



Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG



SO BESONDERS WIE SEINE GESCHICHTE

Unser 1447 Kellerbier ist unserem Gründungsjahr gewidmet und hat einen ganz einzigartigen Charakter.

Mehr auf Seite 6



BÜNDNIS „KLIMANEUTRALES ALLGÄU 2030“

Die Mitgliedschaft im Bündnis ist ein wichtiger Schritt zu mehr Nachhaltigkeit und einer „enkel-tauglichen“ Zukunft.

Mehr auf Seite 3



INTERVIEW MIT MICHAEL LUCKE

Über Werte, die im AÜW und im Allgäu gelebt werden.

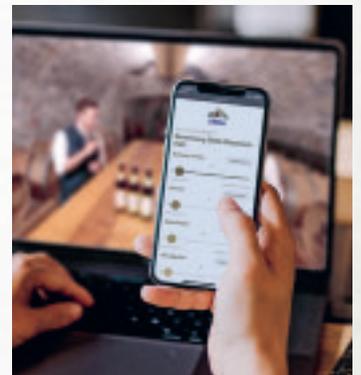
Mehr auf Seite 4



ALPHOTEL BODEN BALDERSCHWANG

Mitten im Skigebiet auf 1250m, eingebettet in malerische Natur und fern jeder Nachbarschaft, liegt Boden Balderschwang.

Mehr auf Seite 5



DIGITALES BIERERLEBNIS

Niklas Zötler und Dennis Marquardt laden zur digitalen Reise durch die älteste Familien-Brauerei ein.

Mehr auf Seite 7





Liebe Zötler Bier-Freundinnen und -Freunde,

auch wenn der Sommer dieses Jahr ziemlich schleppend in Fahrt kommt und wenig Konstanz an den Tag legt, fühle ich dennoch in vielen Bereichen eine sommerliche Leichtigkeit. Diese findet ihren Ursprung aber eben eher in den gelockerten Corona-Restriktionen, als in Sonnenstunden und heißen Temperaturen.

Für unsere Brauerei führen die niedrigen Inzidenzwerte im Allgäu zum einen dazu, dass wir Mitte Juli zum ersten Mal seit anderthalb Jahren (!) wieder im großen Kreis der Belegschaft zusammenkommen und ein wunderbares Grillfest veranstalten konnten. Zum anderen können wir uns über steigende Absatzzahlen freuen, da nach unfassbaren sieben Monaten die Hotels und Restaurants im Allgäu endlich wieder öffnen durften. Da erträgt mein Brauerherz auch mal Regenwochen im Juli.

Die Situation im Juni war jedoch grenzwertig: nie zuvor in unserer Geschichte mussten wir innerhalb von nur wenigen Wochen die Getränkelager all unserer KundInnen aus Ho-

tellerie und Gastronomie von Grund auf neu bestücken. Nach dem langen Lockdown lagen die meisten Getränke (außer Mineralwasser) über dem Mindesthaltbarkeitsdatum und mussten ausgetauscht werden. Und da wir hier in dieser Zeit natürlich keinen Kundenwunsch unbeachtet lassen wollten, arbeitete unser Team in der Produktion, der Abfüllung und der inner- und außerbetrieblichen Logistik auf absoluter Höchstleistung. Wieder mal ein Beweis für unsere super Mannschaft!

ICH FREUE MICH SCHON RIESIG AUF DEN ERSTEN SCHLUCK BIER AUS UNSEREM NEUEN KELLER UND BIN ÜBERZEUGT, DASS WIR HIER WIEDER ZUR RICHTIGEN ZEIT DEN ENTSCHEIDENDEN SCHRITT FÜR UNSERE ZUKÜNFTIGE ENTWICKLUNG GEGANGEN SIND.

Gleichzeitig galt es, unsere Großbaustelle, den neuen Zötler Reifekeller, fertigzustellen und die elf neuen Reifetanks in Betrieb zu nehmen. Wir konnten unseren ambitionierten Zeitplan, trotz aller Turbulenzen auf den nationalen und internationalen Beschaffungsmärkten, größtenteils einhalten. Hier gilt mein großer Dank unseren beiden Betriebsschlossern und allen beteiligten Partnerfirmen für ihren großartigen Einsatz. Ich freue mich schon riesig auf den ersten Schluck Bier aus unserem neuen Keller und bin überzeugt, dass wir hier wieder zur richtigen Zeit den entscheidenden Schritt für unsere zukünftige Entwicklung gegangen sind.

