hopfen durch und legen auch bei der Auswahl der Sorten schon ein besonderes Augenmerk auf

die positiven Auswirkungen der Rohstoffe für Geschmack und Aroma unserer Biere. Wir verzichten bewusst auf den Einsatz von Hopfenextrakt und verwenden ausschließlich naturnahe Hopfenpellets. Das Wasser beziehen wir nicht aus eigener Quelle, aber aus dem außerordentlich guten Vorkommen unseres Regionalversorgers, aus der Quelle in Ortswang. Eine ganz entscheidende Rolle messen wir der Hefe in unserem Brauprozess zu: Sie ist eine Diva, die gehegt und gepflegt werden will. Wir züchten mit unserer Reinzuchtanlage fünf verschiedene Stämme selbst und verwenden die Hefe nur ein einziges Mal. Dadurch erreichen wir neben einer gleichbleibenden Qualität hohe Vergärungsgrade, die unsere Biere schlank machen und den schönen Nebeneffekt haben, dass man immer gleich Lust auf den nächsten Schluck hat. Damit sich unsere Diven rundum wohl fühlen, beschallen wir sie während des Vermehrungsprozesses übrigens mit klassischer Musik.

### DER BRAUPROZESS UND DIE REIFUNG

Wir brauen jede unserer Biersorten durch einen eigenen Sud ein. Viele Großbrauereien setzen das sogenannte „High-Gravity-Verfahren“ ein, bei dem aus einem Sud mehrere Sorten „geblendet“ (= gemischt) werden. Das kommt für uns ebenso wenig in Frage, wie beschleunigende Maßnahmen während der Gärung und Lagerung.

Wir sind der festen Überzeugung, dass hochwertige Lebens- und Genussmittel Zeit zum Reifen benötigen. Daher lagern unsere Biere nach der einwöchigen Hauptgärung, je nach Biertyp zwischen drei und acht Wochen in unseren Reifetanks. Während dieser Zeit entwickeln die Biere ihr volles Potential und sogenannte Fuselalkohole können abgebaut werden.

### DAS NATURPRODUKT

Da wir Dank des Bayerischen Reinheitsgebots von 1516 verpflichtet sind, ausschließlich

natürliche Rohstoffe zu verwenden, verzichten wir selbstverständlich auch im weiteren Prozess auf eine künstliche Stabilisierung mittels PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon) oder Ähnlichem. Speziell im Exportgeschäft wird dieses Mittel oft eingesetzt, um eine spätere Trübung im fertigen Produkt zu vermeiden. Wir sind der Überzeugung, dass Bier als Naturprodukt erhalten werden sollte und somit auch Schwankungen mal vorkommen dürfen. Unsere Technik in der Filtration ist auf einem guten Stand und reicht vollkommen für unseren regionalen Verkaufsradius, aber auch für unseren Exportanteil von überschaubaren 2% aus.

### DIE MENSCHEN

Unsere Brauer und Braumeister sind unser Herzstück! Sie sind grandiose Handwerker, die tagtäglich mit großem Sachverstand und immenser Leidenschaft für unsere Brauerei und unsere Marke eintreten. Ebenso sind sie Künstler, die stets danach streben, unsere Biere zu perfektionieren. Hierbei liegt der Fokus nicht nur auf unseren Hauptsorten, sondern auf dem gesamten Sortiment aus aktuell 22 verschiedenen Bieren und Biermischgetränken. Regelmäßig treffen wir uns zu sogenannten Blindverkostungen, um unsere Produkte mit denen unserer Mitbewerber zu messen und Optimierungspotentiale zu erkennen.

Jetzt habt Ihr in aller Kürze einen Einblick in unsere vier Bausteine der Zötler Qualitäts-Philosophie erhalten. Ganz nebenbei sind dies auch größtenteils die Kriterien, die wir für die Verleihung des Slow Brewing Siegels erfüllen müssen.

Wir hoffen, dass Ihr beim nächsten Schluck Zötler Bier noch aufmerksamer seid und die Kunst sowie Leidenschaft schmeckt, mit der wir jeden Tag in Rettenberg unserer Berufung nachgehen!

Für Euren Genuss und Eure Lebensfreude, immer und mit voller Überzeugung.

