



Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG

ZUKUNFTSSICHER UND UMWELTBEWUSST

Unsere Brauerei verfolgt mit „EMAS“ eines der weltweit anspruchsvollsten Umweltmanagementsysteme.

Mehr auf Seite 3



GASTRO-FORUM WIRD VERSCHOBEN

Zötler Gastro-Forum findet 2021 im Oktober statt.
Mehr auf Seite 2



IM GESPRÄCH MIT JOHANNES RYDZEK

Einer, der mit Leichtigkeit überzeugt.
Mehr auf Seite 4



HOTEL OBERSTDORF

Wo Allgäuer Tradition natürlich gelebt wird.
Mehr auf Seite 6



WENN DIE NÄCHTE LÄNGER WERDEN

Unsere dunklen Biere für die kalte Jahreszeit.
Mehr auf Seite 7





Liebe Zötler Bier-Freundinnen und -Freunde, ein sehr spezielles, im wahrsten Sinne des Wortes *ver-rücktes* Jahr neigt sich dem Ende entgegen und sogar dieser Jahreswechsel fühlt sich anders an, als sonst: Denn wir schauen eben nur auf das Ende von 2020 und nicht auf das Ende der Corona-Pandemie. Dennoch fällt unser geschäftliches Fazit für die vergangenen 12 Monate nicht nur negativ aus: Das schöne Wetter und die vielen TouristInnen haben unsere Absätze in Gastronomie und Hotellerie im Sommer stark angetrieben und die Handelsabsätze im Allgäu und darüber hinaus laufen seit Beginn der Pandemie auf sehr hohem Niveau. Ein tolles Zeichen von allen Zötler Fans für unsere Marke und unsere hohe Qualität über das gesamte Biersortiment. Die Qualität unserer Hauptsorte Zötler Gold wurde dieses Jahr auch wieder beim „European Beer Star“ von einer unabhängigen Jury bestätigt und mit der Bronze-Medaille ausgezeichnet. Da bei diesem Wettbewerb jede Medaille nur einmal vergeben wird, ist es eine tolle Auszeichnung für die fantastische Arbeit unserer Braumeister und Brauer.

EIN TOLLES ZEICHEN VON ALLEN ZÖTLER-FANS FÜR UNSERE MARKE UND UNSERE HOHE QUALITÄT ÜBER DAS GESAMTE BIERSORTIMENT.

Nichtsdestotrotz müssen wir insgesamt im Betrieb einen Verlust im niedrigen siebenstelligen Bereich verkraften, den wir nur durch Kurzarbeitergeld und rigide Sparmaßnahmen auffangen können. Der neuerliche Lockdown verschärft diese Situation natürlich nochmal und es bleibt abzuwarten, wie die Gastronomielandschaft im Allgäu das alles übersteht.

Die aktuelle Situation hält uns jedoch nicht davon ab, die Zukunft mit vollem Tatendrang zu planen und weiter in ein sinnvolles und nachhaltiges Wachstum unseres Bierabsatzes zu investieren. Dafür benötigen wir einen neuen Reifekeller. Bereits im November haben wir hierfür den Grundstein gelegt und das Fundament des Gebäudes errichtet, welches Platz für insgesamt 21 neue Lagertanks bietet und im Frühjahr 2021 in der ersten, von zwei Ausbaustufen, mit elf Tanks ausgestattet werden soll. Der Reifekeller dient zum einen dem Ersatz von alten, ineffizienten Lagertanks und zum anderen der Kapazitätsausweitung. Eines unserer wichtigsten Qualitätskriterien ist die Lagerung bzw. Reifung unserer Biere. Wie jedes hochwertige Lebensmittel, benötigt auch Bier ausreichend Zeit, um sein volles Potenzial zu entfalten. Beim obergärigen Bier reichen hier meist schon drei Wochen, wohingegen untergärige Biere bei uns zwischen vier (z.B. Gold, Bayerisch Hell, Pils) bis acht Wochen (St. Stephansbock) reifen dürfen. Die schonende Gärung und langsame Reifung ist eines der wichtigsten Kriterien bei der Slow-Brewing-Zertifizierung und bei uns schon seit jeher gelebte Praxis.

Leider gibt es auch eine traurige Nachricht für alle Vollmondbier-LiebhaberInnen: Nach 23 Jahren haben wir uns schweren Herzens dazu entschieden, diese Spezialität aus unserem Hause zum 31. Dezember 2020 aufzugeben. Weitere Infos hierzu findet Ihr auf Seite 8.

