



Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG

FESTLICHER GENUSS

Genau das richtige Bier, um die kalten Wintertage in der warmen Stube zu genießen.

Mehr auf Seite 7



2. AZUBI-AWARD FÜR DIE GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Insgesamt 12 Auszubildende wurden im November zum „Zötler Bierbotschafter“ ernannt.
Mehr auf Seite 2



DAS GRÜNE GOLD DER BRAUER

Im Gespräch mit Dipl.-Ing. Walter König, Geschäftsführer im Bayerischen Brauerbund.
Mehr auf Seite 3



INTERVIEW MIT THERESIA SCHWARZ

Über den Wert des Ehrenamtes und die Schönheit der Alpwirtschaft.
Mehr auf Seite 5



HOTEL MOHREN OBERSTDORF

Hier vereinen sich Tradition und Genuss im Herzen Oberstdorfs.
Mehr auf Seite 6





Liebe Zötler Bier-Freundinnen und Freunde,

in meinem letzten Kommentar in unserer Zötler Post vom August, habe ich meine Angst vor einer vierten Corona-Welle und dem Regierungs-Vakuum nach der Bundestagswahl zum Ausdruck gebracht. Leider hat sich beides bestätigt: wir schreiben jeden Tag neue Rekordwerte bei den Neuinfektionen, die Intensivstationen sind überlastet, die alte Regierung hat monatelang zugeschaut und die neue muss sich erst finden. Mittlerweile hat sich meine Angst in großen Groll verwandelt. Es ist mir ein absolutes Rätsel, wie wir mit 21 Monaten Erfahrung Pandemie wieder in einer völlig aussichtslosen Lage gelandet sind. Das ist meines Erachtens nur mit einem massiven Führungsversagen zu erklären und natürlich mit einer miserablen Impfquote bei uns im Freistaat. Wir stehen mal wieder vor einer absolut unplanbaren Zukunft was die kommenden Monate betrifft, unsere KundInnen in Gastronomie und Hotellerie stehen effektiv wieder im Lockdown, und das aktuell ohne jegliche Unterstützung durch den Staat! Auch wenn die Gastronomie (noch) geöffnet ist, bleiben die Umsätze aus, wenn

Weihnachtsfeiern abgesagt werden und wegen 2G(+) die Gäste zu Hause bleiben. Und das mal wieder komplett unverschuldet. Wer hier nicht seinem Frust erliegt und seinen Laden endgültig zusperrt, hat meinen größten Respekt verdient. Zumal hinzu kommt, dass die Branche seit Langem unter (und durch Corona massiv beschleunigtem) Personalmangel leidet.

Dieser Fachkräftemangel kommt zwar nicht unerwartet, aber ist zum Teil auch durch ein völlig falsches Bild der Jobs in der Gastro getrieben. Natürlich gab und gibt es auch in dieser Branche schwarze Schafe, aber die Masse an Arbeitgebern schafft hier wunderbare Arbeitsplätze, die angemessen entlohnt sind und ein großes Maß an Selbstverwirklichung in großartigen Teams bieten. Es wird dringend Zeit, dass die Verbände hier auch flächendeckend Aufklärungsarbeit betreiben und die Arbeit wieder ins „rechte Licht“ rücken. Mal schauen, was sich hier im nächsten Jahr ergibt.

UNS STEHT EIN GRANDIOSES JUBILÄUM BEVOR, DENN WIR DÜRFEN IN 2022 AUF 575 JAHRE ALLGÄUER BRAUKUNST ANSTOSSEN

Apropos nächstes Jahr: Uns steht ein grandioses Jubiläum bevor, denn wir dürfen in 2022 auf 575 Jahre Allgäuer Braukunst anstoßen! Eine Geschichte, die uns einerseits mit Ehrfurcht und Stolz erfüllt und andererseits Mut macht, dass wir diese Krise überstehen. Denn unsere Vorfahren haben mit zwei Weltkriegen, der Pest und dem Schwedenkrieg weit Schlimmeres gemeistert.

