



Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG



VON RESIGNATION KEINE SPUR.

Die Gastronomie wurde hart getroffen von der Corona-Pandemie. Wir zeigen wie einige Allgäuer Hoteliers und Gastronomen durch die Krise gekommen sind.

Mehr auf Seite 5

Beste Arbeitgeber™
Bayern
Great Place To Work® 2020



IM GESPRÄCH MIT ANNA-MARIA FÄSSLER

Eine, die die Dinge zu Ende bringt.
Mehr auf Seite 4



LAND- UND PANORAMAHOTEL

Nachhaltige Hotellerie mit Ausblick.
Mehr auf Seite 6



„IM BERG DAHUIM“

Schweizer drehen Film über Allgäuer Alpwirtschaft.
Mehr auf Seite 8





Liebe Zötler Freunde,

in vielen Bereichen unseres täglichen Lebens herrscht noch immer keine „Normalität“. Doch auch wenn dieses Jahr alle Großveranstaltungen (Vihscheide, Festwochen, Musik- & Trachtenfeste) abgesagt wurden, Kunst- und Kultur kaum stattfindet und wir im öffentlichen Bereich weiterhin Masken tragen, hat sich die Situation im Vergleich zu April/Mai doch wesentlich entspannt.

In den meisten Bereichen unserer Brauerei laufen auch wir schon wieder auf Hochtouren und können sehr zufrieden sein, mit den Umsätzen im Juli und August – auch wenn wir die Verluste, die durch den Lockdown entstanden sind, nicht mehr aufholen werden.

Was bleibt ist weiterhin die Ungewissheit, über das was uns in den nächsten Wochen und Monaten noch erwartet. Die „zweite Welle“ hängt wie ein Damoklesschwert über allem und lässt de-

finitiv noch keine begründete Hoffnung zu, dass diese Krise bereits jetzt oder in absehbarer Zeit komplett überstanden ist. Ungeachtet dessen verspüre ich aktuell eine überwiegend positive Stimmung bei den Menschen, die mir begegnen.

RESIGNATION IST NUR SELTEN SICHTBAR, VIELMEHR ZEIGT SICH EIN ANSTECKENDER AKTIONISMUS UND „DER BLICK NACH VORNE“.

Vielleicht ändert sich sogar einiges zum Positiven, was seit langem „schiefläuft“: Viele Unternehmen haben bereits verstanden, das Business-Flüge für kurze Besprechungen eigentlich völlig unnötig sind, wenn man stattdessen Videokonferenzen abhalten kann. Wir erleben, dass der Urlaub in Deutschland und unseren Nachbarländern durchaus eine großartige Option ist. Viele Menschen beginnen ihren Konsum in Bezug auf die Herstellung und Herkunft unserer Lebensmittel mehr und mehr zu hinterfragen, was meines Erachtens eines der wichtigsten Erkenntnisse aus der Krise sein sollte – der Fleisch-Skandal hat kurze Zeit für einen großen Aufschrei gesorgt und die Aufmerksamkeit von uns Deutschen (mal wieder) darauf gerichtet, dass wir zu wenig Geld für unsere Lebensmittel ausgeben. Grundsätzlich ist es natürlich viel zu kurz gegriffen, die Schuld alleine den Verbraucherinnen und Verbrauchern zuzuschieben. Ebenso sollte man von Produzenten erwarten können, ihre Geschäfte ethisch korrekt zu führen, zumal sich jedes Unternehmen irgendwann freiwillig dazu entscheidet über die Menge oder über den Preis zu wachsen. Das größ-

te Problem stellt in dieser Kette aber die Macht des Handels dar: solange Discounter in der Lage sind, ihre Lieferanten bis auf den letzten Cent zu knebeln und immer noch günstigere Preise durchzusetzen, wird es jemanden in der Kette geben, der darunter leidet. Die Tiere, die Erzeuger (z.B. Landwirte) oder die verarbeitende Industrie bzw. deren Angestellte.

Meine Hoffnung bleibt, dass das kurze Aufflackern dieser Missstände, den Wunsch nach Transparenz und die Achtsamkeit in Bezug auf unseren Konsum noch weiter verstärkt.

