



Zötler Post

ALLGÄUER BRAUKUNST UND LEBENSART AUS RETTENBERG



**EIN FEST FÜR
DIE SINNE – UNSERE
SAISONBIERE**

Ob frühlingshaft frisch, festlich oder kräftig – mit unseren Saisonbieren feiern wir das Jahr in all seinen Facetten.

Mehr auf Seite 7



**FRISCHER WIND IM
VERTRIEBSTEAM**

Norbert Gantner, Axel Neumann und Gunther Martin sind ab sofort Teil unserer Familienbrauerei
Mehr auf Seite 3



**ZÖTLER: PARTNER
DES SPORTS**

Unsere Brauerei unterstützt viele regionale Veranstaltungen als Getränkeponsor
Mehr auf Seite 4



**DIE 80ER UND 90ER
SIND ZURÜCK!**

Am 17. Mai 2025 verwandeln wir unsere Logistikhalle in ein buntes Party-Mekka
Mehr auf Seite 5



**ZEITLOS SCHÖN:
DIE OBERE HOFMÜHLE**

Für Feinschmecker, die im Allgäu unterwegs sind, längst eine feste Adresse
Mehr auf Seite 6





Liebe Zötler Bier-Freundinnen und Freunde,

was war das für ein grandioser „Fest-Sommer“! Neben den jährlichen Dorf-, Musik & Trachtenfesten, fanden dieses Jahr viele Jubiläumsfeiern der Freiwilligen Feuerwehren im ganzen Allgäu statt. Durch diese Feste wurde die ehrenamtliche Leistung sichtbar, die seit 150 Jahren für die Gesamtbevölkerung erbracht wird. In Krisenfällen, wie bei Bränden oder Unfällen und im Katastrophenschutz beweisen die Männer und Frauen der Freiwilligen Feuerwehren großen Mut und Tatendrang. Gleichzeitig wurden Tradition, Kameradschaft und auch Geselligkeit zelebriert. Werte, die im Alltag inzwischen einen anderen Stellenwert einnehmen und teilweise in den Hintergrund rücken. Daher freut es mich sehr, dass so viele regionale Feuerwehren auch in diesem Jubiläums-Fall wieder Mut und Tatendrang bewiesen und wunderbare Zeltfeste organisierten, die nur durch weitere, unzählige ehrenamtliche Stunden möglich gemacht wurden.

Wir sind stolz darauf, als Brauerei einen Beitrag beigesteuert zu haben und waren als Partner des 125-jährigen Jubiläums der FFW Börwang (in Kombination mit 90 Jahren Trachtenverein D'Wagegler) und der 150-jährigen Jubiläen der Feuerwehren Berghofen und Rettenberg/Kranzegg aktiv. Ein großes Dankeschön an die Organisatoren

und die vielen Helferinnen und Helfer. Ein Hoch auf das Ehrenamt, auf soziales Engagement in so vielen Bereichen, das unsere Gesellschaft prägt und zusammenhält!

„FRÜHER WAR VIELES BESSER!“.
EINE SEHNSUCHT NACH WENIGER
KOMPLEXITÄT UND EINFACHHEIT, DIE
ABER MEIST NICHT DER DAMALIGEN
REALITÄT ENTSPRICHT.

In solchen Momenten, in denen wir in Traditionen schwelgen, gelangen wir schnell zu dem Gedanken: „Früher war vieles besser!“. Eine Sehnsucht nach weniger Komplexität und Einfachheit, die aber meist nicht der damaligen Realität entspricht. Wenn wir heute noch genauso Bier brauen würden, wie vor 150 Jahren, würden wir im Wettbewerb nicht bestehen können. Innovationen im Bereich der Anlagentechnik und der Brautechnologie sind heute essenzielle Erfolgsfaktoren. Gleichwohl bewahren wir uns die wichtigen Elemente der altherwürdigen Handwerkskunst: die schonende und langsame Gärung ohne Druck, die lange Reifung unserer Bierspezialitäten in Tanks bei niedrigen Temperaturen und das Brauen von Charakterbieren mit Ecken und Kanten. Das sind übrigens auch wichtige Merkmale für die Auszeichnung unserer Brauerei und unserer Biere mit dem „Slow Brewing“-Siegel! Das Gütesiegel steht für herausragenden Biergeschmack und ein gutes Gefühl beim Genießen. Es fängt dort an, wo das Reinheitsgebot aufhört, und ist somit ein klarer Indikator für Konsumenten zum Erkennen von Spitzenqualität.

„Das Gute bewahren“ ist einer unserer wichtigsten Leitsprüche. Auch bei der Neugestaltung der Etiketten für unsere Saisonbiere sind wir diesem Credo gefolgt und haben dem Auftritt der Biere etwas mehr Leben und Tradition eingehaucht. Falls ihr noch nicht in den Genuss unserer saisonalen Spezialitäten im neuen Look gekommen seid,

könnt ihr euch davon auf Seite 7 dieser Ausgabe der Zötler Post ein Bild machen. Teilt uns gerne mit einer Nachricht an zoetler@zoetler.de mit, wie euch die neuen Etiketten gefallen.

