



Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG



GUT DING WILL WEILE HABEN.

Ein gutes Bier braucht Zeit, viel Zeit. Zum Gären und Reifen. Das ist ein weiteres Qualitätsmerkmal unserer Biere und unterscheidet uns von den großen Industriebrauereien.

Mehr auf Seite 5



IM GESPRÄCH MIT RUDI HOLZBERGER

Einer, der die Region liebt.
Mehr auf Seite 4



PRÄSIDENTSCHAFT „DIE FREIEN BRAUER“

Herbert Zötler einstimmig gewählt.
Mehr auf Seite 5



GASTRO-FORUM IN KEMPTEN

Auftaktveranstaltung im Januar 2020.
Mehr auf Seite 7



FREIBIER FOR FUTURE

Unterstütze deinen Lieblingswirt.
Mehr auf Seite 8





Liebe Leserin, lieber Leser,

heute ist der 24. April und unsere Welt steht seit über einem Monat Kopf. Die Corona-Krise beeinflusst unser aller Leben gerade so vollumfänglich, wie wir es uns Anfang des Jahres nicht mal in unseren kühnsten Alpträumen hätten vorstellen können. Ich habe bewusst das Datum erwähnt, zu dem ich diesen Kommentar verfasste, da ich nicht garantieren kann, dass meine Ausführungen beim Erscheinen dieser Ausgabe noch aktuell sind oder sich alles schon wieder um 180 Grad gewandelt hat.

Als Bräu ist das ein sehr merkwürdiges Gefühl, weil sich unsere Branche grundsätzlich eher langsam wandelt. Wir stehen für Beständigkeit und Tradition, denken in Generationen und beschäftigen unsere Mitarbeitenden nicht selten über 30 oder mehr Jahre. Die aktuelle Krise erfordert aber sehr schnelle, kurzfristige Entscheidungen und eine Planung, die länger als zwei Wochen in die Zukunft reicht, ist nicht möglich. Und bei vielen dieser Entscheidungen weiß ich oft nicht, ob sie

zielführend sein werden. Einfach, weil ich sie zum ersten Mal in meinem Leben treffe.

Auch wir mussten Kurzarbeit für Teile unserer Belegschaft anmelden, da im Moment mehr als 40% unseres Umsatzes (hauptsächlich Hotellerie und Gastronomie) ausbleiben. Zum Glück können wir auf die anderen Kundengruppen zählen und weiterhin über den Handel und unseren Zötler Heimdienst unsere Produkte verkaufen. Speziell der Heimdienst erweist sich als perfekter Service in Zeiten, in denen viele von uns ungern vor die Tür gehen. Entscheidend wird für uns natürlich sein, wie lange die aktuellen Beschränkungen anhalten und ab wann unsere Kunden ihre Wirtschaften, Hotels, Alpen und Biergärten wieder öffnen dürfen.

Die aktuelle Ungewissheit bereitet uns große Sorge und bei der Frage „Wie sieht die Welt zukünftig mit Corona aus?“ ergeben sich viele traurige Überlegungen: Werden wir dieses Jahr noch Feste feiern können oder sind nach der Absage von Großveranstaltungen bis Ende August auch unsere Allgäuer Viehscheide gefährdet? Müssen wir in den nächsten Monaten in Gesellschaft immer einen Mundschutz tragen? Wird in absehbarer Zeit wieder Normalität in unser Leben einkehren? Neben den Herausforderungen bringt dieses Chaos auch ganz viel Positives zum Vorschein: Durch die Digitalisierung sind wir flexibel und können innerhalb kürzester Zeit in großen Teilen auf Homeoffice umstellen. Wir achten wieder mehr auf uns und unsere Mitmenschen und durch die Zwangs-Entschleunigung kommen wir zur Ruhe und hinterfragen viele unserer „Glaubenssätze“. Wir können auf vieles verzichten (manche auch auf Klopapier), aber nicht auf regionales, charakterstarkes Bier.

Die schönste Erkenntnis für mich persönlich ist jedoch ganz eindeutig der sensationelle Zusammenhalt unseres Teams! Gerade in schwierigen

Zeiten zeigt sich der wahre Charakter vieler Menschen und ich bin stolz auf das, was ich gerade mit unseren Mitarbeitenden erlebe.