Eine schwere Entscheidung mussten wir allerdings diesbezüglich schon vor mehreren Monaten

treffen. Das geplante große Bierfest mit KundInnen und Fans haben wir auf 2023 verschoben, da die ungewisse Corona-Lage eine Planung leider unmöglich macht. Nichtsdestotrotz bereiten wir für das kommende Jahr einige Überraschungen und kleinere Events vor, die wir trotz Corona durchführen können, unter anderem eine Biergarten-Tour mit unserem Oldtimer-LKW, saisonale Bieranstiche, Genuss-Abende und ein Jubiläums-Preisschafkopfen.

Seid gespannt und stoßt mit uns an auf 575 Jahre Tradition, Heimat und Familie.

Abschließend kann ich für 2021 dennoch ein positives Fazit für unsere Brauerei ziehen. Auch wenn uns der Umsatzseinbruch, fünf Monate Lockdown und ein verregneter Sommer, stark gebeutelt haben, konnten wir deutliche Absatzsteigerungen bei unseren Hauptsorten Gold und Bayerisch Hell, bei unseren saisonalen Spezialitäten wie Maibock, Osterbier und Festbier und unserem 1447 Kellerbier erzielen. Ein klares Zeichen von Euch allen, dass sich höchste Qualität und Charakterstärke auch in schwierigen Zeiten durchsetzen.

Falls Ihr es noch nicht probiert habt, solltet Ihr unbedingt unser Kellerbier im neuen Steinkrug (am besten eisgekühlt) probieren. Ein Hochgenuss! In diesem Sinne, sage ich vielen Dank für Eure Treue und Verbundenheit und wünsche Euch allen eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.

Auf Euer aller Wohl!

Niklas Zötler

Liebe Kundinnen und Kunden,

leider bleiben auch wir nicht von den teils massiven Preiserhöhungen im Einkauf verschont.

Aktuell sehen wir uns mit Kostensteigerungen in fast allen Bereichen, von Energie, über Rohstoffe, bis hin zu Kisten, Flaschen und Fässer konfrontiert. Daneben steigen auch die Löhne und Gehälter unserer Mitarbeitenden in einem fairen Ausmaß.

Da wir diese Kosten nicht mehr mit internen Optimierungen auffangen können und unsere Qualitätsansprüche weiter aufrecht erhalten wollen, sehen wir uns zu einer Preiserhöhung zum 01.02.2022 gezwungen. Der Preis für eine Kiste Zötler Bier im Handel steigt somit um einen Euro an.

Wir hoffen auf Euer Verständnis und versprechen die gleiche Leidenschaft und Hingabe, wie bisher in unsere Charakterbiere zu stecken!

2. ZÖTLER AZUBI-AWARD FÜR DIE GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Nachdem der Zötler Azubi-Award wie so vieles in 2020 coronabedingt abgesagt werden musste, konnte Anfang November endlich die zweite Ausgabe der innovativen Lehrlingsfortbildung stattfinden. Insgesamt 12 Auszubildende aus der Hotel- & Gastro-Branche kamen am 02. November für einen intensiven Schultag zu uns nach Rettenberg.

Im Anschluss an eine Brauereiführung durch Niklas Zötler, bei der der Brauprozess mit all seinen Facetten vermittelt wurde, übernahm Biersommelier Andreas Heiß die jungen Erwachsenen und lehrte sie einen Tag lang alles Wissenswerte rund um's Bier. Der Fokus hierbei lag in der Vermittlung der unterschiedlichen Bierstile, der richtigen Art der Verkostung und der Präsentation der Biere am Gast.

Dank großer Motivation jedes/r Einzelnen und einer perfekten Wissensvermittlung haben alle Azubis bestanden, dürfen sich jetzt „Zötler Bierbotschafter“ nennen und die Leidenschaft Bier zu ihren Gästen in die Ausbildungsbetriebe weitertragen.

