



Niklas Zötler, Geschäftsführer

ZÖTLERS heile Welt

Die Familienbrauerei Zötler im Allgäu liegt in einer Landschaft, wie man sie von Postkarten kennt. Ringsum erheben sich die Alpen mit im Winter schneebedeckten Gipfeln und im Sommer grünen Almwiesen. Die Wurzeln der Brauerei reichen weit zurück und sind das Fundament, auf dem sich Niklas Zötler modern und zeitgemäß ausrichtet. Seine vielfach ausgezeichneten Biere versteht er als Pendant zu Schnellebigkeit und Einladung zu einer Auszeit.

Text: FRIDTJOF ATTERDAL

Fotos: DANIEL REITER

Wer sich an der Natur satt gesehen und auch Neuschwanstein den obligatorischen Besuch abgestattet hat, dem eröffnet sich bei Zötler ein neues, eigenes Erlebnis. 10.000 Gäste besuchen jedes Jahr das Brauhaus am Fuß des Grüntens, in zehn Jahren sollen es 50.000 sein. So wünscht sich das Brauereichef Niklas Zötler. „Wir wollen den Besuchern unsere ‚heile Welt‘ nahebringen, eine Auszeit in einer immer schnelleren, kurzlebigeren Zeit.“ Auszeit, das bedeutet für den Bräu handwerklich hergestelltes Bier, gutes Essen und ein Blick hinter die Kulissen einer der ältesten Familienbrauereien der Welt.

Niklas Zötler ist Bräu in der 21. Generation. Vater Herbert Zötler III. hat ihm die Geschichte des Unternehmens Anfang 2018 übergeben. Alleine muss der Junior die Verantwortung allerdings nicht tragen, Familienbrauerei ist bei Zötler mehr als ein Marketingbegriff. Neben dem Vater arbeiten Onkel und Tante und auch die Cousinen im Unternehmen. Und hatten wie die

anderen Mitarbeiter ein Wort bei der Zukunftsvision für die Brauerei mitzureden. Bevor Zötler Senior die Brauerei in die Hände seines Sohns legte, hat man sich mithilfe eines externen Schweizer Beraters Gedanken über die zukünftige Ausrichtung der Brauerei gemacht. Die „Zötler Heile Welt“ ist so etwas wie die Quintessenz dieser Zukunftsvision. „Ich würde jedem Familienunternehmer dieses Vorgehen empfehlen“, sagt Niklas Zötler. Einhalb Jahre hat diese Sinnfindung gedauert und es wurde in einer Arbeitsgruppe intensiv über die Werte des Unternehmens diskutiert. „Ich konnte mein Denken in die Vision einbringen und mein Vater konnte auf diese Weise ein Stück weit leichter loslassen“, sagt Zötler.

Was ist nun der Kern der Familienbrauerei Zötler? „Wir sind eine moderne Traditionsbrauerei“, bringt es der Juniorchef auf den Punkt. Modern, das bedeutet neueste Technik, moderne Brauverfahren und zeitgemäße Produkte. Das bedeutet auch geschicktes Marketing mit Events und Geschichten rund um das Bier. Tradition bedeutet die

Besinnung auf 21 Generationen als Brauer, auf Handwerkskunst und ehrlichen Umgang mit den Produkten, betont Zötler. „Wir sind keine superlässigen Craftbier-



↑ Gegründet wurde die Brauerei 1447.



→ Bräu in der 21. Generation: Niklas Zötler (r.) beim Zwickeln mit Braumeister Markus Würz.

Brauer mit Vollbart aus der Garage“, sagt er, „obwohl Craftbier trotzdem sehr gut zu uns passt.“

Andenken hochhalten

Bei Zötler bedeutet dies, dass die Craftbiere „HeileWelt“ heißen und „Herzsolo“ und als „Homage-Biere“ das Andenken an die Großeltern hochhalten. „HeileWelt“ ist Oma Mimi gewidmet, denn bei ihr gab es für die Enkelkinder keine Sorgen. Das Bier ist deshalb lieblich und ausgewogen kreiert, mit dem Aromahopfen Lemondrop kaltgehopft und mit englischer Ale-Hefe vergoren. „Herzsolo“ ist eine Verneigung vor Opa Herbert II., einen leidenschaftlichen Schafkopfspieler, hoch vergoren mit belgischer Witbier- und Zötler Weizen-



← Top modern ausgestattet: 68.000 Hektoliter Bier werden jährlich bei Zötler gebraut.

Hefe und mit vier verschiedenen Hopfensorten kaltgehopft.