Ich für meinen Teil bin stolz darauf, dass wir nichts zu verbergen haben. Wir verlangen einen hohen Preis für unsere Biere und Limonaden, damit wir unsere Lieferanten und unsere Mitarbeitenden gut bezahlen können. Damit wir keine Kompromisse bei den Rohstoffen oder der Herstellung eingehen müssen.

WIR VERLANGEN DIESEN PREIS, WEIL ES UNSERE PRODUKTE WERT SIND.

Und das zeigen wir gerne jedem, der sich selbst davon überzeugen möchte, bei einer unserer Erlebnis-Führungen, die wir unter speziellen Auflagen wieder durchführen.

Euch allen wünsche ich einen schönen Herbst – bleibt optimistisch und gesund.

Auf Euer Wohl!

Niklas Zötler

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM ZÖTLER-TEAM

Wir freuen uns, zwei neue Mitarbeiter in unserem Haus begrüßen zu dürfen: Herr Matthias

Langner unterstützt uns tatkräftig seit Juni als Maschinen- und Anlagenführer in der Abfüllung und

Herr Ludwig Berbalk übernimmt seit Anfang August den kreativen Part als Marketing-Manager.



ERLEBNIS-FÜHRUNGEN

Unsere beliebten Führungen dürfen wieder stattfinden. Mit der nötigen Vorsicht und unter Berücksichtigung der geltenden Regelungen möchten wir Ihnen einen Blick hinter die Kulissen gewähren und heißen Sie ganz herzlich bei uns willkommen.

Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Um Ihren Besuch bei uns zu ermöglichen, haben wir einige Sicherheitsregeln eingeführt. Unser aktuelles Besichtigungsangebot und die Sicherheitsregeln finden Sie auf unserer Homepage www.zoetler.de/erlebnis



UNSERE HELDEN. IM EINSATZ FÜR UNSERE KUNDEN.

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



DIE SERVICE-KÖNIGINNEN

Das Team für unsere beiden Getränkemarkte in Rettenberg und Kempten punktet stets mit Freundlichkeit, Top-Service und Verkaufsgeschick.

Von links: Nadine Schmid, Martina Heinrich, Heidi Richt, Sandra Ertelt.



DIE „DRAHTZIEHERINNEN“

Das Team Verwaltung hat im Hintergrund die Fäden in der Hand – von der Finanz- und Personalbuchhaltung über das Controlling bis hin zum Qualitäts- und Umweltmanagement.

Hinten von links: Brigitte Wolf-Klein, Paula Uhlemair, Claudia Kohl, Mathias Schraudolf, Simona Fischer. Vorne von links: Carina Müller, Annika Achberger, Michaela Kleinhans.

AUSGEZEICHNET: EINER DER BESTEN ARBEITGEBER 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.

Brauereichef Niklas Zötler sieht die Auszeichnung als eine „... schöne Bestätigung für die Art und Weise, wie

wir miteinander umgehen ...“.

An dem Landeswettbewerb nahmen bayerische Unternehmen aller Branchen und Größen teil.





Familie Fäßler.

Im Gespräch mit Dr. Anna-Maria Fäßler

VON DER BAUERSTOCHTER ZUR HOTELCHEFIN

Ein großer Esstisch, darauf gute Speisen. Menschen verschiedenen Alters, die um den Tisch sitzen, die lachen, über Alltägliches und Besonderes sprechen. Das war ein prägendes Bild der Kindheit von Anna-Maria Fäßler. Aufgewachsen in einer Bauernfamilie in einem kleinen Dorf nah bei Wien, mit drei Geschwistern und drei Generationen im Haus. Das Bild ihrer Kindheit hat auch heute noch Präsenz in ihrem Leben, wenn auch in anderer Form. So sitzt Anna-Maria Fäßler zwar immer noch gern am Familientisch, doch tut sie dies nun in Ofterschwang mit ihrer eigenen Familie oder begrüßt als Hotelgastgeberin des Allgäuer Spitzenhotels Sonnenalp ihre Gäste an den Tischen.

Von einem Traditionshaus ins nächste, möchte man meinen, doch der Lebensweg von Anna-Maria Fäßler hält – zum Glück – andere, spannende und wichtige Lebensstationen bereit. So absolviert sie ihr Abitur nach der Ausbildung zur Sekretärin, in einer Abendschule. Der Wunsch, dies zu tun, bestand bereits als Kind, doch der konservative Vater war der Meinung, dass ein Mädchen keinen so hohen Schulabschluss bräuchte. „Aber ich wollte schon immer raus in die weite Welt“, erklärt sie.