Ganz besonders stolz sind wir übrigens auf die Auszeichnung unseres St. Stephansbock mit 90 Punkten bei der „Finest Beer Selection“ des Meininger Verlags. Mehr dazu findet ihr auf der letzten Seite.

Ebenso Grund zur Freude beschieren uns die deutlich gestiegenen Verkaufszahlen unseres Zötler Hell. Ein gutes Zeichen, dass wir die richtigen Entscheidungen im Rahmen der Umstellung unseres Bayerisch Hell getroffen haben.

„DAS GUTE BEWAHREN“ IST
EINER UNSERER WICHTIGSTEN
LEITSPRÜCHE.

Gerade in den aktuellen Zeiten, die geprägt sind durch große Unsicherheit, Unplanbarkeit, Kriege und Krisen, gilt es den Blick auf die Dinge zu richten, die gut funktionieren. Die uns Mut machen und Optimismus schenken. Ich persönlich freue mich jeden Tag über unser motiviertes und entwicklungsfähiges Team, unsere starke Marke und unser gesundes und innovatives Unternehmen! Daraus schöpfe ich Kraft für die ganzen Herausforderungen, die täglich auf uns alle warten.

In diesem Sinne wünsche ich euch allen eine geruhige und besinnliche (Vor-)Weihnachtszeit und einen optimistischen Blick auf 2025!

Mit enthusiastischen Grüßen,

N. Zötler

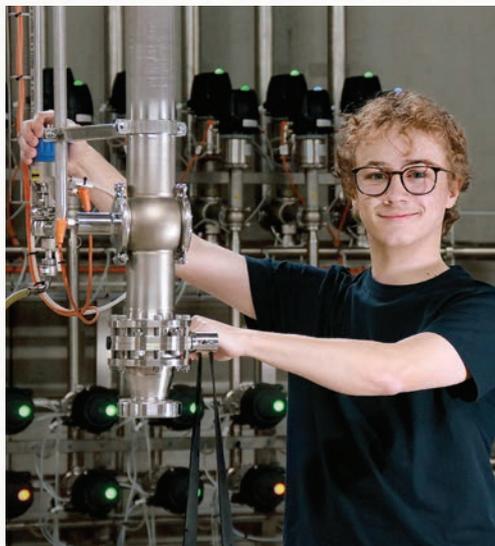
Niklas Zötler

ZUWACHS IM ZÖTLER TEAM

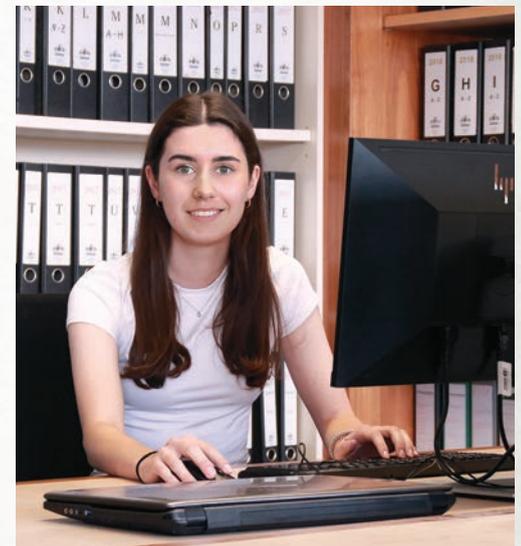
Am 1. September 2024 starteten zwei neue Auszubildende in unserem Zötler Team! Sara Voggel aus Fischen begann ihre Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement. Mit viel Engagement und Tatendrang freut sie sich darauf, die vielseitigen Abläufe in der Verwaltung der Brauerei kennenzulernen.

Ebenfalls neu dabei ist Benedikt Vogel aus Tiefenberg, der seine Ausbildung zum Brauer & Mälzer begonnen hat. Er wird bei uns erfahren, wie unser Bier entsteht und dabei vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt den gesamten Brauprozess erlernen.

Wir freuen uns sehr, Sara und Benedikt in unserem Team willkommen zu heißen und wünschen ihnen viel Erfolg und Freude auf ihrem neuen Weg!



Benedikt Vogel, Auszubildender zum Brauer und Mälzer beim CO₂-Messen an unseren neuen Lagertanks.

