



# Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG

## DIE ALLGÄUER FESTWOCHE 2023

Die Festwoche ist nicht nur im Allgäuer Veranstaltungskalender ein fester Bestandteil, sie wird auch immer häufiger von Menschen aus allen Regionen Bayerns und darüber hinaus besucht.

Mehr auf Seite 3



### ERFINDERGEIST

Im Gespräch mit Thomas  
Kaiser von höfats  
Mehr auf Seite 4



### VERANSTALTUNGEN IM SOMMER

Termine für Dorffeste, Bier-  
Anstiche und Viehscheide – wir  
freuen uns auf den Fest-Sommer  
Mehr auf Seite 5



### ZUM DORFWIRT IN BLAICHACH

Regionale Schmankerl  
aus dem Alpenland – zu Besuch  
bei Doris und Guido Ritzinger  
Mehr auf Seite 6



### BAYERISCHE BIER-KULTUR: UNSERE WEIZEN

Fruchtaromen, feine Hefenoten,  
alkoholfrei oder wenig Kalorien  
- unsere Weizenbiere bieten Vielfalt  
Mehr auf Seite 7





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

als Bräu stand ich – wie sicher auch viele von euch – in den Monaten März, April und Mai kurz vor einer Wetter-Depression. Grau, nass und kalt hat uns fast jeder einzelne Tag erwartet und dementsprechend schwach waren die Bier- und Limoabsätze in diesen Monaten. Die Witterung hat bekanntermaßen nicht nur Auswirkungen auf unsere Natur, sondern auch auf unser Gemüt. So blieben Außengastronomie und Biergärten natürlich leer und der Grill auf der Terrasse zuhause kalt.

### DIE WITTERUNG HAT BEKANNTERMASSEN NICHT NUR AUSWIRKUNGEN AUF UNSERE NATUR, SONDERN AUCH AUF UNSER GEMÜT.

Zum Zeitpunkt des Verfassens dieses Kommentars bin ich mit meiner Familie nach Portugal „geflohen“ und habe eine Woche lang Sonnenschein ohne einen Tropfen Regen genossen. Auch wenn das Meer noch frisch und die Abende kühl waren, hob sich unsere Laune deutlich.

Dieses Gefühl verstärkte die Vorfreude auf den Sommer im Allgäu und ich kann die vielen Feste der diesjährigen Saison, die wir mit flüssiger Lebensfreude beliefern dürfen bzw. selbst veranstalten, kaum erwarten.

Ein ganz besonderes Fest fand dann bei Erscheinen dieser Ausgabe der Zötler Post schon statt: die „Joe's 90's Party“! Ein Event, das unserem (im Allgäu) legendären Joe's Lagerbier gewidmet war und eine Zeitreise in die unbeschwernten 90er-Jahre darstellte.

Vielen Allgäuerinnen und Allgäuern meines Jahrgangs (1986) und älter, leuchten die Augen, wenn man über Joe's Lagerbier spricht. Erinnerungen an 18. Geburtstage, Buffalo-Boots, Tamagotchis und Handys ohne Whatsapp, Facebook oder Instagram. Rückblickend eine definitiv weniger schnelllebige Zeit. Nicht frei von Sorgen, aber vielleicht ohne die ganz großen Damoklesschwerter wie Corona, Ukraine-Krieg und Klimawandel. Diese positiven Erinnerungen wollten wir für einen Abend wieder aufleben lassen und die Leichtigkeit zelebrieren. Ein großes Dankeschön an alle, die unseren Verladehof für einen Abend zur bebenden Disco verwandelt haben!

Vorfreude herrscht auch auf eine Veranstaltung, die bereits lange vor den 90ern aus der Taufe gehoben wurde. Die Allgäuer Festwoche in Kempten, die dieses Jahr endlich wieder in „gewohnter Form“ und ohne Restriktionen stattfinden wird. Mit Wirtschaftsausstellung und einer vielversprechenden neuen Festwirt-Familie für das große Bierzelt auf dem Königplatz.

Wir sind stolz darauf, zusammen mit der Familie Richter den Besuchern für zehn Tage Genuss und Lebensfreude stiften zu können, und ich bin sicher, dass es wieder ein paar unvergessliche Abende im Bierzelt geben wird. Die Wirte, Klaus und Cornelia Richter, sind definitiv keine Neulinge im Geschäft und bringen jahrzehntelange Erfahrung im Betreiben von Festzelten unter anderem in Kaufbeuren, Erding, Burghausen und Plattling mit und konnten den Kemptner Stadtrat mit ihrem Konzept überzeugen.