# UNSERE HELDEN. IM EINSATZ FÜR UNSERE KUNDEN.

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



Von links: Arvid Kurz (Leitung Heimdienst), Andreas Nusser, Roland Guggenmos, Hubert Sigl, Alexander Sutter, Florian Lehrburger

## DER ZÖTLER HEIMDIENST – DIE HELDEN UNSERER PRIVATKUNDEN

Keine Kellertreppe zu lang, kein Hausflur zu eng, kein Wetter zu widrig! Unsere Heimdienst-Fahrer versorgen an fünf Tagen die Woche mit enormem körperlichen Einsatz unsere HeimdienstkundInnen mit frischem Bier und alkoholfreien

Getränken. Hierzu zählen größtenteils private Haushalte, aber auch viele kleine Gastrobetriebe und Händler im Allgäu.



## UNSERE BRAUEREI ERHÄLT GENERATIONEN-AWARD

Bei den 10. Getränke Impuls Tagen Mitte Januar 2022 im österreichischen Leogang, wurden Herbert und Niklas Zötler mit dem Generationen Award ausgezeichnet. Der vom Verlag W. Sachon mit der Fachzeitschrift GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL, der Firma Sahn sowie Konzept & Service ins Leben gerufene Preis befasst sich ganz gezielt mit dem wichtigen Thema Unternehmensnachfolge.

Entscheidend bei der Unternehmensübergabe sind neben einer konzeptionellen Planung der Nachfolge, eine Beschreibung der Zukunftsplanung sowie eine professionelle Heranführung der Nachfolger, Kriterien, die unsere Brauerei mit Herbert als Übergebendem und Niklas als Übernehmendem, nach Ansicht der Jury perfekt erfüllt hat.

Eine Familie könne man sich nicht „aussuchen“, vielmehr handele es sich doch um eine Art Schicksalsgemeinschaft, wodurch auch eine völlig andere Dynamik entstehe, betont die Jury. Die Weiterführung eines Unternehmens sei daher deutlich emotionaler behaftet, denn Themen aus der Vergangenheit hätten ggf. immer noch eine zentrale Bedeutung auch für kommende Generationen und spielten damit für künftige Entscheidungen oftmals in der Zukunft eine Rolle.

Niklas habe daher eine herausfordernde, wegweisende und vor allem mutige Entscheidung getroffen, von Vater Herbert unsere Brauerei zu übernehmen und in die Zukunft zu führen.



Herbert Zötler mit seinem Enkel Jonathan Zötler

## FAMILIENMENSCH UND UNTERNEHMER

Im Gespräch mit Herbert Zötler

Ein Interview sollte für gewöhnlich neutral, wenn nicht sogar kritisch sein. Ich möchte deshalb direkt zu Beginn dieses Textes folgendes klarstellen, liebe Leserin und lieber Leser: Dieser Text wird ganz und gar nicht neutral oder distanziert sein. Vielmehr wird es das Portrait eines Menschen sein, den ich sehr mag und von dem ich mich glücklich schätzen kann, ihn meinen Schwiegervater nennen zu können.

Vielen von Euch ist Herbert Zötler als – klar – Bräu aus Rettenberg und empathische Unternehmerpersönlichkeit bekannt, der über 30 Jahre lang die Geschicke des Familien-Unternehmens lenkte. Ich durfte ihn als herzlichen, vertrauensvollen Schwiegervater kennenlernen und erlebe ihn tagtäglich als liebevollen Opa für seine Enkel.

Zusammen mit seiner Frau Barbara kam Herbert Zötler 1984 zurück in seine Allgäuer Heimat. Als er in die Brauerei einstieg und noch einige Jahre mit seinem Vater Herbert Senior zusammenarbeitete, gab es weder Smartphones noch das Internet. Als er das Unternehmen 2018 an Niklas übergab, gehörten Online-Meetings und E-Mails zum täglichen Geschäft. In den turbulenten Jahrzehnten dazwischen prägte Herbert Zötler nicht nur das betriebsinterne Geschehen, sondern auch die Region Allgäu. Als eine der größten Herausforderungen dieser Periode nennt er den Übergang der Brauerei von einem produktionsgetriebenen hin zu einem kunden- und marktorientierten Unternehmen. „Ausgezeichnete Produkte sind das Fundament einer jeden Marke“, so Herbert Zötler. „Aber in den 80er- und 90er-Jahren, als sich der Markt mehr und mehr von einem Angebots- zu einem Nachfragemarkt entwickelte, war es wichtig, die eigene Marke so attraktiv für alle Kunden auszugestalten und emotional mit Geschichten und Persönlichkeiten aufzuladen, dass der Kauf einer Kiste Zötler Bier trotz hohem Preisniveau voller Überzeugung getätigt wurde.“

Auch das Thema Regionalität, die Besinnung auf die Werte und Besonderheiten des Allgäus, hatte bis zur Jahrtausendwende noch wenig Bewandnis. Dies

änderte sich erst im Laufe der letzten Jahrzehnte und Herbert Zötler war maßgeblich als Unternehmer und politisch Aktiver daran beteiligt, als das Allgäu für mehr und mehr Menschen touristische und bierbrauende Qualitätsregion wurde und an Wertschätzung und Zuspruch gewann.

