



Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG

IM ALLGÄU WIRD'S HELL!

Wir präsentieren: die Neuauflage
unseres beliebten Bayerisch Hell
unter dem neuen Namen
„Zötler Hell“.

Mehr auf Seite 4



ARBEITEN BEI ZÖTLER

Als Top-Arbeitgeber im
Allgäu bieten wir viele
berufliche Perspektiven
Mehr auf Seite 3



ALPENHOTEL KÜREN IN HIRSCHEGG

Willkommen im familien-
geführten Hotel am Fuße des
majestätischen Hohen Ifens
Mehr auf Seite 6



ALLGÄUER FESTWOCHE 2024

Die Vorfreude auf die
Allgäuer Festwoche ist in
der Luft zu spüren
Mehr auf Seite 7



KULINARIK TRIFFT WALD

Alpengasthof Hirsch soll
renoviert werden –
Pächtersuche gestartet
Mehr auf Seite 7



Zötler



Liebe Zötler Bier-Freundinnen und Freunde,

gerne möchte ich euch an der Euphorie und dem Optimismus teilhaben lassen, die unser gesamtes Team in den letzten Monaten ergriffen hat. Der Grund dafür war unser „neues“ Zötler Hell!

Wir haben uns seit mehreren Jahren immer wieder die Frage gestellt, ob wir die sogenannte Euro-Flasche auch bei uns in der Brauerei wieder einführen sollten. Bis Anfang letzten Jahres hieß die Antwort immer: Nein.

Diese Flasche, die eigentlich aus den 60er-/70er-Jahren stammt und fast vom Markt verschwunden war, erlebte durch den großen Erfolg eines bekannten Münchner Kult-Bieres wieder stark an Bedeutung. Auf diesen Erfolg zug versuchten sehr viele deutsche Brauereien aufzuspringen und brachten ein Helles in der bauchigen Retro-Flasche neu auf den Markt. Da wir schon seit Jahrzehnten unser Bayerisch Hell brauen und im Biersortiment ein konstantes Wachstum verzeichnen konnten, sahen wir keinen Anlass für diesen Schritt. Mittlerweile hat aber die Euro-Flasche selbst einen Kultstatus erreicht und ist speziell bei den jüngeren Konsumenten und Konsumentinnen (zwischen 16 und 35 Jahren) extrem beliebt.

Eine der wichtigsten Eigenschaften, über die ein Unternehmen in der aktuellen Zeit verfügen

muss, ist Flexibilität. Wenn wir immer nur daran festhalten, was wir gestern für richtig hielten, können wir uns nicht weiterentwickeln und auf neue Herausforderungen reagieren. Aus diesem Grund haben wir uns bei der erneuten Diskussion im Führungskreis unserer Brauerei dazu entschieden, unserem Bayerisch Hell ein komplett neues Gewand zu verleihen. Wobei „neu“ hier nicht ganz richtig ist, denn schon in den 70er-Jahren sah unser Helles fast genau so aus, wie wir es jetzt wieder auf den Markt bringen. Ein echtes Retro-Design also!

FLEXIBILITÄT BENÖTIGEN WIR ABER NICHT NUR IM MARKETING. ALLE UNTERNEHMENSBEREICHE SIND MIT GROSSEN VERÄNDERUNGEN KONFRONTIERT UND MÜSSEN SICH AUF DIESE PERMANENT NEU EINSTELLEN.

Zum ersten Mal in all den Jahren erschien dieser Schritt als selbstverständlich und logisch, da wir mit dem neuen Auftritt die Tradition der Brauerei ehren und die Zukunft gestalten. Mir ist eines aber besonders wichtig: Die bewährte Rezeptur und der beliebte Geschmack unseres Bayerisch Hell bleiben unverändert! Auf Seite 4 dieser Ausgabe könnt ihr euch vom Aussehen überzeugen lassen.