Ihr findet uns natürlich auch wieder an unserem gewohnten Standort in Halle 10 mit unserem Messestand in der Wirtschaftsausstellung und wir freuen uns sehr, euch hier mit frischgezapftem Bier eine kleine Auszeit vom Rundgang über das Festwochengelände zu besorgen. Unseren Stand haben wir auch etwas vergrößert und optimiert, um dem großen Andrang am späten Nachmittag gerecht zu werden.

### DIESE JAHR WIRD ES DIE ALLGÄUER FESTWOCHE ENDLICH WIEDER IN „GEWOHNTER FORM“ GEBEN. ICH BIN MIR SICHER, DASS ES WIEDER EIN PAAR UNVERGESSLICHE ABENDE IM BIERZELT GEBEN WIRD.

Gekrönt wird der Festsommer wie jedes Jahr von den Allgäuer Viehscheiden. Auch hier hat in den vergangenen drei Jahren mancherorts ein Umdenken stattgefunden und so werden einzelne Viehscheide künftig in etwas anderer Form ausgetragen, wohingegen andere genauso stattfinden, wie vor der Pandemie. Das Wichtigste aber bleibt überall: das Ehren und Feiern eines Jahrhunderts alten Brauchtums – der Allgäuer Alpwirtschaft.

Die Termine aller Viehscheide auf denen Ihr unsere Biere genießen könnt, findet Ihr auf Seite 5, zusammen mit vielen weiteren Empfehlungen für diesen Sommer. Drückt mit mir die Daumen für ausreichend Sonnenstunden und trockene Wochenenden und vergesst bei all den Sorgen nicht, euch ausreichend Auszeiten zu gönnen. Meine Empfehlung dafür: ein perfekt temperiertes Zötler-Bier ... oder zwei.

Euphorische Grüße!

Niklas Zötler



## TATKRÄFTIGE UNTERSTÜTZUNG FÜR UNSERE BRAUEREI

Auch unsere Brauerei wächst in den verschiedenen Bereichen weiter. Wir freuen uns sehr unsere neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Team Zötler begrüßen zu dürfen.

Von links nach rechts: Florian Lohbrunner (Leitung Qualitätssicherung, seit Juni), Manuel Zawadzki (Brauer und Mälzer, seit Dezember 2022) und Hanna Werner (Projektmanagerin strategische Unternehmensentwicklung, seit Juni).

Auf dem Foto fehlen: Anna Viktor (Mitarbeiterin Marketing, seit Mai), Andreas Herzberger (Service-Techniker, seit Mai) und Volker Kullick (LKW-Fahrer seit Juni).



# DIE ALLGÄUER FESTWOCHE FINDET ZUM 72. MAL STATT

Im Zeitraum von Samstag, 12. August bis Sonntag, 20. August, wird wieder täglich ab 10 Uhr gefeiert



Erstmals 1949 ausgerichtet findet die Allgäuer Festwoche dieses Jahr zum 72. mal statt. Hier trifft Tradition auf Moderne, Heimatverbundenheit auf Weltoffenheit. Die Festwoche ist nicht nur im Allgäuer Veranstaltungskalender ein fester Bestandteil, sie wird auch immer häufiger von Menschen aus allen Regionen Bayerns und darüber hinaus besucht. Der Dreiklang aus Wirtschaftsmesse, Kulturtag und Heimatfest verspricht Familien mit Kindern, Senioren und jungen Erwachsenen eine einmalige Veranstaltung.

Klar im Fokus stehen unsere traditionellen Brauchtümer, wie der Bierausschank im Festzelt, welchen unsere Brauerei seit 2010 begleiten darf. Dieses Jahr freuen wir uns wieder, gemeinsam mit Engelbräu und dem Bierzeltbetrieb Römersperger Richter im Festzelt für ausgelassene Stimmung und gutes Bier sorgen zu dürfen.

## DAS MESSEGELÄNDE

Nach der Corona-Pause und der verkleinerten Allgäuer Festwoche im letzten Jahr, kehrt das Gelände der Allgäuer Festwoche 2023 zurück zur gewohnten Größe und umfasst den Stadtpark, den Linggpark, den Königsplatz mit Markthalle und VHS-Gelände sowie das Gelände der Staatlichen Realschule und Wittelsbacherschule. Rund 250 Aussteller, sowie Sonderschauen präsentieren sich im Freigelände und in den zahlreichen Hallen auf dem Festgelände. Auf dem Messegelände findet ihr uns in der Messehalle 10.