Bei all der Euphorie und Leichtigkeit, schwingt permanent eine gewisse Unruhe, ja sogar Angst in meinen Gedanken mit. Die bevorstehende

Bundestagswahl (hätte sich vielleicht verschieben lassen) und die vermutete vierte Welle der Pandemie (lässt sich vermutlich nicht verschieben) hängen wie ein Damoklesschwert über uns und unserer kurz- bis mittelfristigen Planung. Eigentlich sollte sich kein/e PolitikerIn in Krisenzeiten Gedanken über mögliche Wahlergebnisse machen müssen, sondern lediglich das Wohl der Gesellschaft und der Wirtschaft im Blick haben. So sehe ich zum Beispiel keinerlei Ansätze, was wir aus den vergangenen Lockdowns gelernt haben und ohne ebendiesen die vierte Welle meistern könnten. Die Hoffnungen liegen augenscheinlich rein auf einer möglichst hohen Impfquote und der damit einhergehenden Herdenimmunität. Aber was, wenn dieses Ziel nicht erreicht wird? Eine erneute Zwangsschließung darf es speziell in der Gastronomie und Hotellerie sowie den Bildungseinrichtungen schlichtweg nicht mehr geben!

Für das Deutschland meiner Generation naht gerade das Ende einer Ära: Angela Merkel ist seit meiner „Erstwähler-Bundestagswahl“ vor 16 Jahren unsere Kanzlerin. Sie hat mit Sicherheit nicht alles richtig gemacht in dieser langen Amtszeit. Was sie aber besser als die meisten ihrer Berliner KollegInnen verstanden hat, ist das Thema Krisenmanagement und die Tatsache, dass sie nie ihre eigene Person in den Vordergrund gestellt hat, sondern immer den Dienst für die Bundesrepublik. Bei der bevorstehenden Bundestagswahl steht uns wahrscheinlich ein großer Umbruch bevor und ich bin gespannt, wer diese großen Fußstapfen ausfüllen kann – oder eigene, prägende hinterlässt. Ich wünsche Euch und uns jetzt noch ein paar unbeschwerte Wochen, mit dem größtmöglichen Anteil an Nächstenliebe durch Freunde, Nachbarn und Familie. Bleibt gesund und durstig!

Auf Euer Wohl!

N. Zötler
Niklas Zötler

UNSERE BRAUEREI BEKOMMT TATKRÄFTIGEN ZUWACHS

Wir freuen uns, drei neue Mitarbeiter in unserer Brauerei begrüßen zu dürfen.

Philipp Göhl und Thaddäus Fritz beginnen im September die 3-jährige Ausbildung zum Brauer und Mälzer. Wir wünschen den beiden einen guten Start und eine tolle Zeit bei uns. Außerdem unterstützt Raphael Stammel seit Juli tatkräftig unser Fahrer-Team. Sein sympathisches Auftreten macht ihn bei Kunden und Kollegen gleichermaßen beliebt.



Unsere drei neuen Helden. (Von links: Thaddäus Fritz, Raphael Stammel, Philipp Göhl)



WIR MACHEN MIT BEIM BÜNDNIS „KLIMANEUTRALES ALLGÄU 2030“

Im Interview mit Benedikt Wehrle, Leitung Qualitätssicherung und Umweltmanagementbeauftragter



Von wem wurde das Bündnis initiiert und was ist das Ziel?

Initiator des Bündnisses „Klimaneutrales Allgäu 2030“ ist das Energie- und Umweltzentrum Allgäu (EZA) mit Sitz in Kempten, die Schirmherrschaft trägt Dr. Gerd Müller (MdB). Ziel aller beteiligten Institutionen, Unternehmen und Kommunen ist es, bis 2030 klimaneutral zu werden. Der Schwerpunkt liegt hierbei auf der Reduktion der eigenen CO₂-Emissionen. Sollte eine unvermeidbare Restemission bestehen, wird diese durch Förderung von ausgewählten, klimastärkenden Projekten in der Region und im Ausland kompensiert. Das Bündnis bietet den Beteiligten regelmäßige Austausch- und Abstimmungstreffen oder eine unabhängige Energieberatung durch ExpertInnen.

Welche konkreten Maßnahmen setzt die Brauerei dafür um?

Seit 2020 bezieht unser Betrieb zusätzlich zu unserem eigens produzierten Strom ausschließlich Öko-Strom. Durch die Tourenoptimierung im Fuhrpark sparen wir Diesel ein, seit diesem Jahr kühlen wir mit einer effizienteren Tankkühlanlage (vorher Raumkühlung) und die Heizung wurde von Öl- auf Gasbrenner umgestellt. Wir setzen an jeder möglichen Stelle auf stromsparende Prozesse, aber es wird für unseren Betrieb nicht die eine Maßnahme geben, die uns klimaneutral werden lässt. Vielmehr ist es ein Prozess, in dem alle bestehenden Maßnahmen immer wieder überprüft, verbessert und verändert werden, um effizienter und ressourcenschonender produzieren zu können. Denn es ist nicht außer Acht zu lassen, dass wir als produzierendes Unternehmen andere Herausforderungen mit Blick auf Klimaneutralität haben, als z.B. Handelsunternehmen oder Arztpraxen.