Doch er beschränkte sich nicht „nur“ aufs Bierbrauen. Er rief die Zötler Gastro-Akademie ins Leben, um KundInnen aus Hotellerie und Gastronomie eine Weiterbildungs- und Austauschplattform zu bieten. Ein Format, das sich bis heute stetig weiterentwickelt und sich großer Beliebtheit erfreut. Innovative Biere wie Joe's Lagerbier, das Vollmondbier mit seinen so beliebten und fröhlichen Festen sowie das erste alkoholfreie Allgäuer Hefeweizen: Nur einige der erfolgreichen Produkte, die Herbert Zötler zusammen mit seinen Mitarbeitenden kreierte und umsetzte. Als eine der schönsten Errungenschaften seines Schaffens beschreibt er jedoch den Übergabeprozess zwischen ihm und Niklas. „Im Rahmen des von uns vorgeschalteten Strategieprozesses habe ich gesehen, dass die erarbeitete Vision für die Brauerei passt und dass Niklas genau der Richtige ist, der sie umsetzen kann.“ Eine Familienbrauerei zu führen bedeutet für Herbert Zötler jedoch nicht nur, den unternehmerischen Aspekt im Blick zu haben. „Was viele Familienunternehmer oft unterschätzen: so wie man ein Unternehmen aktiv führen muss, so muss man auch die eigene Großfamilie führen und begleiten, Wertschätzung entgegenbringen, empathisch sein.“

Als feinfühlig und ausgeglichener, aber auch unterhaltsamer und kluger Gesprächspartner wird Herbert Zötler jedoch nicht nur innerhalb der (Groß-) Familie geschätzt, sondern auch in seinen vielen verschiedenen Freundeskreisen. Ob es die Studienkameraden aus der Zeit in Freiburg, die Lionsfreunde, die zahlreichen Golf Freunde oder die Schafkopfrunde sind. Sie alle kennen ihn als jemand, der sein Wort hält, sich für andere engagiert und seine eigene Meinung vertritt, kein Fähnchen im Wind ist und genau deshalb nach wie vor als Vermittler in anderen beruflichen Kontexten gefragt ist.

### STECKBRIEF HERBERT ZÖTLER

**Jahrgang:**

1952

**Familienstand:**

Verheiratet, zwei Kinder

**Wohnort:**

Rettenberg-Vorderburg

**Beruf:**

Eigentlich im Ruhestand

**Ausbildung:**

Diplom-Volkswirt, Steuerberater, Biersommelier

**Hobbys/Leidenschaften:**

Golf, E-MTB, Ski, Berge, Schafkopf

Über Jahrzehnte hat Herbert Zötler den Balanceakt zwischen den Rollen als Geschäftsführer auf der einen Seite und Familienvater auf der anderen Seite zusammen mit seiner Frau gemeistert. Und jetzt? Seit vielen Jahren arbeitet er im Oberallgäuer Kreistag für die Freien Wähler mit, aktuell ist er Präsident des Verbandes „Die Freien Brauer“ (Vereinigung erfolgreicher Familien-Brauer in D, A und L), begleitet verschiedene Aufsichtsratsmandate und vertritt die Brauerei in diversen Alp-Genossenschaften. „Ich werde immer mit unserer Brauerei verbunden sein und bin ja auch noch Gesellschafter, aber ich versuche, mich nicht mehr in das komplizierte, operative Geschäft einzumischen. Wenn Niklas mich braucht, bin ich da und versuche, mit meiner Erfahrung und der Sicht von außen zu unterstützen. Und – ganz wichtig: Ich versuche Zeit für meine Enkel zu haben und deren Entwicklungsschritte gut mitzubekommen. Ich möchte ein schönes Vertrauensverhältnis zu den dreien aufbauen und ein wichtiger Ansprechpartner für sie sein.“ Was die Enkelkinder betrifft, so kann ich aus erster Hand berichten, dass mein Schwiegervater diesen Worten zu jedem Zeitpunkt Taten folgen ließ und lässt. So spazierte er bereits in den ersten Lebensmonaten unseres Sohnes Jonathan mit ihm im Kinderwagen bei Wind und Wetter durch Kempton, erzählte ihm Geschichten und knüpfte so ein Band, das im Täglichen deutlich zwischen den beiden spür- und sichtbar ist.