## DER TRACHTENZUG

Zum Abschluss der 72. Allgäuer Festwoche ziehen am Sonntag, den 20. August 2023 über 40 Trachtenvereine und acht Musikkapellen vom Parkplatz der Allgäuhalle durch die Kemptener Innenstadt ins Freigelände ein. Beginn ist um 13.30 Uhr am Parkplatz der Allgäuhalle. Der Trachtenumzug entsteht in Zusammenarbeit mit dem Allgäuer Gauverband, der Gebirgstrachten- und Heimatvereine e.V., anlässlich dessen 111-jährigen Jubiläums.

## UNSER FESTWOCHEN-BIER

Seit Jahren schon widmen wir der Allgäuer Festwoche eine saisonale Bierspezialität. So brauen wir auch dieses Jahr, pünktlich zur fünften Jahreszeit, unser Festwochen-Bier. Ein Festmärzen, das wir eine Woche in der Hauptgärung, 12 Tage in der Nachgärung und dann noch mindestens vier Wochen in unserem Reifekeller lagern. Zudem verwenden wir bei unserem Festwochen-Bier das sogenannte „Aufkräusen“ als Produktionsverfahren.

Beim Aufkräusen wird dem eigentlich schon fertig vergorenen Bier nochmals frische Jungbierwürze aus dem Hochkräusenstadium (da finden die größten Stoffumsetzungen in der Gärung statt) zugegeben. Dadurch bekommt unser Festwochen-Bier nochmals gärkräftige Hefe und frischen Extrakt aus der Würze. Diese zweite Gärphase führt zu einer Veredelung des Biergeschmacks und lässt



die Biere eleganter wirken. Auch der gewünschte Kohlendioxidgehalt wird im Reifekeller etwas höher eingestellt, sodass es im Festzelt noch gut und schnell zapfbar ist, aber auch beim letzten Schluck aus einer zügig getrunkenen Maß noch eine angenehme Rezenz behält (wahrnehmbarer Kohlendioxidgehalt beim Trinken).

Auch bei der Malzschüttung unterscheidet sich unser Festwochen-Bier von unseren anderen, hellen Biersorten. Um einen höheren Stammwürzegehalt zu erreichen, benötigen wir größere Mengen von unserem bayerischen Gerstenmalz. Auch die Mischung der Malzsorten ist besonders. Für unser Festwochen-Bier setzen wir Spezial-Karamellmalz ein. Dieses Malz ergibt eine schöne, kräftig-goldene Bierfarbe und erhöht zudem die Vollmundigkeit. Als Gegenstück zur Vollmundigkeit steuern wir mit einer moderaten Hopfengabe bei und schaffen so ein harmonisches Zusammenspiel aus Malzsüße und Hopfenbittere. Mit einem hohen Vergärungsgrad ist unser Festwochen-Bier ein sehr süffiges und dennoch gehaltvolles Genusserebnis.

Erhältlich seit Mitte Juni, solange der Vorrat reicht!



*Gewinne einen Tisch für 8 Personen  
im großen Festzelt am 15. August*

*inkl. 8 Maß Bier!\**

Einfach eine E-Mail mit Namen, Adresse, Telefonnummer und dem Stichwort „Festwoche“ 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. Juli 2023.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.  
Eine Barauszahlung ist nicht möglich.  
Kein Mindestverzehr.





Die zwei Gründer und Geschäftsführer von höfats: Christian Wassermann und Thomas Kaiser

## FEUER GEFANGEN

Im Gespräch mit Thomas Kaiser, Gründer und Geschäftsführer von höfats

Bunte Vintage-Holzstühle in unterschiedlichen Formen und Farben rund um einen langen Holztisch gestellt. Darüber nackte Glühbirnen, die an schwarzen Kabeln um einen hängenden Birkenstamm gewickelt sind. Daneben eine Siebträger-Kaffeemaschine, die auf einem an Drahtseilen aufgehängten Holztresen zu schweben scheint. Schwarze Wände, sichtbare Stahlträger, ein moosgrünes Sofa zum Verweilen.