Anna-Maria Fäßler erfüllt sich diesen Traum, indem sie ein Studium der Geisteswissenschaften und Betriebswirtschaftslehre beginnt, welches sie als eine der ersten Studentinnen in Österreich mit einem Diplom und Doktorat in einem Verbundstudiengang abschließt.

Auf diesem nicht immer einfachen Weg kann sich Anna-Maria Fäßler auf zwei Dinge verlassen: Zum einen auf ihr zugewandte MentorInnen, die ihr Potential und ihre Willensstärke erkannten. Zum anderen auf ihr ausgeprägtes Bauchgefühl, das ihr auch heute noch deutlich zeigt, was sie will – und was nicht.

„ES WAR WICHTIG UND RICHTIG FÜR MICH, ZU LERNEN, DER INNEREN STIMME ZU VERTRAUEN.“

In ihrer folgenden Tätigkeit in der Tourismusbranche in der Österreich Werbung fühlt sie sich wohl, etabliert in führender Marketingpositionen verschiedene touristische, neue Angebote u.a. den Weinherbst, Landfrühling, Welcome Ticket in Niederösterreich, die bis heute dort Bestand haben und sehr erfolgreich laufen. Von Wien nach München setzt sie ihren Karriereweg fort, wo sie als neue Pressechefin in der Bayern Tourismus Marketing für den gesamten bayerischen Tourismus zuständig ist. Dort lernt Anna-Maria ihren heutigen Mann Michael kennen, schätzen und lieben. Michael Fäßler ist zu diesem Zeitpunkt bereits in vierter Generation in der Sonnenalp tätig, als Anna-Maria zu ihm ins Allgäu zieht. Sie bleibt in den ersten Jahren des gemeinsamen Lebens weiter in „ihrer Branche“ im Tourismus tätig, networkt, wirbelt und treibt den Aufbau und die Entwicklung der Allgäu Marketing GmbH voran.

Als 2010 der Generationenwechsel in der Sonnenalp ansteht, steigt sie in die Sonnenalp Unternehmensgruppe mit vier Firmen und 500 Mitarbeiter ein. Nicht als Frau an der Seite eines Geschäftsführers – sondern als ebenwürdige Geschäftspartnerin dieses weit über die Allgäuer Grenzen bekannten Hotels und Wohlfühlrefugiums. Seitdem verleiht Anna-Maria Fäßler der Sonnenalp ihre von Kreativität und Schaffenskraft geprägte Handschrift. „Projekte von A bis Z durchführen, das ist mein Ding.“, lacht sie.

Als zum 100-jährigen Jubiläum der Sonnenalp die grundlegende und ganzheitliche Renovierung des Anwesens ansteht, schaut sich Anna-Maria Fäßler die alten Fotoalben der Vorgängergenerationen an, lernt die Historie des Hauses und der Familie zu schätzen. Sie läuft durch das Hotel und fotografiert all das, was ihr gut gefällt – und das, was sie gern verändern möchte – macht daraus ein Konzept, die für erste Renovierungsideen die Basis bildet. Sie scannt Zeitungen und Instagramprofile, reist durch Deutschland, Österreich, Schweiz und schaut sich Hotels an, um weitere Inspirationen zu bekommen.

„Wichtig war mir hierbei, bei allen Eindrücken, die eigene Handschrift der Sonnenalp zu respektieren und sie modern weiterzuentwickeln“, erklärt sie. „Ich halte nicht viel davon, jedem Trend blind zu folgen.“ Das Ergebnis lässt sich heute sowohl von Innen als auch an der Außenfassade der Sonnenalp bestaunen.

„ETWAS NUR ANREISSEN UND NICHT ZU ENDE BRINGEN, DAS IST NICHT MEINS.“

Wenn man Anna-Maria Fäßler zuhört, ist neben einem quirligen, umtriebigen Karrierefrau und leidenschaftliche Mutter auch Demut und Dankbarkeit zu hören: Für privates Familienglück, ihr schönes Umfeld, in dem sie Kraft und Ruhe tanken kann sowie der Erkenntnis, „dass es Dinge gibt, die man lernen muss, anzunehmen, wie sie sind.“ Und die, die man ändern kann? Die packt Anna-Maria Fäßler an. Mit jeder Menge Esprit, Klarheit und einem guten Bauchgefühl.