**PASSEND DAZU WURDEN WIR
IM MÄRZ VON GREAT PLACE TO
WORK® ALS EINER DER BESTEN
ARBEITGEBER IM ALLGÄU UND
IN BAYERN AUSGEZEICHNET.**

Die Mitarbeiterbefragung, auf die diese Auszeichnung sich größtenteils bezieht, fand zwar bereits vor über einem Jahr statt, aber ist heute wohl gültiger denn je. Unsere Mitarbeitenden sind stolz darauf, für unsere Brauerei zu arbeiten und „brennen“ für unsere Produkte und unsere Kunden. Mit so einem Team hat man gar keine andere Wahl, als optimistisch in die Zukunft zu blicken.

Diesen Optimismus sollten wir uns alle bewahren, denn er ist der positive Antrieb, den wir alle zur Bewältigung der Krise und ihrer Nachwirkungen brauchen. Lasst uns, bis es wieder Alltag wird, davon träumen, in guter Gesellschaft zusammensitzen und gemeinsam Biere zu genießen, zusammen zu lachen und uns in den Armen zu liegen, ganz ohne schlechtes Gefühl oder Mundschutz. Auch wenn es möglicherweise noch etwas dauert.

Heute mehr denn je: auf Euer aller Wohl!

N. Zötler

Niklas Zötler

BRAUEREI ZÖTLER ZÄHLT ZU DEN BESTEN ARBEITGEBERN IM ALLGÄU UND IN BAYERN

Die Privat-Brauerei Zötler ist beim Landeswettbewerb „Bayerns Beste Arbeitgeber 2020“ von Great Place to Work® als einer der besten Arbeitgeber in der Kategorie „Mittelstand 50 – 250 Mitarbeitende“ ausgezeichnet worden. Dies wurde vor einigen Tagen vom Forschungs- und Beratungsinstitut Great Place to Work® bekannt gegeben. Ausgezeichnet wurden Unternehmen, die ihren Mitarbeitenden eine besonders gute und attraktive Unternehmenskultur bieten.

„Wir haben uns über diese außergewöhnliche Auszeichnung sehr gefreut und sind auch sehr stolz auf unser Team. Für unsere mittelständische Brauerei mitten im Allgäu ist es schon etwas Besonderes,

zu den besten Arbeitgebern in der Region und in ganz Bayern zu gehören“, freut sich Brauereichef Niklas Zötler, „und es ist eine schöne Bestätigung für die Art und Weise, wie wir miteinander umgehen, wie wir das Thema Wertschätzung auch im Alltag leben.“

Vorausgegangen war der Auszeichnung eine ausführliche anonyme Befragung der Mitarbeitenden der Brauerei zu zentralen Arbeitsplatzthemen wie Vertrauen in die Führungskräfte, Qualität der Zusammenarbeit, Wertschätzung, Identifikation mit der Brauerei, berufliche Entwicklungsmöglichkeiten, Vergütung, Gesundheitsförderung und Work-Life-Balance. Darüber hinaus wurde das

Management zu förderlichen Maßnahmen und Angeboten der Personalarbeit im Unternehmen befragt.

Nochmals Niklas Zötler: „Drei Beispiele: Unsere Mitarbeiter haben mit einer Quote von 98

Prozent angegeben, dass sie die Produkte und die Leistungen der Brauerei jederzeit weiterempfehlen würden. 94 Prozent haben angegeben, dass sie stolz sind, hier zu arbeiten und 93 Prozent betonen, dass sich neue Mitarbeitende besonders willkommen fühlen. Das sind einfach ganz tolle Werte und sie liegen auch um einiges höher wie Vergleichswerte von exzellenten Betrieben!“

Am aktuellen Great Place to Work®-Landeswettbewerb „Bayerns Beste Arbeitgeber 2020“ nahmen bayerische Unternehmen aller Branchen und Größen teil. Sie stellten sich freiwillig einer unabhängigen Prüfung ihrer Arbeitsplatzkultur durch das Great Place to Work®-Institut und dem Urteil der eigenen Mitarbeitenden. Aus dem Gesamtergebnisfeld wurde die Liste der besten Arbeitgeber ermittelt (Benchmarking differenziert nach Unternehmensgrößen).



UNSERE HELDEN. IM EINSATZ FÜR UNSERE KUNDEN.

