



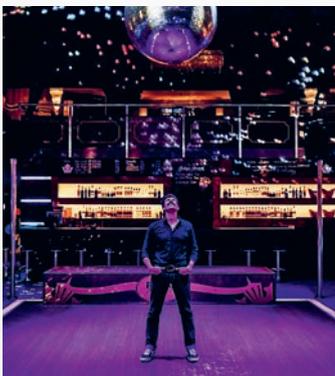
# Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG



**LANGJÄHRIGE TREUE:  
UNSERE KUNDEN- UND  
MITARBEITERJUBILÄEN!**

Mehr auf Seite 3



## KULT, KULTUR UND RICHTIG GUTE PARTYS

Im Gespräch mit Hannes Palmer, Gründer und Geschäftsführer des Parktheater in Kempten.

Mehr auf Seite 4



## DIE NEUE ZÖTLER RETRO-KOLLEKTION

Ob passionierter Bierkenner oder einfach Liebhaber cooler Merchandise-Artikel – hier wird jeder fündig!

Mehr auf Seite 5



## ALKOHOLFREIER BIERGENUSS

Wie wird alkoholfreies Bier eigentlich hergestellt? Dieser Frage gehen wir auf den Grund.

Mehr auf Seite 7



## AUSGEZEICHNET FÜR HÖCHSTE QUALITÄT

Unser Zötler Gold wurde von der „Finest Beer Selection by Meininger & Doemens“ mit Gold ausgezeichnet.

Mehr auf Seite 8





**L**iebe Zötler Bier-Freundinnen und Freunde,

kurz vor dem Jahreswechsel ist mal wieder Zeit, die vergangenen zwölf Monate Revue passieren zu lassen und mit Elan das neue Jahr zu planen. Ich mag diese Zeit sehr gerne, weil sie geprägt ist von neuen Ideen & Tatendrang, und gleichzeitig winkt die besinnliche Weihnachtszeit mit Einkehr, Ruhe und Genuss.

Rückblickend war dieses Jahr sehr herausfordernd für uns. Trübseliges Wetter bis Mitte Mai, Konsumzurückhaltung und weniger Allgäu-UrlauberInnen haben fast das gesamte erste Halbjahr dominiert. Glücklicherweise kam der Wetterumschwung passend zum Start der Festsaison und so konnten fast alle kleinen und großen Feste bei Sonnenschein stattfinden. Auch die erste „echte“ Festwoche seit 2019 inklusive Messeausstellung und neuen Festwirten im großen Bierzelt war geprägt von hochsommerlichem Wetter. Durch die teilweise extrem hohen Temperaturen blieben viele Besucher und Besucherinnen fern und dennoch waren alle Beteiligten froh, die „fünfte Allgäuer Jahreszeit“ wieder unter Normalbedingungen durchzuführen und schauen optimistisch in die Zukunft. Das zweite Halbjahr lässt grundsätzlich Hoffnung auf das kommende Jahr aufkeimen. Die Viehscheid-Saison mit all ihrer prächtigen Tradition, die

steigende Auslastung der Hotels, die auch im Herbst und Frühwinter anhält, machen Mut.

Getrübt wird die Stimmung aktuell allerdings von der Hiobsbotschaft, dass die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie von 19 auf 7 % nicht verlängert und schon gar nicht entfristet werden soll. Anders, als es unser Bundeskanzler bei der Verkündung der Steuersenkung angekündigt hat!

ANDERS FORMULIERT:  
OHNE GASTRONOMIE STIRBT  
AUF DEM LAND DIE GEMEINSCHAFT!  
WANN ERKENNEN UNSERE  
POLITISCHEN VERTRETER ENDLICH,  
WIE ERNST DIE LAGE IST?

Das ist ein Schlag in die Magengrube einer Branche, die seit Jahren mit großen Herausforderungen (Fachkräftemangel, Lockdowns etc.) zu kämpfen hat und deren Umsätze in 2022 noch 12,5 % unter dem Niveau von 2019 lagen. Als Lieferant sind wir natürlich nicht objektiv, aber gleichzeitig sehr nah dran an den Entwicklungen und Stimmungen in der Gastronomie. Unter den Betreibern herrschen große Verdrossenheit und Zukunftsangst. Ein Restaurant, ein Café oder eine Bar wirtschaftlich rentabel zu betreiben wird immer schwieriger. Wenn man dann auch kaum noch Personal in ausreichender Zahl findet und darum selbst bis zum Rande der Erschöpfung und darüber hinaus arbeitet, kann ich jeden verstehen, der die Reißleine zieht. Speziell, wenn man sich von der Politik im Stich gelassen fühlt. Ich frage mich, ob die Entscheider in der Ampel auch nur ansatzweise die weitreichenden Folgen dieser dramatischen Entwicklung auf dem Schirm haben. In der Gemeinde Rettenberg erleben wir aktuell live, was Gastronomie-Sterben auf dem Land für Auswirkungen hat.