Die „Siegerin“ der diesjährigen Ausgabe des Zötler Azubi-Awards Katharina Walk aus dem Hotel Bergkristall – Mein Resort im Allgäu zieht folgendes Fazit: „Mir haben die 2 Tage sehr gut gefallen. Die Informationen waren super und ich habe richtig viel zum Thema Bier gelernt. Daher freue ich mich, dieses neue Wissen gemeinsam mit meinen Mitstreitern den Hotelgästen weitervermitteln zu können.“

DAS GRÜNE GOLD DER BRAUER: DER HOPFEN

Dipl.-Ing. Walter König ist Geschäftsführer im Bayerischen Brauerbund und in dieser Funktion unter anderem für Rohstoffe und Agrarfragen von uns Mitgliedsbetrieben verantwortlich. Sein Herz schlägt für nachhaltigen Biergenuss und im Speziellen für Malz und Hopfen. Ein perfekter Partner für ein Gespräch über das grüne Gold der Brauer – den Hopfen.



Lieber Herr König, was fasziniert Sie persönlich so sehr an der Kulturpflanze Hopfen, dass Sie ihr einen nicht unerheblichen Teil Ihres Lebens widmen? Was macht Hopfen so besonders?

Als Pflanze ist Hopfen einfach faszinierend! Sobald es im Frühjahr warm wird, treiben aus dem mehrjährigen Wurzelstock zahlreiche Triebe aus. Sie ranken sich an allem hoch, was sie als Kletterhilfe finden. Hopfen gilt als eine der am schnellsten wachsenden Pflanzen, er wächst im Schnitt 10 cm am Tag und wird bis Mitte Juni über sieben Meter lang. Zudem bin ich immer wieder erstaunt, wie vielseitig verschiedene Hopfensorten in der Aromausprägung im Bier sind – das reicht von trockener, herber Bittere bis zu süßlichen tropischen Fruchtnoten.

Können Sie uns bitte einen Überblick über den Einsatz und die Wirkweise von Hopfen in der Brauerei geben?

Hopfen wird in der Brauerei wie ein teures Gewürz eingesetzt. Nur wenige Dolden enthalten so viele hochkonzentrierte Inhaltsstoffe, dass ihre Menge und Qualität einen großen Einfluss auf das fertige Bier haben. Ein bisschen wie Safran in der Küche! Schon im Mittelalter wussten die Menschen, dass Hopfen aufgrund seiner antiseptischen Wirkung das Bier haltbar macht, und ihm einen leicht bitteren Geschmack- aber auch angenehmes Aroma gibt. Damit sich diese Wirkung im Bier entfaltet, muss Hopfen in der Bierwürze gekocht werden. Braumeister achten deshalb ganz genau darauf, welche Hopfensorten sie zu verschiedenen Zeitpunkten in den Sud geben, damit die gewünschte Komposition aus Bittere und Aroma entsteht.

In welche Kategorien kann man Hopfen unterteilen und worauf muss der Braumeister bei der Auswahl achten?

Grundsätzlich unterscheidet man zwei Kategorien von Hopfensorten: die Bitterhopfen und die Aromahopfen. Wie der Name schon verrät, sind die Bitterhopfen mit ihrem hohen Anteil an sog. Alphasäure für die Bittere im Bier, und die Aromasorten aufgrund ihrer klassischen bis fruchtigen Hopfenöle für die Aromatik verantwortlich. Der Braumeister wählt für jede Biersorte nach Qualität der Bittere und Intensität der Aromausprägung verschiedene Hopfensorten aus. Das ist nicht einfach, da auch Einflussfaktoren wie das Klima, der Boden (Terroir) und der Erntezeitpunkt diese Eigenschaften den Hopfen Jahr für Jahr unterschiedlich ausfallen lassen. Jede Hopfenpartie wird deshalb vom Braumeister vor dem Kauf genau begutachtet und geprüft.

Ist im Hopfenmarkt viel Bewegung oder nutzen Deutsche Brauer hauptsächlich die traditionellen Hopfensorten?

