



Zötler

Berglimo

Der pure Geschmack
des Allgäus.



Aus Liebe zum Allgäu.

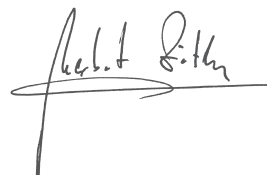


Die Schätze unserer Heimat.

Es war im Sommer 2012 und die Idee klang simpel: ein Erfrischungsgetränk auf den Markt zu bringen, das zu **100 Prozent für das Allgäu steht** – mit seinem Geschmack, seinen Inhaltsstoffen und seiner Wertschöpfung. Die Rohstoffe wollten wir alle im Allgäu besorgen, und der gesamte wirtschaftliche Vorteil sollte in der Region bleiben. Die Umsetzung wurde dann aber doch ein steiniger Weg. Zunächst galt es, genügend Äpfel, Birnen, Trauben und Minze im Allgäuer Raum zu sichern. Dann musste eine flexible Kelterei gefunden werden. Und den Geschmack von frischem Bergwiesenheu wollten wir auch noch in die Flasche bekommen. Rund ein Jahr später hielten wir dann die erste Flasche unserer Zötler Berglimo in den Händen. Die Idee vom Geschmack des Allgäus war Realität geworden.



Ihr Niklas und Herbert Zötler

N. Zötler 

40% Saftanteil,
kein Zuckerzusatz



mit Bergwiesen-
heu-Extrakt

mit frischer
Allgäuer Minze

So einzigartig wie das Allgäu.

Ursprüngliche Natur, frisches Allgäuer Obst, kristallklare Bäche: Das sind die Bilder, die bei einem Schluck Zötler Berglimo vor dem inneren Auge vorbeiziehen. Begleitet von einem einzigartigen Geschmackserlebnis durch unsere beiden einheimischen Naturkostbarkeiten: die echte Allgäuer Minze und das frische Bergwiesenheu. Je nach Sorte, je nach Lust und Laune. Mit einer normalen Limonade ist unsere Berglimo nicht zu vergleichen: **40% Saftanteil, kein Zuckerzusatz, keinerlei Zusatzstoffe. Nur Früchte, Wasser und Kohlensäure.** Ein Erfrischungsgetränk, so wie es sein soll.



Ein Herz für Früchte.

In der Zötler Berglimo steckt pure Frucht: Im Vergleich zu gewöhnlicher Orangenlimonade mit gerade mal 5% Saftanteil, kommt sie auf satte 40%. **Alles aus regionalem Anbau:** weiße Trauben, schwarze Johannisbeeren und jede Menge Birnen und Äpfel. Die ausgewählten heimischen Früchte werden mit großer Sorgfalt geerntet und von einer Allgäuer Kelterei auf eine besonders schonende Art und Weise zu frischem Saft verarbeitet. So bleiben nicht nur die wertvollen Inhaltsstoffe, sondern auch das natürliche Fruchtaroma erhalten. Und am Ende muss kein einziges Gramm Zucker extra zugeführt werden. So geht's auch.

Unsere heimischen
Früchte werden
mit großer Sorgfalt
geerntet!





Vom Streuobst zum Trinkobst.

In den Zeiten moderner Landwirtschaft ist für die guten alten Streuobstwiesen kaum noch Platz – obwohl sie seit Jahrhunderten das Landschaftsbild des Westallgäus prägen, Dörfer harmonisch in die Landschaft einbetten und zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas zählen. Die Familien-Brauerei Zötler setzt sich aktiv für den Schutz und Erhalt dieser Streuobstwiesen ein: Der naturtrübe Apfelsaft stammt **überwiegend aus ungespritzten und naturbelassenen Streuobstäpfeln**. So werden unsere Streuobstwiesen fest in die regionale Produktion eingebunden. Und damit lohnt sich für die Obstbauern auch wieder deren aufwändige Bewirtschaftung.



←
Der Hauptbestandteil
der Berglimo:
Streuobstäpfel aus
dem Westallgäu



Unsere Heugäuer:

Wenn 70 Kräuter auf der Zunge tanzen.

Oberhalb von Pfronten gibt es einige Bergwiesen, die etwas ganz Besonderes sind: Sie werden nicht gedüngt und sind nicht beweidet – dafür sprießt auf ihnen eine Vielzahl unterschiedlichster Kräuter so üppig, wild und bunt durcheinander, wie man es sonst nur selten findet. Zweimal im Jahr macht sich ein Bauer aus dem Tal auf, um diese Wiesen zu mähen; wie früher **in echter Handarbeit**, nur mit seiner Sense. Daraus wird dann genau das gewonnen, was den einzigartigen Geschmack des Zötler Heugäuers ausmacht: ein Extrakt aus über 70 unberührten Allgäuer Bergkräutern.



Erfrischend regional.

„Aus der Region, für die Region“ – unter diesem Motto setzt sich die Zötler Berglimo mit viel Leidenschaft für das Allgäu ein. Denn die gesamte Wertschöpfung findet auf regionaler Ebene statt: Sämtliche Rohstoffe stammen aus dem Allgäu, stärken die heimischen Lieferanten und tragen zum Erhalt der schönen Landschaft bei. Und damit ist die Berglimo nicht nur ein einzigartiges Erfrischungsgetränk, sondern auch ein Musterbeispiel für einen regionalen Wertschöpfungskreislauf.



**Herausgeber**

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg
Telefon 0 83 27/9 21-0
www.zoetler.de

Konzeption, Gestaltung und Text

sons. Kempten, www.go-sons.de

Bilder

sons., Tino Sailer, Wertvoll Fotografie, Studio 27

Druck & Bindung

Eberl Print, Immenstadt, www.eberl.de



Februar 2018