Unsere Mitarbeitenden sind es, die unser Bier zu dem machen, was es ist: ein Hochgenuss.



▼ DAS TRIUMVIRAT

In 2019 haben wir unseren Verkauf umstrukturiert und zwei Teams gebildet. Team Gastro wird von Markus Sedlmeier geleitet (Mitte), Team Handel von Dennis Marquardt (rechts). Die Verkaufsleitung liegt bei Niklas Zötler.



▲ DIE SUPERHÄNDLER

Tagtäglich im Einsatz für allzeit frisches Bier im Handel:
oben (von links): Markus Herla, Moni Lindebacher, Uwe Söder.
Unten (von links): Hannes Stich, Dennis Marquardt und Alper Can.



▶ DIE GASTROEXPERTEN

Für frisches Fassbier geben sie alles:
oben (von links) Georg Müller, Tobias Tetzner,
Martin Becker, Daniel Zengerle,
vorne Markus Sedlmeier.



Rudi Holzberger (links) im Gespräch mit einem Landwirt.

STECKBRIEF RUDI HOLZBERGER

Wohnort:
Wolpertswende

Jahrgang: 1953

Familienstand:
verheiratet,
zwei erwachsene Söhne

Agrar- und Literatur-
wissenschaftler, promovierter
Skiliftboy, Wanderguide, Buch-
autor, ehemaliger Rinderzüchter,
Hochschuldozent

Leidenschaftlicher Marathon-
läufer und Skifahrer



Im Gespräch mit Rudi Holzberger

GENUSSMOMENTE KREIEREN STATT MORALAPOSTEL ZU SPIELEN

Am Anfang wollte kaum jemand etwas von Rudi Holzbergers Idee wissen. Das interessierte niemanden, habe keine Zukunft und überhaupt: Das Konzept der regionalen Produkte in der Gastwirtschaft sei nicht umsetzbar. Zu teuer. Wer solle das bezahlen? Und welchen Mehrwert hat ein solches Konzept für eine Gastwirtschaft im Allgäu? Das war 2001. Heute wird Rudi Holzberger deutschlandweit gefragt, wie man sein Konzept in andere Regionen der Republik übertragen kann. Eine 1:1-Kopie, sagt er, ist sowieso nicht möglich.

„JEDE REGION HAT IHRE REIZE,
MAN MUSS SIE NUR ENTDECKEN.“

Man muss auf die Spezifika eines jeden Gebietes schauen und genau analysieren, wo die Besonderheiten liegen. Für die Region Allgäu und Oberschwaben sei das klar: Nirgendwo sonst im Bundesgebiet ist die Vielfalt der regionalen Erzeugnisse so groß, wie zwischen dem Bodensee und Oberstdorf. Vom feinen Wein und charakterstarkem Bier über den Gunzesrieder Saibling bis zum würzigen Bergkäse haben wir hier einfach alles, schwärmt Rudi. Nur Olivenöl, das fehlt. Genau diese Vielfalt bündelt er mit seiner Idee der LandZunge in einer Bewegung und einem Magazin, das 2002 zum ersten Mal gedruckt wurde und bis heute zwei Mal jährlich erscheint. Rudi Holzbergers Vision, die dahintersteckt: Die reichen kulinarischen Schätze dieser wunderschönen Region bündeln

und für die Einheimischen (und in zweiter Instanz für die TouristInnen) auf die Teller bringen, sowie die Freude am Essen und Trinken heimischer Produkte fördern. Die Umsetzung: Gastwirtschaften verwenden für ihre Speisen hauptsächlich regionale Zutaten und kennzeichnen diese in ihrer Speisekarte. So vereint die LandZunge nicht nur eine regionale Wertschöpfung vom Produzenten über die Gastronomie hin zum Endkonsumenten, sondern auch die diversen Leidenschaften des Rudi Holzberger: Landwirtschaft, Region, Gastwirtschaft und Genuss. Und nebenbei hat er sich durch das Magazin, das er hauptverantwortlich mit Inhalten füllt, seinen eigenen Traumberuf geschaffen. Er recherchiert und schreibt über das, was er liebt und wovon er überzeugt ist. Unabhängig von Trends und modernen Vermarktungskonzepten wie „Nose to Tail“ verfolgte er bereits vor Jahren das Konzept „Zwischen Schwanz und Schnauze“, das mehr Wertschätzung für alle Teile eines zu schlachtenden Tieres fordert.