Nachdem drei Traditions-Gasthöfe (unser Brauereigasthof, die Jagdhütte und der Mohrenwirt, die beiden letztgenannten in Kranzegg) innerhalb von 2 Jahren geschlossen haben, fehlt über 50 % des gastronomischen Angebots. Das wirkt sich negativ auf den Tourismus aus, da die Ferienwohnungen an Attraktivität verlieren, wenn UrlauberInnen weniger Möglichkeiten zum Einkehren haben bzw. in den verbleibenden Restaurants keinen Platz bekommen. Gleichzeitig fehlt Raum zur Begegnung und zum Austausch für uns Einheimische und auch die Möglichkeit, Meinungsverschiedenheiten an einem Tisch auszudiskutieren, gedankliche Grenzen zu überwinden und bei einem Bier näher zusammenzurücken. Speziell für die Vereine ist das Fehlen eines Saals für Versammlungen, Proben oder Aufführungen ein echtes Problem.

Anders formuliert: ohne Gastronomie stirbt auf dem Land die Gemeinschaft! Wann erkennen unsere politischen Vertreter endlich, wie ernst die Lage ist? Meine große Hoffnung ist, dass all die tatkräftigen Unternehmerinnen und Unternehmer sich nicht davon unterkriegen lassen, sondern im Gegenteil dazu angestachelt werden, weiterhin mit viel Tatendrang, Kreativität und Innovationskraft einem der schönsten Berufe der Welt nachzugehen – Gastgeber zu sein!

Wir für unseren Teil planen aktuell mit Hochdruck die zweite Auflage des Gastroforum Allgäu im kommenden Januar, um wieder mit Inspiration und Wissensvermittlung an der Seite der Allgäuer Tourismusbranche zu stehen.

Euch allen wünsche ich jetzt einen guten Endspurt in diesem Jahr, besinnliche Weihnachtstage und einen hoch motivierten Start ins Jahr 2024. Vielleicht können wir alle die (Vor-)Weihnachtszeit für Besuche bei unseren Lieblingsgastromomen nutzen, um auch ihnen Mut und Hoffnung für die kommenden Monate zu geben.

Genussvolle Grüße!

Niklas Zötler

## VERSTÄRKUNG IM ZÖTLER-TEAM

Kompetente Mitarbeitende zu finden und zu halten, ist ein wesentlicher Schritt zur Sicherung unserer unternehmerischen Zukunft. Wir freuen uns deshalb sehr, unsere Logistik mit Boris Faber als LKW-Fahrer, unsere Brauer mit Antonia Haslach als Auszubildende zur Brauerin und Mälzerin und unser Verwaltungsteam mit Daniela Präg als Personal-Managerin verstärken zu dürfen.

Von links nach rechts: Boris Faber (LKW-Fahrer seit Juli 2023), Antonia Haslach (Auszubildende zur Brauerin und Mälzerin seit September 2023) und Daniela Präg (Personal-Managerin seit Juli 2023).



# VIELE GRÜNDE ZUM FEIERN – VIELE LANGJÄHRIGE PARTNERSCHAFTEN

Wir sind stolz, unsere langjährigen Kunden und Partner ehren zu dürfen, die uns bereits über viele Jahre begleiten. In den vergangenen Monaten wurden diverse Auszeichnungen an diese besonderen Wegbegleiter verliehen.

Mit den Ehrungen möchten wir die Wertschätzung für ihre Treue und die langjährige erfolgreiche Zusammenarbeit bekunden. Wir sind dankbar für die Unterstützung und freuen uns auf viele weitere Jahre gemeinsamer Erfolge!