Was klingt wie die Einrichtung eines hippen StartUps, ist genau das: ein hippe Start Up. Nur befindet sich dieses nicht in Berlin Kreuzberg, sondern am Rande Kemptens. In den Büroräumen der höfats GmbH. Und genau so jung, unkompliziert und vor allem einladend wie das Interior wirken die Personen, die hinter diesem Unternehmen stecken. Man ist gleich beim Du, darf sich eine Limo aus dem Kühlschrank nehmen oder der Geschäftsführer „zieht dir und sich“ einen Kaffee samt Milchschaum für die Besprechung.

Christian Wassermann, einer der beiden Gründer von höfats, zeigt mir den Showroom, in dem die vielfältige Produktpalette ausgestellt ist. Von Cone (Holzkohlegrill) und Cube (Feuerkorb & Hocker in einem) über Spin (Flammenspiel im Glaszylinder) hin zu Johnny Catch (Flaschenöffner) – alle Produkte von höfats verbinden zwei wesentliche Elemente: Design und Funktionalität. „Das eine geht nicht ohne das andere“, sagt Thomas Kaiser, bester Freund und ebenfalls Gründer und Geschäftsführer. „Bei unseren Produkten verschmelzen Form und Funktion miteinander. Wir versuchen im Entstehungsprozess eines jeden Produkts nicht nur das schönste, sondern das richtige Design zu finden.“

Die beiden Allgäuer haben sich während des Maschinenbaustudiums in Kempten kennen gelernt und schon während diesem das erste gemeinsame

Produkt entwickelt. Gemeinsam gingen sie nach Berlin Weißensee, studierten dort Produktdesign und entwickelten tatsächlich in jedem Semester ein eigenes Produkt. „Während unserer Berlin-Zeit, lernten wir so zu denken, wie wir es heute für die Entwicklung unserer Produkte brauchen“, erklärt Thomas Kaiser. Was während der 5 Berliner Jahre immer blieb: Der Wunsch und Drang, zu erfinden, zu entwickeln, zu kreieren. Aus dem ursprünglichen Gedanken, eine „Erfinderbude“ zu werden, wurde dann mehr und mehr die Spezialisierung auf den Bereich Feuer. Und so entstand die Vision, als Unternehmen genau diesen Themenbereich, „offenes Feuer“, zu besetzen. Sie wollten selbst produzieren und auch mehr Breite in ihre Produktränge bringen. Gemeinsam mit ihrem guten, breiten Netzwerk im Allgäu, setzten sie Entwürfe um und die Idee einer ersten eigenen Kollektion entstand.

### WICHTIG FÜR DIE BEIDEN GESCHÄFTSFÜHRER: EINE GUTE STIMMUNG AM ARBEITSPLATZ

Heute, acht Jahre nach Gründung des Unternehmens, beschäftigt höfats 55 Festangestellte, in den Spitzenzeiten kommen bis zu 10 Aushilfen dazu. höfats ist präsent in Design- und Möbelkatalogen, ihr eigenes Magazin erscheint inzwischen dreisprachig. Ausgezeichnet mit verschiedenen Awards, u.a. dem Bayerischen Gründerpreis oder dem Stahl-Innovationspreis, ist Christian Wassermann und Thomas Kaiser vor allem wichtig, mit genau der Attitüde bei der Sache zu bleiben, mit der sie begonnen haben: Leidenschaft und kreative Unzufriedenheit. Leidenschaft, das bedeutet für

### STECKBRIEF THOMAS KAISER

**Wohnort:**  
Dietmannsried

**Familienstand:**  
verheiratet, zwei Kinder

**Ausbildung / Beruf:**  
Maschinenbauingenieur (Dipl.-Ing. FH),  
Produktdesigner

**Hobbies / Leidenschaften:**  
Radfahren, Bergsteigen

**Was ihn antreibt:**  
Kreative Unzufriedenheit

**Liebblings-Zötler Bier:**  
HeileWelt

Thomas Kaiser, „alles reinzuschmeißen, was geht“. Nach dem Motto: „gscheid oder garnet.“ Und die kreative Unzufriedenheit, von der er spricht, bezeichnet er als Ursprung von allem. „Ich sehe Dinge und erkenne in ihnen, was wir daran besser machen können. Dann versuchen wir, eine Utopie zu formulieren. Wie wäre es denn ideal? Was sollte das Produkt alles können, wie sollte es ausschauen? Und wenn wir das formuliert haben, ist bereits eine Menge geschafft.“ Dann geht’s an die Umsetzung.