„LEUTE MÜSSEN WIR
ÜBER GENUSS ANSPRECHEN,
NICHT ÜBER DIE MORAL.“

Rudis Antreiber dabei: der Genuss. Nicht die Moral. „Wie kann ich den Menschen zum Beispiel wieder mehr Appetit auf Innereien machen? Indem ich WirtInnen und KöchInnen finde, die diese raffiniert

und gekonnt zubereiten und den Mut haben, diese Gerichte ihren Gästen zu servieren und Innereien neben dem immer wiederkehrenden Zwiebelrostbraten auf die Speisekarte zu nehmen“, erklärt Rudi. „Die Neugierde auf diese Mahlzeiten wecke ich nicht, indem ich die moralische Keule schwinde.“

Das tut Rudi Holzberger auch nicht gegen die Landwirtschaft. Vielmehr liegt es ihm, der studierter Agrarwissenschaftler ist, am Herzen, den LandwirtInnen eine Stimme zu geben, von ihren Geschichten auf den Höfen zu berichten und für faire Preise zu kämpfen.

„HEIMAT IST DA, WO DU KREDIT
IN DER WIRTSCHAFT BEKOMMST,
EGAL, WIE LANG DU FORT WARST.“

Ebenso wie die Landwirtschaft und der Genuss spielt seine Heimat, das Kreuzthal, eine große Rolle in Rudis Leben. Er lebt zwar aktuell nicht mehr dort, es ist jedoch Dreh- und Angelpunkt all seiner Projekte und Ideen. Dort ist er aufgewachsen und ja, die Heimat ist, wie er sagt, in seinem Herzen tief verankert. „Ohne Heimat hat der Mensch keine Wurzeln, Heimat ist da, wo ich herkomme, und da, wo ich hin will.“

Auf die Heimat, auf das Allgäu und all das Gute, das wir hier genießen dürfen.



GUTES BIER BRAUCHT ZEIT – DAS QUALITÄTSVERSPRECHEN DER PRIVAT-BRAUEREI ZÖTLER

Das Slow Brewing-Gütesiegel für Bier gilt als das konsequenteste und umfassendste am internationalen Biermarkt.

Die gemeinsamen Werte der Slow Brewer sind:

- MIT ZEIT.
- GEKONNT.
- BEWUSST & FAIR.
- ECHT & VERWURZELT.

Zur Bierherstellung nach Slow Brewing braucht es 5 Rohstoffe:

- bestes Wasser
- reinstes Malz
- ausgezeichneten Hopfen
- feine Hefe
- viel Zeit

Warum braucht Bier Zeit zum Reifen?

Alle guten Lebensmittel, die reifen müssen, brauchen dazu auch genügend Zeit, so ist es beim Brot mit langer Teigführung und -reifung, bei der Käseherstellung oder z.B. bei der Weinherstellung und genauso ist es auch beim Bier.

Die Gärung und Reifung sowie die Lagerung des Bieres wird mit der Temperatur gesteuert, tiefe Temperaturen verlangsamen den Prozess und machen ihn schonender.

Der Hauptprozess der Bierherstellung ist die Vergärung des in der Würze enthaltenen Zuckers zu Alkohol und Kohlensäure unter Freisetzung von Wärme. Um die Voraussetzungen dafür zu schaffen, ist es erforderlich, die zunächst unlöslichen Bestandteile des Malzes in lösliche, vor allem vergärbaren Zucker, in der Sudhausarbeit umzuwandeln. Die Um-

wandlung und Lösung dieser Bestandteile ist der Zweck der Würzeherstellung. Damit wird die Ausgangsbasis für die Vergärung der Würze im Gär- und Lagerkeller geschaffen.

Der stoffliche Übergang von Bierwürze zu Bier braucht unter natürlichen Bedingungen mehrere Wochen. So setzt man z.B. bei untergärigen Bieren für die Hauptgärung, bei der der größte Anteil an vergärbarem Extrakt umgesetzt wird, eine Woche an, für die Reifung und Lagerung, je nach Biertyp, vier bis zwölf Wochen. Beschleunigte Gärverfahren ermöglichen es, die Gesamtproduktionsdauer deutlich zu reduzieren.

