



Härle Zeit

Geschichten von Hier.
Mit unserem Bier.



Unser Bier braut Clemens Häarle

HAJO BAUR: AUSSENDIENSTLER MIT LEIDENSCHAFT
EINFACH HÄRLICH: UNSERE PARTY IM SEPTEMBER
KRÄFTIG, FRUCHTIG, AROMATISCH: DER WEIZENKUSS

AUSGABE
DEZEMBER 2024

DES BRAUEREI-MAGAZIN
HÄRLE
ZEIT



Liebe Leserin, lieber Leser,

was würde Clemens dazu sagen? In der letzten Ausgabe unserer Härle-Zeit stellten wir leicht augenzwinkernd diese Frage in Anspielung auf unseren Brauereigründer Clemens Härle, meinten damit vor allem aber: was werden wohl die Menschen im Allgäu und in Oberschwaben sagen, wenn sie zum ersten Mal ein alkoholfreies Bier aus unserer Brauerei verkostet haben? Wir waren neugierig, wir waren gespannt – und wir sind von den vielen positiven, ja begeisterten Reaktionen überwältigt. Spontan werden wir und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter noch heute, mehr als ein halbes Jahr nach der Einführung unseres Freien Gold, fast täglich angesprochen: „Das neue Bier schmeckt einfach hervorragend“. „Toll, was Euch da gelungen ist“. „Das beste Alkoholfreie, das ich je getrunken habe“. So die Urteile, die uns laufend erreichen – und über die wir uns natürlich mächtig freuen. Unserem Brauerteam scheint es wirklich gelungen zu sein, ein Bier zu kreieren, das auch ohne Alkohol viele Biertrinkerinnen und Biertrinker geschmacklich überzeugt und auch zahlreichen Menschen, die bewusst auf Alkohol verzichten wollen, einen echten Biergenuss ermöglicht.

Wie vielfältig Biergenuss sein kann, zeigt auch unser dies-jähriges Jahrgangsbier: Der Weizenkuss. Streng limitiert auf einen Sud mit ca. 5000 Litern entfaltet diese Bierspezialität – ein heller Weizenbock mit einer Stammwürze von fast 16 Prozent – herrlich fruchtige Aromen, begleitet von kräftigen Malznoten und einer feinen Hefetrübung. Ein Bier wie geschaffen für die bevorstehenden Weihnachtstage und eine gelungene Sylvester Party.

Zu den ersten, die über neue Biere oder andere spannende Neuigkeiten aus unserer Brauerei informiert werden, gehören die Mitglieder unseres Härle-Klubs. Vor zwanzig Jahren ist dieser gegründet worden – und fast 2000 Härle-Fans haben sich diesem zwischenzeitlich angeschlossen. Gemeinsame Radtouren zu Härle-Wirtshäusern, Freigetränke an unseren Messeständen, exklusive Brauereibesichtigungen – und natürlich Einladungen zu unseren legendären Klub-Partys gehören zu den vielen Vorteilen, über die sich unsere Klubberinnen und Klubber freuen dürfen. Haben Sie sich vielleicht schon mal überlegt, ob Sie sich nicht auch unserer großen Fangemeinde anschließen wollen?

Besonders gespannt sind wir nun auf die ersten Tage im Dezember. Gleich zweimal wurden wir für hochrangige Preise im Bereich Umwelt und Nachhaltigkeit nominiert: für den Umweltpreis des Landes Baden-Württemberg und den Wirtschaftspreis „Schwarzer Löwe“, der von den großen Tageszeitungen des Landes auslobt wird. Ende des Jahres werden die finalen Preisträger bekannt gegeben – und wir würden uns riesig darüber freuen, wenn wir dazu gehören würden.

