



Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG



ZU BESUCH BEIM BERGGASTHOF SEEALPE

Wenn Gastfreundschaft ein Gesicht hat, dann das von Familie Waibel. Gabi Waibel betreibt schon seit 30 Jahren den Berggasthof Seealpe auf 1.280 Höhenmetern, hoch über Oberstdorf.

Mehr auf Seite 6



UNSER WEG DURCH DIE KRISE(N)

Den Kopf in den Sand zu stecken, löst keine Probleme.
Mehr auf Seite 3



IM INTERVIEW MIT CENTA THEOBALD

Über Blasmusik als Herzstück heimatlicher Kultur.
Mehr auf Seite 4



FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN

Zwei Jahre konnte wegen der Pandemie kaum gefeiert werden – nun geht ein Jahr mit vielen Festen zu Ende.
Mehr auf Seite 5



CHARAKTERSTARK: KORBINIAN DUNKEL

Früher war dunkles Bier der Standard, heute zählt es zu den Spezialitäten.
Mehr auf Seite 7





Liebe Zötler Bier-Freundinnen und Freunde,

haben wir alle im Herbst letzten Jahres noch auf ein Ende der kräftezehrenden Corona-Pandemie gehofft, so befinden wir uns seit Februar in einer noch viel größeren Krise, deren voller Umfang noch lange nicht abschätzbar ist. Mit einer gewissen Portion Sarkasmus und in Bezug auf die Geschehnisse in Großbritannien, fällt mir hierfür ein Slogan ein: „Die Krise ist tot, lang lebe die Krise!“ Die aktuelle Situation legt den Schluss nahe, dass wir uns mehr und mehr davon verabschieden sollten, unsere Realität starr in Gesetzmäßigkeiten zu denken, sondern möglichst flexibel bleiben müssen, für alle weiteren Herausforderungen und Krisen der Zukunft.

Auch wenn ich grundsätzlich ein optimistischer Mensch bin, so bin ich doch im Moment eher pessimistisch, was die nahe Zukunft der deutschen Wirtschaft betrifft.

Es vergeht seit Februar kaum eine Woche, in der wir nicht mit Lieferschwierigkeiten, Versorgungsengpässen und/oder Preiserhöhungen von unseren Lieferanten konfrontiert werden. Gleichzeitig zeigt unsere Regierung, zumindest in Bezug auf die Energieversorgung in unserem Land, wie realitätsfern Politik denken und handeln kann. Die geplante und kurz vor Umsetzung wieder eingestampfte Gas-Umlage ist nur ein Beispiel des übereilten Aktionismus der Ampel-Koalition. Diese

hätte in unserem Fall übrigens kommendes Jahr für Mehrkosten in Höhe von 100.000 € gesorgt. Die Produktion von Düngemittel liegt in fast ganz Europa aktuell still, weil die Kosten der Produktion zu 90% vom Erdgas-Preis abhängen und die Herstellung in Deutschland somit aktuell achtmal (!) teurer ist, als in Asien oder den USA! Wie kann man in so einer Situation eine Verlängerung der günstigen Energiegewinnung über Atomkraftwerke in den kommenden Jahren kategorisch ausschließen? Bitte nicht falsch verstehen – ich bin ein absoluter Befürworter der grundsätzlichen Abschaltung aller AKWs. Welche Gefahr hiervon ausgehen kann, sieht man ja aktuell am Beispiel „Saporischschja“. Aber wenn die Deutsche Wirtschaft in eine massive Rezession rutscht, sollte man meiner Meinung nach schon überlegen, ob ein Kompromiss (5 Jahre Weiterbetrieb der Deutschen AKWs) zumindest in einem Bereich dieser mannigfaltigen Krise für Entlastung sorgen könnte.

ES WERDEN AUCH WIEDER BESSERE
ZEITEN KOMMEN, UND DANN
WERDEN WIR HOFFENTLICH ALS
GESELLSCHAFT UND ALS INDIVIDUEN
FORTSCHRITTLICHER, NACHHALTIGER
UND SOZIALER DASTEHEN, ALS HEUTE

Die Zahlen zur Düngemittel-Produktion sind mir übrigens so geläufig, weil ein Nebenprodukt dieses Herstellungsprozesses CO₂ ist, das wir für unseren Abfüllprozess so dringend benötigen. Aktuell werden wir zum Glück regelmäßig beliefert, wenn auch nur mit Teilmengen, für die dann aber auch jeweils die gleichen Transportzuschläge fällig werden, wie für vollständige Lieferungen ... In der Konsequenz zahlen wir allerdings auch den doppelten Preis pro Tonne. Wobei die Höhe der Kostensteigerung von 100% gerade nicht mal ungewöhnlich ist – weitere Beispiele sind Gerstenmalz (+48%), Kronenkorken (+62%), Zucker für Limonaden und Biermischgetränke (+130%), Diesel (+37%) und Flaschen (+39%) und so weiter.