Dabei ist die stoffliche Zusammensetzung, v.a. der Gärungsnebenprodukte, unterschiedlich, in der Regel heißt dies, dass im fertigen Bier mehr unerwünschte Gärungsnebenprodukte vorliegen.

Werden bestimmte Schwellenwerte dieser Inhaltsstoffe, vor allem bei den sogenannten Fuselalkoholen, überschritten, können sie den Geruch und Geschmack, aber auch die Bekömmlichkeit des Bieres, negativ beeinflussen. Es muss daher aus sensorischen und ernährungsphysiologischen Gründen der Bildung dieser Gärungsnebenprodukte durch kalte Gärung und Reifung Einhalt geboten werden.

Ein unumstößliches Argument für die langsame Gärung, Reifung und kalte Lagerung ist die daraus resultierende harmonische Ausprägung und Ausgewogenheit des jeweiligen Biercharakters – es entstehen bekömmliche und süffige Biere, wie ihr sie aus unserer Brauerei kennt.

Weitere Informationen: slow-brewing.com



HERBERT ZÖTLER WIRD ZUM PRÄSIDENTEN DER FREIEN BRAUER GEWÄHLT

Mitte März tagten die Gesellschafter des Werteverbands der Freien Brauer und wählten ein neues Präsidium, welches alle drei Jahre neu besetzt wird. Herbert Zötler wurde dabei einstimmig zum Präsidenten, Jürgen Nordmann, Störtebeker Braumanufaktur, zum Vizepräsidenten gewählt. Sie werden von neun weiteren Präsidiumsmitgliedern unterstützt.

„Die Freien Brauer sind bekanntlich ein Zusammenschluss von 39 mittelständischen Familienbrauereien, die konzernunabhängig und seit Generationen in Familienbesitz sind. Dass unsere Brauerei vor vielen Jahren in diesen besonderen werte- und einkaufsorientierten Verband aufgenommen wurde, hat uns als älteste Familienbrauerei der Welt bereits mit viel Stolz erfüllt. Nicht minder stolz bin ich jetzt, dass mir die Gesellschafter der Freien Brauer das Vertrauen geschenkt haben, diesen Werteverbund als Präsident für die nächsten drei Jahre zu führen und zu repräsentieren“, beschreibt Herbert Zötler, was ihm die Wahl zum Präsidenten bedeutet.



Neuer Präsident der Freien Brauer: Herbert Zötler

ÜBER DIE FREIEN BRAUER

Die Vielfalt der Bierkultur zu erhalten, ist das Ziel der Freien Brauer, einem Zusammenschluss von 39 führenden, unabhängigen Familienbrauereien in Deutschland, Österreich und Luxemburg. Darüber hinaus sind sie beispielsweise als Arbeitgeber und Ausbildungsstätte ein wichtiger Wirtschaftsfaktor an ihrem Standort. Die Gesellschafter der Freien Brauer arbeiten bereits seit 1969 in der vormals Deutschen Brau-Kooperation zusammen. Die Freien Brauer verstehen sich als der führende Verbund unabhängiger Familienbrauereien. Die Tätigkeiten der Freien Brauer konzentrieren sich insbesondere auf den gemeinsamen Einkauf und den Erfahrungsaustausch der mittelständischen Familienbrauereien.





Momente voller Glück in gemütlicher Bergumgebung

GASTWIRTSCHAFT „PRINZE GUMPE“ IM HINTERSTEINER TAL

Was gibt es Schöneres, als nach einer Wanderung in den Bergen mit fabelhaftem Ausblick oder einer Fahrradtour im Hintersteiner Tal eine erfrischende Abkühlung in zweifacher Hinsicht zu genießen: mit einem kühlen Getränk in der Hand und/oder

einem beherzten Sprung in ein klares Naturbad. Beides bietet die Wirtschaft Prinze Gumpe in Bad Hindelang.

Die ruhige und sonnige Terrasse bietet einen weiten Blick auf die Berge und die gemütliche Gaststube lädt zum Verweilen ein. Das Bad verdankt seinen Namen dem Prinzregenten Luitpold von Bayern.