Eine Idee für die Zukunft: Den Fuhrpark soweit möglich auf alternative Antriebe umstellen. Eine eigene E-Ladestation befindet sich bereits an der Brauerei.

Warum liegt uns dieses Bündnis am Herzen?

Wir als Brauerei wollen als lokales Unternehmen unseren Beitrag zum Klimaschutz leisten. Unsere Mitgliedschaft im Bündnis ist ein Baustein unseres täglichen Handelns, um unsere Heimat und damit die wunderschöne Kulturlandschaft des Allgäus zu pflegen und zu erhalten.

Weitere Informationen zum Bündnis „Klimaneutrales Allgäu 2030“ gibt es auf www.buendnis-klimaneutrales-allgaeu.de

DER GIPFEL DER ALLGÄUER BRAUKUNST

Die neue Partnerschaft mit den Oberstdorf-Kleinwalsertal Bergbahnen und Meckatzer Löwenbräu

Seit Ende letzten Jahres verbindet Meckatzer Löwenbräu und uns nicht mehr nur die Mitgliedschaft bei „Die Freien Brauer“ oder „Slow Brewing“, sondern auch die Partnerschaft mit den Bergbahnen in Oberstdorf und dem Kleinwalsertal (OK Bergbahnen). Somit kommen wir AllgäuerInnen und unsere Gäste zukünftig auf Nebel- & Fellhorn, Kanzelwand, Walmendinger Horn und Ifen in den Genuss der Bierspezialitäten aus den beiden führenden Allgäuer Familienbrauereien.

„Für uns Bräus ist das ein Meilenstein in unserer Firmengeschichte“, sagt Niklas Zötler. „Gemeinsam konnten wir die OK-Bergbahnen von unserem regionalen Konzept, unseren charakterstarken Bieren und von uns als Menschen überzeugen“, ergänzt Michael Weiß stolz. Die Bier-Partnerschaft zwischen den Bergbahnen und den beiden Familienbrauereien ist auf mindestens zehn Jahre ausgelegt und darf auch länger dauern, wenn es nach Andreas Gapp, Vorstand der Kleinwalsertaler Bergbahnen AG, geht: „Wir sind sehr froh darüber, mit den beiden führenden Allgäuer Familienbrauereien eine langfristige Partnerschaft eingehen zu können. Wir haben den gleichen Qualitätsanspruch, das passt einfach perfekt zusammen und wir haben noch viele Ideen, die wir gemeinsam realisieren möchten.“

Eine erste Idee, die bereits umgesetzt wird, sind die sogenannten „Bier-Genuss-Gipfel“. Hierzu findet Ihr auf Seite 8 noch weitere Informationen.



Ein Hoch auf die neue Partnerschaft! (Von links: Niklas Zötler, Andreas Gapp, Michael Weiß)



Michael Lucke

STECKBRIEF MICHAEL LUCKE

Jahrgang: 1969
 Familienstand: Verheiratet
 und zwei Jungs
 Wohnort: Wiggensbach
 Beruf: Geschäftsführer AÜW
 Hobbies/ Leidenschaften: Berg-
 sport, Fahrradfahren, Lesen

VON EINEM, DER GEKOMMEN IST, UM ZU BLEIBEN

Im Gespräch mit Michael Lucke

Eigentlich war geplant, das Allgäu und die Position als Geschäftsführer des AÜWs als eine Art berufliche Zwischenstation zu absolvieren. Nach seiner Anstellung bei Unternehmensberatungen wollte der studierte Kaufmann Michael Lucke die Power Point Präsentationen hinter sich lassen und reinspringen ins richtige Arbeitsleben. Fünf, sechs Jahre beim AÜW arbeiten, so war es gedacht. Dann mal schauen, was beruflich noch so möglich ist. 16 Jahre ist das inzwischen her. Und Michael Lucke ist immer noch Geschäftsführer bei AÜW. Er startete damals als jüngste Führungskraft mit 34 Jahren und widmete sich den Herausforderungen der Erneuerbaren Energien und der Marktliberalisierung. Inzwischen bearbeitet er als einer der ältesten Führungskräfte gemeinsam mit seinem Team die Themen wie Energiewende, Digitalisierung, dem damit einhergehenden Wandel der innerbetrieblichen Kommunikation und wie sich diese Veränderungen auf die Wertekultur des Unternehmens auswirken. Geblieben ist Michael Lucke als leidenschaftlicher, ambitionierter Geschäftsführer und inzwischen auch (Wahl-)Allgäuer mit Leib und Seele, weil der „Allgäuer Klebstoff“ seine Wirkung gezeigt hat, sagt er. Dieser Klebstoff besteht für ihn aus der familiären Kultur des AÜWs als Arbeitsplatz mit viel Raum für unternehmerische Entwicklung und Gestaltung auf der einen Seite. Und auf der anderen Seite aus den AllgäuerInnen mit ihrer verlässlichen, loyalen Art, die es dem gebürtigen Oldenburger und seiner Familie leicht macht, sich hier dauerhaft zuhause zu fühlen. Diese Allgäuer Mischung aus Weitblick (denn jede/r UnternehmerIn muss inzwischen deutschland- und sogar europaweit denken, um langfristig erfolgreich zu sein) und traditionellen Werten und Prinzipien, der oft gepriesenen Heimatliebe. Das ist es, was Michael Lucke zusagt.