Flexibilität benötigen wir aber nicht nur im Marketing unserer Produkte. Alle Unternehmensbereiche sind mit großen Veränderungen konfrontiert und müssen sich auf diese permanent neu einstellen. Steigende Kosten, sich verändernde Rohstoffe und aggressiver Wettbewerb sind Beispiele hierfür. Am stärksten merken wir das aktuell beim Thema Personal. Seit Jahren herrscht im Allgäu nahezu Vollbeschäftigung und es gibt kaum Branchen, die nicht über Fachkräftemangel jammern. Die Konsequenz daraus ist, dass stark wachsende

Branchen alles dafür tun, um Mitarbeitende von anderen Unternehmen loszueisen, indem sie höhere Löhne und/oder kürzere Arbeitszeiten in Aussicht stellen. Dadurch steigt in der kompletten Wirtschaft die Fluktuation. Für ein Unternehmen beinhaltet der Weggang von langjährigen Mitarbeitenden auch immer den Verlust von Wissen und stabiler Teamstruktur. Zu unserem großen Glück ist der Großteil unserer Belegschaft seit vielen Jahren oder sogar Jahrzehnten bei uns und kennt somit „jeden Stein“ und alle Prozesse in der Brauerei. Auch wenn die Fluktuation in unserer Brauerei immer noch auf einem geringen Niveau im Vergleich zu anderen Unternehmen stattfindet, verlassen uns hin und wieder wichtige Team-Mitglieder.

Auch wenn so ein Verlust im ersten Moment schmerzt und großen Aufwand mit sich bringt, bietet er gleichzeitig die Chance, sich als Organisation weiterzuentwickeln und ich bin überzeugt, dass wir unsere ausgeschriebenen Stellen auf Seite 3 bald mit wunderbaren neuen Kolleginnen und Kollegen besetzen, die wir mit offenen Armen in unser Zötler Team integrieren werden.

Anpassungsfähigkeit sollten wir auch auf einer anderen Ebene beweisen. Der zweite schneearme und zu warme Winter hintereinander zeigt deutlich, dass das Allgäu neue Wege gehen muss, was die touristische Vermarktung betrifft. Zum Glück hat unsere schöne Heimat so viel zu bieten und verfügt in allen Bereichen über innovative Tourismus-Verantwortliche, die die notwendigen Antworten finden werden.

Ich wünsche euch jetzt einen schönen Allgäuer Sommer, den ihr bei vielen Sonnenstunden und besten Zötler Bieren (gerne auch dem ein oder anderen Zötler Hell) genießen könnt.

Mit bierigen Grüßen

Niklas Zötler



WIEDERHOLT ZERTIFIZIERT NACH ISO-STANDARDS

Wir sind stolz, erneut die Zertifizierung nach ISO 9001 und ISO 14001 erhalten zu haben. Diese Zertifizierungen, die alle drei Jahre durchgeführt werden, bestätigen unsere hohen Standards in den Bereichen Qualitätsmanagement und Umweltmanagement.

Die ISO 9001-Zertifizierung belegt, dass wir strenge Qualitätsstandards einhalten und kontinuierlich an der Verbesserung unserer Prozesse arbeiten. Dies trägt dazu bei, dass unsere Kunden stets hochwertige und einwandfreie Produkte erhalten. Darüber hinaus sind wir nach ISO 14001 zertifiziert, was bedeutet, dass wir ein umweltbewusstes und nachhaltiges Management betreiben. Durch regelmäßige Audits und externe Überprüfungen wird sichergestellt, dass unsere Umweltauswirkungen kontrolliert und minimiert werden.

Wir betrachten die Zertifizierungen als wichtigen Schritt, um uns stetig zu verbessern und transparente Standards zu gewährleisten. Dies entspricht unserem langfristigen Ziel, nicht nur exzellente Biere herzustellen, sondern auch verantwortungsvoll mit den Ressourcen und der Umwelt umzugehen.



EIN UNTERNEHMEN, VIELE PERSPEKTIVEN

Als ein mehrfach von Great Place to Work ausgezeichnetem Arbeitgeber sind wir mit einer jahrhundertealten Tradition nicht nur eine der ältesten Brauereien Bayerns, sondern auch einer der Top-Arbeitgeber im Allgäu mit vielen beruflichen Perspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten.