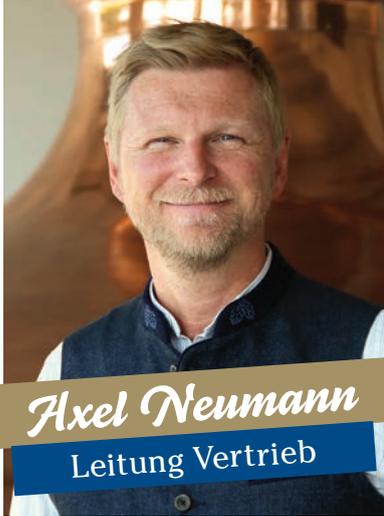


Sara Voggel, Auszubildende zur Kauffrau für Büromanagement an ihrem Arbeitsplatz in der Verwaltung.



FRISCHER WIND IM VERTRIEBSTEAM – UNSERE NEUEN MITARBEITER STELLEN SICH VOR

Wir freuen uns, unsere drei neuen Vertriebsmitarbeiter vorzustellen: Axel Neumann, Norbert Gantner und Gunther Martin. Mit großem Elan und viel Erfahrung verstärken sie unser Team und sind ab sofort Eure Ansprechpartner.



Axel Neumann
Leitung Vertrieb

Wer bist Du und welche Aufgaben übernimmst Du in unserer Brauerei?

Ich komme aus dem Ostallgäu, habe 4 Töchter, bin 47 Jahre alt und bin seit dem 01.07.2024 in der Brauerei. Als Mitglied der Geschäftsleitung verantworte ich den Bereich Vertrieb, leite also das Vertriebsteam, den Verkaufsdienst und unseren Zötler Getränkemarkt.

Was machst Du gerne in Deiner Freizeit?

Nach meiner Familie und meinen Freunden, sind die Berge meine große Leidenschaft. Ob im Winter beim Tourengehen oder im Sommer beim Wandern, Bergsteigen oder Mountain Biken, brauche ich die heimischen Berge und Seen um Kraft zu tanken. Gerne fahre ich auch mit meinem Oldtimer oder meiner alten Vespa eine Runde und genieße dabei unsere schöne Heimat.

Was hast du für Zukunftsziele?

Mein alter Zimmerer Meister hat mir während der Lehre beigebracht: „Ohne scharfes Werkzeug, keine saubere Arbeit.“ Dieser Satz kann im Prinzip in viele Lebenslagen übersetzt werden, egal ob im Berufsleben oder Privat. Mein Ziel ist es, gemeinsam mit Niklas Zötler die Brauerei zu nachhaltigem und qualitativem Wachstum zu führen, unter Berücksichtigung unserer traditionellen Werte.

Welches ist Dein Lieblings-Zötler-Bier?

Ich bin ein absoluter Fan von unserem Hell und unseren Festbieren. Aber auch unser alkoholfreies Weizen schmeckt mir sensationell gut. Genau diese besonderen Produkt-Attribute motivieren mich jeden Tag aufs Neue. Da stimmt einfach alles: Geschmack, Qualität und Aussehen.

Wer bist Du und welche Aufgaben übernimmst Du in unserer Brauerei?

Ich bin Gunther Martin. Bin 51 Jahre alt, verheiratet und habe 3 Kinder. Seit dem 01.11.2024 arbeite ich im Bereich Vertrieb Gastronomie und bin damit zuständig für das Vertriebsgebiet Ostallgäu und Teile vom Oberallgäu.

Was machst Du gerne in Deiner Freizeit?

Ich bin ein absolut sportbegeisterter Genuss- und Familienmensch. Deshalb war ich auch 23 Jahre lang im Vertrieb für Outdoor und Bergsportartikel tätig – unter anderem Peak Performance, Marmot, RAB/Lowe Alpine und Millet.

Was hast du für Zukunftsziele?

Deshalb freue ich mich auch sehr auf die Zusammenarbeit im Zötler-Team, sowie den Umgang mit vielen verschiedenen Menschen und Charakteren. Eben arbeiten, wo andere ihren Urlaub verbringen.

Welches ist Dein Lieblings-Zötler-Bier?

Am liebsten trinke ich den hellen Hefeweizen von Zötler. Der Schmeckt einfach genial zu einer Brotzeit.



Gunther Martin
Vertrieb Gastronomie



Norbert Gantner
Vertrieb Handel

Wer bist Du und welche Aufgaben übernimmst Du in unserer Brauerei?

Ich bin Norbert Gantner und seit dem 01.10.2024 in der Brauerei Zötler als Merchandiser im Bereich Handel tätig. Dabei betreue ich die Gebiete Westallgäu, Unterallgäu und Kempten. Nach meiner Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel war ich bis September dieses Jahres in einem Lebensmitteleinzelhandel auf verschiedensten Positionen tätig.

Was machst Du gerne in Deiner Freizeit?

Ich gehe unglaublich gerne auf sportliche Veranstaltung. Aber auch brauchtumsbezogene Veranstaltungen liebe ich. Gerade der Umgang mit Menschen macht mir auch in meiner Freizeit sehr viel Spaß.

Was hast du für Zukunftsziele?