Bis vor ca. 60 Jahren gab es nur wenige Hopfensorten, die sog. Landsorten. Sie wurden in den Anbaugebieten Hallertau, Tettmang, Spalt, Saaz und im Elsass über Jahrhunderte kultiviert. Klassische Kreuzungszüchtung brachte dann agronomisch leistungsfähigere Sorten mit unterschiedlicher, für den Braumeister interessanten Zusammensetzungen der Inhaltsstoffe hervor. Seit den 90er-Jahren haben sich mit Beginn der Craftbeer-Bewegung neben den klassischen Hopfensorten auch innovative Sorten mit außergewöhnlichen Aromausprägungen am Markt etabliert. Zudem wurden die Bittersorten immer leistungsfähiger. Heute stehen in der Züchtung jedoch insbesondere Nachhaltigkeitsziele beim Hopfenanbau im Fokus: höhere Resistenzen gegen Krankheiten für weniger Pflanzenschutz, hoher Ertrag bei weniger Düngereinsatz für mehr Grundwasserschutz und natürlich eine hohe Klimatoleranz, denn die alten Landsorten kamen mit den heißen Sommern der letzten Jahre nicht mehr zurecht. Auch wenn viele Braumeister noch an ihren traditionellen Hopfensorten festhalten, werden sich die „neuen“ Hopfensorten alleine aus Nachhaltigkeitsgründen im Markt durchsetzen.

Gibt es so etwas wie einen Lieblingshopfen der Deutschen oder anderer Biernationen?

Ja, das kann man schon so sagen. Deutsche Braumeister setzen für klassische Biersorten in erster Linie Herkules als Bitterhopfen und Perle oder Hallertauer Tradition für die Aromagaben ein. In den USA, der zweitgrößten Hopfenbaunation neben Deutschland, werden z.B. für die Bittere ein Gemisch aus den Sorten Columbus, Tomahawk und Zeus und fürs Aroma Citra eingesetzt. Das könnte man auch für Belgien und Tschechien fortführen. Jede traditionelle Biernation hat auch aus Gründen der Regionalität ihre „Lieblingshopfen“ die den Biergeschmack prägen. Trotzdem gehen rund 80% der in Deutschland produzierten Hopfen in den Export und Deutschland versorgt über ein Drittel der Brauer weltweit mit den Sorten aus unseren Anbaugebieten.



Dipl.-Ing. Walter König ist Geschäftsführer im Bayerischen Brauerbund und in dieser Funktion unter anderem für Rohstoffe und Agrarfragen von uns Mitgliedsbetrieben verantwortlich.



UNSERE HELDEN. IM EINSATZ FÜR UNSERE KUNDEN.

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



DIE KUNDEN- VERSTEHER

Tagtäglich im Einsatz, um die Wünsche unserer Kundschaft zu erfüllen und alle Lager in Gastronomie, Hotellerie und Handel mit unserem flüssigen Gold zu bestücken. Sie holen Bestellungen ein, planen unsere Touren und sind die „guten Seelen“ unseres Fuhrparks.

► Katharina Schöll, Michael Waskow (Leitung Logistik) und Christina Brutscher

DIE ORDNUNGS- HÜTER

Unsere Lageristen und Kommissionierer sorgen für den notwendigen Umschlag, die Be- und Entladung unserer LKWs und natürlich für Ordnung und Sauberkeit in Lager und Verladehof.



◀ Christian Mildner, Jürgen Kleber, Erich Schöll und Michael Übele. Unser Kommissionierer Tuncay Icer fehlte leider beim Fotoshooting.





Theresia Schwarz mit ihren Töchtern

LIEBER AUF-, STATT UMFALLEN

Im Gespräch mit Theresia „Resi“ Schwarz

Sie ist Mitglied im Kreistag und der Regionalentwicklung Oberallgäu, im Beirat OATS OberallgäuTourismusService, und beim Verein Allgäuer Alpgenuss ist sie als stellvertretende Vorsitzende und Zuständige für das Marketing präsent. Sie moderiert auf dem Vihscheid in Obermaiselstein und ist Gründungsmitglied des Naturparks Nagelluhkette als Touristikerin der Hörnerdörfer. Nicht nur meckern darüber, dass sich Sachen nicht verändern, sondern selbst Teil des Gestaltens sein, das ist das Credo von Theresia „Resi“ Schwarz. Wichtig sei hierbei, so erklärt sie, dass man für sich genau abwägt und herausfindet, an welchem Platz und in welcher Stelle man gut wirken kann, z. B. regional oder überregional. Für ihr eigenes Tun nutzt sie ihr inzwischen sehr umfangreiches Netzwerk aus VertreterInnen und Beteiligten in Politik, Landwirtschaft und Tourismus. „Auch wenn der Kreistag eher eine behördliche Institution ist, kann ich als Mitglied auch hier praktische Dinge im Sinne der Bevölkerung bewirken und umsetzen“, sagt Resi Schwarz und macht damit Lust auf politisches Engagement. Sie setzt hierbei auf direkte und ehrliche, wenn auch zum Teil aneckende Kommunikation. „Ich lebe für meine Ehrenämter, denn da bekomme ich einen realen Einblick in den Alltag der Politik, des Tourismus und die Sorgen und Perspektiven der Einheimischen“, sagt die vierfache Mutter.