STECKBRIEF DR. ANNA-MARIA FÄßLER

Lebt mit ihrem Mann Michael und den Kindern Jakob und Viktoria im Oberallgäu

Hoteldirektorin Sonnenalp Resort GmbH und geschäftsführende Gesellschafterin der Sonnenalp Shopping GmbH und Sonnenalp Wäscherei GmbH in Ofterschwang/ Allgäu

Dieses Thema bewegt mich bei meiner aktuellen Arbeit: Die Arbeit positiv zu sehen und nicht nur als negativen Teil des Lebens. Ja, Arbeit kann sehr glücklich machen und sie ist ein wichtiger Teil unseres Wirkens. Dieses Thema ist in der heutigen Zeit in Verruf gekommen und wir arbeiten tagtäglich in unserem Unternehmen, dem entgegen zu wirken.

KOPF IN DEN SAND STECKEN?! NICHT MIT UNS

Corona-Zeit gleich Krisen-Zeit. Vor allem für die Gastronomie und Hotellerie.

Was haben sich WirtInnen und Hoteliers einfallen lassen, um nicht nur gut, sondern womöglich ge-

stärkt durch die Krise zu kommen? Haben Sie ihr Angebot, ihre Öffnungszeiten oder interne Prozesse verändert? Was behalten sie davon bei, weil es sich bewährt hat?

Was und vielmehr wer hat sie in der unsicheren Zeit unterstützt? Und welche Hilfen wünschen sie sich auch langfristig von staatlicher Seite?

Diese Fragen haben wir GastronomInnen gestellt.

KÜNSTLERHAUS, TOMMY LEIBFRIED

Wir haben die Zeit des Lockdowns sehr gut mit dem ToGo-Geschäft und einem Lieferservice überbrücken können. Hierfür haben wir uns auf bekannten Plattformen registriert und das Angebot auf Social Media-Kanälen beworben.

Unsere MitarbeiterInnen haben mich zu diesem Schritt ermutigt und waren in der gesamten Zeit sehr motiviert und verständnisvoll. Ihnen, sowie den Gästen, die uns in der Krisenzeit unterstützt haben, gebührt mein Dank!

Uns würde langfristig helfen, dass wir die gezahlten Soforthilfen nicht zurückerstatten müssen und für die Auszahlung der Löhne nutzen dürfen.



GAISALPE, FAMILIE ZOBEL

„Durch die neuen Vorschriften und Maßnahmen mussten wir unser Personal aufstocken. Damit wir auch weiter ein vollständiges Serviceangebot bieten können, sind auch unsere drei Kinder an jedem Wochenende im Einsatz. Eine Person ist täglich nur dafür zuständig, den Gästen die Laufwege zu zeigen, die Maskenpflicht zu erläutern und auf den Mindestabstand hinzuweisen.“

Wir erfuhren stärkende Unterstützung durch unsere Hausbank und auch die schnelle Abwicklung der Förderung durch das Land Bayern waren hilfreich. Wünschenswert wäre für uns eine langfristige Ermäßigung des Steuersatzes.“



HOTEL ROSENSTOCK, ANJA & STEFAN KARG

„Wände streichen, aufräumen, Konzepte überarbeiten – wir haben die Zeit des Lockdowns versucht, produktiv zu nutzen. Toll war dabei die Unterstützung des gesamten Rosenstock-Teams! Viele MitarbeiterInnen haben sich im Vorfeld eigene Gedanken gemacht, wie der Ablauf im Hotel zur Zufriedenheit und unter gesundheitlichen Aspekten gelingen kann.“

Wir erfuhren wertvolle Unterstützung durch sehr gute Gespräche mit unserer Hausbank, den KollegInnen und Stammgästen. Von den Allgäu Top Hotels bekamen wir erstklassige Informationen und wurden mehrmals täglich mit den aktuellsten Zahlen und Daten versorgt.