Klar kommunizierte und definierte Werte werden auch im AÜW unter seiner Leitung gelebt. Gemeinsam wurden im Jahr 2018 fünf Grundwerte des Unternehmens erarbeitet, bei denen das Team bereits auf ein stabiles Wertegerundgerüst innerhalb der Unternehmenskultur zurückgreifen konnte. Heraus kamen diese 5 Kernwerte: Familie. Nachhaltigkeit. Verlässlichkeit. Unternehmerisch. Wertschätzung.

Sie ziehen sich durch alle Ebenen des Unternehmens und werden regelmäßig auf ihre Umsetzbarkeit überprüft. Doch wie füllt man diese oft als Plattitüden verwendeten Begriffe mit Inhalt? „Das ist und bleibt immer eine große Herausforderung. Und auch wir können an einigen Stellen sicher noch besser werden“, so Michael Lucke. Doch das AÜW versucht mit unterschiedlichsten Instrumentarien, diese Eckpfeiler in der täglichen Zusammenarbeit präsent zu halten und vor allem anwendungsorientiert zu gestalten. Regelmäßige Feedbackgespräche beispielsweise oder klare Gestaltungsprinzipien helfen dabei. Zudem auch eine offene Fehlerkultur und dass Probleme dort gelöst werden, wo die Verantwortung liegt. Das mag auf den ersten Blick selbstverständlich klingen, doch es bedeutet viel, dass in einem Unternehmen schriftlich festgehalten ist, dass „Fehler erlaubt sind“.

DIE WICHTIGSTE BASIS FÜR EINE GUTE ERGEBNISORIENTIERTE ZUSAMMENARBEIT IST DAS VERTRAUEN

In all den Jahren, in denen Michael Lucke nun schon das AÜW führt, hat sich der Führungsstil (nicht nur der eigene!) sukzessiv verändert. Als er 2004 ins Unternehmen kam fand er eher einen autoritären Führungsstil vor. Heute fokussiert sich Führung vor allem auf das Was und Wie. Die Führungskraft gibt das „Was“ vor, die Ausgestaltung, das „Wie“, ist die Rolle der Mitarbeitenden. „Die wichtigste Basis für eine gute ergebnisorientierte Zusammenarbeit ist das Vertrauen“, erklärt Michael Lucke. „Anders als früher muss ich als Führungskraft deshalb nicht 24 Stunden, sieben Tage die Woche erreichbar sein.“ In einer immer komplexer werdenden (Arbeits-)Welt sind agile Strukturen und klare Rollen essentiell, um effizient, aber auch flexibel agieren zu können, erklärt er.

Bei all den Veränderungen, Herausforderungen und dem hohen Tempo, das Michael Lucke bei seinen Überlegungen und Taten an den Tag legt, braucht es auch mal den Moment des An- und Innehaltens. Noch bis vor anderthalb Jahren holte sich Michael Lucke diese Auszeiten beim Bergsport und bei gemeinsamer Freizeit mit seiner Familie. Ersteres ist seit einem schweren Skiunfall und aktuell noch andauernder Regenerationsphase so nicht mehr möglich. „Rückblickend habe ich mich selbst und mein Umfeld mit meinem Tempo überfordert, obwohl ich mir auch damals schon Auszeiten genommen habe. Aber das Gas geben und Stehenbleiben habe ich seit dem Unfall neu lernen müssen“, erläutert er. Das Suchen und Finden nach neuen Lösungen und Herangehensweisen als Antwort auf die Herausforderungen, die einem das Leben immer wieder ungeplant vor die eigene Nase hält, bleibt ein unkalkulierbarer Teil des Unternehmertums – und des Menschseins. Um dem zu begegnen braucht es Optimismus, Schaffenskraft und gute Ideen. Das alles scheint Michael Lucke zu besitzen. Wie gut, dass einer wie er hier im Allgäu „kleben“ geblieben ist.



Das Gespräch führte Gesa Zötler, die als gebürtige Westfälin selbst den „Allgäuer Klebstoff“ kennen und lieben lernte.



BODEN BALDERSCHWANG – HÜTTENROMANTIK IM ALLGÄU



Auf den neuen Holzterrassen lässt sich der Sonnenuntergang wunderbar genießen.