Herbert Zötler genießt es – und das darf ich an dieser Stelle so schreiben – in vollen Zügen gutes Bier zu verkosten, neue (internationale) Kreationen zu probieren und sich darüber auszutauschen. Außerdem hat er in der Pandemie begonnen, selbst zu kochen. Sehr zur Freude der gesamten Familie, denn meistens sind die Gerichte so lecker und die Portionen so groß, dass alle von seinen Kreationen profitieren können. Und so, wie er jahrzehntelang mit neuen Ideen und Schaffenskraft die Brauerei geführt hat, so sorgt er jetzt weiter zusammen mit seiner Frau Barbara für das familiäre Wohlergehen und ein lebendiges Miteinander in einem Zuhause, in dem die Türen immer offenstehen.



Das Gespräch führte  
Gesa Zötler





## HOTEL FILSER OBERSTDORF

\*\*\*\*

Hotel FILSER GmbH  
Freibergstraße 15 | 87561 Oberstdorf  
Telefon 08322 / 708-0  
info@filsershotel.de  
www.filsershotel.de



## PERFEKTE URLAUBSTAGE IN OBERSTDORF

Wo liebevolle Gesten selbstverständlich sind

„Gastgeber“ ... schlägt man dieses im Tourismus allgegenwärtige Wort im Duden nach, steht dort: „Jemand, der jemanden bei sich zu Gast hat“.

Eine eher schlichte Beschreibung des Begriffes, der eigentlich so viel mehr bedeutet. Gastgeber zu sein heißt für das Team des Hotel Filser die Grundlage für Erholung zu schaffen, Abstand vom Alltag zu ermöglichen, Zeit für Zweisamkeit, Zeit für Inspiration hervorzubringen. Aber vor allem heißt es: Teamarbeit. Denn Gastgeber ist man in der Hotellerie nie allein.

4 Sterne im Herzen von Oberstdorf mit großzügigen Zimmern, SPA-Bereich und exklusiven Ferienwohnungen mit Hotelservice in direkter Nähe. Die Atmosphäre der Herzlichkeit und das Gefühl von Bemühung um die Wünsche der Gäste ist es, was dieses Hotel auszeichnet. Dazu tragen am allermeisten die Mitarbeitenden bei. Vom Housekeeping bis zum Frühstücksservice – hier entstehen die kleinen, liebevollen Gesten, die das Hotel zum Zuhause auf Zeit machen.

Dabei ist die ideale Hotellage im Herzen von Oberstdorf ruhig aber doch zentral. Für das absolute Allgäu-Erlebnis wird den Gästen ein kostenfreies und besonderes Aktivprogramm geboten – sowohl im

Sommer als auch im Winter. Direkt ab dem Hotel begleitet das Wanderführerteam die Gäste in die Berge. Das Hotel bietet Schneeschuhwanderungen, E-MTB-Touren, Hike- & Bike-Touren, Sonnenaufgangs- & Untergangstouren, Achtsamkeitswanderungen, Yoga, Wassergymnastik und vieles mehr.

So kreieren die BesucherInnen täglich aufs Neue, je nach Tagesform, ihren perfekten Urlaubstag. Im Anschluss können sie im großzügigen Schwimmbad ihre Bahnen ziehen und genießen einen Saunagang in der Innen- oder Außensauna. Ein Ruheraum zum Entspannen und eine Ruheterrasse mit Blick auf die Berge laden zum Verweilen ein.

Das Hotelrestaurant verwöhnt seine Gäste dazu mit einem reichhaltigen regionalen Frühstücksbuffet, abwechslungsreichen Abendmenüs und regelmäßigen Buffetabenden. Ein gemütlicher Tagesausklang kann im Wintergarten bei Kaminfeuer genossen werden.

Und wo sind die Gäste des Hotel Filser untergebracht? Neben den modernen Zimmern im Haupt- und Landhaus gibt es voll ausgestattete Ferienwohnungen in Nebengebäuden, die Privatsphäre und Ruhe bieten.