Egal, ob Du am Anfang Deiner beruflichen Karriere stehst oder nach neuen Herausforderungen suchst – in unserer Familienbrauerei findest Du vielfältige berufliche Perspektiven in den verschiedensten Bereichen wie der Produktion und Abfüllung, der Logistik, dem Vertrieb und Marketing, der kaufmännischen Verwaltung oder auch der Festeabwicklung.

Wer sich nach seinem Schulabschluss in der kaufmännischen Welt entfalten möchte, kann in unserem familiengeführten Unternehmen mit einer Ausbildung zur Kaufrau / Kaufmann für Büromanagement (m/w/d) durchstarten. Während der Ausbildung bekommen unsere Azubis einen tiefen Einblick in alle kaufmännischen Bereiche wie beispielsweise unsere Buchhaltung, unser Marketing, unser Vertrieb und unser Personalwesen. Aber auch in unserer Produktion bieten wir regelmäßig eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer (m/w/d) mit einem vielfältigen und abwechslungsreichen Arbeitsalltag an.

Alle unsere Auszubildenden erhalten einen spannenden Einblick in unsere Brauerei und bekommen die Möglichkeit, praktische Erfahrungen in einem

dynamischen Arbeitsumfeld zu sammeln und sich breit für die Zukunft aufzustellen. Doch bei uns geht es nicht nur um Arbeit. Wir bieten unseren Mitarbeitenden auch eine Vielzahl von sozialen Benefits an, wie betriebliche Gesundheitsprogramme und betriebliche Altersvorsorge. Zudem ist es auch Tradition unserer Familienbrauerei, einen sehr großzügigen Hausrunk inklusive aller unserer Getränke unseren Mitarbeitenden zu bieten.

Als Arbeitgeber ist uns auch der Zusammenhalt und die Gemeinschaft wichtig. Wir pflegen eine offene und familiäre Unternehmenskultur, in der sich jeder willkommen und wertgeschätzt fühlt. Bei uns bist Du nicht nur ein Mitarbeitender, sondern Teil einer großen Familie, die sich gegenseitig unterstützt und weiterbringt. Wir glauben fest daran, dass ein gesundes Gleichgewicht zwischen Arbeit und Privatleben entscheidend für das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter ist.



UNSERE AKTUELLEN STELLENANGEBOTE

Mitarbeiter Festebereich (m/w/d)

Du organisierst selbstständig unseren Feste-Ablauf, von der Anlieferung, über die Einlagerung, den Transport sowie die Be- und Entladung von Waren.

Service- Techniker (m/w/d)

Du stellst unsere Fassbier-Qualität in der Gastronomie und bei Veranstaltungen sicher, indem Du Schankanlagen installierst, reinigst und instand hältst.

Vertriebsleitung (m/w/d)

Du wirst ein wichtiges Mitglied in unserer erweiterten Geschäftsleitung und arbeitest mit allen Führungskräften an einer zielführenden Unternehmensentwicklung.

Merchandiser (m/w/d)

Du verantwortest unsere Verkaufsförderung im Handel, stellst dabei unsere Warenverfügbarkeit sicher und organisierst zusätzliche Sonderplatzierungen.



Deine Bewerbung richtest Du bitte schriftlich an:

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Frau Daniela Präg | Grüntenstraße 2 | 87549 Rettenberg (Allgäu)

Tel: 0 83 27 / 9 21-21 | personal@zoetler.de | www.zoetler.de



JETZT BEWERBEN!

IM ALLGÄU WIRD'S HELL!

Wir präsentieren: Die Neuauflage unseres beliebten Bayerisch Hell unter dem Namen „Zötler Hell“! Die erneuerte Version ist weit mehr als nur eine Namensänderung – sie ist eine Hommage an unsere Vergangenheit und ein Schritt in Richtung Zukunft.