**25 Jahre**

Alpe Oberberg,  
Immenstadt  
Familie Beck



**20 Jahre**

Il Cavallino,  
Sulzberg  
Familie Manca



**20 Jahre**

Kiosk auf der Höh',  
Hinterstein  
Familie Simon



**20 Jahre**

Hotel Schellenberg,  
Oberstdorf  
Familie Fischer



**20 Jahre**

Sonna Alp,  
Mittelberg (A)  
Wolfram Rietzler



**20 Jahre**

Berggasthof  
Seealpe, Oberstdorf  
Familie Waibel



**10 Jahre**

Alpe Stockach,  
Rettenberg  
Familie Dengel



**10 Jahre**

Alpe Kammeregg,  
Rettenberg  
Stefan Schwarz



**10 Jahre**

Wirtshaus „Zum  
Dorfwirt“, Blaichach  
Guido Ritzinger



**10 Jahre**

Umberto's, Sonthofen  
Familie Esposito



**10 Jahre**

Schlitte Hütte,  
Oferschwang  
Familie Schmid



**10 Jahre**

Berggasthaus  
Sonne, Imberg  
Elke & Jörg Müller

## MITARBEITERJUBILÄEN & NEU-RENTNER

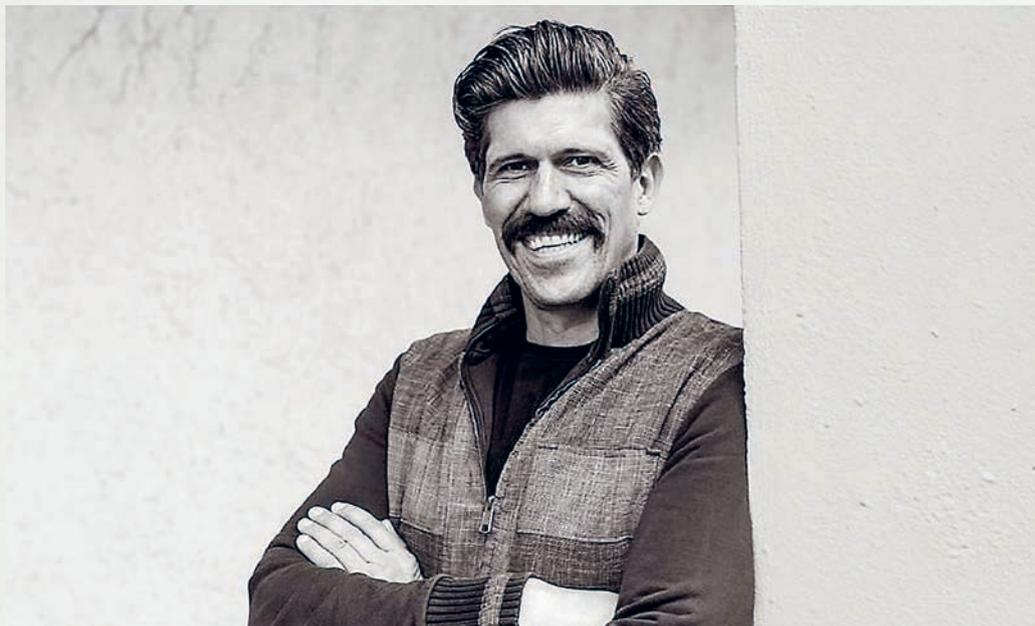
Ebenso stolz machen uns die Dienstjubiläen einiger Mitarbeitenden, die wir Ende Oktober feiern konnten. Zwischen 10 und 40 Jahre sind die Jubilarinnen und Jubilare bereits in der Brauerei beschäftigt. Insgesamt kommen wir mit unseren Neu-Rentnern auf 215 Jahre Betriebszugehörigkeit!

Bei einem geselligen Abendessen und jeder Menge Spaß konnte den Mitarbeitenden ein Geschenk überreicht und auf die langjährige Betriebszugehörigkeit angestoßen werden.

Auf dem Bild von links nach rechts:

Herbert Zötler, Niklas Zötler, Peter Sontheim, Monika Lindebacher, Heike Materne, Christina Brutscher mit Hund Barney, Thomas Schröder, Markus Eckart, Johann Martin, Josef Übele, Johann Rothmayr und Georg Müller.





Hannes Palmer

## KULT, KULTUR UND RICHTIG GUTE PARTYS

Im Gespräch mit Hannes Palmer, Geschäftsführer des Parktheaters

In unserem Flur daheim hängt eine Postkarte, auf der steht „Während der Mensch sein Leben plant, fällt hinter ihm das Schicksal lachend vom Stuhl.“ Ich musste nach dem Gespräch mit Hannes Palmer an diese Postkarte denken. Hätte man dem zwanzigjährigen Hannes Palmer damals gesagt, dass er in ca. 25 Jahren mal einer der bedeutendsten Unternehmer in der Eventgastronomie des Allgäus werden würde – hätte das 20-jährige Ich es geglaubt? Geplant war die Karriere so sicher nicht. Als Kind aufgewachsen in der Gastronomie wollte er nie selbst eine führen. Ein Kunst-Studium nach dem Abitur, das sollte es sein. Vorher noch ein Jahr Auszeit in Indien. Nach seiner Rückkehr aus Indien ins Allgäu suchte Hannes Palmer für den 18. Geburtstag seiner Schwester eine passende Location. Er fand sie. Und da er zudem noch Vater wurde, blieb er in Kempten. Zusammen mit seiner Schwester feierte er in besagter Location dort nicht nur den Geburtstag, sondern betrieb im Anschluss daran, erst noch gemeinsam mit seiner Schwester und parallel zu seinem BWL-Studium, viereinhalb Jahre seinen ersten gastronomischen Betrieb: das „Stilbruch“. „Das waren wilde Zeiten“, erinnert sich Hannes Palmer. „Wir waren der erste Laden, der Eintritt von seinen Gästen verlangte. Jedes Wochenende DJs und ab 00:00 Uhr tanzte man auf der Bar. Das gab's vorher nicht.“

Es folgten verschiedene berufliche und feierwütige Exkurse in Off-Locations wie alten, leerstehenden Industriehallen. Festivals gehören bis heute zum Repertoire von Hannes Palmer und seinem Team. Das Extrablatt, später Havanna-Club in Kempten trug Anfang 2000 Hannes Palmers Handschrift und spätestens da war die Entscheidung gefallen, nicht nur von einem Projekt ins nächste zu stolpern, sondern im Nachtleben Fuß zu fassen. Für den Eventgastronom war jedoch wichtig, dass er begann, im Hintergrund die Fäden zu ziehen und nicht mehr an der Front zu arbeiten, wie er sagt. Mit 28 Jahren bekam er durch Zufall – und gutes Netzwerken

– die Möglichkeit, das 1936 erbaute ehemalige Lichtspielhaus in der Kemptener Innenstadt zu übernehmen. Mit seiner damaligen Lebensgefährtin sanierte, renovierte und gestaltete er das Gebäude in Eigenregie, gründete das „Parktheater“ und damit eine Institution hier in der Region, die auch über die Allgäuer Grenzen für ihre Partys und Events bekannt und inzwischen zum Kult geworden ist.