Trotz allen Einschränkungen und chaotischen Achterbahnfahrten, denen wir dieses Jahr alle ausgesetzt waren, sehe ich mit viel Demut und Dankbarkeit zurück: unsere Familien sind gesund, unsere Brauerei steht auf einem sehr stabilen Fundament, und der Zuspruch zu unseren Bieren ist ungebremst hoch. Das zeigt mir, dass Ihr, die Freunde und Freundinnen des hochqualitativen Genusses, auch in schwierigen Zeiten zu uns steht und immer neue Fans dazukommen.

UNSERE BRAUEREI STEHT AUF EINEM SEHR STABILEN FUNDAMENT, UNSERE FAMILIEN SIND GESUND UND DER ZUSPRUCH ZU UNSEREN BIERN IST UNGEBREMST HOCH.

In der großen Hoffnung (denn die stirbt bekanntlich zuletzt), dass der Zeitpunkt eines unbedenklichen Feierns in nicht allzu ferner Zukunft liegt, freue ich mich wieder auf viele echte Begegnungen. Ich wünsche Euch eine besinnliche und erholsame Weihnachtszeit im Kreise Eurer Familien und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.

Auf Euer Wohl!


Niklas Zötler

ZÖTLER GASTRO-FORUM WIRD VERSCHOBEN

Nichts bleibt in diesen Pandemie-Zeiten wie es einmal war. Und natürlich beeinflusst Corona auch die Veranstaltungsplanung der Zötler Gastro-Akademie (ZGA). Das neue Programm kann online bestellt (gastro-akademie@zoetler.de) oder auf der Homepage der Brauerei studiert werden.

„Zum ersten Mal seit Gründung der ZGA müssen wir das Programm im wahrsten Sinn des Wortes auf den Kopf stellen: das heißt, wir verschieben das Zötler Gastro-Forum als traditionelle Eröffnungsveranstaltung an den Schluss des Jahresprogramms auf den **20. Oktober 2021**. Wir haben uns alle möglichen „Formate“ (reduzierte Teilnehmerzahl, Videobeiträge der ReferentInnen etc.) überlegt. Aber letztendlich sind wir zu dem Entschluss gekommen, dass das persönliche

Treffen unter KollegInnen, der fachliche Austausch in den Pausen und das Erleben der ReferentInnen zu einem erfolgreichen Besuch des Gastro-Forums mit dazugehören. Deshalb nehmen wir einen neuen Anlauf im Oktober!“, so berichtet Herbert Zötler aus dem Vorbereitungsteam der Gastro-Akademie.

Die Workshops sollen während des ersten Halbjahres 2021 – soweit möglich – ganz normal wie immer als Präsenzveranstaltungen mit reduzierter TeilnehmerInnenzahl in größeren Räumlichkeiten durchgeführt werden.

Der große Vorteil der Zötler Gastro-Akademie für die regionale Gastronomie ist nach wie vor, dass die TeilnehmerInnen für relativ wenig Geld eine professionelle und kompetente Fortbildung in Anspruch

nehmen können und am Abend wieder voll neuer Motivation bei den Gästen sind.

Mit Roland Berger und seiner Schweizer Beratungsfirma „tune quality“ hat die Brauerei zudem einen außergewöhnlich kompetenten Partner an der Seite. Und Niklas Zötler freut sich, „dass wir aus den Reihen der regionalen Gastro- und Hotel-Zulieferer und auch unter unseren Lieferanten eine breite Unterstützung für dieses im deutschsprachigen Raum einmalige Fortbildungskonzept gefunden haben. Die Zötler Gastro-Akademie soll nicht nur professionell durchgeführt werden, sie soll auch für die GastronomInnen und ihre Mitarbeitenden bezahlbar bleiben. Deshalb geht ein herzliches Dankeschön an all unsere Sponsoren!“



ZUKUNFTSSICHER UND UMWELT- BEWUSST

Die Brauerei Zötler verfolgt mit „EMAS“ eines der weltweit anspruchsvollsten Umweltmanagementsysteme.

Unternehmen stehen heute mehr denn je in der Verantwortung, ein Bewusstsein für nachhaltiges und umweltbewusstes Wirtschaften zu entwickeln.