UNSER KLASSIKER IM NEUEN DESIGN

Endlich ist es so weit: Unser neues Zötler Hell ist zu haben! Das Bier, das bereits seit Jahrzehnten die Herzen unserer Fans erobert hat, erscheint nun im neuen und gleichzeitig alten Gewand. Das Herzstück der Änderung ist ganz klar das neue Design in unserem originalen Retro-Look der 70er-Jahre, das unserem Hellen nicht nur einen einzigartigen Charme verleiht, sondern auch unsere Vergangenheit ehrt. Das Etikett ist auf einem besonderen Naturpapier gedruckt, das nicht nur eine tolle Haptik aufweist, sondern auch eine umweltfreundliche Alternative zu klassischen Goldveredelungen darstellt.

AB SOFORT IN DER EUROFLASCHE

Unser Zötler Hell präsentiert sich nun auch in der bauchigen, sogenannten Euroflasche, die dem Bier ein sowohl traditionelles als auch zeitgemäßes Erscheinungsbild verleiht. Die bisherige NRW-Flasche wird momentan aber nur bei unserem Zötler Hell abgelöst. Auch die Bierkiste des Hellen hat eine Veränderung erfahren – von der gelben zur neuen beige Kiste. Diese Farbgebung unterstreicht die nostalgische Note und sorgt für einen harmonischen Gesamtauftritt im Getränkemarkt. Unsere anderen Biersorten bleiben weiterhin in den altbewährten, gelben Kisten.

NEUE VERPACKUNG, GLEICHER INHALT

Geschmacklich bleibt das Zötler Hell natürlich seinem Ruf als erfrischendes und mildes Helles treu. Es hat sich an der Rezeptur nichts geändert. Denn mit einer ausgewogenen Balance aus Malzaromen und einer dezenten Hopfennote bleibt es das perfekte Bier für alle Gelegenheiten – ob beim Grillen im Sommer oder beim gemütlichen Beisammensein mit Freunden.

Die Neuauflage unseres Hellen ist eine Hommage an die Geschichte des Bierstils, an die Vergangenheit unserer Brauerei und zugleich ein Schritt in unsere Zukunft. Mit dem neuen Design und der unverwechselbaren Qualität setzt unser Helles ein Zeichen für Modernität und Verbundenheit zur Tradition.



*Ein echtes Original.
Zötler Hell-Etikett, damals
in strahlendem Gelb.*

*Nostalgisch.
So sahen die Zötler Biere Anfang
der 70er-Jahre noch aus.*



*Auf Tour.
Die ganze Flotte Bierlaster
auf ihrer Reise in die
Weiten des Allgäus.*

*Stolz.
Die versammelte Mannschaft
unserer Brauerei im Mai 1982.*



ZÖTLER HELL

Party

01.06.2024

Reserviert Euch direkt den **Samstag, 01.06.2024**. Denn ab 18.30 Uhr wird in unserer Brauerei in Rettenberg kräftig gefeiert. Unsere diesjährige Brauerei-Party widmen wir unserem neuen Zötler Hell. Ganz getreu dem Motto „Es wird Hell“! Freut Euch auf einen wilden Samstag mit jeder Menge guter Laune, coolen Leuten und natürlich bestem Bier.

TICKETS UNTER:

WWW.ZOETLER.DE



INFOS ZUR PARTY:

BRAUEREI ZÖTLER

GRÜNTENSTR.2, RETTENBERG

BEGINN: 18.30 UHR

ENDE: 02.00 UHR

PROGRAMM:

BIER-SPIELE MIT PREISEN

ZWEI FOOD-TRUCKS

„DJ IVAN S“ GIBT GAS

GROSSE GETRÄNKEBAR

Gewinnspiel



5 X 2 KISTEN ZÖTLER HELL ZU GEWINNEN!

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

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntensstraße 2, 87549 Rettenberg.
Einsendeschluss ist der 30. Juni 2024.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