Eine Institution fürs Feiern? Ja, genau das. „Das Nachtleben, so wie wir es betreiben, ist ein elementares Stück Kulturgut“, so Hannes Palmer. „Das, was wir für unsere Gäste kreieren, ist etwas Besonderes. So viele Clubs und auch Bars um uns herum brechen leider weg, machen dicht. Wir bieten unseren Gästen die Möglichkeit, ausgelassen zu feiern, zu tanzen, den Alltag zu vergessen.“ Dabei, so sagt der Allgäuer Unternehmer, kämpfen Clubs und Bars um die Lebenszeit und das Investment ihrer Zielgruppe. Gegen wen? Gegen Streaming-Dienste, Social Media Apps und Konsolen. Alles Medien, die (jungen) Menschen vermitteln, dass diese erst gar nicht vor die Tür gehen müssen, um am sozialen Alltag teilzuhaben oder mit anderen Menschen in Interaktion zu treten. „Ich kann doch daheim auf dem Sofa alles mitbekommen: Ich sehe Bilder und Videos von Partys, ich erfahre, was meine Freunde zu Mittag gegessen haben, weil sie es im Status posten und wenn ich Menschen kennenlernen will, öffne ich eine Dating-App.“ Warum also noch Feiern gehen? Raus gehen? Sich aufmachen?

Weil das echte, das unverfälschte Dabeisein mit allen Sinnen, das gedankenlose, freie Tanzen ein anderes Erleben ist, als dieses auf dem Bildschirm zu verfolgen. Dafür braucht es für Eventlocations wie dem Parktheater immer wieder neue Ideen und Konzepte, um den schnelllebigen Trends und dem noch schnelleren Konsumverhalten des Publikums etwas Anspruchsvolles bieten zu können. Inspirationen, die sie dann in eigene Konzepte umwandeln, holen sich Hannes Palmer und sein

### STECKBRIEF HANNES PALMER

**Wohn- und Wirkungsort:**  
Kempten

**Beruf:**  
Eventgastronom

**Hobbies / Leidenschaften:**  
Sport, die Berge, Reisen

**Liebblings-Zötler Bier:**  
Bayerisch Hell und Radler Naturtrüb

Team dabei aus aller Welt, aus diversen Clubs und ihrem internationalen Netzwerk. „Mein Team ist unser Goldstück, ich habe das beste Team der Welt. Sie transportieren gute Laune weiter an unsere Gäste, die nur aus einem Grund zu uns kommen: eine gute, unbeschwerte Zeit zu haben.“ Um das ermöglichen zu können, greift Hannes Palmer in Spitzenzeiten auf bis zu 200 Mitarbeitende zurück, die vor und hinter den Bühnen und Theken einen reibungslosen, gelassenen Ablauf garantieren. „Nicht nur unsere Gäste, auch mein Team soll beim Arbeiten eine gute Zeit haben.“ Personalprobleme? Hat Hannes Palmer nicht. Er findet stets neue Mitarbeitende und kann sich gleichzeitig auf viele, langjährige Mitglieder im Team verlassen. So arbeitet ein Türsteher bereits seit 27 Jahren für ihn und seine Schwester sowie seine Tochter sind in der Eventplanung und -durchführung fest beteiligt.

Wie jede andere Branche ist auch die der Eventgastronomie nur noch international zu denken und zu gestalten. DJs aus Berlin, den europäischen Metropolen, Lateinamerika, aus Ibiza sind keine Seltenheit und sorgen für viel administrativen Aufwand und sehr akribisches Arbeiten hinter den Kulissen. Alles Dinge, die der feiernde Gast auf der Tanzfläche auf den ersten Blick nicht wahrnimmt, die jedoch unabdingbar sind für ein gelungenes Event.

Um über so viele Jahre eine konstante Größe in der Eventgastronomie sein und bleiben zu können, hat sich Hannes Palmer klare Strukturen geschaffen: So gehört täglicher Sport ebenso ganz entscheidend zu seinem Leben, wie seine innere Haltung: „Ich mache mein Ding. Ich schaue nicht danach, was andere machen.“ Mit etwas mehr Plan als noch mit Anfang zwanzig, einem großartigen Team und der Gewissheit: „Es macht einfach wahnsinnig viel Spaß, Menschen glücklich zu machen.“



Das Gespräch führte  
Gesa Zötler



# DIE NEUE ZÖTLER MERCH-KOLLEKTION!

Nicht nur für Bier-Enthusiasten.