Dieser hat bereits in den Jahren 1849–1912 sein morgendliches Bad nach der Jagd dort eingenommen. Kein Wunder. Liegt der kleine See doch direkt unter dem Wasserfall und wird mit frischem Bergwasser vom Zipfelbach gespeist. Neben dem Hauptbecken verfügt das Bad noch über ein Kinderbecken und eine Kneippanlage – Abkühlung für jedermann ist also garantiert.

Für die Wirtsleute Thaddäus und Regina Schmid spielt die Leidenschaft für regionale Produkte eine große Rolle in ihrer täglichen Arbeit. So kreieren die beiden, die die Gaststätte seit einem Jahr betreiben, regelmäßig neue Gerichte, um die Gaumen ihrer Gäste zu verwöhnen. Der familiäre Kontakt zu ihren Gästen ist ihnen dabei besonders wichtig.

GENUSS-GUTSCHEINE ZU GEWINNEN

Wir verlosen insgesamt 10 Verzehrgutscheine à 25 Euro.

Einfach eine E-Mail mit Namen, Adresse, Telefonnummer und dem Stichwort „Prinze Gumpe“ an gewinnspiel@zoetler.de senden. Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg. Einsendeschluss ist Freitag, 19. Juni 2020.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



WIRTSCHAUS & NATURBAD PRINZE GUMPE

Familie Schmid
Auf dem Buck 6
87541 Bad Hindelang/Hinterstein
Telefon 08324/9536400
info@prinze-gumpe.de
www.prinze-gumpe.de

Öffnungszeiten ab Mitte Juni:
Mo und Di 11–17 Uhr, Mi–So 11–22 Uhr
Ab Mitte September: Mo und Di Ruhetag



Auftaktveranstaltung „Zötler Gastro-Forum“ in Kempten trifft auf großen Zuspruch in der Branche

ZÖTLER GASTRO-AKADEMIE – ERFOLGREICHER AUFTAKT MIT BRANDHEISSEN THEMEN

Kempten. Unter dem Motto „Herausforderung Mitarbeiter“ fanden sich ca. 320 Gastronomen und Hoteliers aus dem Allgäu und Umgebung Mitte Januar in den Veranstaltungsräumen der BigBOX ein. Schwerpunkt war das Thema „Mitarbeiter finden, motivieren & binden“. Diese Thematik war – bis zur Corona-Krise – sicher das meist diskutierte Thema der Branche. Entsprechend hoch war die Beteiligung.

Die von Herbert Zötler moderierte Veranstaltung glänzte mit einem kompetenten Referentengremium und etlichen sogenannten „Impulsvorträgen“. Besonders inspirierend fanden die BesucherInnen in die-



sem Jahr die Beiträge des „Schweizer Trios“: Roland Berger vom Lenker Hof (5*-Hotel, Region Adelboden), Christian Lienhard vom Hotel „Hof Weissbad“, Appenzell, und als Schlussredner und rhetorischer Höhepunkt Michel Péclard, der in Zürich mehrere sehr erfolgreiche Restaurant-Betriebe führt.

Sehr interessant waren auch die Informationen des Geschäftsführers des „Great Place to Work®-Instituts“, Andreas Schubert, zusammen mit dem Allgäuer Hotelier Sebastian Reisigl vom Hotel Oberstdorf (zertifiziert als „Bester Arbeitgeber Bayerns“). Zwischen den Vorträgen fand in den Pausen ein reger Austausch unter den TeilnehmerInnen statt. Auch 17 Fachaussteller und Partnerfirmen der Brauerei nahmen die Gelegenheit wahr, die BesucherInnen über Neuigkeiten im Bereich Gastro- und Hotelbedarf zu informieren. Diese Firmen unterstützen die Zötler Gastro-Akademie bereits seit vielen Jahren. Das „Zötler Gastro-Forum“ findet immer Mitte Januar als Auftaktveranstaltung der Gastro-Akademie statt. Letzteres ist eine im Süden Bayerns einmalige und professionelle Fortbildungsplattform für die gesamte Gastronomie und ihre Mitarbeitenden. Weitere Informationen sind unter www.gastro-akademie.net zu finden.