Mitten im Skigebiet auf 1250 m, eingebettet in malerische Natur und fern jeder Nachbarschaft, liegt Boden Balderschwang, eine Skihütte, Berghotel und Eventlocation zugleich. Es bietet seinen Gästen ein vielfältiges Angebot aus Genuss, Erholung und Erlebnis. Trotz der Alleinlage des Hauses, ist es auch für Wandermuffel (oder Gäste mit viel Gepäck) mit dem Auto direkt zu erreichen – es gibt also keine Ausrede, Boden Balderschwang nicht doch einen baldigen Besuch abzustatten.

Das Credo des Hauses „Bodenständig gut“ spiegelt sich in der urigen Atmosphäre und der regionalen, rustikalen Küche wider. Geschlemmt werden Allgäuer Spezialitäten vor prasselndem Kaminfeuer im gemütlichen Gastraum der Hütte.

Die insgesamt 68 Betten, verteilt auf 21 Hüttenzimmer und ein Appartement, sorgen für einen erholsamen

Schlaf und ein uriges Wohnenerlebnis. Bietet dieser Ort im Sommer den perfekten Ausgangspunkt für Wander- oder Mountainbike-Touren, können sich die Gäste im Winter auf der nur 10 Meter entfernten Piste des Skigebiets Balderschwang ordentlich austoben und den Sportsgeist zu neuem Leben erwecken. Für Entspannung sorgt im Anschluss die große Sonnenterrasse, eine kleine Sauna oder der Naturpool direkt am Haus.

Auch für Feierwütige hat das Boden Balderschwang etwas zu bieten: eine 7000 Quadratmeter große Eventfläche direkt vorm Haus verspricht ungestörten Feierspaß für Familienfeste oder Teamevents. Denn das Team der hauseigenen Eventagentur „Allgäu Events“, zu denen u.a. auch das IgluHotel „IgluLodge“ auf dem Nebelhorn gehört, weiß, wie man individuelle, unvergessliche Tage für besondere Anlässe und Gruppen gestaltet.



ALPHOTEL BODEN BALDERSCHWANG

Matthias Lenz
Haus Nr. 50

87538 Balderschwang
Telefon 08328/1020

info@boden-balderschwang.de
www.boden-balderschwang.de



VERWÖHNPAKET ZU GEWINNEN

Wir verlosen einen Gutschein für ein Verwöhnpaket (2 Nächte) für 2 Personen (inkl. Halbpension) im Alphotel Boden Balderschwang.

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

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grünenstraße 2, 87549 Rettenberg. Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2021.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



SO BESONDERS WIE SEINE GESCHICHTE – UNSER 1447 KELLERBIER

Zu den Kellerbieren gehören in der Regel helle, untergärig gebraute Biere, die nicht filtriert werden. Dadurch bleiben die Trubstoffe dem Bier erhalten, wodurch dieses immer eine Naturtrübe aufweist. Und da naturtrübe Biere nicht nur süßiger aussehen, sondern auch mehr wertvolle Aminosäuren durch die gelösten Bestandteile des Hopfens und des Malzes beinhalten, wird häufig behauptet, dass Kellerbiere bzw. naturtrübe Biere die „gesünderen Biere“ seien. Eine weitere Besonderheit des klassischen Kellerbiers ist seine geringe Rezenz, also sein schwach ausgeprägter Kohlensäuregehalt. Diesen erlangte das Kellerbier – zumindest früher – durch die Tatsache, dass es ungespundet gelagert wurde. Dabei wurden die Tanks oder Fässer nicht mit einem Spund verschlossen, wodurch die entstehende Kohlensäure größtenteils entweichen konnte. Für das Kellerbier werden zudem meist dunkle Spezialmalze verwendet, um seine typisch bernsteinartige Färbung zu bekommen. Doch woher kommt eigentlich der Name Kellerbier?

Die heutigen Kellerbiere sind meistens eine Version des Lagerbiers aus Franken und stammen in ihrem Ursprung aus den Anfängen der zweiten Hälfte des Mittelalters. Denn damals mangelte es den Brauereien an Kühlmöglichkeiten und Kältetechnik, weshalb sie ihr Bier bevorzugt in den kalten Monaten (Oktober bis April) brauten und es anschließend im Kellergewölbe der Brauerei einlagerten. Diese Keller wirkten dann wie eine Art natürliche Kühlkammer. Zudem wurden die Keller im Winter mit Eisblöcken aus nahegelegenen zugefrorenen Seen oder auch mit Eiszapfen von den Eisgalgen der Brauerei befüllt, wodurch die Temperatur teilweise bis in den Spätsommer niedrig gehalten werden konnte. Um die Temperatur in den Kellern im Sommer zusätzlich runterzukühlen, wurden in Franken häufig Bäume mit großem und dichtem Blattwerk, wie Kastanien- und Eichenbäume, auf den Wiesen über den Lager- bzw. Bierkellern gepflanzt.