Zötler-Fans können sich freuen, denn unsere brandneue Merchandise-Kollektion ist endlich erhältlich. Egal, ob du passionierter Bierkenner oder einfach Liebhaber cooler Merchandise-Artikel bist – mit unserer Kollektion sorgst du immer für einen guten, stilechten Auftritt.

Neben unseren Zötler-Caps gibt es ab sofort auch neue T-Shirts und Hoodies, alle versehen mit unserem ikonischen Retro-Logo. Damit setzt du definitiv ein Statement für deine Liebe zum Bier.

## ZÖTLER RETRO-MERCH ZU GEWINNEN

**Mach mit und gewinne eine komplette Zötler Ausstattung!\***

\*Bestehend aus Hoodie, Retro-Shirt, Cap und Badelatschen.

Einfach eine E-Mail mit Namen, Adresse und dem Stichwort „Retro“ an [gewinnspiel@zoetler.de](mailto:gewinnspiel@zoetler.de), oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grünenstraße 2, 87549 Rettenberg.

Einsendeschluss ist der 31. Januar 2024.  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.  
Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



Alle Artikel sind erhältlich in unserem Brauereimarkt in Rettenberg.\*\*

1) Dadhat € 36,95 | 2) Cap € 39,95  
3) Hoodie 49,90 € | 4) T-Shirt mit Brust-Logo 25,90€  
5) Retro-T-Shirt 39,95 € | 6) Badelatschen 22,90 €

\*\*Eine Bestellung mit Versand der Artikel ist momentan leider nicht möglich.

# AUSGEZEICHNET: UNSER ZÖTLER AZUBI-AWARD 2023



Die Allgäuer Gastronomen wissen längst, wie wichtig es ist, die Fachkräfte-Nachfolge aus den eigenen Reihen zu sichern. 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. Über zwei Tage hinweg lernten die Teilnehmenden 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 15 Auszubildenden in einer schriftlichen und mündlichen Prüfung unter Beweis stellen. Teilgenommen haben dieses Jahr Auszubildende aus den Betrieben „Hotel Mohren“ in Oberstdorf, „Hotel Alpenhof“ in Oberstdorf, „Sonnenalp Resort“ in Ofterschwang, „Bergkristall“ in Oberstaufen, „Hotel Prinz-Luitpold-Bad“ in Bad Hindelang, „Panoramahotel Oberjoch“, „Das Weitblick Allgäu“ in Marktoberdorf und „Parkhotel Jordanbad“ in Biberach.

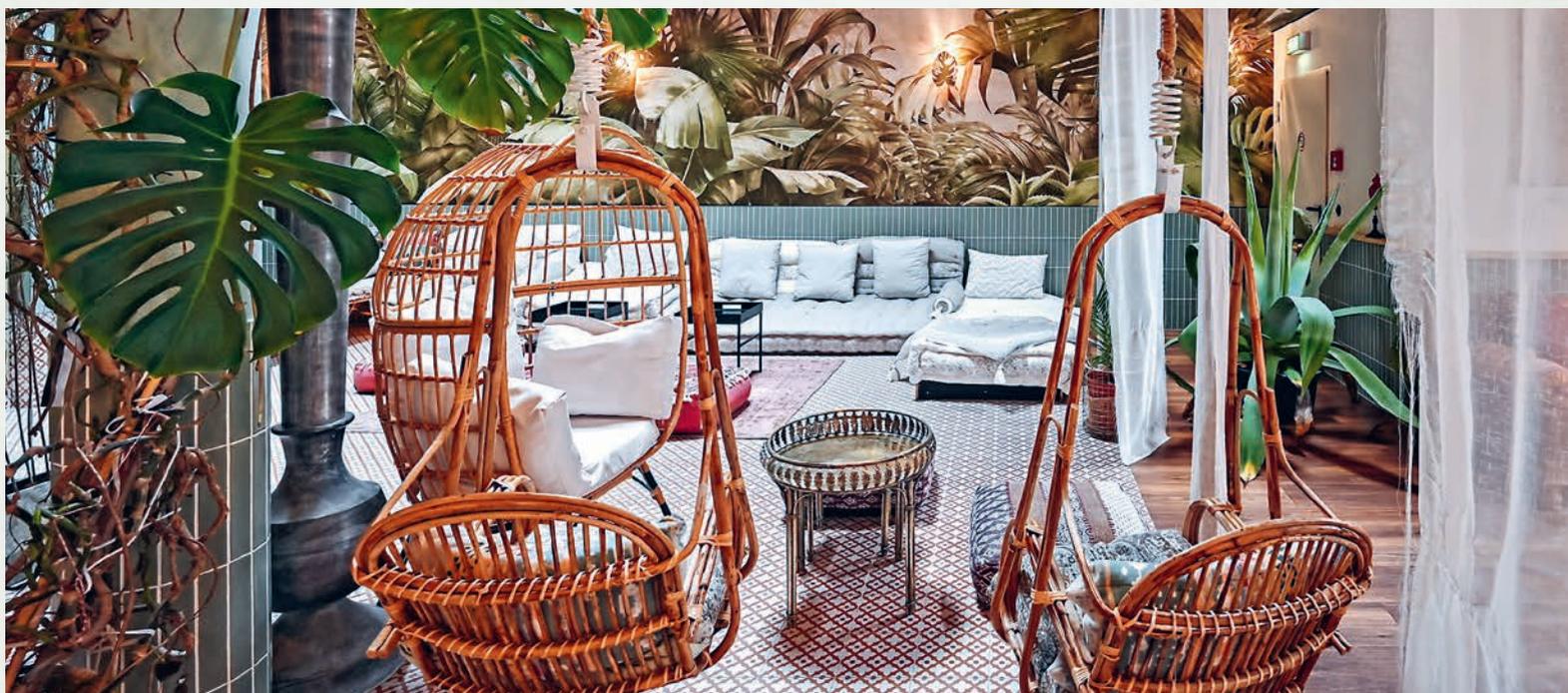
Als Prüfungsbeste gingen Niklas Walch aus dem Sonnenalp Resort und Jakob Reichart aus dem Hotel Das Weitblick Allgäu hervor. Sie konnten sich neben einer Urkunde zusätzlich über ein 50l-Fass Zötler Bier sowie einen Besichtigungsgutschein unserer Brauerei für 12 Personen freuen.