Wichtig für die beiden Geschäftsführer: eine gute Stimmung am Arbeitsplatz. Mit dem Rat, „Du musst mit deinen Angestellten nicht Angeln gehen wollen“, konnten Thomas Kaiser & Christian Wassermann nie viel anfangen. „Ganz im Gegenteil. Wir wollen, dass es menschlich passt. Dass wir auch außerhalb der Arbeit gern Zeit mit den Menschen verbringen, die bei uns beschäftigt sind. Und das ist möglich.“ In der Art und Weise interpretieren die beiden auch ihren Führungsstil: offen für Feedback und eine gute Selbstreflexion. „Bruchlandungen sind im Aufbau eines Unternehmens brutal wichtig, vielleicht sogar wichtiger als die Erfolge. Bei uns wird ganz offen und kompromisslos diskutiert und angeschaut, was wann schief lief, damit wir daraus lernen. Kleinreden bringt in einer solchen Situation nichts.“ Diesen ehrlichen Blick nach innen, gepaart mit einem starken Willen, auch bei Rückschlägen zu wachsen und nicht aufzugeben, dabei aber auch die realistische, kritische Sicht für den Markt, empfiehlt Thomas Kaiser anderen Gründerinnen und Gründern, wenn man ihn denn danach fragt. Und sonst? Was braucht es, um ein StartUp zu gründen, seine Ideen in die Tat umzusetzen? Thomas Kaiser lacht. „Es muss Bock machen.“ Oder mit anderen Worten: Es schadet nicht, Feuer und Flamme zu sein für das, was man kreieren möchte.



Das Gespräch führte  
Gesa Zötler



# GRATULATION AN UNSERE KUNDEN-JUBILARE!

Wir feierten die letzten Jahre insgesamt über 450 Jahre partnerschaftliches Miteinander



## 75 Jahre

Gästehaus  
Vogler-Aigner,  
Fischen



## 100 Jahre

Prinz-Luitpold-Bad,  
Bad Hindelang



## 70 Jahre

Getränke Service Fritz,  
Kleinwalsertal



## 40 Jahre

Gästehaus Berwanger,  
Obermaiselstein

## 40 Jahre

Landhaus Stefanie,  
Oberstdorf



## 40 Jahre

Berghotel Sonnenklause,  
Sonnhofen



## 10 Jahre

von links: Bergbauernwirt Bolsterlang,  
Hotel Exquisit Oberstdorf, Talhütte Bolsterlang,  
Alpe Reuterwanne Wertach, Bamboo Garden  
Sonnhofen, Tauscher's Alm Haldensee



## 20 Jahre

(links) Rubi Camp, Oberstdorf  
(rechts) Josis Billard Center, Sonnhofen



# VERANSTALTUNGEN IM SOMMER 2023

Eine Übersicht der Sportveranstaltungen, Dorffeste, Bier-Anstiche, Viehscheide und vielem mehr

## Juli

Sa 01.07. Biergarten-Tour, Künstlerhaus Kempten  
Sa 01.07. Rad Marathon, Tannheim  
Sa 01.07. Sommerfest, Altstädten  
Sa-So 01.-02.07. Dorffest, Niederrieden

Mi 05.07. Waldfest, Nesselwang

Fr-So 07.-09.07. Stadtfest, Kempten  
Fr-So 07.-09.07. 75 Jahre G.T.E.V., Tannheim  
Sa-So 08.-09.07. Schlossfest, Markt Rettenbach

Fr 14.07. Biergarten-Tour, Kiosk Petersthal  
Sa 15.07. 100 Jahre Bergwacht, Oberstdorf  
So 16.07. Toy Run 2023, Immenstadt

Sa 22.07. Festwochen-Bier-Anstich, Rettenberg  
Sa 22.07. Dorffest, Maria Rain  
Sa 22.07. Königsschlösser Marathon, Füssen  
So 23.07. Biergarten-Tour, Gasthof Krone Fischen

Di 25.07. Standkonzert, Rettenberg

Do-So 27.07.-13.08. Oberstdorfer Musiksommer, Oberstdorf  
Fr 28.07. Schmotzgrillfest, Enzenstetten  
Sa 29.07. 150 Jahre FFW, Krugzell  
Sa 29.07. Seenachtsfest, Bühl  
Sa 29.07. Biergarten-Tour, Gasthof Schäffler Altstädten  
So 30.07. Dorffest, Kalzhofen