Als Unternehmer sehe ich diese Entwicklung äußerst kritisch, weil die Preiserhöhungen in dieser Größenordnung weit über die Steigerung der Energiekosten hinausgehen und wir gar keinen Verhandlungsspielraum mehr haben, weil manche Lieferanten uns dann einfach nicht mehr beliefern würden. Diese Situation lässt uns somit keine andere Wahl, als auch unsere Preise für Bier und alkoholfreie Getränke im Frühjahr 2023 zu erhöhen. Ihr könnt aber dahingehend beruhigt sein, dass die prozentuale Erhöhung wesentlich niedriger ausfällt, als oben beschrieben. Natürlich arbeiten wir auch mit voller Kraft daran, unsere internen Prozesse zu optimieren und zu verschlanken, denn fatalerweise wird die geplante Preiserhöhung nicht ausreichen, um die Kostensteigerungen aufzufangen. Vertiefende Infos zu unserem Umgang mit der Krise findet Ihr übrigens auf Seite 3.

Es ist eine wirklich komplexe und schwere Situation, in der wir uns gerade befinden. Dennoch und gerade deshalb sollten wir uns immer wieder daran erinnern – und das gilt auch als Mahnung an mich selbst – Mut, Engagement und Zuversicht zu behalten! So wie wir wohl alle versucht haben, etwas Positives aus der Corona-Krise mitzunehmen (z. B. Beschleunigung der Digitalisierung, Steigerung der persönlichen Resilienz, Wertschätzung für das gesellschaftliche Miteinander etc.), sollten wir auch in den bevorstehenden Monaten und Jahren den Fokus darauf legen, wie wir diese Krise als Chance nutzen können. Es werden auch wieder bessere Zeiten kommen und dann werden wir hoffentlich als Gesellschaft und als Individuen fortschrittlicher, nachhaltiger und sozialer dastehen als heute.

In diesem Sinne, wünsche ich Euch und uns allen Mut, Optimismus und Kraft für alle Herausforderungen, die uns erwarten. Bleibt uns treu und legt auch zukünftig Wert auf höchsten Genuss mit unseren einzigartigen Zötler-Bieren und Limonaden.

Auf Euer aller Wohl!

N. Zötler

Niklas Zötler



HERZLICH WILLKOMMEN IM TEAM ZÖTLER

Auch dieses Jahr gab es wieder kräftig Zuwachs in unserer Familien-Brauerei. Wir freuen uns deshalb sehr unsere neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Team Zötler begrüßen zu dürfen.

Von links nach rechts: Alexander Jörg (Mitarbeiter Instandhaltung, seit April), Jo Weigle (Personalmanager, seit September), Alexander Rothmayr (Maschinen- und Anlageführer, seit Oktober), Lena Lochner (Mitarbeiterin im Vertriebsinnendienst, seit Mai), Matthias Bührer (Mitarbeiter in der Buchhaltung, seit April), Max Fuchsluger (LKW-Fahrer, seit Juni). *Auf dem Foto fehlen: Alexandra Althaus (Auszubildende im kaufmännischen Bereich, seit September) und Dominik Hellweg (LKW-Fahrer, seit April).*

**Beste Arbeitgeber™
Allgäu**

**Great Place
To Work.** Deutschland
2022



UNSER WEG DURCH DIE KRISE(N)

Ein vertiefender Einblick in das Krisenmanagement unserer Brauerei – von Niklas Zötler

In der Corona-Krise mussten wir monatelang die fehlenden Umsätze aus der Gastronomie und dem Festebereich kompensieren. Wir standen regelmäßig vor komplett neuen Herausforderungen und unser Planungshorizont hat sich auf ein paar Wochen verkürzt, wir konnten uns aber durch unsere starke Marke und teilweise sehr schnelle und unkomplizierte Hilfe der Regierung (Kurzarbeitergeld) über Wasser halten.