## DU MÖCHTEST AUCH AM ZÖTLER AZUBI-AWARD TEILNEHMEN?

Mehr Infos unter:  
[www.zoetler.de/azubi-award.html](http://www.zoetler.de/azubi-award.html)

Susanne Niessner, Leitung Besucherzentrum:  
Telefon: 08327 / 921-28 | Mail: [susanne.niessner@zoetler.de](mailto:susanne.niessner@zoetler.de)





## HOTEL SONNE \*\*\*\* IN FÜSSEN

Wo Tradition und Moderne verschmelzen

Das familiengeführte Vier-Sterne-Hotel Sonne entführt Sie in die Welt von König Ludwig II. und seinen märchenhaften Schlössern Neuschwanstein und Hohenschwangau. Mitten in Füssen, mit direktem Zugang zur Fußgängerzone ist dieses Hotel der perfekte Ausgangspunkt zu den weltweit bekannten Schlössern, der malerischen Seen- und Berglandschaft der Region sowie zahlreichen Klöstern, historischen Kirchen und Sehenswürdigkeiten.

Das Hotel bietet 80 einzigartige Zimmer in verschiedenen Größen, die für Paare, Familien, kleine Gruppen und Geschäftsreisende geeignet sind. Jedes Zimmer zeichnet sich durch modernes Design, von puristisch-extravagant bis romantisch-verspielt, und innovative Technik aus. So gehören beispielsweise Tablets auf den Zimmern zur Grundausstattung. In der Tiefgarage stehen Doppelparker und E-Auto-Ladestationen zur Verfügung, innerhalb des Hotels wird auch bei den Verbrauchsmaterialien viel Wert auf Nachhaltigkeit, Regionalität und natürliche Rohstoffe gelegt. Für TierfreundInnen sei erwähnt, dass Vierbeiner in den Räumen des Hotels herzlich willkommen sind.

Gaumengenuss bietet das ausgezeichnete, hotelinterne Restaurant RIWA, das mit einem köstlichen Frühstücksbuffet, innovativer Küche und regionalen Schmankerln seine Gäste zu jeder Tageszeit verwöhnt. Wer Lust auf eine süße Kaffeestunde am Nachmittag hat, kommt in der hauseigenen Confiserie auf seine Kosten. Zum frisch aufgebrühten Kaffee wird selbstgebackener Käsekuchen serviert, der je nach Saison in der Geschmacksrichtung variiert.

Nach ausgiebigen Tagesausflügen können die Hotelgäste in der Wellness-Oase mit orientalischem Flair zur Ruhe kommen und Kraft tanken. Auf 200 m<sup>2</sup> können sie in einer 90 °C-Sauna, einer mediterranen Dampfsauna, einem Ruheraum mit großen Betten und Hängesesseln entspannen. Viele Pflanzen und Sofas im orientalischen Stil sowie ein Beduinenzelt mit Sitzlounge laden zum Relaxen ein. Massagen und Kosmetikanwendungen können ebenfalls gebucht werden.

Also nichts wie hin und eine märchenhafte Auszeit im Hotel Sonne\*\*\*\* genießen!



### HOTEL SONNE

Prinzregentenplatz 1 | 87629 Füssen

Telefon 08362 / 9080

[www.hotel-fuessen.de](http://www.hotel-fuessen.de)

[info@hotel-sonne.de](mailto:info@hotel-sonne.de)



### GENUSSGUTSCHEINE ZU GEWINNEN

**Wir verlosen einen Gutschein  
für ein Verwöhnpaket (2 Nächte)  
im Hotel Sonne für zwei Personen,  
inkl. Frühstück und einem  
à la carte-Abendessen.**

Einfach eine E-Mail mit Namen, Adresse, Telefonnr. und dem Stichwort „Sonne“ an [gewinnspiel@zoetler.de](mailto:gewinnspiel@zoetler.de) senden.