Außerdem etablierten wir einen abendlichen Spaziergang in ausgedehnter Länge. In dieser Zeit nicht über Corona reden, gerne auch einmal gar nicht reden, das zu dem Zeitpunkt sagenhafte Wetter und die Natur genießen: unsere tägliche Dosis Optimismus und ein Kraftpaket sondergleichen! Der hier gespürte Zusammenhalt in der Familie und diese Gespräche waren für uns Energietankstelle und Seelenstreichler!“



HOTEL WALDHORN, FRANZISKA & HANS HEEL

„Die Krise und auch das ToGo-Geschäft, welches wir beibehalten werden, haben uns gezeigt, dass wir ganz tolle Stammgäste, Freunde und Nachbarn haben, die an uns dachten und uns unterstützt haben. Ebenso hatten unsere Mitarbeiter großes Verständnis für die Lage. Zusammen schaffen wir das und blicken gemeinsam in die Zukunft.“

Von der Regierung wünschen wir uns, dass die Senkung der Mehrwertsteuer auf 7% für Speisen langfristig bestehen bleibt und auch auf Getränke ausgeweitet wird.“



THE KITCHEN, MEHMET SALKAN

„Ich habe eine Goldene Mitgliedskarte für den The Kitchen Club etabliert.“

Die Karte können unsere Gäste für einen monatlichen Beitrag erwerben und erhalten dafür am Wochenende freien Eintritt zur Bar und monatlich einen Drink gratis.

Unsere Stammgäste haben meine Cocktails ToGo in der Übergangszeit super angenommen – das hat mich und mein Team durch die Krise getragen. Mir würde es langfristig helfen, wenn die Soforthilfen nicht zurückgezahlt werden müssten.“



UNTERSTÜTZUNG IN CORONA-ZEITEN

Während der Corona-Krise haben wir die Mitarbeitenden des Klinikverbunds Allgäu mit 60 Kisten Zötler Alpina-C-Limo versorgt und konnten in dieser angespannten Zeit somit hoffentlich den Angestellten eine kleine Freude bereiten



Eine Delegation des Teams bedankt sich, angeführt von Geschäftsführer Andreas Ruland, bei Niklas Zötler für die Getränke-Spende.





Nachhaltigkeit und Familiäre Atmosphäre

LAND- UND WELLNESSHOTEL PANORAMA

Bereits in vierter Generation führen die Brüder Florian und Magnus Wanner das Land- und Wellnesshotel Panorama und haben sich den Themen Regionalität und Nachhaltigkeit verpflichtet. „Wir haben die Panorama Gastronomie 2.0 entwickelt, da uns eine nachhaltige, auf wenig Lebensmittelabfälle und eine qualitativ hochwertige Gastronomie am Herzen liegt.“ Wie konsequent dieses Vorhaben umgesetzt wird, wie gut das aussieht und vor allem schmeckt, können Gäste des Hotels täglich erfahren. Hier steht Florian Wanner am Herd und kreiert mit seinem Team feine und ausgeklügelte Speisen aus hauptsächlich regionalen Zutaten, die von umliegenden Betrieben produziert und geliefert werden. Währenddessen unterstützt sein Bruder Magnus als Sommelier die Gäste bei der passenden Weinauswahl. Doch nicht nur in der Küche des Familienbetriebs haben Innovationen Einzug gehalten.

So erweiterten die Brüder 2019 das bestehende Zimmerkontingent um 22 neue Juniorsuiten und Suiten, verdreifachten den Wellnessbereich und richteten ihn mit Blick auf 100km Alpenpanorama nach Süden aus. Ein Tagungs- und Yogaraum werden Ende des Jahres fertiggestellt.

90% dieser Maßnahmen konnten durch Unternehmen umgesetzt werden, die im Umkreis von 20km um das Hotel angesiedelt sind. Sämtliche Neuerungen und Überlegungen unterliegen hierbei stets dem Credo der Langlebigkeit und der Heimatverbundenheit der Gastgeberfamilie. Und so fällt es nicht schwer, an diesem Ort zur Ruhe zu kommen, zu entspannen und fern von Massentourismus eine familiäre Atmosphäre zu genießen, die von Wertschätzung für die Region geprägt ist.



LAND- UND WELLNESSHOTEL PANORAMA

Familie Wanner
Seeleuten 62
87494 Rückholz
Telefon 08364/ 248
info@panorama-allgaeu.de
www.panorama-allgaeu.de



VERWÖHNPAKET ZU GEWINNEN

Wir verlosen einen Gutschein für ein Verwöhnpaket (2 Nächte) für 2 Personen (inkl. Halbpension) im Hotel Panorama.