Die aktuell beginnende Wirtschaftskrise stellt jetzt schon die Pandemie weit in den Schatten. Seit Kriegsbeginn sehen wir uns wöchentlich mit neuen Hiobsbotschaften konfrontiert: Einkaufspreise steigen in ALLEN Warengruppen exorbitant an (zwischen 30 – 130%). Lieferzeiten erhöhen sich drastisch (z. B. müssen wir LKWs mittlerweile 15 Monate im Voraus bestellen) und die CO₂-Versorgung in Deutschland kam nahezu komplett zum Erliegen. Wir kämpfen also gleichzeitig an mehreren Fronten im Einkauf und dazu kommt noch, dass die Inflation sich negativ auf das Kaufverhalten auswirkt und wir nicht absehen können, wie sich das große Damoklesschwert „Energieversorgung“ im nächsten Jahr entwickelt. Eine wirklich zermürbende Zeit, in der man zeitweise am liebsten den Kopf in den Sand stecken oder fliehen würde...

Wir stecken den Kopf aber nicht in den Sand. Ganz im Gegenteil: Unser Zötler-Team versucht die Ruhe zu bewahren, die Situation kritisch und transparent zu analysieren und dann geeignete Maßnahmen zu finden, um mit den Heraus-

forderungen umzugehen. Und das Allerwichtigste, wir verlieren unseren Humor nicht.

Eine Maßnahme, die uns nicht leicht von der Hand geht, ist die geplante Preiserhöhung im Frühjahr. Gleichzeitig ist dieser Schritt aber unumgänglich, da wir sonst große Verluste hinnehmen müssten. Eine weitere Maßnahme ist die kritische Auseinandersetzung mit all unseren internen Prozessen und die Suche nach möglichen Optimierungspotentialen, um unsere Kosten zu senken. Was kann digitalisiert und automatisiert werden? Wie können wir mit einfacheren Mitteln zum gleichen Ergebnis kommen? Welches Angebot suchen unsere Kunden wirklich und wie können wir deren Wünsche bestmöglich bedienen?

Wir möchten diese Krise tatsächlich als Chance nutzen, um unsere Brauerei und unsere Organisation weiterzuentwickeln und effizienter, nachhaltiger und agiler machen.

Mein Vater verwendete in unserer Familie und der Brauerei sehr oft folgendes Zitat von Ayn Rand: „Es gibt im Leben nur zwei Sünden – zu wünschen ohne zu handeln und zu handeln ohne Ziel.“ Dieses Zitat und die Vorstellung der Krisen, die meine Vorgänger bewältigen mussten, dient mir in der jetzigen Zeit besonders, um nicht den Mut zu verlieren und mit vollem Tatendrang nach Lösungen zu suchen.



UNSERE BRAUEREI MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN!

Bei unserer Brauerei-Besichtigung erfahrt ihr alles über die Zötler-Qualitätsphilosophie. Wir zeigen Euch, wie mit viel Hingabe und Erfahrung unsere einzigartigen Charakterbiere entstehen. Neben unserer vielfältigen Brautradition lernt ihr dabei auch die Geschichte unserer Familien-Brauerei kennen. Seht, fühlt, riecht und schmeckt, wie mit Liebe, Leidenschaft und dem unbedingten Willen zur Qualität unser Bier hergestellt wird. In unseren unterschiedlichen Führungen wird nicht nur Wissen rund um die Herstellung des Bieres vermittelt, sondern auch wie die Vielfalt der Hopfen- und Malzaromen jedem Bier seinen einzigartigen Charakter verleihen.

Ab sofort können alle unsere Brauerei-Führungen auch ganz bequem online gebucht werden. Auf unserer Homepage gelangt ihr über den Reiter Erlebnis direkt zur neuen Buchungsplattform. Neben Tickets findet ihr hier auch Gutscheine für unsere Führungen zum Verschenken.

Zum Start der neuen Buchungsplattform bieten wir unseren Zötler-Fans für kurze Zeit einen Rabatt-Code* mit 22% Nachlass an. Worauf wartet ihr also noch?

(*gültig für alle Buchungen bis zum 31.12.2022)

Jetzt hier buchen!