3-STERNE-HOTEL IM KLEINWALSERTAL

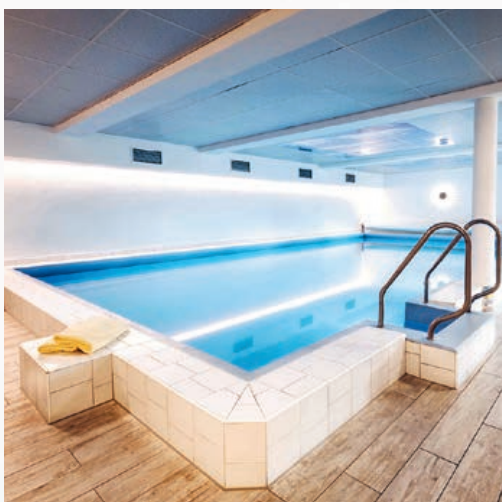
Das Alpenhotel Küren mit Traum-Panoramalage auf 1.212 Meter

Willkommen im idyllischen Hideaway im Kleinwalsertal – fernab von Stress und Hektik, auf dem Waldweg zur inneren Ruhe: Willkommen im familiengeführten Hotel Küren am Fuße des majestätischen Hohen Ifens. Hier erleben Besucherinnen und Besucher herzliche Gastfreundschaft, die weit mehr als nur ein freundliches Gesicht ist. Familie Berwanger betreibt hier gemeinsam mit ihrem Team und viel Leidenschaft das Drei Sterne Hotel im Kleinwalsertal auf 1.212 m. Hier treffen Generationen aufeinander und bereichern einander gegenseitig.

Paare, Alleinreisende, beste Freunde, Familien mit Kindern: Sie alle sind hier herzlich willkommen und finden Entspannung auf unterschiedlichste Arten und Weisen: Durch einen Aufenthalt im WäldeleSpa mit Indoorpool, Sauna und Dampfbad, in der Panoramabibliothek, einem 60 m² großen, nach Süden orientierten Refugium für Bücherliebhaberinnen, Leseratten und Hörbuchfans. Oder in dem direkt vor der Tür liegenden Wandergebiet bis hinauf in die Gipfelregion. Im Winter steigen die Hotelgäste direkt vor dem Alphotel in die Langlaufloipe ein.

Das gemütliche Gasthaus mit Terrasse heißt auch Tagesgäste, Wanderinnen, Biker und Ausflügler jeglicher Art willkommen. Die Speisekarte des Küren bietet typisch österreichische Gerichte mit vollem, frischem Geschmack: Küchenmeister Christian Berwanger ist der bodenständig-traditionellen Küche leidenschaftlich verbunden, von Wildgerichten aus Walser Jagd (hier jagt der Chef übrigens selbst) über Allerlei von Berwangers Rind bis hin zu Knödeln und Kaiserschmarren. Oder die Gäste werden mit hausgemachten Kuchen und einem Stück unserer legendären Schwarzwälder Kirschtorte verwöhnt, während sie den Panoramablick von der sonnigen Terrasse aus genießen.

Das Hotel sowie das Gasthaus haben während der Sommersaison von Mitte Mai bis Anfang November geöffnet. Besucht werden kann das Gasthaus von Donnerstag bis Dienstag, jeweils von 12:00 bis 17:00 Uhr (Mittwoch ist Ruhetag). Parkplätze befinden sich direkt vor dem Haus. Das Kleinwalsertal von seiner schönsten Seite erleben. Im Hotel Küren – dem Rückzugsort für unvergessliche Erlebnisse und entspannte Tage inmitten der Natur.



ALPENHOTEL KÜREN

Wäldelestraße 44 | 6992 Hirschegg (AT)

Telefon: +43 5517 / 68900

www.kueren.de

info@kueren.de



GENUSSGUTSCHEIN ZU GEWINNEN

Wir verlosen einen Gutschein für ein Verwöhnpaket (2 Nächte) im Alpenhotel Küren für zwei Personen, inkl. Halbpension.

Einfach eine E-Mail mit Namen, Adresse, Telefonnummer und dem Stichwort „Alpenhotel Küren“ an gewinnspiel@zoetler.de senden.