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

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg. Einsendeschluss ist der 9. Oktober 2020.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



ZÖTLER BRAUKUNST

Seit 21 Generationen brauen wir in Rettenberg mit viel Leidenschaft unsere Biere. Da sollte man seinen Ahnen auch mal Danke sagen, für all das, was sie für uns erschaffen haben.

Und das machen wir am besten mit flüssigen Denkmälern, in Form von ganz besonderen Bieren!

HERZSOLO



Herzsolo ist die Hommage an Herbert Zötler II., meinen Opa, der nicht nur ein außergewöhnlicher und charakterstarker Mann war, sondern auch ein begeisterter Kartenspieler. Er hat keine Gelegenheit ausgelassen, wenn es darum ging mit Freunden oder Kunden eine Partie Schafkopf zu spielen und meistens hat er gewonnen. Sehr hoch vergoren mit belgischer Witbier- und Zötler Weizen-Hefe und mit vier verschiedenen Hopfensorten kaltgehopft, entsteht ein schlankes, wunderbar erfrischendes Bier mit knapp über 5 % Alkohol.

- Hefe: Belgische Witbier-Hefe und Zötler Weizen-Hefe
- Hopfen: Magnum, Cascade, Centennial, Polaris, Mandarina Bavaria
- Malz: Pilsner Malz, helles Weizenmalz
- Bittere: 33 Bittereinheiten
- Stammwürze: 11,5 %
- Alkohol: 5,2 %
- Trinktemperatur optimal: 7-9 °C

Heilewelt

Heilewelt ist die Hommage an meine Oma Mimi (Adi Zötler), die mit ihrem riesengroßen Herzen unsere Familie, unsere Kunden und unsere Mitarbeiter umgibt. Sie war eine Frau mit Charakter und einer tollen Aura. Wir Enkel konnten mit all unseren Leiden zu Mimi kommen und dann waren alle Sorgen ganz schnell vergessen. Ein Stück heile Welt eben!

Entstanden ist ein Bier, das durch seinen lieblich-fruchtigen Charakter besticht. Sehr ausgewogen und weich, mit einer feinen Zitrusnote durch die Kalthopfung.

- Hefe: Englische Ale-Hefe
- Hopfen: Perle, Cascade, Lemondrop
- Malz: Pilsner Malz, Cara Munich, Gerstenmalz dunkel
- Bittere: 26 Bittereinheiten
- Stammwürze: 11,5 %
- Alkohol: 4,9 %
- Trinktemperatur optimal: 7-9 °C



Viel Spaß beim Genießen und sehr zum Wohle,
Ihr Niklas Zötler

FÜR FANS, FÜR FREUNDE, FÜR ALLE: DIE ZÖTLER FAN-ARTIKEL

Erleben Sie die Leidenschaft und Tradition der ältesten Familien-Brauerei mit den Zötler Fan-Artikeln. Modische Accessoires sowie hochwertige Handwerksstücke bringen ein Stück Allgäuer Brau-

kunst nach Hause. Die Fan-Artikel finden Sie in unserem Besucherzentrum und unserem Brauereimarkt in Rettenberg.



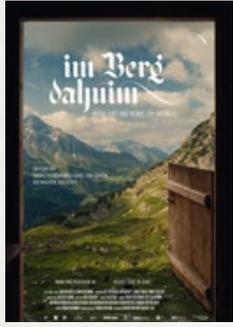
Bierkiste, Feuerkorb, Grill und Hocker in einem. Witterungsbeständiger Stahl.



Unsere Zötler Cap von bavarian caps® verkörpert die perfekte Verbindung langer Tradition mit moderner Braukunst.

Hochwertiger Logo-Stick und Schirm im Wildlederlook. Mit verstellbarer Größe passt sie jedermann.