Auf jeden Fall mit ganz viel Herz und Leidenschaft die Biere unserer Brauerei noch bekannter machen. Dabei möchte ich einfach auch aus jedem einzelnen Tag immer das Beste herausholen.

Welches ist Dein Lieblings-Zötler-Bier?

Ganz klar unser heller Hefeweizen! Der ist super feinprickelnd, hat einen hefe-feinen Geschmack und eine tolle Schaumkrone.

Du möchtest auch Teil unseres Teams werden und in einer der erfolgreichsten Allgäuer Brauereien mitwirken? Wir sind immer auf der Suche nach motivierten Mitarbeitenden, die unsere Leidenschaft für Bier teilen! Schau auf unserer Website vorbei und entdecke Deine Karrierechance bei uns! www.zoetler.de – Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

VOLLER EINSATZ FÜR DIE SPORT-HIGHLIGHTS IN UNSERER HEIMAT

Viele regionale Veranstaltungen unterstützt unsere Brauerei als Getränkesponsor

Als traditionsreiche Familienbrauerei fühlen wir uns seit jeher tief mit dem Allgäu verbunden. Diese Verbundenheit zeigt sich nicht nur in unserer Braukunst, sondern auch in unserem Engagement bei regionalen Sportveranstaltungen wie dem Allgäu Panorama Marathon, dem Allgäu Triathlon, der Grünenstafette, dem RadRace120, dem Herbstgeländelauf, dem Kempten Citylauf, dem Königsschlösser Marathon, Tannheimertal Radmarathon und vielen weiteren.

Sport bringt Menschen zusammen, schafft Gemeinschaft und fördert eine gesunde Lebensweise – Werte, die auch für uns als Brauerei von großer Bedeutung sind.

Durch unser Sponsoring wollen wir nicht nur die Veranstalter und Teilnehmenden unterstützen, sondern auch die Region und ihre sportliche Vielfalt stärken. Zudem gibt es für uns kaum eine schönere

Verbindung als die von Sport und Genuss. Nach einem erfolgreichen Wettkampf oder einem erlebnisreichen Tag darf ein kühles Bier nicht fehlen – egal ob ein erfrischendes Helles oder ein isotonischer, alkoholfreier Weizen.

Unser Engagement bei diesen Events ist ein Dank an die Region und ein Bekenntnis zu unserer Heimat, in der Tradition und modernes Leben Hand in Hand gehen. Egal ob als Teilnehmer oder Sponsor – wir freuen uns jedes Jahr, ein Teil dieser großartigen Veranstaltungen zu sein!



Allgäu Triathlon



Grünenstafette



RadRace120



Herbstgeländelauf



Königsschlösser Marathon



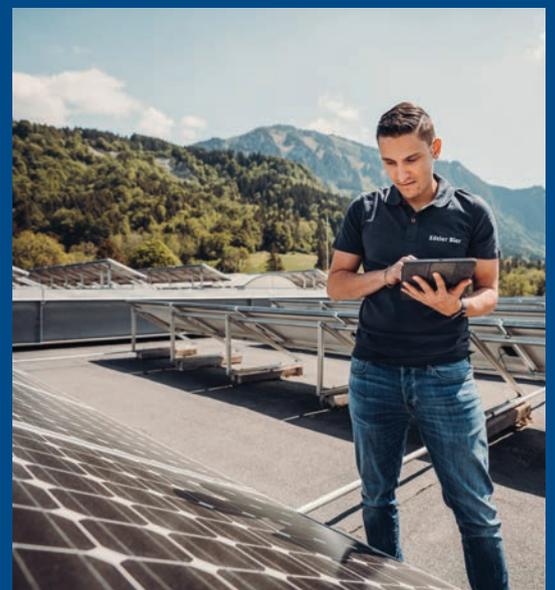
Allgäu Panorama Marathon

AUS ÜBERZEUGUNG NACHHALTIG

Mit Nachhaltigkeitsrat und PV-Anlage setzen wir auf eine grünere Zukunft

Als Teil einer energieintensiven Branche und Mitglied im Bündnis „Klimaneutrales Allgäu 2030“ sind wir stetig auf der Suche nach Möglichkeiten zur Senkung unseres relativen Energiebedarfs und unserer CO₂-Emissionen. Hierbei konnten wir in diesem Jahr zwei wichtige Projekte in Angriff nehmen: Im Oktober haben wir auf einem Hallendach eine Photovoltaik-Anlage mit einer Leistung von 77 kWp installiert. Mit der neuen Anlage können wir ca. 10 % unseres Stroms durch Sonnenenergie abdecken. In Summe werden mit dem Blockheizkraftwerk sowie der PV Anlage zukünftig ca. 40% des kompletten Strombedarfs selbst erzeugt. Im Juni wurde zudem ein interner „Nachhaltigkeitsrat“ aus Mitarbeitenden

der unterschiedlichen Bereiche unserer Brauerei (Verwaltung, Produktion, Logistik etc.) gegründet. Sinn und Zweck dieses Mitarbeitenden-Rats ist es, das Bewusstsein für unsere Umweltauswirkungen in die Abteilungen zu tragen und die Verantwortung auf möglichst alle Schultern zu verteilen. Die Mitglieder haben sich in einem ersten Treffen primär mit der ökologischen Nachhaltigkeit beschäftigt und eine Stoffsammlung mit kleinen und großen Zielen erarbeitet. Von Müllvermeidung über Stromsparmaßnahmen bis hin zu Prozessverbesserungen ist vieles dabei, was wir jetzt nach und nach angehen werden. Vielen Dank an die Mitglieder des Nachhaltigkeitsrats für euer Engagement und eure Tatkraft!