## VERWÖHNPAKET ZU GEWINNEN

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

Einfach eine E-Mail mit Namen, Adresse, Telefonnr. und dem Stichwort „Hotel Filser“ an [gewinnspiel@zoetler.de](mailto:gewinnspiel@zoetler.de) senden.

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg. Einsendeschluss ist der 31. Mai 2022.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.





## IN ALLER MUNDE: UNSER BAYERISCH HELL

Das „Helle“ wurde erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts zu einer der beliebtesten Biersorten in Bayern. Bis ca. 1850 wurden im Freistaat, aufgrund des „harten“ Wassers, überwiegend dunkle Biere gebraut. Die Münchner Brauerei Spatenbräu war es, die 1894 erstmalig ein helles Bier für den norddeutschen Markt braute, um sich damit gegen die dort vorherrschenden Pilsener Brauereien zu behaupten. Die anschließende Einführung dieses hellen Biers auf dem regionalen Biermarkt gilt noch heute als die Geburtsstunde des Bayerischen Hellen.

Ein typisches Helles kennzeichnet eine ausgewogene, eher dezente Malz- & Hopfennote. Daher ist das Helle weniger stark gehopft und weist somit eine eher schwach ausgeprägte Bittere von etwa 16 bis 22 Bittereinheiten auf, wodurch es sich wesentlich vom Pils unterscheidet. Unser Zötler Bayerisch Hell besticht besonders durch seine Vollmundigkeit im Antrunk und dem gleichzeitig schlanken Abgang, welchen wir durch einen hohen Vergärungsgrad erreichen. Damit ist unser Bayerisch Hell für nahezu jede Gelegenheit das passende Bier: Ob bei strahlendem Sonnenschein im Biergarten oder regnerischen Herbsttagen – unser Bayerisch Hell ist in aller Munde!



Uwe Söder, Verkaufsmitarbeiter Handel,  
über unser Bayerisch Hell

*„Für mich ist unser spritziges Helles nach einer schönen Rad- oder Bergtour die pure Erfrischung. Aber auch beim Grillen mit Freunden ist unser Bayerisch Hell der perfekte Begleiter für einen entspannten Abend.“*



## HERBERTS 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 Geschmacksspektrum 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.

### ALLGÄUER BROTTZEIT & HELLES

Ein helles Vollbier ist an sich schon ein Genuss und braucht eigentlich gar keine Essensbegleitung! Immer wenn ich im Freundeskreis erkläre, dass ein gutes Helles das Ergebnis hoher Braukunst ist und wirklich die ganze Erfahrung eines Braumeisters einfordert, werde ich mit fragenden Blicken konfrontiert. Dabei ist es der herrlich hellen Bierfarbe und dem vergleichsweise milden Geschmack geschuldet, dass die Brauer bei dieser Bierspezialität äußerst akkurat im Sudhaus, im Gärkeller und anschließend



im Reifekeller arbeiten müssen, damit sie so ein wohlschmeckendes, reines Bier ins Glas bekommen.

Mir persönlich schmeckt das Zötler Bayerisch Hell am besten zu einer Allgäuer Brotzeit. Idealerweise mit milden Käsesorten bestückt, Frischkäse ist perfekt, Radieschen, Gewürzgurken und Rettich runden so eine Brotzeit prima ab. Und wenn dann noch ein guter, selbst angemachter Wurstsalat mit Zwiebeln dazu kommt – dann können es auch zwei Halbe Helles werden!

## DIE FREIEN BRAUER STARTEN KAMPAGNE PRO FREIE GERSTENSORTEN

Der Werteverbund Die Freien Brauer launcht die nationale Kampagne „Die Freien Gerstensorten“ und fordert die Branche sowie Verbraucherinnen und Verbraucher auf, die Stimme für eine Petition abzugeben, um Patente auf Saatgut und, im Speziellen, auf Braugerste zu stoppen. Damit setzen sich alle Gesellschafterbrauereien dafür ein, die Vielfalt und die freie Auswahl im Rohstoffsektor zu erhalten. Mit der Kampagne setzen Die Freien Brauer ein deutliches Zeichen und wollen erreichen, dass sich Verantwortliche der Länder, des Bundes und der Patentämter dafür stark machen, dass eine rechtlich klare und eindeutige Richtlinie zur Auslegung des europäischen Patentrechts verabschiedet wird, die alle Pflanzen auf Basis konventioneller Züchtungsmethoden generell von der Patentierung ausschließt.