Ende des 18. Jahrhunderts etablierten sich dann die ersten Schankbetriebe oberhalb der Bierkeller, bei denen Besucher den ganzen Sommer über eingeladen waren, unter den schattigen Bäumen ein frisches Bier vom Fass zu genießen. So entstand auch die fränkische Redewendung „auf den Keller“ gehen. Zu Beginn wurde auch noch häufig das Mitbringen einer eigenen Brotzeit erlaubt, die dann mit den kellerfrischen Bieren auf den schattigen Plätzen genossen wurde. Mittlerweile sind die Brotzeit sowie eine mit Bierbänken bestückte Schankfläche unter einem Baumbestand aus Eichen, Linden oder Kastanien ein wichtiger

Bestandteil der bayerischen Biergartenkultur – wie eben auch das traditionelle Kellerbier. Gerade in Franken, insbesondere Bamberg, befinden sich noch heute mehr als 15 Brauereikeller, welche ein unterirdisches Labyrinth von über 20 km ergeben. Hier entspricht die ganzjährige Temperatur konstant 8°C – und das ohne zusätzliche Kühlung. Der Begriff Kellerbier stammt in seinem Ursprung also von den Bieren die frisch aus den damaligen Bierkellern serviert wurden.

Mit unserem 1447 Kellerbier haben wir nicht nur ein Bier kreiert, welches dieser Geschichte und damit seinem ursprünglichen Bierstil gerecht werden soll, sondern auch unserer Brauerei-Geschichte. Neben unserem Gründungsjahr im Namen, ziert unsere 21. Generation, Niklas Zötler, seit kurzem das Etikett des Bieres und soll mit seiner Illustration in unserem Eiskeller nochmal eine ganz besondere Hommage an die Traditionen und jahrhundertealte Geschichte unserer Brauerei richten. Gebraut wird unser 1447 Kellerbier mit einer sehr edlen, obergärigen „London Ale-Hefe“, welche im Geruch auch dominant wahrzunehmen ist. Durch diese besondere Hefe erhält das Bier seinen einzigartig frischen Geschmack. Begleitet wird dieser von fruchtigen Noten, die an reife Äpfel und Birnen erinnern. Das Zusammenspiel des Hopfens und des Malzes kann man durchaus als ausbalanciert bezeichnen, wobei die stärkere Hopfung unseres Kellerbiers die fruchtigen Noten nochmal perfekt abrunden soll.



Markus Sedlmeier, Teamleiter Gastronomie,
über unser 1447 Kellerbier

„Für mich gibts nichts Schöneres, als ein gut gekühltes Kellerbier an einem heißen Sommernachmittag im Biergarten. Und wenn es dann noch in einem kalten Steinkrug serviert wird, ist es perfekt. Wir bieten unseren Gastronomiekunden deshalb seit Anfang Mai einen exklusiven Steinkrug für unser 1447 Kellerbier an. Und für alle Liebhaber gibts die Steinkrüge selbstverständlich auch in unserem Brauereimarkt in Rettenberg in 0,3 l und 0,5 l für den perfekten Biergenuss daheim.“



HERBERT'S GENUSS-KOLUMNE BIER & FEINES ESSEN



Biersommelier und Hobbykoch Herbert Zötler empfiehlt zu unseren Bieren korrespondierende Genussgerichte. Im Wein-Bereich ist das Thema „richtiges Essen mit dem richtigen Wein“ weit verbreitet, logisch und normal, dass selbst Nicht-Weintrinker ein paar Grundregeln beherrschen: Weißwein zu Fisch, Rotwein zu dunklem Fleisch, Süßwein zu Dessert oder Käse. Die Vielfalt der deutschen Bierkultur und das entsprechend große Geschmacksspektrum lassen aber weit mehr wunderbare Kombinationsmöglichkeiten zu! Bier ist wirklich ein hervorragender Essensbegleiter. Nur steht das Bier beim Thema Genuss leider oft an zweiter Stelle. Hier setzt Herbert Zötler mit seinen Insider-Tipps an. „Klar sind meine Empfehlungen rein subjektiv“, betont der Senior-Bräu, „aber ich habe festgestellt, dass die von mir gewählten Kombinationen zu ‚Bier & feines Essen‘ bei meiner Familie und auch im Freundeskreis sehr gut ankommen.“ Und deshalb gibt der Seniorchef hier und in den folgenden Ausgaben der Zötler Post seine Empfehlungen gerne weiter.

ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE ZUM KELLERBIER

Es fällt mir wirklich schwer, das ideale Essen zu unserem Kellerbier auszusuchen – weil diese milde, obergärige Bierspezialität zu wirklich vielem passt. So genieße ich zum Beispiel das naturtrübe Bier gerne zu würzigen Käse-Spezialitäten: perfekt ist ein charakterstarker, gereifter Allgäuer Bergkäse (am besten ohne Brot!), aber auch Schimmelkäse wie Roquefort oder Saint Agur aus Frankreich harmonieren perfekt! Meine absolute Lieblings-Kombination aber sind frisch zubereitete Allgäuer Kässpätzle! Das ist wirklich großes Kino! Wenn dann noch das Kellerbier in einem vorgekühltem Steinkrug serviert wird, tanzen meine Geschmacksknospen auf der Zunge einen Jubel-Walzer. Das Problem bei diesem Genuss-Tipp ist allerdings die Zubereitung der Kässpätzle!



Hier gibt es je nach Geschmacksvorliebe fast endlose Variationen und Geheimrezepte. Von der Zubereitungsart meiner Frau Barbara weiß ich, dass zwei Punkte wichtig bzw. ausschlaggebend für den Geschmack sind:

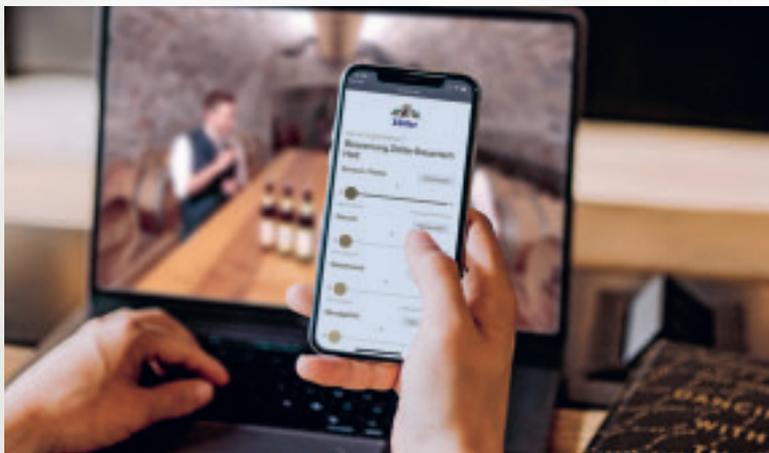
1. Frische, klassische Zubereitung der Spätzle mit Hobel (nie aus der Tüte!) und idealerweise ersetzt ihr bei der Teigzubereitung einen Teil der benötigten Wassermenge durch Zötler Hefeweizen! 2. Entscheidend für den Geschmack ist letztlich die Käsemischung aus mindestens drei verschiedenen Käsesorten, einer davon sollte ein richtig würziger Käse sein. Am besten zusammengestellt vom Käsegeschäft Ihres Vertrauens (in unserer Gemeinde ist dies die „Käsbuind Kranzegg“ von Käse-Sommelière Gabi Körbe).

Mir schmecken die Kässpätzle meiner Frau am besten mit abgeschmälzten Zwiebeln, frischem Schnittlauch, ein bisschen grobem Pfeffer und einer Scheibe Bauernbrot. Und natürlich einem Krug Zötler 1447 Kellerbier.

DIGITALES BIERERLEBNIS FÜR ZUHAUSE. DIE ZÖTLER ONLINE-TASTINGS SIND GESTARTET!



Die gesamte Vielfalt von Bier kann ab sofort auch ganz entspannt von Zuhause aus erlebt werden. Denn bei unseren Zötler Online-Tastings werden nicht nur die verschiedensten Bierstile verkostet, sondern auch jede Menge spannende Geschichten rund ums Thema Bier erzählt – und das Ganze live in Euren Wohnzimmern!



Corona hat es uns schwer gemacht, unsere Brauerei-Erlebnisse wie Führungen und Braukurse weiterhin anzubieten. Um unseren KundInnen und Fans trotzdem die Möglichkeit zu bieten, unsere Familien-Brauerei hautnah zu erleben, kam unser Bräu auf die tolle Idee eine Online-Veranstaltung ins Leben zu rufen. Gesagt, getan! In den letzten Monaten konnten wir gemeinsam mit der Agentur vierpunkt und Allgäu Events ein digitales Brauerei-Erlebnis in Form von Online-Tastings entwickeln. Dabei laden unser Bräu Niklas Zötler und unser Biersommelier Dennis Marquardt regelmäßig zu einer spannenden Reise durch unsere Brauerei ein. Bei diesen 360°-Live-Events werden nicht nur sechs verschiedene Bierstile gemeinsam verkostet, sondern auch die Möglichkeit geboten, mit der Brauerei und unserem Publikum via Smartphone in Interaktion zu treten. Gemeinsame Bierbewertungen, Fragerunden und ein Bierquiz erwarten die TeilnehmerInnen – und das Ganze live. Die erste Veranstaltung hat bereits Anfang Juli stattgefunden und war ein voller Erfolg mit TeilnehmerInnen aus ganz Deutschland.