Für uns als Familien-Brauerei ist es elementar wichtig, unsere Verantwortung nicht nur gegenüber unseren KundInnen und Mitarbeitenden wahr und ernst zu nehmen, sondern diese auch auf unsere Natur auszuweiten. Um schönen Worten sicht- und messbare Taten folgen zu lassen, betreiben wir ein ambitioniertes Umweltmanagement und leisten damit einen konstanten Beitrag zum nachhaltigen Wirtschaften – für uns selbst und für unser Umfeld. Wir verpflichten uns, durch die jährliche Auditierung, den Umweltschutz im Betrieb immer den aktuellen Anforderungen anzupassen und kontinuierlich zu steigern, die negative Umweltbelastung dauerhaft zu reduzieren und durch proaktive interne und externe Kommunikation ein zunehmendes Bewusstsein für Umweltschutz bei allen Interessensgruppen hervorzurufen.

Um diesen Zielsetzungen nicht nur gerecht zu werden, sondern auch eine Vision als möglichst klimaneutrale Brauerei zu verfolgen, haben wir uns bereits 1995 als eine der ersten Brauereien Europas für die Verwendung des damaligen „EU-Öko-Audits“ entschieden, einem von der Europäischen Union entwickelten Gemeinschaftssystem aus Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung. Mit dem weltweit anspruchsvollsten Umweltmanagementsystem „EMAS“ (Eco-Management and Audit Scheme) verpflichten wir uns nun ganz bewusst dazu, uns über die umweltsetzlichen Anforderungen hinaus zu verbessern. Das bedeutet konkret: Ressourcen intelligent einzusparen, alle Umweltaspekte transparent zu machen und uns regelmäßig durch externe Gutachter prüfen zu lassen. Unsere Brauerei gehört damit zu rund 1.200 Unternehmen in Deutschland, die durch EMAS einen wirksamen Beitrag zum Umweltschutz leisten.



Benedikt Wehrle (links) und Markus Würz (rechts) neben dem 2017 eingeführten Blockheizkraftwerk.

Wie wir das umsetzen? Als Brauerei haben wir einen großen Bedarf an Energie in Form von Strom und Erdgas – nicht nur zum Betreiben unserer Produktions- und Abfüllanlagen, sondern auch zum Erzeugen von Wärme und Kälte. Um hier eine bessere Energiebilanz erzielen zu können, haben wir in den vergangenen Jahren Kompressoren und Pumpen modernisiert, eine deutlich energieärmere Frequenzsteuerung in unsere Kälteanlage installiert, sowie drei dezentrale Heizungssysteme abgebaut und in einer Anlage zentralisiert.

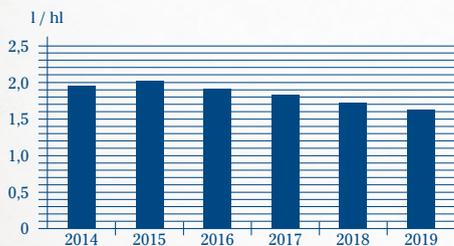
Den Meilenstein in unserer verbesserten Energiebilanz setzten wir aber 2017 mit dem Bau und der Inbetriebnahme unseres eigenen Blockheizkraftwerks (BHKW). Denn durch die sogenannte Kraft-Wärme-Kälte-Kopplung sind wir nicht nur in der Lage, ca. 40% unseres Strombedarfs selbst zu produzieren, sondern die dabei entstehende Abwärme zusätzlich durch unser BHKW in Kälte umzuwandeln und somit unsere Kälteanlage deutlich zu entlasten. Den

restlichen, eingekauften Strom, beziehen wir seit Anfang 2020 zu 100 % als Öko-Strom und sparen allein hierdurch ca. 200 t CO₂. Auch in unserer eigenen Logistik verbessern wir unseren CO₂-Fußabdruck, in dem wir kontinuierlich die Touren optimieren und alte Fahrzeuge gegen neue, verbrauchsärmere austauschen.

Im November dieses Jahres fiel auch der Startschuss zum Bau unseres neuen Lagerkellers. Mit dieser Investition können wir einen Teil unseres alten, ineffizienteren Lagerkellers ersetzen und modernisieren einen weiteren Bereich unserer Kälteanlage.

Unser diesjähriger Nachhaltigkeitsbericht wird im Dezember auf unserer Website www.zoetler.de veröffentlicht. Wer darüber hinaus noch Fragen zu dieser Thematik hat, kontaktiere gerne unsere Beauftragten für Qualitäts- und Umweltmanagement: Benedikt Wehrle (benedikt.wehrle@zoetler.de) und Carina Müller (carina.mueller@zoetler.de).