Mit der Initiative NO PATENTS ON SEEDS! haben Die Freien Brauer einen starken Partner an ihrer Seite, der sie in allen Belangen rund um das Engagement für das Recht auf freie Auswahl an Gerstensorten unterstützt. „Bier ist ein sehr emotionales Thema

und wir freuen uns sehr über diese Initiative des Verbunds Die Freien Brauer, die Unterstützer aus der Branche sowie die Öffentlichkeit bis hin zur Politik mobilisieren soll. Es geht um ein sehr grundsätzliches Thema: die Kontrolle über die Grundlagen unserer Ernährung und die Monopolisierung von Saatgut. Dagegen müssen wir gemeinsam aktiv werden“, erklärt Christoph Then, Geschäftsführer der Initiative NO PATENTS ON SEEDS! (Keine Patente auf Saatgut! e.V.). Die Freien Brauer wollen mit der Kampagne bundesweit für Aufmerksamkeit sorgen und ausreichend Stimmen gewinnen, um die Initiative NO PATENTS ON SEEDS! tatkräftig zu unterstützen.



*Gegen Patente auf  
Braugersten!*

[www.die-freien-gerstensorten.com](http://www.die-freien-gerstensorten.com)

### NICHT GANZ BIERERNST

Ich war auf der Autobahn als ich mich entschloss kurz anzuhalten, um auf die Toilette zu gehen. Die Erste war besetzt, also ging ich in die Zweite ...

Kaum sitze ich, sagt eine Stimme aus dem anderen WC: „Hallo, wie geht es dir?“

Bin von Bekanntschaften auf Autobahn-WCs nicht sehr begeistert, aber trotzdem antworte ich: „Na ja, geht so ...“

Und der andere:  
„Und was machst du Schönes?“

Was soll denn das? Die Situation scheint mir ein wenig bizarr, aber ich antworte:  
„Na, das Gleiche was du hier machst ...“

Da höre ich den Typ irritiert sagen:  
„Hör mal, ich ruf dich später an, irgendein Idiot nebenan antwortet auf all meine Fragen!“

**Zötler Bier  
sucht Dich!**

- LKW-Fahrer / Berufskraftfahrer (m/w/d)
- Aushilfe (m/w/d) Logistik 450 Euro-Basis

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



### GEGEN MOBBING BEI KINDERN – BURGBERGERIN ENGAGIERT SICH

Schätzungsweise jedes 3. Kind macht in den ersten vier Schuljahren negative Erfahrungen mit überfordernden Konfliktsituationen. Annika Schulz von der „Starkmacherwerkstatt“ in Burgberg ist der Meinung, dass diese Zahl viel zu hoch ist. Als Erzieherin, Selbstbehauptungs- und Resilienztrainerin, Persönlichkeitstrainerin für Jugendliche und Kinder sowie Jugendcoach möchte sie Vorschulkinder im Raum Oberallgäu stark machen für eine glückliche Zukunft ohne Mobbing und üble Konflikte. In ihrem „Stark für die Zukunft“ Vorschulkurs lernen die Kinder mit den vier Hauptkonfliktpunkten wie Beleidigung und Ausgrenzung, Wegnahme von Gegenständen, Festhalten und Gewaltandrohung richtig und gewaltfrei umzugehen.

Wir sind von der Initiative begeistert und unterstützen diese finanziell. Mehr Informationen zu Spendenmöglichkeiten und Kursangeboten gibt es unter [www.starkmacherwerkstatt.de](http://www.starkmacherwerkstatt.de)

## Zötler IMPRESSUM

HERAUSGEBER  
Privat-Brauerei Zötler GmbH  
Grüntenstr. 2, 87549 Rettenberg  
Tel. 08327/9210 | [zoetler-post@zoetler.de](mailto:zoetler-post@zoetler.de)  
[zoetler.de](http://zoetler.de)

PRODUKTION/DRUCK  
Eberl & Koesel  
Fine Prints,  
Altusried-Krugzell  
[www.eberlkoesel.de](http://www.eberlkoesel.de)

REDAKTION  
Gesa Zötler  
Niklas Zötler  
Ludwig Berbalk

FOTOS  
Petra Reger  
Andi Mayr  
Bastian Morell  
Mat Reding  
Hotel Filser  
NØYLAND