## August

Sa 05.08. Marktfest, Nesselwang  
Sa 05.08. Biergarten-Tour, Lausbua Kempten  
So 06.08. Dorffest, Haslach

Di 08.08. Standkonzert, Rettenberg  
Sa 12.08. Dorffest, Oberjoch  
Sa 12.-20.08. Allgäuer Festwoche, Kempten  
So 13.08. Oldietreffen, Nesselwang  
So 13.08. Dorffest, Diepolz  
So 13.08. Panorama Marathon, Sonnhofen

Di 15.08. Dorffest, Faistenoy  
So 20.08. Allgäu Triathlon, Immenstadt

## Viehscheide im September

Mo 11.09. Bad Hindelang  
Fr 15.09. Nesselwang  
Sa 16.09. Immenstadt

Di 19.09. Riezlern  
Sa 23.09. Haslach  
Sa 23.09. Obermaiselstein





**WIRTSCHAUS  
ZUM DORFWIRT**

Burgberger Straße 48 | 87544 Blaichach  
Telefon 08321 / 88822  
dorfwirt@t-online.de  
www.dorfwirt-blaichach.de/

∞

## ZU BESUCH BEIM WIRTSCHAUS ZUM DORFWIRT IN BLAICHACH

### Regionale Schmankerl aus dem Alpenland

Seit 2013, also seit nunmehr zehn Jahren, betreibt Familie Ritzinger das „Wirtshaus zum Dorfwirt“ in Blaichach. Auf konstant hohem Niveau kochen hier Guido Ritzinger und sein Team alles was das Herz begehrt, stets frisch, ohne jede Form von Geschmacksverstärkern oder Convenience.

Bevor die Familie den Dorfwirt übernahm, betrieben Doris und Guido Ritzinger fast zwei Jahrzehnte lang den Kitzebichl in Bolsterlang und führten diesen zu hohen Gourmet-Auszeichnungen.

Es ist sicher nicht verkehrt, Guido Ritzinger als „Vollblut-Gastronom“ zu bezeichnen, der auch nach vielen Jahren in dieser Branche nicht müde wird, neue Ideen zu realisieren und einen sehr hohen Anspruch an sich und die von ihm zubereiteten Speisen hat. Dieser Anspruch findet sich in regionalen Schmankerln aus dem Alpenland wieder, dem sich das Wirtshaus verschrieben hat. So werden Klassiker, wie Zwiebelrostbraten oder Kässpätzten, als auch saisonale Gerichte, wie Spargel- oder Wild, serviert. Beim Dorfwirt wird viel Wert auf Regionalität gelegt. So kommt das Wildfleisch aus dem Bolgental und der schmackhaft angerichtete Saibling aus der Fischzucht im benachbarten Gunzesried (lesen Sie hierzu auch die Genussempfehlung auf Seite 7).

Während ihr Mann in der Küche regionale Kulinariik auf die Teller zaubert, ist Doris Ritzinger die gute Seele des Service-Teams und ist sowohl vor als auch hinter den Kulissen eine herzliche Gastgeberin, der die Freude am Umgang mit den Gästen auf den ersten Blick anzusehen ist und die man nicht durch das Lokal gehen, sondern stets geschwind laufen sieht. Doch nicht nur in der Wirtschaft sorgt Familie Ritzinger gemeinsam mit dem Küchen- und Serviceteam für das Wohl der Gäste.

Seit August 2020 hat die Wirtschaft Zuwachs bekommen: Im Biergarten „Grillstadl“ kann von Mai bis Oktober saftig Gegrilltes und kühles Gezapftes genossen werden. Perfekt für all diejenigen, die auf dem Illertradweg unterwegs sind und hier eine Pause einlegen möchten. Donnerstags finden zudem bei trockenem Wetter „Musik-Events“ mit wöchentlich wechselnden Live-Bands statt.

Wer noch ein wenig länger im Dorfwirt verweilen und sich nicht an Öffnungszeiten halten möchte, dem seien an dieser Stelle die von Familie Ritzinger betriebenen Ferienwohnungen, ebenfalls in Blaichach, ans Herz gelegt. 2019 und 2021 frisch renoviert, laden zwei Wohnungen für 2 bis 4 oder 3 bis 5 Personen ihre Gäste ein, gemütliche Stunden im Allgäu zu verbringen.