Besonders für den Tourismus schlägt ihr Herz – kein Wunder, als ausgebildete Tourismuskauffrau. Doch Resi Schwarz ist es wichtig, Tourismus nicht nur von Seiten der TouristInnen her zu denken, sondern auch die Position der Beherbergenden und der Einheimischen im Blick zu haben. „Eine Gästekarte wie die Allgäu-Walser-Card, die sollte noch mehr auch

für die einheimischen und ihre Familien gelten“, so ihr Appell. So wie der Zusammenschluss „Allgäuer Alpgenuss e.V.“ einen spür- und sichtbaren Effekt sowohl für Einheimische als auch für Gäste bietet: Die einen haben eine gute Plattform, sichtbar zu sein und die anderen erkennen unkompliziert auf einen Blick, welche Alpe regionale Produkte anbietet und – sehr praktisch – welche Alpe wann geöffnet hat.

Dass sich der Allgäuer Tourismus nicht nur in ein „höher, schneller, weiter“ entwickelt, wäre Resi Schwarz’ Wunsch. „Natürlich bin auch ich für einen nachhaltigen, bewussten Tourismus, der sich langsam verändern und anpassen darf. Doch mir ist auch wichtig, dass z.B. günstige ‚erschwingliche‘ Ferienwohnungen oder das Angebot an Campingplätzen (kein Wild-Camping!) ausgeweitet wird.“ Denn genau so divers die über 150 bewirtschafteten Allgäuer Alpen zur Einkehr sind, so unterschiedlich sind die Ansprüche der TouristInnen.

So wie Resi Schwarz ihre Ehrenämter durch Netzwerke verknüpft, so berühren sich auch die Themenfelder, in denen sie aktiv ist, immer wieder: Landwirtschaft kann nicht ohne Landwirtschaft gedacht werden und beides braucht den Tourismus hier im Allgäu, um auch in Zukunft eine sinnvolle, nachhaltige Verbindung aus Tradition und Fortschritt bilden zu können.

„Wertschätzung für die Alp- und Landwirtschaft und regionale Produkte beginnt bereits mit der spielerischen und erzieherischen Aufklärung im Kindergarten“, wünscht sich Resi Schwarz. „Dort sollten wir anfangen.“

STECKBRIEF THERESIA SCHWARZ

Jahrgang:

1981

Familienstand:

Verheiratet, vier Töchter

Wohnort:

Reichenbach bei Oberstdorf

Beruf:

Geschäftsführerin eines Fuhr- und Baggerbetriebs, Hausfrau, Mutter, Allgäuer Alpgenuss e.V., Marketing-Verantwortliche & 2. Vorsitzende

Hobbies/Leidenschaften:

Allgäu, Brauchtum, Tradition & Familienfreundin in alle Richtungen

Sie selbst sei sehr geerdet und durch feste Rituale schon seit frühester Kindheit aufgewachsen. Als ältestes von drei Kindern auf einem Bergbauernhof hat Resi Schwarz früh gelernt, was es heißt, Verantwortung zu übernehmen: sowohl auf der familiären als auch der wirtschaftlichen Ebene. Das bezeichnet sie jedoch nicht als Bürde oder Last, sondern als großes Geschenk. „Dabei haben mir Mama und Papa gezeigt, bei all der Arbeit und auch den Hürden, die einem das Leben in den Weg stellen mag, zufrieden zu sein.“ Diese Erfahrung gibt sie im Täglichen sowohl an ihre vier Töchter, als auch die erweiterte Familie und den Freundeskreis weiter. Aus jedem Satz ihres Erzählens ist zu hören: Da spricht eine Frau, die Familie lebt, mit allen lauten und leisen Momenten, den Zwiespälten und Stimmungen eines jeden Familienalltags im Gepäck. Ausgerüstet mit Frohsinn und dem festen Glauben daran, dass es das Leben schon gut mit uns meint – auch wenn mal dunkle Wolken am Himmel das sonnige Gemüt verdecken. „Wir haben vieles, aber eben nicht alles in unserem Leben in der Hand.“ Aber die Dinge, die sie gestalten kann, die packt Resi Schwarz an und versucht auch für sich selbst im Alltag kleine Auszeiten zu finden. So jodelt sie jeden Mittwoch in einer festen Gruppe, dem „Jolargsang Hörnerblick“, und tankt hier in der Gemeinschaft beim Singen schon seit mittlerweile 13 Jahren Kraft für neue Herausforderungen.

Ihr Traum war es immer, den Sommer auf einer Alpe zu verbringen. „Drum bin ich wohl auch beim Alpgenuss so aktiv“, erklärt sie. Weil sie Alpkultur so liebt und schätzt.

Den Traum des Alpsommers konnte sie sich bisher nicht erfüllen. Doch dafür hat sie sich zum 40. Geburtstag in diesem Jahr einen anderen Traum erfüllt: einen hellblauen VW Käfer, den sie als junge Frau bereits fuhr und mit dem sie jetzt, ganz bewusst und voller Freude, von einem Ehrenamtstermin zum nächsten braust.



Das Gespräch führte Gesa Zötler, die die Liebe zur Landwirtschaft nur zu gut nachempfinden kann.





HOTEL MOHREN OBERSTDORF

Hotel Mohren | Reisigl herzlich GmbH
 Marktplatz 6 | 87561 Oberstdorf
 Telefon 08322 / 9120
 info@hotel-mohren.de
 www.hotel-mohren.de



EXKLUSIVE GENUSSMOMENTE IN OBERSTDORF

Wo GenussliebhaberInnen voll auf Ihre Kosten kommen

Wer durch die schmalen Gassen in Oberstdorf schlendert und den Ort erkundet, kann das Hotel Mohren eigentlich gar nicht verfehlen. Zentral am Marktplatz liegt das renommierte 4-Sterne Hotel, zugleich das älteste Haus im Dorf. Der Charme der Grandhotel-Epoche ist heute noch allgegenwärtig und findet sich in diversen Formen im Hotel wieder. Stillvolle Zimmer, mit edlen Stoffen und hochwertigen Möbeln, Ornamenten und Kronleuchtern aus vergangenen Jahrzehnten. Eine kleine Zeitreise in die 20er-Jahre mit modernen Einflüssen.

Eins steht im Hotel Mohren an erster Stelle: Genuss! „La Dolce Vita“ im Süden Deutschlands mit Bergblick. Egal zu welcher Tageszeit, hier kann man sich rundum verwöhnen lassen. Gemütlich in den Tag starten bei einem reichhaltigen Schlemmerfrühstück mit regionalen Produkten. Nach einem Spaziergang durch die Allgäuer Täler eine heiße Schokolade und ein Stück Apfelstrudel auf der gemütlichen Sonnenterrasse genießen. Und als kulinarischer Abschluss des Tages wird abends ein 5-Gang-Abendmenü serviert. Bekannte Klassiker

der Grand Cuisine kombiniert mit raffinierten Highlights – die erstklassige Küche wird komplementiert durch eine Auswahl an hochwertigen Weinen aus aller Welt. Selbstverständlich steht das Hotel-Team bei der Auswahl der passenden Weine beratend zur Seite.

Exklusive Genussmomente, zum Abendessen oder auch zum Feiern, bietet auch der 500 Jahre alte Gewölbe-Weinkeller. Gemütlich bei Kerzenschein die edelsten Tropfen aus aller Welt probieren und in der urigen Atmosphäre eine leckere Vesper oder auch ein 4-Gänge-Menü genießen. Ein besonderer Abend in einer einmaligen Location.