Dein Rabatt-Code:*

ERLEBNIS22

www.zoetler.de



ÜBER BLASMUSIK ALS HERZSTÜCK HEIMATLICHER KULTUR

Im Gespräch mit Centa Theobald

Auf die Frage, welches Musikstück ihr Leben am besten widerspiegelt, sprudeln die Antworten nur so aus Centa Theobald heraus. „Ja wissen Sie, ich liebe die schweren, bayerischen Märsche, die pompösen Melodien der Allgäuer Blasmusik. Aber wenn ich mich selbst betrachte, dann spiegelt mich das Lied „Wir Musikanten“ am besten wider. Weil ich dann mittendrin bei meinen Musikantinnen und Musikanten bin. Und weil es da keine Rolle spielt, wie alt ich bin. Da kann ich so sein, wie ich bin.“

In einem Bierzelt, umringt von Musikschaffenden jeden Alters, einen kühlen Maßkrug in der Hand, ein duftendes Essen vor sich (sie liebt Schweinsbraten und Marmorkuchen) und im Ohr – natürlich – die Klänge eines live gespielten Musikstücks. Das ist eine Szenerie, in der Centa Theobald sich wohl fühlt. Es scheint so, als wäre der Spruch „Mittendrin, statt nur dabei“ eigens für sie geschrieben worden. In ihrer Rolle als stellvertretende Präsidentin des Allgäu Schwäbischen Musikbundes e.V. (ASM) steht sie oft vorne auf der Bühne, spricht Ehrungen aus, vertritt insgesamt 800 Mitgliedsorchester, hält Reden, vermittelt, honoriert, besucht Tagungen und Lehrgänge. Centa Theobald ist also in jeder Hinsicht eine Botschafterin für das wertvolle Kulturgut Musik. Und trotzdem, oder gerade deshalb liebt sie es, in ihrer Buchenberger Blaskapelle als Klarinetistin ein Teil eines lebhaften Ganzen zu sein. „Musik verbindet. Wenn Jung und Alt zusammen musizieren, das ist doch was Großartiges“, schwärmt sie. Und tatsächlich verbindet die Musik im alltäglichen Leben die Menschen so sehr, wie wohl kaum etwas anderes. „Musik begleitet uns, wenn unser Leben beginnt, bei Taufen und Familienfesten. Und sie verabschiedet uns von dieser Welt bei

Trauerfeiern. Als Musikerin oder Musiker sind wir auch präsent in anderen kulturellen Bereichen, bei den Feuerwehr-, Schützen- und Trachtenfesten, auf Hochzeiten, Geburtstagen, Volksfesten. In Kirchen, Festzelten, Vereinsheimen oder unter freiem Himmel. Musikerinnen und Musiker sind immer mittendrin im Leben und überall dabei.“ Die Musik als verbindendes Element weit über die Grenzen der eigenen Zunft hinaus. Centa Theobald rät jedem, Mitglied in einem Verein zu sein, sich ehrenamtlich zu engagieren. „Das erdet und verbindet gleichermaßen. Durch Gemeinschaft eröffnet sich dem Einzelnen eine Welt, die er sich allein nicht erschließen kann.“ Blasmusik mag zwar sehr traditionell und in manchen Ohren auch angestaubt klingen, doch nach Ansicht der Klarinetistin ist sie es keineswegs. „Die Allgäuer Blasmusik ist stark und deftig, hervordringend und voller Freud! Doch wir können als Kapelle ja alles spielen und interpretieren. Traditionelle Märsche und eine Polka, aber auch Musicals, Popsongs und Tanzmusik, mit der ganze Festzelte zum Tanzen und Feiern animiert werden.“

MUSIK VERBINDET. WENN JUNG UND ALT ZUSAMMEN MUSIZIEREN, DAS IST DOCH WAS GROSSARTIGES.

Für sie war die Mitgliedschaft in der Buchenberger Blaskapelle damals, Mitte der 60er-Jahre, als Kind in einer Wirtschaft und auf dem Hof aufgewachsen, die Chance, rauszukommen. „Das war wie eine Befreiung! Damals gabs ja sonst nicht viel. Wir saßen sonntags vor dem Haus, das erste Mal

STECKBRIEF CENTA THEOBALD

Wohnort:
Wirlings Buchenberg

Familienstand:
Verheiratet, eine Tochter

Ausbildung / Beruf:
Ausbildung zur kaufmännischen Angestellten
als einziges Mädchen unter 19 Lehrlingen

Hobbies / Leidenschaften:
Bergsport und Blasmusik



war ich in Kempten in der Stadt, als ich 12 Jahre alt war.“ Als erste Frau war sie dort nicht nur Mitglied, sondern im Laufe der Jahre wurde sie auch stellvertretende Vorsitzende des Verbandes. Sie bekam im Laufe der Jahre neben Auszeichnungen des ASM und des Bayerischen Blasmusikverbandes auch das Bundesverdienstkreuz am Bande, das Ehrenzeichen des Bayerischen Ministerpräsidenten für Verdienste im Ehrenamt sowie jüngst die Verfassungsmedaille in Silber verliehen.