Charaktervoller Hochgenuss

ST. STEPHANSBOCK IM HOLZFASS GEREIFT

St. Stephansbock im Rotweinfass gereift (weißes Wicketikett):

- 2.850 Flaschen
- 8,7% alc.
- Optimale Trinktemperatur: 10 – 13 °C
- Verkostungsnotiz: Der Rotwein kommt sowohl im Geruch, als auch im Geschmack deutlich, aber sehr harmonisch durch. Die Aromen verbinden sich perfekt mit denen unseres St. Stephansbock und führen zu einem runden und kräftigen Geschmack. Die Röstmalznoten und das leichte Holzfassaroma bleiben lange erhalten und machen Lust auf den nächsten Schluck.

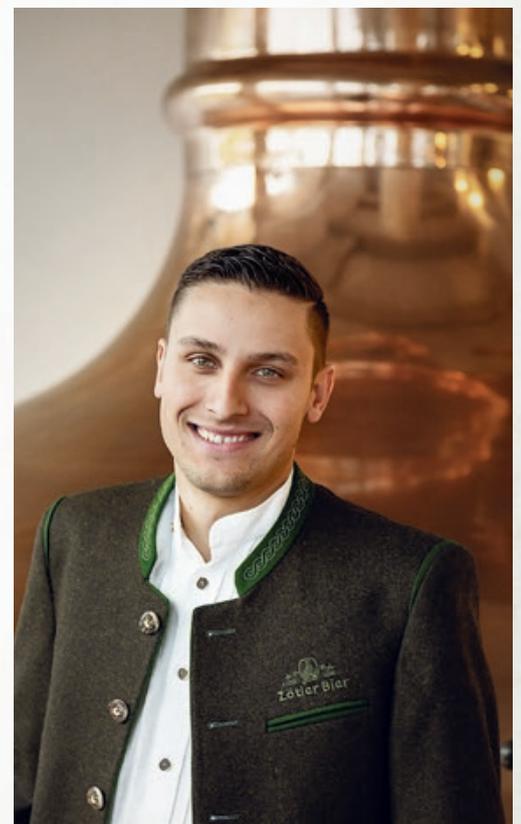
St. Stephansbock im Grand-Marnier-Fass gereift (blaues Wicketikett):

- 3.100 Flaschen
- 9,9% alc.
- Optimale Trinktemperatur: 10 – 13 °C
- Verkostungsnotiz: Durch den Restalkohol, der sich im Holz befindet, hat auch unser Bock etwas zugelegt und kommt auf stolze 9,9%, die sich aber geschmacklich überhaupt nicht alkoholisch auswirken. Ganz im Gegenteil: Es entsteht aus der Kombination ein sehr kräftiger, aber erstaunlich harmonischer Geschmack. Kaum Säure und ein leichter Hauch von Cognac kommen durch.



NEUER BRAUMEISTER

Wir freuen uns, Herrn Benedikt Wehrle seit Beginn des Jahres als zweiten Braumeister bei uns willkommen zu heißen. Benedikt verantwortet bei uns die Qualitätssicherung und das Umweltmanagement, leitet das Labor und ist Hauptansprechpartner für unsere Brauer-Azubis.



NACHWUCHS IM HAUSE ZÖTLER

Am 22. Januar wurden Gesa und Niklas Eltern eines gesunden Sohnes. Seitdem genießen die beiden ihr Glück als kleine Familie mit Jonathan sehr. Was bereits von vielen Eltern als das „erlebte Wunder“ gepriesen wurde, können sie nun nachvollziehen und erleben es jeden Tag. Sie sagen an dieser Stelle ganz herzlich Danke für die vielen Glückwünsche, die sie auf unterschiedlichsten Wegen erreicht haben.



Jonathan August Zötler
22.01.2020

FREIBIER FOR FUTURE – UNTERSTÜTZE DEINEN LIEBLINGSWIRT

Es geht um die Zukunft. Die Zukunft unserer einzigartigen Allgäuer Kulturlandschaft, die geprägt ist von den Wirtshäusern, Alpen, Biergärten, Hotels und allen weiteren gastronomischen Betrieben. Die Corona-Krise trifft die Gastronomie und Hotellerie besonders hart. Sie waren die ersten Unternehmen, die schließen mussten und sind sicher die letzten, die wieder aufmachen dürfen. Daher haben wir die Unterstützungsaktion „Freibier for future“ ins Leben gerufen.