KINOFILM „IM BERG DAHUIM – MILCH, LUFT UND HEIMAT FÜR DIE SEELE“



Kinder spielen Akkordeon am Rande von Wanderwegen, eine Frau küsst ein Murmeltier und Hirten unterhalten sich auf ihre Sensen gestützt am Berghang in der untergehenden Abendsonne. Dazu die Melodie der läutenden Kuhschellen oder der klare und berührende Klang eines Allgäuer Jodlers. Was nach kitschiger, inszenierter Bergromanze klingt, sind Motive in den Allgäuer Bergen, die jeden Sommer

dort genauso zu finden sind. Bei Menschen, die den Sommer auf den Alpen verbringen, die hoch oben leben, lachen und hart arbeiten. Das Alltägliche, die Besonderheit und die Faszination rund um die Allgäuer Alpen zeigen die Filmemacher Thomas Rickenmann und Rahel von Gunten in ihrem Werk „Im Berg Dahuim“. Insgesamt 4 Allgäuer Alpen und deren BewohnerInnen haben die beiden bei der täglichen Arbeit, den Herausforderungen und dem Glück des Ursprünglichen begleitet und in einzigartigen, gewaltigen Bildern eingefangen – ganz nah an den Menschen, den Tieren und der Natur, ohne erklärende Kommentare oder Stimmen aus dem Off. Rickenmann und von Gunten, die bereits den erfolgrei-

chen Dokumentarfilm „Alpzyt“ kreierten, erlauben den ZuschauerInnen in ihrem neuesten Werk einen ungeschönten, ehrlichen Einblick in die Lebensrealität der Sennenfamilien und der Hirten. Ein sehr sehens- und (be-)merkenswerter Film, bei dem wir uns als Brauerei glücklich schätzen, ihn unterstützen zu können.

„Im Berg Dahuim“ startet am 8. Oktober 2020 in diversen Kinos im Allgäu und ganz Deutschland. Weitere Informationen zum Film sowie den Trailer gibt's auf www.imbergdahuim.de.



KINOGUTSCHEINE ZU GEWINNEN

Für die Vor-Premiere am 6. und 7. Oktober 2020, im Kino Oberstdorf, verlosen wir 20 x 2 Tickets.

Einfach eine E-Mail mit Namen, Adresse, Telefonnummer und dem Stichwort „Im Berg Dahuim“ an gewinnspiel@zoetler.de senden. Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg.

Einsendeschluss ist
Freitag, 11. September 2020.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

NICHT GANZ BIERERNST

Der Vater von Fritzchen kommt nach Hause. Fritzchen flüstert ihm ins Ohr: „Wenn du mir 10 Euro gibst, verrate ich dir, was der Briefträger jeden Morgen, wenn du weg bist, zur Mama sagt“
Der Vater gibt Fritzchen 10 Euro.
Darauf Fritzchen wieder flüsternd ins Ohr: „Er sagt: Guten Morgen, Sie haben Post!“

„FREIBIER FOR FUTURE“ EIN VOLLER ERFOLG!

Mehr als 9.000 Liter Freibier für Zötler-Kunden!
Zur Unterstützung unserer Kunden haben wir uns in der Corona-Zeit etwas Besonderes einfallen lassen und die Aktion „Freibier for Future – Unterstütze Deinen Wirt“ ins Leben gerufen.

Stammgäste konnten auf diese Weise ihren Lieblings-Wirten mit einer Zötler-Bierspende unter die Arme greifen. Das Ergebnis übersteigt bei weitem unsere Erwartungen: Im Aktionszeitraum wurden über unseren Onlineshop 290 Käufe getätigt und somit etwas über 9.000 Liter Freibier für 69 Kunden gespendet. Die Beschenkten haben sich riesig gefreut über die vielen Auf-

merksamkeiten in dieser schwierigen Zeit und geben sicherlich auch das ein oder andere Freibiere an Ihre Stammkunden weiter.

Die Top 3 der Beschenkten sind:



Gasthof Krone,
Fischen

Gasthof Drei Rosen,
Baisweil

Zum Dorfwirt,
Blaichach

Zötler

Vollmond-Fest

Leider können unsere Vollmondfeste aufgrund der Corona-Maßnahmen nicht wie gewohnt stattfinden und werden bis auf weiteres ausgesetzt.

Sobald sich an den Vorgaben etwas ändert und wir die Türen für unsere feiernden Gäste wieder öffnen dürfen, geben wir dies auf unserer Homepage unter www.zoetler.de/das-fest-zum-bier bekannt.

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
Andi Mayr
Denis Grau