DIE 80ER & 90ER SIND ZURÜCK!

Wir feiern nächstes Jahr am 17. Mai unsere große Brauerei-Party

Save the Date:
17. Mai 2025

Nach den großen Erfolgen unserer Joe's-Party in 2023 und der Zötler-Hell-Party in diesem Jahr, bei denen jeweils rund 1.000 Gäste mit uns gefeiert haben, laden wir auch 2025 wieder zu einer unvergesslichen Brauerei-Party ein. Am 17. Mai verwandeln wir unsere Logistikhalle in ein buntes Party-Mekka – **diesmal unter dem Motto: „80er und 90er“!**

Taucht mit uns ein in die wohl buntesten Jahrzehnte der Musikgeschichte. Freut euch auf eine unvergessliche Zeitreise, bei der ein Live-DJ die größten Hits aus den 80ern und 90ern auflegt. Egal ob in Neon-Outfits, bunten Trainingsanzügen oder mit Dauerwelle und Schulterpolstern – Motto-Outfits sind ausdrücklich erwünscht! Dazu passen perfekt die leuchtenden Neonlichter, die große Diskokugel und natürlich die einzigartige Stimmung, die nur die Songs dieser Zeit auslösen können. Auch der Genuss darf nicht fehlen: Unsere große Ausschankbar versorgt euch mit frischen Bierspezialitäten und kühlen Getränken. Regionale Food-Trucks bieten euch passende Leckereien, damit keiner hungrig tanzen muss.

Der Ticketverkauf startet im Frühjahr 2025, haltet die Augen offen und sichert Euch rechtzeitig Eure Karten für dieses unvergessliche Event. Wir freuen uns darauf, mit Euch in die Vergangenheit zu reisen und gemeinsam die 80er und 90er so richtig aufleben zu lassen! Merkt euch den Termin schon jetzt vor: 17. Mai 2025 – Das wird eine Party, die niemand verpassen will!

GEWINNSPIEL

2 x 5 Tickets für die Brauerei-Party zu gewinnen!

Schicke uns einfach eine E-Mail oder eine Postkarte mit dem Stichwort „Brauerei-Party 2025“.

Mach mit und sei dabei, wenn wir die 80er und 90er mit Neonlichtern, einer großen Ausschankbar, Food-Trucks und dem besten Live-DJ wieder aufleben lassen! Wir freuen uns auf deine Teilnahme und drücken dir die Daumen!

Teilnahmeschluss: 1. April 2025

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntestraße 2 | 87549 Rettenberg
gewinnspiel@zoetler.de

FEIERN IN DER BRAUEREI ZÖTLER

Einzigartige Räumlichkeiten, maßgeschneiderte Feiern – für Firmen und Privatpersonen



Ihr plant eine Feier und sucht noch nach einer außergewöhnlichen Location? Dann feiert doch in unserer Brauerei! Egal ob Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit oder ein anderer Anlass – bei uns ist jede Feier möglich! Inmitten der traditionsreichen Atmosphäre unserer Brauerei bieten wir Euch alles, was ihr für ein unvergessliches Event braucht.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 95 Personen. Ausreichend Parkplätze stehen natürlich auch zur Verfügung. Unser geschultes Personal sorgt an unserer Bar für kühle Getränke und

besten Service, damit ihr Euch ganz auf Eure Gäste konzentrieren könnt.

Für das leibliche Wohl organisieren wir gerne eine Catering-Firma nach Euren Wünschen, und auch die musikalische Unterhaltung ist bei uns in besten Händen. Wir kümmern uns um die Buchung von Musikanten oder DJs, damit Euer Event den richtigen Schwung bekommt.

Natürlich bieten wir auch moderne Technik: Mikrofon, Beamer und Leinwand stehen bereit,

falls ihr eine Präsentation oder eine Rede halten möchtet. Ob für private Feiern oder geschäftliche Veranstaltungen – unsere Brauerei bietet Euch den idealen Rahmen. Feiert mit uns und macht Eure Veranstaltung zu einem einmaligen Erlebnis!

Kontaktiert uns gerne, um Eure Feier in der Brauerei Zötler zu planen. Wir freuen uns darauf, Euer Event zu etwas ganz Besonderem zu machen!