KRAFTSTOFFVERBRAUCH in Liter Diesel pro Hektoliter Bier



Der Kraftstoffverbrauch pro Hektoliter unseres gesamten Fuhrparks konnte seit 2015 stetig gesenkt werden. Wir konnten dies durch regelmäßige Optimierungen der Logistik- und Routenplanung sowie einer stufenweisen Modernisierung der Fahrzeugflotte erreichen.





Johannes Rydzek

**STECKBRIEF
JOHANNES
RYDZEK**

Wohnort: Oberstdorf
 Jahrgang: 1991
 Familienstand: verheiratet
 Ausbildung: Bachelor of Engineering
 Hobbys: Fotografie, Natur, Paragliden, Familie, Sport
 Sportliche Erfolge/Meilensteine:
 Olympiasieger Einzel Großschanze 2018
 Olympiasieger Team 2018
 Olympia-Silber Team 2014
 Olympia-Bronze Team 2010
 6 x Weltmeister
 5 x Vize-Weltmeister

Im Gespräch mit Johannes Rydzek

„HAKUNA MATATA. ES HEISST, DIE SORGEN BLEIBEN DIR IMMER FERN ...“

Sehr gern verpassen wir Euch, liebe Leserinnen und liebe Leser, diesen Ohrwurm. Doch wie passt der Song eines Disney-Klassikers, der auf dem afrikanischen Kontinent spielt, zu Johannes Rydzek, dem Nordischen Kombinierer aus Oberstdorf? Die Antwort lautet: Kopfsache. Denn den Refrain des Titellieds hat sich Johannes Rydzek auf die Rückseite seines Helmes drucken lassen, so dass ihn diese Lebensphilosophie ganz nah durch die sportlichen Wettkämpfe begleitet. Keine Sorgen beim Leistungssport? Geht das überhaupt? Wohl kaum. Vielmehr geht es um den Umgang mit den Sorgen, den Erwartungen von außen und den eigenen Ansprüchen. Wie wohl in keinem anderen Metier gilt die Weiterentwicklung im Spitzensport als elementarer Bestandteil einer erfolgreichen Karriere. Wenn du bestehen und vor allem gewinnen willst, musst du dich verbessern. Immer. Und immer wieder. „Denn der Sport ist dynamisch und lebt von der Veränderung“, sagt Johannes Rydzek. Und dabei geht es nicht nur um die klassischen Aspekte wie das Verbessern der physischen Fitness und das Feilen an technischen Raffinessen, sondern auch um die Stärkung der mentalen Widerstandskraft, die es, genau wie eine sportliche Spitzenleistung, punktgenau abzurufen gilt. Steht SpitzensportlerInnen ein ganzes Team aus TrainerInnen für Sprung- oder Lauftechnik zur Verfügung, so gibt es bei dem Erlernen von Verarbeitungsstrategien von psychischem Druck oft noch Optimierungspotenzial. „Der Sport ist und bleibt eine Leistungsgesellschaft, bei der der Output zählt.“ In diesem Fall sind SportlerInnen gut beraten, ein stärkendes und vertrauensvolles Umfeld zu haben, in das sie sich zurückziehen und wo sie sich fallen lassen können (was übrigens nicht nur

im Spitzensport ein sehr erstrebenswertes Ziel ist!). Der gebürtige Oberstdorfer Johannes Rydzek hat dies, neben einem vertrauensvollen Sportpsychologen, in seiner Familie und besonders in seiner Frau Lissi gefunden. Und eben in „Hakuna Matata“, diesem Motto, das Leichtigkeit und Harmonie in einen sportlichen Alltag bringt, der durch Teamgeist und Zusammengehörigkeit, aber eben auch durch harten Wettkampf und das Überwinden der eigenen, körperlichen Grenzen geprägt ist. Eine Mischung, die Johannes Rydzek schon seit Jahren kennt. In die er hineingewachsen ist und das nicht erst durch seinen ersten Weltcup-Einsatz im Jahr 2008 als noch 16-jähriger Schüler. Doch für ihn ist der Sport nicht nur Mittel zum Zweck. „Es geht nicht nur ums Gewinnen. Es geht um so viel mehr.“ Um das Weitermachen, das Nicht-Aufgeben, auch bei Rückschlägen und harter Kritik, das Stecken neuer Ziele und dem Ausbau seiner Passion. Für diese Werte lebt der Nordische Kombinierer nicht nur, sondern möchte auch andere, vor allem jüngere Menschen dazu inspirieren. „Ich möchte, natürlich besonders hier im Allgäu, wo ich zu Hause bin, Freude am Vereinsleben vermitteln und dass es sich lohnt, bei einer Sache am Ball (oder vielmehr auf den Skiern) zu bleiben. Und dass der Sport viele verschiedene Komponenten hat, die ihn so lebenswert machen: Die Begegnung mit anderen, aus anderen Ländern stammenden Menschen, das Erleben in der Natur, die Freude an der Bewegung und dem Einfinden in guter Gesellschaft und Gemeinschaft.“ Das

