

FACHARTIKEL

Die Ritter von Rettenberg

Düsseldorf, August 2019 – Fast hätten sie sich begegnen können: Der echte schwarze Ritter von Rettenberg, Vorlage für die Sagengestalt und das kräftige Baltic Porter der „Privat-Brauerei Zötler“, und Conrad Bach, der 1447 die älteste Familienbrauerei der Welt in eben jenem Allgäuer Örtchen gründete. Heute ist das fesche Unternehmen weit davon entfernt, Staub anzusetzen: Mit seinen Bieren holt es den Allgäuer genauso an den Schanktisch wie den Touristen: den Alpgeher, den Bergsportler, den vielfaltsverwöhnten Großstädter. Die Erneuerung des Sudhauses unter historischen Kupferhauben durch GEA markiert eines der größten Investitionsprojekte einer Brauerei, die nur den Blick nach vorn kennt.



Abbildung 1: Innen hui, außen hui: Fast 60 Jahre hielt das alte Huppmann-Sudhaus, das Huppmann-Nachfolger GEA 2018 gänzlich unter der wunderschönen Kupferhaube erneuerte. Bild: Brauerei Zötler/Petra Reger

Das liebeliche Allgäu in Oberbayern ist etwas für Genießer: Seele baumeln lassen mit Alpenblick, Wanderwonne unter Kuhglockengeleit, zur Belohnung eine Alpsause mit herrlichen Produkten aus der Sennerei und einem Bierchen „von hier“. Wie wäre es da mit einem Zötler Gold? Das Brot-und-Butter-Produkt der Privatbrauerei Zötler bringt es seit Jahrzehnten auf konstant 86 Prozent Vergärungsgrad, sagt Braumeister Markus Würz stolz. Seit 23 Jahren wacht er über die Braukessel und schafft es bisher jedes Jahr, den Verkaufsschlager so gut zu machen, dass der Absatz steigt. Diese Konstanz ist alles andere als gewöhnlich. Sie ist nur möglich durch ein

FACHARTIKEL

gut eingespieltes Team mit einer ordentlichen Portion Liebe zu Heimat und Brauchtum. Und natürlich braucht es die kundige Hand eines Brauperfektionisten wie Würz, der seine sechs Hefereinzuchtanlagen wie seinen Augapfel hütet.

„Der Allgäuer ist ein Patriot“, sagt Würz. „Er mag es am liebsten, wenn Dinge so laufen wie immer.“ Veränderungen? Nun, sie müssen dort langsam verdaut werden, bevor man sie akzeptiert. Da überrascht es, dass die Zötler-Brauerei sich „Veränderungen als das Salz in der Suppe“ auf die Fahnen schreiben. „Auf den Markt zu reagieren, mit der Zeit zu gehen – das macht uns keine Angst“, sagt Juniorchef Niklas Zötler, der erst 2018 das Zepter für den Familienbetrieb voll übernommen hat. „Das ist unser Ansporn und sicherlich auch der Grund, dass wir uns gegen den Abwärtstrend auf dem deutschen Biermarkt behaupten. Wir wachsen, sowohl unser Sortiment als auch Nachfrage und Stammregion werden größer.“

Tradition zur Innovation machen

Kann Tradition auch hemmen? „Im Gegenteil, unsere Tradition gibt uns Rückenwind“, sagt Zötler entschieden. „Wir schöpfen daraus eine große Motivation, uns zu testen und den alten, geliebten Dingen eine neue Facette, eine neue Perspektive abzugewinnen.“ Die Trinkgewohnheiten haben sich in den vergangenen Jahren geändert und die Zötlers waren schon immer sehr klug darin, die Verbraucherwünsche zu antizipieren. Vater Herbert Zötler war einer der Vordenker, der zum Beispiel alkoholfreie Biere zu den Gewinnern der Zukunft zählte, als andere Regionalbrauereien darüber noch schmunzelten.



Abbildung 2: Abb. 2: Geschäftsführer Niklas Zötler übernahm 2018 das Zepter der Familienbrauerei in der 21. Generation. Bild: Brauerei Zötler/Petra Reger

Würz hat schon viele Ideen für die Zötler-Familie umgesetzt. Mit dem Juniorchef fliegen die Neuheiten nun beinahe noch schneller. Beide schmunzeln, denn Zötler ist ein umtriebiger marketingaffiner Chef, der es schafft, die vielfältigen Genussgelüste und -gelegenheiten in abwechslungsreiche Neuerungen umzusetzen. Berg, Bar, See, Sommer, Winter – ein Bierchen ist dabei, oder auch ein anderes Getränk aus dem Angebot des Vollsortimenters Zötler. Und Würz, der Braumeister mit so viel Erfahrung, kommt nicht in die Verlegenheit, sich zu langweilen.

FACHARTIKEL

Flüssige Denkmäler

Ihr bisher komplexestes Bier ist das „Herzsolo“, ein Craftbier als Erinnerung an den charakterstarken Opa Herbert Zötler II. Hochvergoren mit belgischer Witbier-Hefe und Zötler Weizen-Hefe und kaltgehopft mit vier verschiedenen Hopfensorten, kommt die Kreation viel schlanker daher, als 5,2 Prozent Alkohol vermuten

ließen. Auch Lieblingsoma Mimi bekam ihr „flüssiges Denkmal“, mit dem so lieblich klingenden, wie schmeckenden Bier „Heilewelt“. Das fruchtige Craftbier ist mit Lemondrop-Aromahopfen kaltgehopft und so ausgewogen und weich, wie nur eine sorgenvertreibende Oma zum Anlehnen sein kann. Von beiden denken wir: Mehr davon!