Pionier- und ehrenamtliche Arbeit, ja. Aber immer dem Herzen – und den Noten – folgend, nicht den möglichen Auszeichnungen. „Musik ist für mich pure Lebensbereicherung.“

Dieser enorme zeitliche Aufwand war und ist nur durch die Unterstützung ihrer Familie zu stemmen. „Doch bei all den Ehrenämtern stand die Familie stets an erster Stelle“, betont Centa Theobald. Teamwork und Gemeinschaftssinn auch hier. „Es gab nie eine Unstimmigkeit“, pflichtet ihr Mann Erich bei. Ihre Augen glänzen und die Freude ist in ihrer Stimme deutlich zu hören, als Centa Theobald erklärt: „Das Schöne ist: Mit der Musik tue ich sowohl anderen etwas Gutes, als auch mir selbst. Und dabei halte ich nicht nur meinen Geist, sondern auch den Körper fit. Wenn alles gut läuft, sogar bis ins hohe Alter hinein.“ Wenn sie traurig ist oder einen schlechten Tag hat, manchmal sogar keine Lust auf die Proben hat, und dann doch hingeht, kehrt sie anschließend zurück nach Hause und fühlt sich „wie ein anderer Mensch. Leicht, befreit und glücklich.“ Musik verbindet Centa Theobald also nicht nur mit anderen Menschen, sondern auch immer wieder mit sich selbst.



Das Gespräch führte
Gesa Zötler



FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN

Zwei Jahre konnte wegen der Pandemie kaum gefeiert werden – nun geht ein Jahr mit vielen Festen zu Ende.

Das zu Ende gehende Jahr 2022 war, trotz allem, auch ein Jahr mit vielen Festen: Auch wir haben viel, was in den zwei Jahren davor wegen der Pandemie ausgefallen war, nachgeholt. Denn endlich war es wieder möglich zusammenzukommen und gemeinsam anzustoßen. Neben unserer Zötler Biergarten-Tour durch das Allgäu, mit Halt in Immenstadt, Nesselwang, Fischen, Wertach und dem Rottachspeicher, feierten wir dieses Jahr auch wieder kräftig in unserer Brauerei. So haben wir mit musikalischer Begleitung und leckerem Essen unseren Maibock, unser Festwochen-Bier und unser Kellerbier gebührend angestochen.

Apropos Festwochen-Bier: Auch die Allgäuer Festwoche konnte dieses Jahr wieder stattfinden. Wir waren gemeinsam mit Engelbräu und dem Festwirt Jochen Mörz dabei. Auch wenn die Besucherzahlen noch etwas verhalten waren, konnten wir eine gute Woche gemeinsame Zeit genießen und ausgelassen feiern. Feiern ist eben doch wie Fahrradfahren – man verlernt es nicht so schnell.



Lange Zeit gab es solche Bilder nicht mehr, jetzt sind die Krüge wieder voll. Hier auf der Zötler Biergarten-Tour im Allgäu.

Ausgezeichnet!

ZÖTLER AZUBI-AWARD 2022



Die Allgäuer Gastronomen wissen längst, wie wichtig es ist, die Fachkräfte-Nachfolge aus den eigenen Reihen zu sichern. Dafür bietet eine qualifizierte Ausbildung die richtige Grundlage. Um zusätzlich die Bedeutung und Wertschätzung der Ausbildung hervorzuheben und diese nochmal um eingehende Kenntnisse rund um das Thema Bier zu erweitern, lobt unsere Brauerei seit 2019 den Zötler Azubi-Award aus.

Auch in diesem Jahr haben wir den Award erneut verliehen. An einem intensiven Schultag lernten die Teilnehmenden in unserer Brauerei alles Wesentliche rund um das Kulturgetränk Bier und bekamen wertvolle Praxistipps von unserem Bräu Niklas Zötler und Andreas Heiss (Braumeister und Biersommelier), sodass sie nach bestandener Prüfung als „Botschafter der Allgäuer Bierkultur“ entsandt werden konnten. Prüfungsinhalte waren unter anderem Themen wie die Bierherstellung, der Bierausschank, die Bierstile und die passenden Gläser sowie das Thema Food-Pairing.