Je nach Jahreszeit kreiert das Küchen-Team saisonale Gerichte und absolute Highlights. Geplant sind für das nächste Jahr beispielsweise traditionelle Gerichte mit Geschichte oder eine Genussreise nach Portugal und Spanien. Kulinarisch abgerundet wird das Jahr mit einem fulminanten Gala-Menü an Weihnachten und Silvester. Eine Tischreservierung ist immer empfehlenswert!

VERWÖHNPAKET ZU GEWINNEN

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

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

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstr. 2, 87549 Rettenberg. Einsendeschluss ist der 28. Januar 2022.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
 Eine Barauszahlung ist nicht möglich.





FESTLICHER GENUSS: UNSER FEST-BIER

Historisch betrachtet ist das Weihnachtsbier als solches eigentlich keine eigene Biersorte. Denn bei den meisten Winter- oder Weihnachtsbieren handelt es sich um ein Festbier bzw. Märzen. Dieser Bierstil kommt aus dem frühen 16. Jahrhundert und wurde immer im März eingebraut, um es dann zwischen April und September zu trinken. Es diente somit als ein „Bier für die saisonale Überbrückung“, also für die Sommermonate, in denen aufgrund der Temperaturen nicht gebraut wurde.

Unser Fest-Bier ist ein gehaltvolles, charakterstarkes und gleichzeitig sehr süffiges Bier. Seinen besonderen Geschmack erhält es durch die starke Betonung des Malzkörpers, welcher mit einer leichten Hopfenbittere perfekt abgerundet wird. Je mehr Malz der Würze im Sudhaus hinzugegeben wird, desto mehr Zucker kann vergoren werden. Daher ist unser Fest-Bier auch etwas stärker und somit genau richtig, um die kalten Wintertage in der warmen Stube zu genießen.



Martin Becker, Vertriebsmitarbeiter Gastronomie,
über unser Fest-Bier

„Ganz besonderer Genuss ist für mich in dieser Jahreszeit das Festbier unserer Brauerei. Nach einem ereignisreichen Tag zu Brotzeit und Entspannung im Feierabend ist diese absolute Bierspezialität ein schöner Abschluss. Gut gekühlt lässt das etwas stärker eingebraute, malzaromatische Festbier keinerlei Bierliebhaber-Wünsche offen. Eine dezent herbe Hopfenbittere rundet dabei das Geschmackserlebnis perfekt ab. In schöner Geselligkeit und angenehmer weihnachtlicher Atmosphäre für mich Lebensfreude pur. Zum Wohl!“



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.

FEST-BIER & FEST-ESSEN

Irgendwie freue ich mich schon auf die späten, kalten Herbsttage und den ersten Schnee. Denn dann verwandelt sich die Vorfreude auf ein Fest-Bier in wunderbare Genuss-Momente, wenn das trockene Holz im Kachelofen knackt und sich mein Glas mit dem bernsteinfarbenen Fest-Bier langsam füllt. Dieses Bier ist auch ohne Essen einfach ein Gedicht – weil alles stimmt! Eine perfekte Balance zwischen Hopfenspiel und Malz und ein bisschen mehr Alkohol (darum heißt es ja auch „Fest-Bier“).



Aber natürlich lässt sich das Fest-Bier auch super mit allerlei Köstlichkeiten aus der Küche kombinieren: Eine Krönung ist sicher das Zusammenspiel mit einer frisch zubereiteten Festtags-Gans (da läuft bei mir schon beim Schreiben das Wasser im Mund zusammen!). Fast nicht zu toppen! Auch mit jedem Braten lässt sich dieses Feiertagsbier ideal kombinieren und genießen.

Und: Es müssen nicht immer deftige Fleischgerichte sein. Zu vielen Nudelgerichten und Käse-Brotzeiten passt die Bierspezialität ausgezeichnet! Eines meiner Lieblings-Brotzeiten ist „Saurer Käs“ mit einem Allgäuer Romadur und feinen Zwiebeln – und klar, dazu gibt's fast nichts Besseres als ein Zötler Fest-Bier!