**GENUSSGUTSCHEINE  
ZU GEWINNEN**

**Wir verlosen vier Gutscheine  
im Wert von 50,- Euro,  
einzulösen im Wirtshaus  
zum Dorfwirt.**

Einfach eine E-Mail mit Namen, Adresse,  
Telefonnummer und dem Stichwort  
„Dorfwirt“ 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. August 2023.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.  
Eine Barauszahlung ist nicht möglich.





## HERBERTS GENUSS-KOLUMNE BIER & FEINES ESSEN



### GUNZESRIEDER SAIBLINGE UND ZÖTLER HEFEWEIZEN – REZEPT NACH GUIDO RITZINGER

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, sodass 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.

Als uns Guido Ritzinger, Chefkoch und Besitzer des Wirtshaus „Zum Dorfwirt“ in Blaichach, sein Rezept für Saiblinge aus der Gunzesrieder Fischzucht zusandte (Rezept über QR-Code), musste ich nicht lange überlegen, welches Bier ich zu diesem fantastischen Gericht am liebsten trinken würde: Unser helles Hefeweizen! Die feine Hopfennote, der fruchtig-frische Geschmack und die harmonisch eingebundene Säure sind der perfekte Gegenspieler zu dem festen, würzigen Saibling.

Unsere Brauer verwenden für diese naturtrübe Bierspezialität ganz klassisch eine obergärige Hefe die dem Bier nicht nur die fruchtige Note verleiht, sondern auch verantwortlich ist für die feine Hefetrübung. Und natürlich passt die typisch strohgelbe Farbe optisch perfekt zu den gebratenen oder gegrillten Saiblingen. Ein Weizenbier für (Saibling-)Genießer!

Wer nicht selbst brutzeln möchte, empfehle ich einen lohnenswerten Besuch beim Dorfwirt in Blaichach ([www.dorfwirt-blaichach.de](http://www.dorfwirt-blaichach.de)) und in der Fischzucht mit Restaurant in Gunzesried ([www.bergfischzucht.de](http://www.bergfischzucht.de)).



*Hier geht's zu Guido  
Ritzingers Rezept!*

[www.zoetler.de/download/bergsaiblingfilet.pdf](http://www.zoetler.de/download/bergsaiblingfilet.pdf)

### EIN SCHLUCK BAYERISCHE BIERKULTUR

Weizenbiere oder Hefeweizen, in Bayern auch als Weißbiere bekannt, werden mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt und mit einer obergärigen Hefe gebraut. Obergärige Biere haben im Vergleich zu untergärigen Bieren eine höhere Gärtemperatur und eine kürzere Gärzeit. Dadurch entstehen fruchtige und gewürzartige Aromen und eine stärkere Hefenote im Bier.

Noch im 14. Jahrhundert war das Bierbrauen nur mit Gerstenmalz erlaubt, da das als höherwertiger eingestufte Brotgetreide Weizen ausschließlich

zur Nahrungssicherung dienen sollte. Als dann im 15. Jahrhundert das Weizenbier aus Böhmen in die Oberpfalz und nach Niederbayern gelang, war es bis ins frühe 18. Jahrhundert ausschließlich der Landes-Herrschaft erlaubt, dieses zu brauen. Erst als Mitte des 18. Jahrhundert durch eine Verbesserung der Brautechnik die Qualität des Braunbieres an die des Weizenbieres heranzureichen vermochte und die Weizenbiernachfrage sank, wurde 1798 durch Kurfürst Karl-Theodor das Recht des Weizenbierbrauens an jedermann abgegeben. In den letzten Jahren hat das Helle dem Weizen etwas den Rang abgelassen. Dennoch gilt Weißbier nach wie vor als eine der wichtigsten bayerischen Bierspezialitäten – ganz besonders international – und verkörpert die Biergarten-Kultur des Freistaats.



Auch in unserer Brauerei spielen Weizenbiere eine große Rolle, weshalb wir ein breites Sortiment ebendieser anbieten. Unser Hefeweizen hell ist ein klassisches, erfrischendes Weizen mit einem angenehmen Fruchtaroma und einer feinen Hefe-Note. Es ist der perfekte Begleiter an warmen Sommertagen oder zu einem leichten Fischgericht.

Für die Liebhaber von kräftigeren, vollmundigeren Bieren bieten wir unser Hefeweizen dunkel an. Hier verleihen dunkle Malze eine angenehme Röstaromatik und eine wunderschöne Bernsteinfarbe.