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH,  
Grüntestraße 2, 87549 Rettenberg.  
Einsendeschluss ist der 31. Januar 2023.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.  
Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



## KEINE KOMPROMISSE BEIM GUTEN GESCHMACK – UNSERE ALKOHOLFREIEN BIERSORTEN

War die Auswahl alkoholfreier Biere in Deutschland vor gar nicht allzu langer Zeit maximal überschaubar, hat sich dieses Sortiment in den vergangenen zehn Jahren rasant entwickelt. Galt die alkoholfreie Variante damals eher als reine „Vernunft-Alternative“ für AutofahrerInnen, ist es heute zu einem wichtigen Bestandteil im Markt, ja sogar zu einer „Genuss-Alternative“ geworden. In unserem Sortiment ist Hefeweizen alkoholfrei mittlerweile die Sorte mit dem viertstärksten Absatz. Von den BesucherInnen unseres Brauerei-Erlebnisses hören wir sehr oft die Frage: „Wie wird alkoholfreies Bier denn hergestellt?“

Diese Frage möchten wir gerne auch hier einmal beantworten:

Grundsätzlich gibt es zwei verschiedene Herstellungsverfahren – die Entalkoholisierung und die „Gestoppte Gärung“ (auch Kälte-Kontakt-Verfahren).

### ENTALKOHOLISIERUNG:

Bei der Entalkoholisierung wird erst ein normales Bier gebraut und anschließend wird der Alkohol entzogen. Die Extraktion des Alkohols erfolgt entweder mittels Osmose-Verfahren oder durch eine sogenannte Vakuumretifikation (Entzug durch Verdampfen unter Druck). Der Vorteil dieser Variante ist, dass das Endprodukt komplett frei von Alkohol ist. Nachteilig ist allerdings, dass neben dem Alkohol auch Mineralstoffe und Vitamine entzogen werden und das Bier somit nicht mehr isotonisch wirkt.

Außerdem ist der Prozess auch deutlich energieintensiver als die zweite Variante und das Bier enthält kaum noch Geschmacksträger (kein Alkohol, kein Malzzucker).

### GESTOPPTE GÄRUNG:

Bei der gestoppten Gärung wird ein Bier mit niedriger Stammwürze im Sudhaus hergestellt. Im Gärkeller wird dann Hefe dazugegeben, um dem Bier das richtige Aroma zu geben und nach kurzer Zeit wird der Tank auf unter 4 °C heruntergekühlt. Auf diese Weise wird die Hefe inaktiviert. Nachteil ist, dass ein geringer Alkoholgehalt unumgänglich ist. Unsere alkoholfreien Biere, die wir mittels „Kälte-Kontakt-Verfahren“ herstellen, weisen einen Gehalt von unter 0,2 % Alkohol auf. Das ist vergleichbar mit einer reifen Banane, mit Eingemachtem wie Sauerkraut oder einem Brot aus Hefeteig und somit gesundheitlich unbedenklich. Die Vorteile sind die isotonische Wirkung (speziell nach dem Sport zur Regeneration vorteilhaft), der geringere Energiebedarf und der grandiose, vollmundige Geschmack!



## WINTERZAUBER IM BIER.GENUSS.DORF

Gutes für die Lieben, Leib und Seele

### DIE DACHMARKE FÜR LOKALE QUALITÄTSSPEZIALITÄTEN

Das Bier.Genuss.Dorf ist die Dachmarke für ursprünglichen Regionalgenuss in der Rettenberger Gemeinde und Partner für Lebensmittelproduzenten, Landwirtschaft, Handwerk und Gastronomie. Mit vielen ansprechenden Angeboten, wie den Bier-Genusswanderwegen im idyllisch gelegenen Gemeindegebiet, den Rettenberger Spezial-Tapas „ProBiererle“ auf Hütten und in der Gastronomie, stärkt es den Standort und bietet Gästen ein lohnenswertes Angebot.

Die Wanderwege verbinden die schönsten Aussichtspunkte und Naturschauplätze rund um das vielfältige Bier.Genuss.Dorf Rettenberg. Aktivwanderer erleben die traditionsreiche Kulturlandschaft vis à vis der Alpen und erleben das authentische Allgäu in all seiner Fülle und Pracht.

Eine Besichtigung der drei Brauereien Bernardi Bräu, Engelbräu und Zötler bietet außerdem einen spannenden Blick hinter die Kulissen und lässt Interessierte die Herstellung hautnah erleben.

### DAS BIER.GENUSS.DORF – IN BESTER ALLGÄUER TRADITION

Im bewussten Umgang mit der Natur entstehen vor Ort hochwertige Produkte, gut und ehrlich. Das gilt in der Gemeinde Rettenberg für das vielfältige Naturerlebnis wie für die Genussvielfalt der regionalen Produzenten. Die große Auswahl an Bieren und Limonaden der drei Brauereien, eine Vielzahl an Käsespezialitäten und Fleisch direkt vom Bauernhof, bieten Hochgenuss, der seinesgleichen sucht. Wer sich nach einem kraftvollen Tag an der frischen Luft mit einer Bier-Spezialität labt, erfährt, wie das Allgäu schmeckt.