EINE REISE DURCH DIE ALLGÄUER FAMILIENBRAUKUNST

Am Donnerstag, dem 25.11. fand unser großes Online-Tasting-Spezial statt. Mit dabei waren diesmal Biere der Brauereien Meckatzer Löwenbräu, Clemens Härle, Schäffler Bräu, Bernardi Bräu und Hirsch Bräu. Diese Brauereien verbindet mit uns etwas ganz Besonderes: die Liebe und Leidenschaft zur Allgäuer Familien-Braukunst. In einer zweistündigen Live-Übertragung haben unser Bräu Niklas Zötler und unser Biersommelier Dennis Marquardt insgesamt sechs Allgäuer Bierspezialitäten mit einem Publikum von über 70 Personen live verkostet. Dabei wurde die Veranstaltung über einen YouTube-Livestream übertragen. Neben der Live-Verkostung und -Bewertung gab es diesmal auch wieder die Chance auf einen tollen Preis in unserem Bier-Quiz. Die Online-Tasting Termine für 2022 sind bereits in Planung und werden auf unserem Instagram-Account und der Website veröffentlicht.



HERZLICHEN DANK AN ALL UNSERE KUNDINNEN UND KUNDEN

Im Namen der Familien Müller und Zötler und aller Mitarbeitenden unserer Brauerei wünschen wir euch und euren Familien besinnliche Festtage, viele gemeinsame Stunden mit geliebten Menschen und einen zuversichtlichen Blick in das neue Jahr.

NICHT GANZ BIERERNST

Der Unternehmer macht einen Überraschungsbesuch in der Fabrik.

Ein junger Mann lehnt pfeifend an einem Pfeiler, die Hände in den Hosentaschen. Fragt der Unternehmer: „Wie viel verdienen Sie?“

„300 Euro die Woche.“ antwortet der junge Mann.

Der Unternehmer greift zornbeidend in seine Geldbörse, zählt 300 Euro ab und drückt sie dem jungen Mann in die Hand: „Hier ist ihr Wochenlohn, und jetzt raus hier und kommen Sie bloß nicht wieder!“

Wütend fragt der Unternehmer den Vorarbeiter: „Wie lang hat diese Pfeife schon hier gearbeitet?“

„Der? Das war der Pizzajunge.“

SPIEL, SATZ UND SIEG – IN DER HALLE UND DER BRAUEREI

Als Kapitänin der Sonthofener Allgäu Strom Volleys gibt sie jedes Wochenende in der Halle Vollgas, für die Kundschaft unserer Brauerei bietet sie unter der Woche den perfekten Service im Telefonischen Verkauf.

Kathi Schöll hat bei uns ihre Ausbildung zur Fachkraft für Büromanagement absolviert, bevor sie ins sogenannte „Expi-Team“ in die Logistik gewechselt ist und dort mit der unverwechselbaren Christina Brutscher den Kundinnen und Kunden die Wünsche sinnbildlich von den Lippen abliest.

Übrigens arbeitet sie bereits in zweiter Generation bei uns: Ihr Vater Erich ist ein echtes Urgestein

unserer Brauerei, der jahrzehntelang als Fahrer aktiv war und mittlerweile für die Ordnung im Verladehof sorgt.

Wir sind sehr stolz auf Kathis Leistungen bei den Volleyball-Damen, die aktuell nach vier Siegen und zwei Niederlagen auf Platz 5 in der Dritten Liga Ost stehen. Neben ihrem unerschütterlichen Kampfgeist, zeichnet sie sich als Teamplayerin durch sportliches Talent und Führungsstärke aus.

Für die restliche Saison wünschen wir Dir, liebe Kathi, starke Nerven, viel Erfolg und immer genug Leichtigkeit für das Meistern der anstehenden Herausforderungen.

Zötler IMPRESSUM

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

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

REDAKTION
Gesa Zötler
Niklas Zötler
Ludwig Berbalk

FOTOS
Andi Mayr
Moosalpe
Marcus Schäfer

Bayerischer
Braubund
Dominik Berchtold