Jetzt anfragen bei Susanne Niessner:
Susanne.niessner@zoetler.de | 08327 / 921-28



ZEITLOS SCHÖN

Die Obere Mühle Bad Hindelang

Im Herzen des Allgäus, umringt von Bergen, direkt an der Ostrach gelegen, bietet das Gasthaus Obere Mühle kulinarischen Genießern den geeigneten Platz. Die Obere Mühle ist für Feinschmecker, die im Allgäu unterwegs sind, längst eine feste Adresse. Im Jahre 1989 erwarb die Familie Egger-Rohrmoser das 500 Jahre alte Bauernhaus. Mit viel Liebe restaurierten Sie das Anwesen und funktionierten die alte Sägemühle in ein kleines, aber feines Restaurant um.

2023 übernahmen Maria und Florian Großer die Nachfolge in der Oberen Mühle. Regional, saisonal, gehoben – so lässt sich die Küche der Oberen Mühle in Bad Hindelang auf den Punkt bringen. Neben Wildgerichten stehen Kalbsspezialitäten und hausgemachte Teiggerichte auf der Karte. Gespeist wird in urigen, holzvertäfelten Stuben aus dem 17. Jahrhundert.

Wer die Obere Mühle auf Herz und Nieren testen möchte, kommt am besten an einem Mittwoch. Gegrilltes Kalbsherz vom Spieß, Kalbslüngerl und Kalbsleber stehen dann auf der Speisekarte. „Wir sind bekannt für unsere Kalbsinnereien. Am Donnerstag sind meistens schon keine mehr auf der Karte“, sagt Maria Großer, die gemeinsam mit

ihrem Mann Florian die Obere Mühle betreibt. Am Mittwoch wird geschlachtet und die Innereien frisch verarbeitet. Gemäß dem Credo „Nose to tail“ legen die Großers und Küchendirektor Oliver Egger, Marias Buder, großen Wert darauf, alle Teile eines Tieres zu verwenden. Daraus ergibt sich auch die Speisekarte, die nahezu täglich variiert.

Lokal und nachhaltig, das ist Maria und Florian wichtig. „Die Obere Mühle ist ein Fleischrestaurant“, doch auch Vegetarier haben die Wahl zwischen fünf bis sechs Gerichten: Die hausgemachten Ravioli, Käsknödel und Kässpätzle kommen alle ohne Fleisch aus. Neben den Großers und einem festen Küchen- und Service-Team, springt auch Mama Ursula immer mit ein, hilft aus, vertritt in Urlaubszeiten und ist nach wie vor die Spezialistin für hinreißende Desserts.

Wer die Obere Mühle noch nicht kennt, der sollte ihr schnellstmöglich einen Besuch abstatten, um sich selbst von dem unverwechselbaren Ambiente und den vielfältigen Gaumenfreuden überzeugen zu können. „Wichtig ist“, betont Maria Großer „unbedingt rechtzeitig einen Tisch zu reservieren“. Also, nichts wie auf zur Oberen Mühle!



OBERE MÜHLE

Ostrachstraße 36 / 40 | 87541 Bad Hindelang

Telefon 08324 / 2857

www.obere-muehle.de

gasthaus@obere-muehle.de



GENUSSGUTSCHEINE ZU GEWINNEN

**Wir verlosen vier Gutscheine
à 50,- Euro in der Oberen Mühle.**

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

Oder per Post an Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg. Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2024.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



UNSERE SAISONBIERE

Ein Fest für die Sinne – das ganze Jahr über

In unserer Brauerei legen wir besonderen Wert auf saisonale Spezialitäten, die perfekt zu den verschiedenen Jahreszeiten passen. Für uns ist jedes Bier etwas Besonderes, und so brauen wir über das Jahr verteilt fünf verschiedene Saisonbiere, die traditionell in die Braukunst verwurzelt sind und jeweils ihre eigene Geschichte erzählen. Jedes dieser Biere hat einen einzigartigen Charakter, abgestimmt auf die jeweilige Jahreszeit, und bietet ein besonderes Geschmackserlebnis. Ob frühlinghaft frisch, festlich oder kräftig – mit unseren Saisonbieren feiern wir das Jahr in all seinen Facetten.

UNSER OSTERBIER

Unser Osterbier knüpft an die Tradition des Märzenbiers an, das einst gebraut wurde, um den Sommer zu überstehen, als es noch keine moderne Kühlung gab. Das Märzenbier wurde im Frühling stärker eingebraut und in kühlen Felskellern gelagert, sodass es auch in den wärmeren Monaten haltbar blieb. Diese Tradition führen wir mit unserem Osterbier fort: Ein süffiges, untergäriges Bier, das etwas stärker eingebraut wird, um den frischen Frühling zu feiern. Sein malziger Körper, gepaart mit einer leichten Hopfenbittere, macht es zum perfekten Begleiter für die Osterzeit und den Start in die warme Jahreszeit.