Das erlernte Wissen mussten die 13 Auszubildenden in einer schriftlichen und mündlichen Prüfung unter Beweis stellen. Teilgenommen haben dieses Jahr Auszubildende aus den Betrieben „Sonnenalp“ in Ofterschwang, „Rosenstock“ in Fischen „Bergkristall“ in Oberstaufen, „Das Weitblick Allgäu“ in Marktoberdorf, „Panoramahotel Oberjoch“ und „Parkhotel Jordanbad“ in Biberach. Als Prüfungsbeste gingen Pia Maria Dolores Schwarz von dem „Bergkristall“ Resort und Michael Kracker aus dem „Sonnenalp“ Resort hervor. Sie konnten sich neben einer Urkunde zusätzlich über ein 30l-Fass Zötler Bier sowie einen Besichtigungsgutschein unserer Brauerei für 12 Personen freuen.

Zur Teilnahme sind alle Auszubildenden aus der Gastronomiebranche (Mindestalter 16 Jahre) nach Nominierung durch ihren Ausbilder herzlich eingeladen. Ansprechpartner in der Brauerei Zötler ist Frau Susanne Niessner unter Telefon 08327 / 921-28.





**BERGGASTHOF
SEEALPE**

Station Seealpe | 87561 Oberstdorf
Telefon 08322 / 8682
info@sonnenhof-waibel.de
www.berggasthof-seealpe.de

∞

ZU BESUCH BEIM BERGGASTHOF SEEALPE

Aussicht auf Genuss

Wenn Gastfreundschaft ein Gesicht hat, dann das von Familie Waibel. Gabi Waibel betreibt schon seit 30 Jahren, inzwischen zusammen mit Tochter Lucia, Sohn Martin (der übrigens seine Lehre zum Brauer und Mälzer vor vielen Jahren in unserer Brauerei absolviert hat) und Sohn Johannes (nicht auf dem Foto), den Berggasthof Seealpe auf 1.280 Höhenmetern, hoch über Oberstdorf. Hier empfängt sie sommers wie winters die Gäste aus aller Welt, von nah und fern, MountainbikerInnen, Wanderer, Gleitschirmflieger und Genießerinnen.

Wir fahren an einem sonnigen Spätherbsttag mit der Nebelhornbahn hinauf zur ersten Station, die direkt neben der Seealpe liegt und den gleichen Titel trägt. Der Berggasthof, umringt von einem grün-gelb-roten Blätterdach, empfängt uns schon von weitem mit (fast) voll besetzten Stühlen und Tischen.

Wir finden einen freien Sitzplatz auf der Sonnenterrasse mit Bergblick hinter dem Haus, haben die Kinder auf dem Spielplatz dabei wunderbar im Blick. Nach den ersten Schlucken des kühlen alkoholfreien Weizens freuen wir uns auf unsere Gerichte: handgeformte Knödel, Hirschgulasch, mit Fleisch direkt vom Jäger aus dem Jagdrevier Nebelhorn-Seealpe, und als Dessert ein feiner, hausgemachter Kaiserschmarrn. Das Essen ist in jeder Hinsicht regional und saisonal geprägt, sowohl für den veganen als auch den deftig liebenden Gaumen ist etwas dabei.

Die Kinder hält trotz des guten Essens wenig auf den Stühlen, sie wollen die Tiere begutachten, die auf der Alpe zu Hause sind. Drei Schweine ruhen in ihrer Hütte, Kaninchen mümmeln Gras in ihrem Gehege und in den Sommermonaten sind neben den zugehörigen Rindern auch noch Esel und Ziegen dort. Das weitläufige Gelände der Seealpe bietet wunderbare Spiel- und „Austobmöglichkeiten“ für Kinder jeden Alters.

Der Berggasthof eignet sich hervorragend als Ausgangspunkt für Tourengerher zum Rubihorn oder Klettertouren mit Überschreitung des Gaisalphorns zum Nebelhorn. E-Bikes können an den hauseigenen Stationen geladen werden und auch Hunde sind willkommen.

In den Wintermonaten kehren SkifahrerInnen in den gemütlichen Stuben ein und kommen unter anderem in den Genuss von Kässpätzten samt uriger Atmosphäre. Gut zu wissen für Familien: Rodel stehen zum Ausleihen bereit und können nach einer rasanten Abfahrt unten im Tal abgegeben werden.

Wir verbringen entspannte Stunden dort, genießen den fröhlichen und herzlichen Austausch mit Familie Waibel und fahren mit der Bahn satt und zufrieden wieder hoch über dem bunt gefärbten Blätterdach und dem rauschenden Wasser zurück ins Oberstdorfer Tal.