alles erlebt Johannes Rydzek als jemand, der sich selbst als emotionalen Sportler bezeichnet und der viel davon hält, Dinge einfach mal auszuprobieren. Dies wird auch für seine Zeit nach dem Profisport gelten. Seinen Bachelor als Wirtschaftsingenieur hat er seit diesem Sommer in der Tasche, die Fotografie als Hobby und Leidenschaft im Herzen. Und nun steht die Weltmeisterschaft in Oberstdorf vor der Tür. Seine Heimat, die für ihn Geborgenheit symbolisiert, wird mit dem größten internationalen sportlichen Wettkampf kombiniert. Was das mit ihm macht? Vor allem Vorfreude, klar. Wie jede WM wird auch diese ein einmaliges Erlebnis werden, doch diese in Oberstdorf wird sicher etwas ganz Besonderes. Was die Mischung aus Heimat und Wettkampf mit ihm macht, das wird wohl erst rückblickend in Worte zu fassen sein. „Es ist ein großes Privileg, eine Heim-WM erleben zu dürfen. Sollte alles wie gewünscht funktionieren, wäre ich dafür extrem dankbar.“

Lieber Johannes, wir wünschen dir von Herzen alles Gute für deine weitere berufliche und private Laufbahn. Für die anstehende WM im Allgäu viel Erfolg, das nötige Quäntchen Glück und immer die stärkenden Zeilen des wunderbaren Ohrwurms im Kopf. „Hakuna Matata“ und um im Kiswahili zu bleiben: „Kila la heri.“ (Viel Glück)

AUF EIN BIER MIT JOHANNES RYDZEK!

**Wir verlosen ein Meet & Greet
mit Johannes Rydzek für zwei Personen!**

Trefft den Nordischen Kombinierer während der WM (23.02.-07.03.2021) in seiner Heimat Oberstdorf für eine Stunde auf einen Spaziergang (Corona-konform, versteht sich). Das „Bier To Go“ wird dabei selbstverständlich nicht fehlen.

Gewinnspielfrage: In welchem Jahr nahm Johannes das erste Mal an einem Weltcup teil?

Schickt die Antwort mit dem Stichwort „Johannes“ und der Angabe Eures Namens, Eurer Adresse und der Telefonnummer an gewinnspiel@zoetler.de. Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg. Einsendeschluss ist der 15. Januar 2021.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



Das Gespräch führte Gesa Zötler, die sich nun noch mehr auf den Start der WM in Oberstdorf freut – und das als gebürtiges Nordlicht, wohl gemerkt.



UNSERE HELDEN. IM EINSATZ FÜR UNSERE KUNDINNEN UND KUNDEN.

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



▼ Johann Martin, Christian Huber (Leiter Abfüllung) und Armin Zöllner



▶ Christian Savlovschi und Matthias Langner

DIE FLASCHENDREHER

Unser Team in der Abfüllung sorgt unermüdlich für Nachschub an frischem Bier in Fass und Flasche. Ihr größter Feind heißt Sauerstoff und Sie putzen gründlicher als Meister Propper.



Maximilian Spatz, Josef Übele

▶ DIE PROBLEM- LÖSER

Sie kennen jeden Winkel unserer Brauerei und wenn es irgendwo klemmt, haben sie (fast) immer eine Lösung parat. Und falls nicht, dann zumindest einen frechen Spruch auf Lager: Unsere Schlosser.



HOTEL OBERSTDORF

Reute 20
87561 Oberstdorf
Telefon 08322/940 770
info@hotel-oberstdorf.de
www.hotel-oberstdorf.de



Wo Allgäuer Tradition natürlich gelebt wird.