„Wir sind keine typischen Craftbrauer“, sagt Zötler, trotz Vollbart. „Aber wir mögen, dass die Craftbewegung über Stile und Produkte spricht und die Hersteller ihre eigenen Identitäten etwas zurücknehmen.“ Was Würz und sein Team in verschiedenen Handwerksstilen erschaffen, ist deshalb inzwischen genauso beliebt wie die große Palette an Hellen, Hefeweizen, Naturtrüben und Pils, an Radlern und Bockbieren.

Ein gutes Bier braucht Geschichten

Sagenhaft gut sind beispielsweise die Sagenbiere, fanden auch die Juroren des Meininger Craft Beer Awards und vergaben 2019 die Platin-Plakette an den „Schwarzen Ritter von Rettenberg“. Das Baltic Porter kommt schwarz wie die Nacht, feinprickelnd, mit intensiven Röstaromen and einer starken Hopfenbitteren im Nachgang daher. Ein trauriges Ende nahm es für den echten Ritter, einen Kreuzfahrer, der als Gehörnter nach Hause kam, seine Frau ermordete und seither ruhelos durch Rettenberg spuken soll. Ein Gutes war es für uns, denn so ließen sich die Zötlers zu dieser vollmundigen Kreation hinreißen.

Eine zweite Sagengestalt fand ihren Weg in die Rezeptkartei der Brauerei: „Heinrich der Kemper“ war ein in Ungnade gefallener Ritter, der Kaiser Otto trotz seiner Verbannung gerettet haben soll – übrigens splitterfasernackt. Als Andenken erschufen die Zötlers einen Roten Bock, dezente Süße im Antrunk, angenehmes Malzaroma und sogar ein Hauch von Rauchmalz im Gaumen, der die Kaiserpfalz Bamberg als Heimat des Rauchmalzes zitiert. Solche Geschichten aufzugreifen, macht die Tourismuszentralen ebenso glücklich wie die Genießer.



FACHARTIKEL

Neuer Glanz unter alten Hauben

Kann man bei der Geschwindigkeit der Neuerungen in der Familienbrauerei von Innovationsdruck sprechen? Zumal der gemütliche Allgäuer so viel Neuheiten gar nicht braucht? „Nein, als Druck empfinden wir das nicht. Heimatliebe und Tradition beflügeln uns. Sie lassen uns einfach schnell handeln – vielleicht schneller als die anderen“, sagt der entschlossene Niklas Zötler, der auf diese Weise die Nase vorn hat im Wettbewerb. So erschließt sich die Brauerei neue Märkte und erarbeitet sich das Polster, um zu investieren.

Und so kommt es, dass heute unter wunderschönen Kupferhauben das neue Sudhaus-Herz von Zötler schlägt – aus der Hand von GEA. Seit 1962 taten die alten [Huppmann-Kessel](#) ihren Dienst, ein Austausch war inzwischen unumgänglich. Als wäre die Aufregung des Weihnachtsgeschäfts nicht Aufgabe genug für die Rettenberger, entschied sich die Brauerei für eine große Investition in die Zukunft: Sie schlossen die Produktion im November und Dezember 2018 für sechs Wochen, um die Gefäße aus dem Sudhaus – Maische-Würzepfanne und Läuterbottich – auszutauschen, und die Anlagen voll zu automatisieren. Für die neue Sudhausausstattung – natürlich jetzt in Chrom-Nickel-Stahl – und die komplette Verrohrung vor und nach dem Whirlpool war GEA verantwortlich.



Abbildung 3: Anstoßen mit den Möglichmachern eines fast unmöglichen Projekts: Die Sudhauseinweihung der Privat-Brauerei Zötler feiern von links nach rechts: Senior-Bräu Herbert Zötler, Thomas Hübner (GEA), Markus Würz (Zötler), Marc Schreder (GEA), Bräu Niklas Zötl

FACHARTIKEL

Weitere Informationen auf gea.com

[Läutermanagement von GEA](#)

[Über 145 Jahre Huppmann-Erbe bei GEA](#)

[Zötler-Brauerei, Rettenberg](#)

Geschäftliche Anfragen:

Marc Schreder, Area Sales Manager Beverages & Beer, GEA

Tel.: +49 9321 303 131

marc.schreder@gea.com

Redaktionelle Anfragen:

Corporate Media & Press

Fanny Förster

Peter-Müller-Str. 12, 40468 Düsseldorf

Tel. +49 211 9136-1504

fanny.foerster@gea.com

Über GEA

GEA ist einer der größten Systemanbieter für die nahrungsmittelverarbeitende Industrie sowie ein breites Spektrum weiterer Branchen mit einem Konzernumsatz von über 4,8 Milliarden Euro in 2018. Das international tätige Technologieunternehmen konzentriert sich auf Maschinen und Anlagen sowie auf Prozesstechnik und Komponenten. Darüber hinaus bietet GEA nachhaltige Lösungen für anspruchsvolle Produktionsverfahren in unterschiedlichen Endmärkten und hält ein umfassendes Serviceportfolio bereit. Der Konzern generiert etwa 70 Prozent seines Umsatzes aus der langfristig wachsenden Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Zum 31. Dezember 2018 beschäftigte GEA weltweit rund 18.500 Mitarbeiter. Das Unternehmen ist im deutschen MDAX (G1A, WKN 660 200) und im STOXX® Europe 600 Index notiert sowie Teil der MSCI Global Sustainability Indizes. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter gea.com.

Sollten Sie keine weiteren Mitteilungen der GEA erhalten wollen, senden Sie bitte eine E-Mail an pr@gea.com.