Über freibierforfuture.com gelangt Ihr auf unseren Onlineshop und könnt hier Bier für Euren Lieblingswirt kaufen. Ihr könnt aus vier verschiedenen Paketen wählen und Eurem Gastronomen 10, 20, 30 oder 50 Liter Bier schenken. Ziel der Aktion ist, dass möglichst viele ihren Lieblingswirt unterstützen und eine bestimmte Menge „Freibier“ spendieren. Sobald die Gastronomie wieder öffnet, liefern wir dann das Freibier unseren Kunden. Jeder Käufer erhält für sich auch noch ein kleines Geschenk und nimmt automatisch an einem Gewinnspiel mit tollen Preisen teil. Zu gewinnen gibt es eine Feuerkiste von höfats, Liegestühle, Sonnenschirme, Bier und Berglimo.

In dieser Krise ist der Zusammenhalt noch viel wichtiger als sonst. Bitte unterstützt diese Aktion und lasst uns gemeinsam die Allgäuer Kulturlandschaft erhalten, damit wir auch zukünftig die Geselligkeit und den Genuss zelebrieren können.

Eins ist auf jeden Fall sicher: Euer Lieblingswirt wird Euch dankbar sein und Eure Unterstützung lange im Gedächtnis behalten.



Freibierforfuture.com:

Paket 1: 10 Liter Freibier für die Wirtin & den Wirt – für Dich einen Gutschein für ein Bierglas und einen Flaschenöffner.

Paket 2: 20 Liter Freibier für die Wirtin & den Wirt – für Dich einen Gutschein für einen 4er-Pack Braukunst.

Paket 3: 30 Liter Freibier für die Wirtin & den Wirt – für Dich einen Gutschein für einen Sixpack Bier oder Berglimo und ein Glas.

Paket 4: 50 Liter Freibier für die Wirtin & den Wirt – für Dich einen Gutschein für zwei Sixpacks und zwei Gläser.

ZÖTLER FÖRDERT EUREGIO VIA SALINA

Seit vielen Jahren unterstützt die Privat-Brauerei Zötler die EUREGIO via salina. Ein Anliegen der Brauerei ist es insbesondere, die grenzüberschreitende, musikalische Kulturarbeit von EUREGIO nachhaltig zu fördern.

Im Bild (von links): Präsident Toni Klotz (Landrat a.D.), Herbert Zötler und Projektleiter Simon Gehring.



NICHT GANZ BIERERNST

Fritzchen hat die Lehrerin geduzt, jetzt muss er 50-mal an die Tafel schreiben: „Lehrer darf man nicht duzen.“

Nach einer Stunde zählt die Lehrerin nach und stellt fest, dass Fritzchen es 100-mal geschrieben hat. Daraufhin die Lehrerin: „Fritzchen, das sind aber 100 und nicht 50. Warum doppelt so viel?“

Fritzchen: „Weil Du es bist!“

HERBERT ZÖTLER WIEDER IN DEN KREISTAG GEWÄHLT

Für die „Freien Wähler“ war Herbert Zötler bereits in den letzten 12 Jahren im Kreistag vertreten. Bei der Wahl im März erreichte der Seniorbräu das drittbeste Wahlergebnis der Freien Wähler (mit Listenplatz 23).

„Ich habe mich sehr über dieses positive Vertrauen vieler Oberallgäuer gefreut“, strahlt Herbert Zötler.

„Und ich werde sicher versuchen, auch die nächsten sechs Jahre mit gesundem Menschenverstand und mit meiner Erfahrung die Kreistagsentscheidungen mit zu gestalten. Mein Herz schlägt natürlich für die Interessen der mittelständischen Allgäuer Wirtschaft und für die nachhaltige Entwicklung des Tourismus in unserer einzigartigen Region.“

Zötler Vollmond-Fest

Aufgrund der Corona-Situation finden vorerst keine Vollmondfeste statt.

Informationen zu den nächsten Festen findet Ihr auf unserer Homepage unter „Termine“.

Zötler

IMPRESSUM

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

GESTALTUNG
sons. gmbh
Zwingerstraße 2
87435 Kempten
www.go-sons.de

PRODUKTION/DRUCK
Eberl Print GmbH
Kirchplatz 6
87509 Immenstadt
www.eberl.de

REDAKTION
Gesa Zötler
Herbert Zötler
Niklas Zötler

FOTOS
Wertvoll Fotografie
Christian Richt
Denis Grau