Wer es etwas leichter mag, kann zu unserem Hefeweizen leicht greifen. Mit einem Alkoholgehalt von nur 2,9 % vol. ist es ein erfrischendes Weizen für zwischendurch und bietet den vollen Genuss bei weniger Kalorien.

Und auch für diejenigen, die auf Alkohol verzichten möchten, bietet unser Sortiment die richtige Lösung: unser Hefeweizen alkoholfrei liefert nicht nur nach dem Sport perfekte Erfrischung mit seiner zitronig-frischen Note.

Für unsere Weizenbiere verwenden wir ausschließlich selbst gezüchtete Hefen, welche wir nur ein einziges Mal verwenden. 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. Wer unser Hefeweizensortiment also noch nicht probiert hat, sollte dies unbedingt tun!



## NICHT GANZ BIERERNST

„Leider kann ich die Ursache Ihrer Krankheit nicht finden,“ sagt der Internist zum Patienten. „Aber vielleicht liegt es am Alkohol.“

„Gut,“ sagt der Angesprochene, „dann komme ich wieder, wenn Sie nüchtern sind.“

## Neu! FRISCH VOM FASS: UNSER BRAUEREI-AUSSCHANK

Lange haben wir überlegt, wie wir mit der Schließung unseres Brauereigasthofs Adler-Post in Rettenberg umgehen sollen und uns nun dazu entschieden, einen – wenn auch kleinen – öffentlichen Brauerei-Ausschank mit Brotzeit direkt an unserer Brauerei anzubieten.

Jeden Mittwoch, von 17.00 bis 22.00 Uhr und jeden Sonntag, von 10.00 bis 13.00 Uhr, soll es

voraussichtlich ab Anfang Juli frisches Bier vom Fass und eine kleine Brotzeitauswahl geben.

Weitere Infos hierzu findet ihr unter [zoetler.de](http://zoetler.de) und auf Social Media.



## UNSERE BAYERISCHE BIERKÖNIGIN AUS DEM ALLGÄU

Bayerns Brauer und das Bayerische Bier haben eine neue Regentin! Die Brauerin Mona Sommer aus dem Oberallgäu überzeugte die Jury und den gesamten Saal auf der Bier-Gala des Bayerischen Brauerbundes am 26. Mai mit Spontaneität, fundiertem Fachwissen zum Bayerischen Bier sowie mit viel natürlichem Charme und konnte in der Summe deutlich mehr Stimmen als ihre fünf Mitfinalistinnen für sich

gewinnen! Mona Sommer hatte sich erst kurz vor Bewerbungsschluss auf die Ausschreibung des Bayerischen Brauerbundes Anfang des Jahres beworben. Wir freuen uns riesig, eine echte Allgäuer Brauerin als Bayerische Bierkönigin für 2023 und 2024 begrüßen zu dürfen und wünschen Mona ein spannendes und erlebnisreiches Jahr in diesem (Ehren-)Amt.

## DEIN ARBEITSPLATZ: UNSERE BRAUEREI

Wolltest du nicht schon immer mal in deiner Lieblings-Brauerei arbeiten?

Dann nutze jetzt die Chance und werde Teil unserer traditionsreichen Allgäuer Familien-Brauerei!

Als ein von Great Place to Work ausgezeichnetem Arbeitgeber bieten wir dir eine sichere berufliche Perspektive, eine wertschätzende Unternehmenskultur sowie eine leistungsgerechte Entlohnung inklusive großzügigem Haustunk und zusätzlicher Sozialleistungen wie z.B. BAV oder Job-Rad-Leasing.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung – gerne auch initiativ!



*Komm in's  
Zötler-Team!*

[personal@zoetler.de](mailto:personal@zoetler.de)  
[www.zoetler.de](http://www.zoetler.de)

## Zötler IMPRESSUM

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

**PRODUKTION/DRUCK**  
Allgäuer Zeitungsverlag  
GmbH, Geschäftsstelle  
Immenstadt

**REDAKTION**  
Gesa Zötler  
Niklas Zötler  
Herbert Zötler  
Ludwig Berbalk  
Anna Viktor

**FOTOS**  
Andi Mayr  
Alessandro Kühnl  
Allgäuer Festwoche  
Bayerischer Brauer-  
bund

Dorfwirt Blaichach  
höfats  
Studio27  
yak film