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg. Einsendeschluss ist der 31. August 2024.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



VORFREUDE AUF DIE ALLGÄUER FESTWOCHE

Wo Tradition, Geselligkeit und Genuss hoch im Kurs stehen



Die Vorfreude auf die Allgäuer Festwoche ist in der Luft zu spüren, wenn sich die Menschen aus nah und fern auf das größte Allgäuer Volksfest vorbereiten. Auch in diesem Jahr verwandelt sich vom 10. bis 18. August die Stadt Kempten wieder in einen bunten Festplatz, der Jung und Alt gleichermaßen begeistert.

Für die Allgäuer ist die Festwoche weit mehr als nur ein Fest – sie ist ein Symbol für Tradition, Geselligkeit und Genuss. Hier kommen Menschen zusammen, um gemeinsam zu feiern und das Leben zu genießen. Und natürlich darf dabei unser gutes Zötler Festbier nicht fehlen.

In diesem Jahr können sich die Besucher wieder auf das große Festzelt freuen, das von unserer Brauerei und Engelbräu beliefert wird. Hier wird nicht nur bestes Festbier ausgeschenkt, sondern

auch ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm geboten, das für gute Stimmung sorgt. Wie im letzten Jahr wird auch in diesem Jahr das Bierzelt von der Familie Richter betrieben. Als traditionsreiche Familienbrauerei stehen wir für höchste Qualität und verpflichten uns den Allgäuer Traditionen. Auch in diesem Jahr wird das große Festzelt wieder für unvergessliche Momente und genussvolle Stunden sorgen.

Unsere Vorfreude auf die Allgäuer Festwoche steigt von Tag zu Tag, denn es ist die Zeit, um dem Alltag zu entfliehen und das Leben in vollen Zügen zu feiern.

Wir freuen uns darauf, Euch schon bald im Festzelt gemeinsam mit Engelbräu und der Familie Richter begrüßen zu dürfen.

TISCHRESERVIERUNG ZU GEWINNEN

**8 Personen im großen Festzelt am
13. August 2024 inkl. 8 Maß Bier!**

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

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg. Einsendeschluss ist der 15. Juli 2024.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



Zum Exposé

KULINARIK TRIFFT WALD

Sanierter Alpengasthof sucht neuen Pächter

Der Alpengasthof Hirsch in Wertach sucht einen neuen Pächter. Nach der geplanten Komplett-Sanierung soll aus dem traditionellen Gasthof wieder ein gemütlicher, zeitgemäßer Treffpunkt für Einheimische und Urlauber werden. „Kulinarik trifft Wald“ soll als Konzeptansatz sowohl architektonisch als auch gastronomisch im Mittelpunkt stehen.

ZUKUNFT UND KONZEPT

Der Gasthof soll energetisch saniert werden und eine moderne und gemütliche Aufmachung bekommen. Die Sanierung betrifft neben der Außenfassade auch die komplette Inneneinrichtung (Gastraum, Küche und Hotelzimmer). Der Hirsch als Symbol soll die Tradition mit der Moderne verbinden und sich sowohl in der Architektur, der Inneneinrichtung, aber auch im Betreiber-Konzept wiederfinden. Das Objekt soll als 3-Sterne-Hotel geführt werden. Die Sanierung wird erst bei Findung eines geeigneten Pächters umgesetzt. Ideen und Wünsche des Pächters können in die Umgestaltung in Absprache einfließen. Für die geplante Sanierung wird ein Zeithorizont von ca. 11 Monaten angesetzt.

GRÖSSE UND LAGE

Zentral gelegen im Ortskern von Wertach befindet sich der Gasthof mit Restaurant, Hotelzimmern und Biergarten. Erdgeschossig ist ein Gastraum mit ca. 140 Sitzplätzen vorgesehen, inklusive Frühstücksraum, der auch für kleine Festlichkeiten genutzt werden kann. Die beiden Obergeschosse beinhalten 10 Zimmer (9 DZ, 1 EZ) mit Balkonen in West- und Ostlage und eine Betreiberwohnung mit einer Größe von 70 qm. Der sonnige Biergarten liegt in südlicher Lage hinter dem Haus, während die vorgelagerte Terrasse mit Abendsonne sich direkt am Fußweg der Marktstraße befindet. Insgesamt sind ca. 130 Außensitzplätze vorgesehen. **Mehr Infos unter: www.zoetler.de**