**GENUSSGUTSCHEINE
ZU GEWINNEN**

**Wir verlosen vier Gutscheine
im Wert von 50 Euro –
einzulösen im Berggasthof
Seealpe in Oberstdorf.**

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

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH,
Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg.
Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2022.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Eine Barauszahlung ist nicht möglich.





HERBERTS 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.

UNSER KORBINIAN DUNKEL

Dieses dunkle Bier ist eines unserer charakterstärksten Biere – und deshalb freue ich mich besonders, diese Bierspezialität hier vorzustellen. Ein oft gehörtes Vorurteil gegenüber dunklen Bieren lautet: „Diese Biere sind viel stärker als helle Biere“. Ein kurzer Blick aufs Etikett widerlegt dieses Vorurteil aber schnell: mit 5,1 % Alkohol ist unser Korbinian Dunkel sogar ein bisschen leichter als das Zötler Gold (5,3 % Alk.). Und es ist auch im Trunk zwar ein malzbetontes, aber trotzdem wunderbar schlankes Bier.



EXKURS: DUNKLE BIERE IN BAYERN

Wer alte Valentin-Filme aus den 30er-Jahren des letzten Jahrhunderts anschaut, wird feststellen, dass im Süden Deutschlands zur damaligen Zeit überwiegend dunkle Biere getrunken wurden. Der Grund hierfür ist schnell erklärt: Das Wasser in Bayern ist sehr hart und die Technik der Wasserenthärtung hat erst nach dem Zweiten Weltkrieg Einzug bei den Brauereien gehalten. Das harte, kalkhaltige Wasser führt beim Brauen zu einer starken Auslaugung des Malzes und somit zu einer dunklen Farbe im Bier.

Die Farbe und das intensive Aroma verdanken dunkle Biere heute 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 erinnern. Beim Genuss dunkler Biere sollte man 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.

Mit den Innovationen in der Malzröstung standen den Brauern immer mehr, verschiedene und gleichmäßig geröstete Malze zur Verfügung. So wurde es immer einfacher, dunkle Biere aus einer Mischung von hellem und dunklem Malz zu brauen und somit den Geschmack zu verbessern. Heute bestehen dunkle Biere überwiegend aus hellen Grundmalzen, die mit dunklen Röstmalzen ergänzt werden.

Mir persönlich schmecken die dunklen Biere in der kalten Jahreszeit noch besser, im Sommer schätze ich eher ein Helles oder Weizenbiere, wobei man aus unserem Korbinian auch ein hervorragendes dunkles Radler mischen kann. Die ideale Trinktemperatur liegt übrigens bei 8-10 °C.

Ich habe eingangs betont, dass das Korbinian Dunkel eines unserer charakterstärksten Biere überhaupt ist, und kann nur empfehlen, einmal im Freundeskreis eine „verdeckte Bierverskostung“ verschiedener dunkler Biere zu machen: da die Unterschiede in Geschmack, Aroma, Schaumstabilität, An- und Abtrunk bei dunklen Bieren viel gravierender sind als bei hellen Vollbieren, ist so ein Vergleich sehr interessant und informativ. Und ihr werdet feststellen, dass das Korbinian Dunkel wirklich ein außergewöhnliches Bier ist, das sich abhebt und positiv von anderen dunklen Bieren unterscheidet. Einfach ein wunderbar komplexes Bier!

Zu welchen Speisen passt jetzt so ein Bier wie unser Korbinian Dunkel? Eine Spezialität, die vom Aroma und dem ersten Antrunk feine, dezente Röstnoten mit einem Hauch von Schokolade aufweist, dann aber schnell vollmundig wird und durch den ausgeklügelten Einsatz von Hopfen einen wunderbar schlanken Abgang mit sich bringt? Dieses dunkle Bier passt für mich perfekt zu allen fein zubereiteten Wildgerichten, aber auch zu einem Gulasch oder Eintopf. Und die Kombination mit kräftigen, gereiften Allgäuer Käsespezialitäten finde ich auch super! Ganz besonders spannend aber war für mich die Antwort meines Freundes Guido Ritzinger, Chefkoch und Besitzer des Restaurants „Zum Dorfwirt“ in Blaichach. Guido Ritzinger ist nicht nur ein wirklich begnadeter Zauberer in der Küche, er ist darüber hinaus auch ein exzellenter Bierkenner und -genießer. Deshalb habe ich ihm die Frage gestellt: „Welches Gericht passt Deiner Meinung nach zu unserem Korbinian Dunkel?“ Und der bekannte Koch und Restaurantbesitzer zögert nicht lange: **„Dazu empfehle ich ein Rehragout mit Karamell-Kastanien, Haselnuss-Spätzle und Speck-Rosenkohl.“**

Und ein paar Stunden später schickt er für die Leser der Zötler Post das ausführliche Rezept dazu. Viel Spaß beim Kochen und: Auf keinen Fall das Bier dabei vergessen!