HOTEL OBERSTDORF

Schon die ersten Schritte ins Hotel Oberstdorf führen mitten hinein in die Allgäuer Natur: Der Gast schreitet über Zweige, Blätter, Blumen und Pilze – freilich ohne in Stolpergefahr zu geraten. Im Gegenteil, der weiche Teppich mit dem Waldbodenmuster, der wie zahlreiche weitere moderne Design-Elemente speziell für das Haus entworfen wurde, lässt ihn sofort in lässiges Schlendern verfallen. Der ungezwungene Empfang sorgt gleich von Anfang an für ein heiteres Urlaubsgefühl in diesem Feel-good-Hotel, das, vorwiegend mit Naturmaterialien er- und eingerichtet, auch optisch stolz auf seine Allgäuer Wurzeln verweist. Die traditionelle Allgäuer Bauweise wird im Hotel Oberstdorf modern interpretiert. Ein originelles

Einrichtungstück beispielsweise ist die „Müsbolablaache“. „Auf diese Idee sind wir nach einem Besuch im Oberstdorfer Heimatmuseum gekommen“, erklärt Hoteldirektor Sebastian Reisigl. „Wir wollten Allgäuer Tradition und Geschichte erlebbar und fühlbar machen.“ So erinnert der beleuchtete Holzbaldachin über dem Bett an die Laken, die einst über dem Bett in alten Allgäuer Bauernhäusern hingen, um vor herabfallendem Mäuse-dreck zu schützen.

Hingucker Nummer eins ist die Alpen Wellnesswelt mit dem Raum der Stille, dem Wellness-Wohnzimmer mit Kamin und eigenem Natur-Badesee. Die angrenzende Garten-Oase lädt zum Entdecken

ein. „Unseren Garten soll man riechen, fühlen und schmecken“, sagt Sebastian Reisigl. Die Früchte und Kräuter werden in der Hotelküche und auch an der Bar verarbeitet. Der Renner bei den Gästen sind „Rührtails“, Drinks wie „Maiglöckchen“ und „Thymianwiese“ mit frischem Salbei oder Thymian.

Einfach etwas anders ist nicht nur die Einrichtung des Hauses. Vor allem sind es die Menschen, die hier den Unterschied machen. Denn Gastgeber und Gäste gleichermaßen leben eine Open-House Mentalität, die jeden willkommen heißt und das Hotel Oberstdorf zu einem Ort macht, an dem man nur eines kann: sich rundum wohl fühlen.



VERWÖHNPAKET ZU GEWINNEN

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

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

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grünenstraße 2, 87549 Rettenberg. Einsendeschluss ist der 29. Januar 2021.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



WENN DIE NÄCHTE LÄNGER WERDEN ...

...ist die perfekte Zeit für unsere dunklen Biere gekommen.

Die „Schwergewichte“ im umfangreichen Biersortiment unserer Brauerei glänzen dieser Tage als Begleiter von Festtagspeisen oder einzeln als charakterstarke Spezialitäten in der warmen Stube. Die Farbe und das intensive Aroma verdanken dunkle Biere dem Einsatz von Röstmalz. Ähnlich wie Kaffeebohnen, wird die Gerste nach dem Mälzungsprozess mit Hitze getrocknet. Je länger und heißer der Trocknungsprozess, desto intensiver die Röstaromen, die im Geschmack und Geruch oft tatsächlich an Kaffee er-

innern. Beim Genuss dunkler Biere solltet Ihr immer darauf achten, dass der Schaum eher cremefarben bis braun ist. Ist er bei einem solchen Bier hingegen blütenweiß, handelt es sich meist um ein „eingefärbtes“ Helles. Dunkle Biere passen perfekt zu stark aromatisierten Speisen wie Braten, Eintopf, Grillfleisch, aber auch ausgezeichnet zu intensivem Käse und als Begleiter zu Desserts. Wir möchten Euch vier unserer dunklen Köstlichkeiten noch etwas näher beschreiben:



ST. STEPHANSBOCK

Doppelbockbiere sind in Bayern entweder nach Heiligen benannt oder enden auf die Silbe -ator (z.B. Maximator). Die Bezeichnung Bock hat nichts mit einem Tier zu tun, sondern kommt von der Brauerei, die diesen Bierstil als erste gebraut hat – die Brauerei Einbeck. Eine Münchner Brauerei hat deren Braumeister abgeworben und im bayerischen Dialekt wurde aus dem „einpöckschen Bier“ dann im Lauf der Zeit das Bockbier.