UNSER FESTBIER

Das Festbier brauen wir jedes Jahr zur Allgäuer Festwoche – der fünften Jahreszeit im Allgäu. Es handelt sich um ein Festmärzen, das durch das traditionelle „Aufkräusen“-Verfahren veredelt wird. Dabei erhält das Bier durch Zugabe von frischer Jungbierwürze eine zweite Gärung, die es besonders spritzig und elegant macht. Mit seinem vollmundigen Malzkörper und der leichten Hopfennote ist unser Festbier nicht nur auf der Festwoche ein absoluter Genuss. Die goldene Farbe, der moderate Alkoholgehalt und die perfekt abgestimmte Rezenz (Kohlensäuregehalt) sorgen dafür, dass jede Maß bis zum letzten Schluck Freude macht. Ein Bier, das man am liebsten in geselliger Runde genießt.



UNSER WINTERBIER

Das Winterbier gehört zu den wärmenden Spezialitäten, die kalte Tage versüßen. Historisch gesehen handelt es sich bei vielen Winter- und Weihnachtsbieren um Märzen, die ursprünglich im März gebraut wurden, um den Sommer zu überbrücken. Unser Winterbier greift diese Tradition auf und bietet ein vollmundiges, charakterstarkes Genusserlebnis. Der malzbetonte Körper harmoniert perfekt mit einer dezenten Hopfenbittere, die dem Bier eine angenehme Ausgewogenheit verleiht. Das leicht erhöhte Alkoholvolumen sorgt für die nötige Wärme und macht es zum idealen Begleiter für lange Winterabende in gemütlicher Runde.



UNSER MAIBOCK

Der Maibock ist das Bier, das den Frühling richtig einläutet. Mit seiner kräftigen, goldgelben Farbe und der markanten Hopfenaromatik spiegelt er die Energie und Lebendigkeit der aufblühenden Natur wider. Traditionell nach der Fastenzeit ausgeschenkt, glänzt der Maibock mit einer höheren Stammwürze und einem entsprechend höheren Alkoholgehalt. Das helle Starkbier ist besonders vollmundig, dabei aber frischer und etwas herber als seine winterlichen Verwandten. Seine harmonische Balance aus Malzsüße und Hopfenbittere macht den Maibock zu einem Fest für Gaumen und Sinne – ideal für die ersten sonnigen Tage des Jahres.



UNSER ST. STEPHANSBOCK

Der St. Stephansbock ist unser Beitrag zur bayerischen Doppelbock-Tradition. Benannt nach dem Heiligen Stephanus, überzeugt dieser Doppelbock durch seine kräftige Malznote und den erhöhten Alkoholgehalt. Doppelbockbiere zeichnen sich durch ihre intensiven Aromen aus, die sowohl süße als auch leicht herbe Nuancen vereinen. Unser St. Stephansbock besticht durch eine runde, malzige Süße, die von einer feinen Hopfenbittere perfekt begleitet wird. Er eignet sich hervorragend für festliche Anlässe oder als besonderer Genuss an kalten Tagen. Mit seiner dunklen, bernsteinfarbenen Erscheinung ist er nicht nur ein optisches Highlight, sondern auch ein geschmackliches Meisterwerk.



GEMEINSAM FESTE FEIERN BEI UNSEREN BIER-ANSTICHEN IN RETTENBERG!

Jede Jahreszeit läuten wir gebührend mit einem traditionellen Bier-Anstich unserer saisonalen Bierspezialitäten ein.

Feiert mit uns bei guter Live-Musik, ausgelassener Stimmung, leckerem Essen – und natürlich bestem Bier aus dem Holzfass. Bei unseren Bier-Anstichen könnt ihr Euch auf einen unterhaltsamen Abend freuen. Neben unserer saisonalen Bierspezialität frisch vom Fass gibt's natürlich auch was Leckereres zum Essen.

Die Bier-Anstiche beginnen jeweils um 19.00 Uhr in unserem Besucherzentrum in unserer Brauerei in der Grünenstraße in Rettenberg. Die Tickets zu den Veranstaltungen können auf unserer Website unter www.zoetler.de gebucht werden. Wir laden Euch herzlich ein und freuen uns schon jetzt auf Euer Kommen!

Bier-Anstiche 2025

<i>St. Stephansbock-Anstich</i>	Sa, 01. Februar
<i>Osterbier-Anstich</i>	Sa, 29. März
<i>Maibock-Anstich</i>	Sa, 03. Mai
<i>Festbier-Anstich</i>	Sa, 19. Juli
<i>Kellerbier-Anstich</i>	Sa, 25. Oktober
<i>Winterbier-Anstich</i>	Sa, 22. November



NICHT GANZ BIERERNST

Kommt ein Mann zur Wahrsagerin
und setzt sich vor die Kristallkugel.