### SPORTLICH-AKTIVES FREIZEITVERGNÜGEN

Auch zur kalten Jahreszeit bietet das Bier.Genuss.Dorf seinen Gästen schöne Möglichkeiten für sportliches Vergnügen. Ob Winterwanderweg mit Schnee- oder Wanderschuhen oder Langlaufen auf der Loipe, Rettenberg ist immer einen Ausflug wert. Traumhafte Ausblicke ins Illertal, auf den Alpenhauptkamm und bis in die Nagelfluhkette belohnen die Wanderfreunde, aber auch die stillen Passagen durch die ruhige Natur schenken Erholung. Wer mag, kann bei trockener Witterung auch per Lama-Wanderung oder Kutschfahrt das sanfte Rettenberger Hochtal erkunden.

### EINKAUFEN UND FREUDE SCHENKEN

Zahlreiche einheimische Bier.Genuss.Dorf-Partner präsentieren sich im Rettenberger Einkaufsführer und auf dem Christkindles-Markt am 17.12.2023 im Rettenberger Kurgärtle. Hier findet jeder ganz leicht noch ein besonderes Geschenk oder feine Kleinigkeiten für seine Lieben zu Hause. Im Bier.Genuss.Dorf stehen natürlich Bier- und Käsespezialitäten ganz oben auf der Einkaufsliste, daneben auch Fleisch aus Weidehaltung, Bergkräuterspezialitäten, handwerkliche Produkte oder Gutscheine für Freizeit- und Wellnessangebote.

#### TOURIST-INFO RETTENBERG

Bichlweg 2, 87527 Rettenberg  
Tel. 08327-92040  
www.bier-genuss-dorf.de

## NICHT GANZ BIERERNST

„Seid ihr beiden eigentlich Zwillinge?“

„Nein, wieso?“

„Weil eure Mama euch die gleichen Sachen  
zum Anziehen gegeben hat.“

„Ok, sofort aussteigen:  
Führerschein und Fahrzeugpapiere!“



## AUSGEZEICHNET FÜR HÖCHSTE QUALITÄT!

Knapp 200 Brauereien aus 18 Ländern haben insgesamt 880 Biere für die Premierenverkostung „Finest Beer Selection by Meininger & Doemens“ angemeldet. Zu den Gewinnern zählte auch unser Zötler Gold.

Während einer Blindverkostung analysierte und bewertete eine 50-köpfige internationale Fachjury die Biere individuell, unabhängig und nicht im Rankingvergleich mit anderen Bieren. Im Zuge eines zweistufigen Verkostungsprozesses erstellte die Jury für jedes Bier zunächst eine aromatische Beschreibung, das „Finest Beer Profile“. Darauf aufbauend erfolgte die sensorische Bewertung in Form des „Finest Beer Scores“.

Basis dafür bildet ein leicht nachvollziehbares 100-Punkte-System. Biere, die mit einem „Finest Beer Score“ von 90 oder mehr Punkten bewertet werden, schafften dann den Einzug in die Finest Beer Selection 2023.

Auch unsere Ergebnisse können sich sehen lassen. Denn mit unserem Zötler Bayerisch Hell und Zötler Korbinian Dunkel erhielten wir stolze 86 von 100 Punkten, mit unserem Zötler Hefeweizen hell 88 Punkte und mit unserem Zötler Gold sagenhafte 91 Punkte!



Wie schon in der vergangenen Zötler Post angekündigt, haben wir im Oktober erstmalig unseren Brauerei-Ausschank eröffnet.

Jeden Mittwoch von 17 bis 22 Uhr und Sonntag von 10 bis 13 Uhr gibt es in unserer Brauerei eine feine Auswahl an leckeren Brotzeiten und brauerei-frisches Bier vom Fass. Egal ob Wanderausflug, Stammtisch-Runde oder spontaner Besuch, wir laden Euch herzlich zum Zusammenkommen und Genießen ein. Übrigens könnt ihr auch unter Tel.: 08237 / 921-28 oder per Mail an [susanne.niessner@zoetler.de](mailto:susanne.niessner@zoetler.de) reservieren. Wir freuen uns auf Euren Besuch!

## Zötler IMPRESSUM

**HERAUSGEBER**  
Privat-Brauerei Zötler GmbH  
Grüntenenstraße 2, 87549 Rettenberg  
Tel. 08327/9210  
[zoetler-post@zoetler.de](mailto:zoetler-post@zoetler.de)  
[zoetler.de](http://zoetler.de)

**PRODUKTION/DRUCK**  
Allgäuer Zeitungsverlag  
GmbH, Geschäftsstelle  
Immenstadt

**REDAKTION**  
Gesa Zötler  
Niklas Zötler  
Herbert Zötler  
Ludwig Berbalk  
Anna Viktor

**FOTOS**  
Bavarian Caps  
yak Film  
Andi Mayr  
Hotel Sonne  
Studio 27

Christian Bischoff  
Alessandro Kühnl