Auch zwei „Sagenbiere“ hat der neue Brauereichef ins Programm genommen: „Heinrich der Kempter“ erzählt von der Heldentat eines Ritters, der vollkommen nackt seinen Kaiser Otto vor wütenden Bürgern beschützte. Die Heldentat inspirierte die Braumeister zur Kreation eines Roten Bocks. Der „Schwarze Ritter von Rettenberg“ geistert als gehörnter Kreuzfahrer, der seine untreue Frau und den Nebenbuhler kurzerhand erschlug, noch heute als Gespenst durch die örtliche Burgruine. Ihm ist das englische Baltic Porter gewidmet. Gute Geschichten, die auch die Tourismusämter in der Region erfreuen, wie Niklas Zötler mit einem zufriedenen Lächeln sagt. Wer heute etwas verkaufen will, muss Geschichten erzählen können“, ist er überzeugt.

Dabei ist auch die Brauerei selbst eine Geschichte wert. „Wir haben noch einige Steinkrüge aus den 70er Jahren, auf denen das 200-jährige Jubiläum gefeiert wird“, erzählt Niklas Zötler. Die Erkenntnis, dass die Brauerei eigentlich 572 Jahre alt ist, verdankt man der Geschichtsbesessenheit des Dorfpfarrers Manfred Gohl. Die historischen Aufzeichnungen der Brauerei waren nach einem großen Brand 1917, bei dem die Brauerei komplett zerstört wurde, vernichtet worden. Der Pfarrer stöberte

bei seinen Nachforschungen zur Geschichte Rettenbergs auch in den Pfarrbüchern im Augsburgener Kirchenarchiv – und entdeckte die Zötler-Gründungsurkunde aus dem Jahr 1447. Auch wenn es ältere Brauereien gibt – länger als 21 Generationen durchgehend im Familienbesitz ist keine, davon ist Niklas Zötler überzeugt.

Niemals aufgeben

„Unsere 570-jährige Geschichte ist keine Bürde, sie gibt einem eher Rückenwind“, sagt der Juniorchef. Und bedeute große Verantwortung. „Aufgeben ist jedenfalls keine Option“, sagt Zötler und verzieht das Gesicht zu einem Grinsen. Im Ernst, die Tätigkeit als Geschäftsführer sei spannend, aber habe ihn verändert. „Ich habe nicht nur die Verantwortung für das Unternehmen, sondern auch für 75 Mitarbeiter“, sagt er. „Mir fehlt noch viel Erfahrung, deshalb fälle ich meine Entscheidungen etwas langsamer.“ Für besondere Situationen kann er sich auf den Rat seines Vaters verlassen, den er scherzhaft als seinen „Special-Ops“-Mann bezeichnet. Und er ist den Eltern dankbar, dass er ohne Druck in die Aufgabe hineinwachsen konnte.

Zur Übernahme der Brauerei hat er sich nie gedrängt gefühlt und hat in dieser Rolle schließlich seinen Traumberuf gefunden. Nach dem BWL-Studium in Bamberg machte Niklas den Braumeister an der

„DIE ZEIT WAR NOCH NIE BESSER

Fachakademie Doemens – um mit seinen Braumeistern auf Augenhöhe sprechen zu können, wie er betont. „Ich bin kein Handwerker, sondern eher kreativ. Ausbaden dürfen es die anderen“, beschreibt er sich schmunzelnd.

Die Brauerei steht auf guten Füßen. 68.000 Hektoliter Bier werden jährlich gebraut, 21 Sorten laufen unter den Labels „Zötler Bier“ und „Zötler Braukunst“. Das Bier ist in der Region beliebt, weshalb die Kunden auch bereit seien, einen guten Preis zu bezahlen, erklärt Zötler. Die Qualität bezeugten nicht zuletzt die Auszeichnungen bei verschiedenen Wettbewerben. Bei

Meininger's International Craft Beer Award gab es bereits einmal Platin, dreimal Gold und zweimal Silber für Biere der Familienbrauerei. Beim European Beer Star konnte eine Goldmedaille erreicht werden. Die Absatzschwierigkeiten auf dem Markt insgesamt sieht Niklas Zötler für sich als Chance: „Die Zeit war noch nie besser für eine regionale Familienbrauerei.“

→ „Herzsolo“ als Andenken an den Großvater Herbert II.



EINZIGARTIG - BEGEISTERND - HÖCHSTE QUALITÄT



ALLE BIERBEGEISTERTEN,

- die nach einer umfassenden und professionellen Ausbildung suchen zu den Themen Biervielfalt – Sensorik – Biersprache – Präsentation von Bier – Schankanlage – Beer und Food Pairing ...
- die von einem weltweiten Netzwerk von mehr als 4.000 Diplom Biersommeliers profitieren möchten ...

... SOLLTEN DAS ORIGINAL WÄHLEN:

DIE DIPLOM BIER SOMMELIER-AUSBILDUNG IN MÜNCHEN UND OBERTRUM DURCH DIE BEIDEN PARTNER DOEMENS UND KIESBYE AKADEMIE!

Anmeldung und Beratung: biersommelier@doemens.org

Kiesbye
AKADEMIE

Doemens