„Wie ich sehe, sind Sie Vater von zwei Kindern“,
sagt die Wahrsagerin.

„Das glauben SIE!“, erwidert er.
„Ich bin Vater von drei Kindern.“

Die Wahrsagerin lächelt und antwortet:
„Das glauben SIE!“



JEDEM ENDE WOHT EIN ANFANG INNE

Unser Brauereigasthof Adler-Post wird 2025 abgerissen.

Mitten im Zentrum von Rettenberg steht unser Brauereigasthof „Adler-Post“. Ein imposantes, ortsprägendes Gebäude mit einer sehr langen Tradition. Mit der Kündigung unserer ehemaligen Pächter Mitte 2022, war es für uns an der Zeit die langfristige Perspektive des Brauereigasthofs zu hinterfragen. Nach den ersten architektonischen Planungen wurde schnell klar, dass sich eine Renovierung wirtschaftlich nicht darstellen lässt und der Standort für eine Gastronomie viele Nachteile mit sich bringt (kein Biergarten, nicht genügend Parkplätze, der Lärm im Wohngebiet, keine Anbindung zur Brauerei etc.). Deshalb haben wir nach reiflicher Überlegung entschieden, das bestehende Gebäude im Frühjahr 2025 abzureißen und ein Mehrfamilien-Haus mit 18 Wohneinheiten und einer Gewerbeeinheit (Bankfiliale) neu zu errichten. Wichtig war uns hierbei, dass sich die Dimension des Neubaus am Bestand orientiert und somit auch das Ortsbild nicht zu massiv verändert wird. Das Ergebnis der Planung seht ihr auf dem beigefügten, computer-animierten Fotos.

Trotz dieser Entscheidung ist es uns ein großes Anliegen, das gastronomische Angebot in unserer Heimatgemeinde wieder zu verbessern und die Lücke zu füllen, die durch die Schließung der „Jagdhütte“, den Brand beim „Mohrenwirt“ und das Ende unseres Brauereigasthofs entstanden ist.

Aus diesem Grund befinden wir uns in der Planung für eine Gastronomie inklusive Beherbergung direkt an der Brauerei! Hier soll etwas ganz Besonderes, Neues entstehen: ein Ort für Bier-Genuss in all seinen Facetten. Vom Einfachen das Gute. Für Jedermann. Sobald die Planungen konkreter werden und Details oder ein Zeitplan „spruchreif“ sind, lassen wir es euch natürlich über unsere „Kanäle“ wissen.



DAS GASTROFORUM ALLGÄU: 29. JANUAR 2025 IN KEMPTEN

Gemeinsam wachsen. Wach sein für Neues. Austausch auf Augenhöhe. Das Gastroforum Allgäu bietet dafür die Plattform. Ein Tag Inspirationen und Impulse für die Zukunft der Branche – praktische Anwendungen für jeden.

Auf dem Gastroforum Allgäu wird der Tourismus weitergedacht, es wird sich ausgetauscht, diskutiert und nach Lösungen gesucht. Offen sein für spannende Zukunftsperspektiven und neue Chancen stehen dabei im Fokus. Hochaktuelle Themen der Branche werden von Impulsgebern und Impulsgeberinnen in kleinen Runden vorgestellt, praxisnah erklärt und Lösungsansätze gemeinsam diskutiert. Ein gemeinsames Opening eröffnet neue Blickwinkel, interaktive Pausen bieten Raum für Austausch, und eine exklusive Abendveranstaltung mit der Verleihung des Zötler Innovationspreises rundet den Tag ab. **Weitere Informationen und Anmelde-möglichkeiten: www.gastroforum-allgaeu.de**



AUSGEZEICHNET FÜR HÖCHSTE QUALITÄT!

Knapp 200 Brauereien aus 16 Ländern haben insgesamt 825 Biere für die Expertenverkostung „Finest Beer Selection by Meininger & Doemens“ angemeldet. Zu den Gewinnern zählte auch unser St. Stephansbock.

Während einer Blindverkostung analysierte und bewertete eine 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“.

Auch unser Ergebnis kann sich sehen lassen. Denn mit unserem Zötler St. Stephansbock erhielten wir stolze 90 von 100 Punkten! Bewertet wurde dieser in der Kategorie „German Styles / Lagerbiere“ und zeigte in seinem „Finest Beer Profile“ einen besonders kräftigen, vollmundigen Körper der mit ausgeprägten Noten von getrockneten Früchten, Schokolade und einer angenehmen Süße abgerundet wird.

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,
Altusried-Krugzell
www.eberlkoesel.de

REDAKTION
Gesa Zötler
Niklas Zötler
Ludwig Berbalk
Anna Viktor

FOTOS
808 projects
Andi Mayr
Alessandro Kühnl
Alpstein Architektur

Chris Settele
Dominik Berchtold
Sportstudio Füssen
Obere Mühle