NICHT GANZ BIERERNST

Kommt eine ältere Dame, geht in eine Bank und will dort ein Sparbuch eröffnen sowie 1.000 Euro einzahlen:

Dame: „Ist mein Geld bei Ihnen auch sicher?“

Kassierer: „Klar doch!“

Dame: „Und was ist, wenn Sie pleite machen?“

Kassierer: „Dann kommt die Landeszentralbank auf!“

Dame: „Und was, wenn die pleite machen?“

Kassierer: „Dann kommt die Bundesbank auf!“

Dame: „Und wenn die pleite macht?“

Kassierer: „Dann tritt die Bundesregierung zurück und das sollte Ihnen die 1.000 Euro wert sein!“

GEMEINSAM FESTE FEIERN BEI UNSEREN BIER-ANSTICHEN IN RETTENBERG!

Jede Jahreszeit läuten wir gebührend mit einem traditionellen Bier-Anstich unserer saisonalen Bierspezialitäten ein.

Feiert mit uns bei guter Live-Musik, ausgelassener Stimmung, leckerem Essen – und natürlich bestem Bier aus dem Holzfass. Bei unseren Bier-Anstichen könnt ihr euch auf einen unterhaltsamen Abend freuen. Neben unserer saisonalen Bierspezialität frisch vom Fass gibt's natürlich auch was Leckeres zum Essen.

Die Bier-Anstiche beginnen jeweils um 19.00 Uhr in unserem Besucherzentrum in unserer Brauerei in der Grünenstraße in Rettenberg. Die Tickets zu den Veranstaltungen können auf unserer Website unter www.zoetler.de gebucht werden. Wir laden Euch herzlich ein und freuen uns schon jetzt auf Euer Kommen!

Die kommenden Zötler Bier-Anstiche:

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| <i>Festbier-Anstich</i> | Samstag, 20. Juli |
| <i>Kellerbier-Anstich</i> | Samstag, 19. Oktober |
| <i>Winterbier-Anstich</i> | Samstag, 30. November |

FÜR DIE 5. JAHRESZEIT GEBRAUT!

Unser Zötler Festbier für die Allgäuer Festwoche.

Schon seit Jahren widmen wir unserer Allgäuer Festwoche eine saisonale Bierspezialität. Dieses süffige und gleichzeitig aromatische Festmärzen gibt es in der Flasche den ganzen Sommer lang.

Auch dieser saisonale Klassiker bekommt jetzt ein neues Etikett: mehr Lebensfreude und noch mehr Allgäuer Tradition.

Unser Zötler Festbier wird **ab Juni** überall dort im Handel erhältlich sein, wo es Zötler gibt. Nur solange der Vorrat reicht!



30 JAHRE BERGGASTHOF SEEALPE IN OBERSTDORF

Wir entschuldigen uns für den redaktionellen Fehler in der vergangenen Zötler Post, in der wir fälschlicherweise zum 20-jährigen Jubiläum gratulierten. Umso stolzer sind wir auf drei großartige Jahrzehnte Partnerschaft!



70 JAHRE MOORSTÜBLE REICHENBACH

Vergangenes Jahr feierten wir unser langjähriges Kundenjubiläum mit der Moorhütte Reichenbach! Seit unglaublichen 70 Jahren vertrauen sie uns als Brauerei. Wir sind sehr dankbar für diese wertschätzende Partnerschaft und freuen uns auf viele weitere Jahrzehnte.

Zötler IMPRESSUM

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

PRODUKTION/DRUCK
Allgäuer Zeitungsverlag
GmbH, Geschäftsstelle
Immenstadt

REDAKTION
Gesa Zötler
Niklas Zötler
Ludwig Berbalk
Anna Viktor

FOTOS
Andi Mayr
Alessandro Kühnl
Alpenhotel Küren
Alpstein Architekten

Studio 27
Yak Film