Aktuell bieten wir im Rahmen unserer Zötler Online-Tastings die Veranstaltungsreihe „Eine Reise durch die älteste Familien-Brauerei der Welt“ an, bei der alle TeilnehmerInnen ein Tasting-Paket mit den passenden sechs ausgewählten Bierspezialitäten unserer Brauerei erwartet. In den Paketen sind jeweils auch ein Zugang zum YouTube Livestream sowie ein passendes Verkostungsglas enthalten.



Mehr Infos unter:
shop.zoetler.de

ECHE ALLGÄUER FEIERN AUCH OHNE FESTWOCHE!

Gemeinsam mit Schaber Trachten, der Allgäu Brennerei und höfats feierten wir den Allgäuer Sommer mit einer tollen Gewinnspiel-Aktion.

Auch wenn die Festwoche dieses Jahr nicht stattfinden konnte, blieben wir unserer Tradition treu und widmeten den Sommer unserer geliebten Festwoche: in Tracht, mit kühlem Bier und leckeren Schnäpsen. Wie es echte Allgäuer eben so tun. Und damit auch unsere KundInnen und Fans ihren Sommer so richtig feiern konnten, haben wir tolle Allgäuer Genusspakete im Rahmen unserer Gewinnspiel-Aktion auf Social Media verlost. Ein voller Erfolg mit vielen TeilnehmerInnen und drei glücklichen GewinnerInnen.



Wir suchen ab sofort:

*Leitung (m/w/d) Qualitätssicherung,
Nachhaltigkeitsmanagement & Arbeitssicherheit*

Deine Aufgaben:

Im Rahmen der Qualitätssicherung bist Du in unserer Brauerei für die Organisation sämtlicher Qualitätskontrollen im Produktions- und Abfüllprozess verantwortlich. Daneben liegt der Bereich unseres Zötler Nachhaltigkeitsmanagements (Qualitäts- und Umweltmanagement) ebenso in Deinen Händen, wie das Thema Arbeitssicherheit. Du bist Teil eines grandiosen Teams und arbeitest Seite an Seite mit unserem Leiter der Produktion und unserem Leiter der Abfüllung. Als Stabsstelle bist Du direkt dem Geschäftsführer unterstellt und profitierst von kurzen Entscheidungswegen.

Deine Qualifikationen:

Braumeister/-in oder Lebensmitteltechnologie/-technologin mit Berufserfahrung in Produktion und Qualitätssicherung im Brauwesen.

Was wir Dir bieten:

Eine unbefristete Stelle in einer der schönsten Regionen Deutschlands mit leistungsgerechter Vergütung. Neben einer flachen Hierarchie und modernsten Arbeitsmitteln erwarten Dich außerdem eine familiäre, teamorientierte und professionelle Atmosphäre, sowie Raum für Deine eigenen Ideen.



Jetzt bewerben!

+49(0) 8327/921-0 | personal@zoetler.de

NICHT GANZ BIERERNST

Der Psychiater wird gefragt, wie man einen Verrückten erkennt. „Wir führen den Patienten in einen Raum mit einer gefüllten Badewanne, daneben Eimer, Tasse und Löffel. Dann soll er die Wanne leeren.“

„Und wer normal ist, nimmt den Eimer, oder?“

„Nein“, sagt der Psychiater „der zieht den Stöpsel!“

BIER-GENUSS-GIPFEL AUF DEM FELLHORN

Zusammen mit der Meckatzer Löwenbräu und den OK-Bergbahnen veranstalten wir Bierverkostungen auf der Gipfelstation des Fellhorns und laden ein zu einer kulinarischen Reise durch die Allgäuer Familien-Braukunst.

Verändert ein Bier seinen Geschmack auf 2037 m über dem Meer? Kann man ein Bier wirklich zu einem süßen Allgäuer Nußkuchen trinken? Tut ein „gestacheltes Bier“ weh? Gemeinsam mit einem professionellen Biersommelier der Familien-Brauereien Meckatzer und Zötler durch die Allgäuer Biervielfalt reisen: In der 1,5-stündigen Veranstaltung werden neben sechs verschiedenen Bierspezialitäten auch die dazu – fürs Allgäu so typischen – kulinarischen Begleiter verköstigt. Ein unvergesslicher Nachmittag voller Köstlichkeiten und dem vielleicht schönsten Ausblick auf die Berge des Allgäuer Hauptkamms. Mehr Informationen zur Veranstaltungsreihe und den verfügbaren Terminen unter: ok-bergbahnen.com/genuss-sinne

Zötler IMPRESSUM

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

PRODUKTION/DRUCK
Eberl & Koesel
Fine Prints,
Altusried-Krugzell
www.eberlkoesel.de

REDAKTION
Gesa Zötler
Niklas Zötler
Ludwig Berbalk

FOTOS
Bastian Morell
Andi Mayr
Philipp Angerhofer
AÜW