Aroma & Geschmack: Kräftig, würzige Röstmalznoten, die an Kaffee und Schokolade erinnern. Wohlrig wärmend und sehr vollmundig lässt unser Doppelbock die Herzen schneller schlagen.

Bittere: 25 Bittereinheiten

Trinktemperatur: 9-13 °C

Alkohol: 7,1 %-Vol.



ST. STEPHANSBOCK FASSGEREIFT
im Rotwein oder Grand Marnier-Fass gelagert (Limited Edition)

Bis zum Maximum verfeinert und veredelt. Unser St. Stephansbock durfte hier nochmal für einige Monate unfiltriert in „vorbelegten“ Holzfässern reifen und sein volles Potential entfalten. Ein Muss für alle Genießer und, Achtung, nur noch wenige Flaschen bei uns in der Brauerei verfügbar.

Aroma & Geschmack: Wie St. Stephansbock, verfeinert mit jeweils intensiven Noten der Rotwein- bzw. Grand Manier-Fässer. Fein-fruchtige Dörrobst-Aromen runden den Geschmack ab.

Bittere: 25 Bittereinheiten

Trinktemperatur: 9-13 °C

Alkohol: 8,7 % bzw. 9,9 %-Vol.



SCHWARZER RITTER
Baltic Porter

Unser „Heavy-Metal-Bier“. Der schwarze Ritter kommt nicht mit Samthandschuhen, sondern eher „keulenschwingend“ daher. Die intensiven Aromen hinterlassen dennoch einen sehr runden, wärmenden Eindruck. Wir verwenden hier ein sogenanntes „entspelztes“ Röstmalz, um eine kratzige Bittere zu vermeiden.

Aroma & Geschmack: Intensive Noten von Kaffee und Zartbitterschokolade. Im Geschmack kommt gar ein Hauch Lakritze durch. Durch die hohen Bittereinheiten bleibt das Bier schön schlank.

Bittere: 45 Bittereinheiten

Trinktemperatur: 9-11 °C

Alkohol: 7,7 %-Vol.



KORBINIAN DUNKEL

Unsere älteste Biersorte. Früher waren in Bayern alle Biere eher dunkel, da das harte Wasser bei uns zu einer starken Auslaugung des Malzes und somit zur Färbung des Bieres geführt hat. Erst mit der Technik der Wasserenthärtung konnten wir Export oder Pils brauen. Das Rezept unseres Korbinian wurde über die Zeit immer wieder angepasst und verfeinert.

Aroma & Geschmack: Feine, eher dezente Röstnoten, mit einem Hauch von Schokolade. Intensiv malzig und sehr schlank.

Bittere: 19 Bittereinheiten

Trinktemperatur: 8-10 °C

Alkohol: 5,1 %-Vol.

Alle Biere findet
Ihr in den Zötler
Getränkemärkten
in Kempten und
Rettenberg!



EINE ÄRA GEHT ZU ENDE

Nach 24 Jahren wird es kein Zötler Vollmondbier und Vollmondfest mehr geben.



Wir brauen seit dem Jahr 1997 in jeder Vollmondnacht das „Vollmondbier“. Und seit über 23 Jahren veranstalten wir auch zu jedem Vollmondsud immer ein „Vollmondfest“. Unter das Kapitel „Vollmondbier“ ziehen wir nun einen Schlusstrich. Vollmondbier und Vollmondfeste gehören ab 2021 der Vergangenheit an. Unter den Corona-bedingten Vorgaben konnten bereits seit März 2020 keine Vollmondfeste mehr stattfinden.

Der Seniorchef Herbert Zötler blickt mit einem Leuchten in den Augen zurück: „Im Jahr 1997 feierte unsere Brauerei das 550-jährige Betriebsjubiläum und wir wollten zu diesem Anlass ein ganz besonderes Bier brauen. Das war die Geburtsstunde des Rettenberger Vollmondbieres. Durch Zufall sind wir auf zwei Schweizer Gastronomen gestoßen, die mit viel Erfolg ein Vollmondbier exklusiv für ihre Kneipe in Zürich brauen ließen. Diese Idee fand ich großartig und wir wurden bald handelseinig, dass wir,

zunächst auf Lizenzbasis, ein eigenes Vollmondbier brauen können. Später haben wir dann die Markenrechte zusammen mit anderen Brauerei-Kollegen erworben. Das Thema „Vollmondbier“ hat uns einen enormen Presse- und Fernsehummel beschert und wir waren dadurch mit dieser kleinen Biersorte in aller Munde. Auch die Vollmondfeste fanden schnell Freunde unter Einheimischen und TouristInnen – manche legten sogar ihren Allgäu-Urlaub so, dass eine Vollmondnacht dabei war.“