*Hier geht's zu Guido
Ritzingers Rezept!*

www.zoetler.de/download/rezept_rehragout.pdf



EXKLUSIV BEI UNS: ZÖTLER BRAND #2

Der Zötler Bier-Brand ist „pure Reinheit“. Diese Eigenschaft verbunden mit einer langjährigen, schonenden Holzfasslagerung verleiht der Edelspirituose ein ungeahntes Genussniveau. In unserer brauereieigenen Destillerie wird der St. Stephansbock (dunkles Starkbier, streng nach den Regeln des Reinheitsgebotes gebraut) doppelt gebrannt und anschließend in speziellen Holzfässern gelagert. Dem Brand werden keinerlei weitere Zusatzstoffe (z. B. Zuckercouleur etc.) beigefügt. Deshalb sorgt jeder Brennvorgang für ein Unikat und macht den Zötler Brand zu einem reinsten Hochprozen-

ter! Regelmäßig bieten wir Liebhabern von Edelspirituosen eine limitierte Sonderedition mit der Bezeichnung „Zötler Brand #2“ in der 0,35l-Flasche. Die diesjährige Sonderedition ist sieben Jahre alt, davon wiederum fünf Jahre im Sherry-Orlotoso-Fass gelagert und hat so nicht nur eine intensive Farbe, sondern auch eine außergewöhnliche Reinheit und Intensität erhalten.

Diese auf 560 Flaschen begrenzte Edelspirituose gibt es für nur 42,90 € inkl. Geschenkverpackung in unserem Brauerei-Markt in Rettenberg – nur solange der Vorrat reicht!

NICHT GANZ BIERERNST

Eine Unterhaltung im Bahnabteil eines ICE...

„Auf was kauen Sie denn da ständig herum?“

„Auf Apfelkernen.“

„Und wozu soll das gut sein?“

„Es fördert die Intelligenz.“

„Aha, können Sie mir auch vier Stück geben?“

„Gerne. Vier Stück kosten acht Euro.“

Der Fahrgast zahlt und bekommt die Kerne. Nach einer Weile des Kauens meint er:

„Für acht Euro hätte ich mir aber jede Menge Äpfel kaufen können!“

„Sehen Sie, die Kerne wirken schon.“



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN UNSERE JUBILARE!

Corona-bedingt musste der jährliche Jubiläumsabend zweimal ausfallen. Die Ehrungen wurden jetzt im Oktober nachgeholt und in Summe (2020 - 2022)

konnten unglaubliche 430 Jahre Betriebszugehörigkeit gefeiert werden! Wir sind stolz auf unser Team und dankbar für den langjährigen Zusammenhalt.

WINTERZEIT IST FESTBIERZEIT

Wenn die Nächte länger werden, wird es wieder Zeit für ein ganz besonderes Bier: unser Fest-Bier. Es ist ein gehaltvolles, charakterstarkes und gleichzeitig sehr süßiges Bier. Seinen besonderen Geschmack erhält es durch die starke Betonung auf das Malz, welches mit einer leichten Hopfenbittere perfekt abgerundet wird.

Je mehr Malz einem Bier hinzugegeben wird, desto mehr Zucker kann vergoren werden. Daher ist unser Fest-Bier auch etwas alkoholphaltiger (Alk. 5,8 % vol.) und somit genau richtig für die anstehende, kalte Jahreszeit. Dieses besondere Bier findet ihr ab sofort bei Eurem Getränkehändler um die Ecke und selbstverständlich auch in unserem Brauerei-Markt.

Sehr zum Wohle!



Zötler IMPRESSUM

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

GESAMTHERSTELLUNG
Eberl Medien GmbH & Co. KG
87509 Immenstadt
www.eberl-medien.de

REDAKTION
Gesa Zötler
Niklas Zötler
Herbert Zötler
Ludwig Berbalk

FOTOS
Alessandro Kühnl,
Petra Reger,
Andi Mayr, Studio 27,
Lea Burkhard