Die Vollmondfeste hatten schon fast Kultstatus und waren zu jeder Jahreszeit ausgebucht. Ein Allgäuer Trio spielte auf und die BesucherInnen fanden es großartig – mit einem Vollmondbier in der Hand – die alten Schlager mitzusingen. Höhepunkt eines jeden Vollmondfestes aber war das gemeinsame Singen des „Vollmondliedes“.

Ein altes Sprichwort besagt, dass man eine Sache beenden sollte, „wenn es am Schönsten ist“. Gemeint ist damit wohl, dass man nicht abwarten sollte, bis „das Kind in den Brunnen gefallen ist“,



sondern bereits dann aufzuhören, wenn noch alle Spaß daran haben. Wegen den Corona-bedingten Auflagen konnten bereits seit März dieses Jahres keine Vollmondfeste mehr in der Brauerei stattfinden. Auch für das erste Halbjahr 2021 gibt es hier keinerlei Lichtblick.

Hinzu kommt, dass die Abfüllung des Vollmondbieres in die kleinen Bügelverschlussflaschen schon immer sehr aufwändig und kostenintensiv war. Bügelverschlussflaschen können in unserer Brauerei aus technischen Gründen nicht abgefüllt werden, so dass das fertige Vollmondbier im Tankwagen erst zu einer anderen Brauerei transportiert werden musste, um das Bier dort abzufüllen.

„All diese Überlegungen haben uns letztlich dazu veranlasst“, erzählt Niklas Zötler, „jetzt die Entscheidung für die komplette Einstellung der Vollmondbier-Produktion und damit auch der Veranstaltung von Vollmond-Festen zu treffen! Das war eine sehr schwere Entscheidung, da wir viel Herzblut in dieses Vollmond-Thema gesteckt haben. Aber nach Abwägung aller Umstände ist dies jetzt die richtige Entscheidung für unsere Brauerei. Vielleicht gibt es in der Zukunft wieder ein neues Veranstaltungskonzept.“

Und Niklas Zötler fügt noch hinzu: „Ein ganz großes Dankeschön an all die vielen begeisterten Vollmondfest-BesucherInnen für ihre Treue und für die Verbundenheit zu unserer Brauerei. Das waren schon sehr, sehr viele und ganz besondere Feste, die wir hier zusammen gefeiert haben!“

NICHT GANZ BIERERNST

Ein Mann und ein kleiner Junge betreten den Friseursalon. Der Mann verlangt das volle Programm: Waschen, Schneiden, föhnen, Nagelpflege.

Als er fertig ist, setzt er den Jungen in den Stuhl und sagt: „Ich kaufe dir kurz nebenan eine grüne Krawatte für den Festzug. In drei Minuten bin ich zurück.“

Der Junge bekommt ebenfalls das volle Programm, aber als er fertig ist, ist der Mann immer noch nicht zurück. Sagt der Friseur: „Anscheinend hat dein Vater dich ganz vergessen.“

„Das war nicht mein Vater“, meint der Junge, „der Typ kam an, hat mich an die Hand genommen und gesagt: ‚... und jetzt lassen wir uns umsonst die Haare schneiden ...!‘“



NEUER AZUBI

Wir freuen uns auf neuen Zuwachs. Paul Veser aus Leutkirch hat im September seine Ausbildung zum Brauer und Mälzer bei uns begonnen.



3.000 EURO SPENDE AN MUNDART ALLGÄU E.V.

Herbert Zötler überreicht dem Vorsitzenden des Fördervereins mundART Allgäu e.V., Simon Gehring, eine Spende in Höhe von 3.000€ für die tolle, traditionsverbundene Arbeit des Vereins. Es ist das insgesamt zehnte Mal, dass die Brauerei mundART unterstützt.

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 & Koesel
Fine Prints,
Altusried-Krugzell
www.eberlkoesel.de

REDAKTION
Gesa Zötler
Herbert Zötler
Niklas Zötler
Ludwig Berbalk

FOTOS
Andi Mayr
Dominik Berchtold