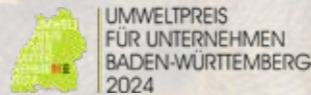
Esther Straub & Gottfried Härle

Esther Straub & Gottfried Härle



Der Zweite.. WEITERER E-LKW IM FUHRPARK

Seit Juli letzten Jahres ist unser erster großer Elektro-LKW im Einsatz. Sowohl unsere Bierfahrer wie auch unser Fuhrparkleiter Thorsten Völk sind nach den ersten Erfahrungen mit diesem neuen LKW voll des Lobes. Geräuscharm, mit hohem Fahrkomfort und sehr guter Beschleunigung ist er von Montag bis Donnerstag im Allgäu und in Oberschwaben unterwegs. Dies hat uns veranlasst, bereits einen zweiten E-LKW in Auftrag zu geben. Mit einem Gesamtgewicht von ca. 7 Tonnen ist dieser kleiner als sein großer Bruder. Seit wenigen Wochen beliefert unser Heimdienstfahrer Wolfram Lüll seine zahlreichen Heimdienstkunden in unserer Region mit diesem neuen Elektro-Iveco – und trägt damit dazu bei, dass unser Fuhrpark immer klimafreundlicher wird. Auch Heimdienstkunde werden? Dann einfach bei uns melden!



Nominierung UMWELTPREIS FÜR UNTERNEHMEN IN B.W.

Für den Umweltpreis Baden-Württemberg sind 19 von insgesamt 104 Unternehmen mit neuen Ideen und Ansätzen für eine nachhaltige Entwicklung und betrieblichen Umweltschutz nominiert worden. Und wir sind eines dieser Unternehmen! Nach einer schriftlichen Bewerbung besuchte die Jury unsere Brauerei, ließ sich unser Betriebsgelände zeigen und löcherte uns mit Fragen rund um unsere regenerative Energieversorgung, unsere Fassadenbegrünung, unsere Altpapier-Etiketten, unsere Taschenbecher und vieles mehr. Nun heißt es am 4. Dezember Daumen drücken – denn dann findet die Preisverleihung statt. Natürlich wird eine große Härle-Delegation nach Stuttgart reisen!



Nominierung SCHWARZER LÖWE – WIRTSCHAFTSPREIS

Zum dritten Mal wird Ende November Baden-Württembergs größter Wirtschaftspreis – der Schwarze Löwe – von regionalen Tageszeitungsverlagen an Unternehmen aus Baden-Württemberg verliehen. Wir sind im Bereich Nachhaltigkeit auch für diesen Preis nominiert, weil wir nach Angaben der Veranstalter ein Unternehmen sind, das „in besonderem Maße versteht, dass Nachhaltigkeit mehr ist, als nur Energiekosten zu sparen.“ Also: Daumen drücken für die Preisverleihung am 21. November in Stuttgart!

Geschichten von Hier.



Fortbildung CYBERSECURITY & BRAUMEISTERWISSEN

Simone Kopp und Irmi Bauer aus unserem Büro-Team erlebten einen spannenden Tag rund um das Thema Sicherheit im Netz. Denn Cyber Security spielt eine immer wichtigere Rolle und Berichte über Erpressung, Hacking oder andere Angriffe auf Unternehmen sind keine Seltenheit mehr. Ein Höhepunkt der Veranstaltung zur Cyber-Sicherheit war sicherlich ein Besuch im sogenannten Darknet. Und auch unsere Braumeister Daniel Hefele und Clemens Hartl waren unterwegs: In der Brauerakademie Doemens ging es mit vielen anderen Braumeistern um Energieverbrauch und Einsparungen – ein wichtiges Thema für die Zukunftsfähigkeit von Brauereien! Die Veranstaltungen wurden von den Brauern mit Leib und Seele organisiert, ein Zusammenschluss von zehn traditionell arbeitenden Brauereien in Baden-Württemberg.

Unsere Chefin „TOP 40 UNTER 40“

Die „Top 40 unter 40“ sind die wichtigsten Talente unter 40 Jahren, die unser Land prägen. Seit 2007 kürt das führende Wirtschaftsmagazin „Capital“ diese Talente aus den vier Kategorien „Manager“, „Unternehmer“, „Politiker“ und „Außergewöhnliche Talente aus Wissenschaft und Gesellschaft“. Unsere umtriebige Chefin Esther Straub wird in diesem Jahr als eines dieser Talente ausgezeichnet! Esther Straub engagiert sich natürlich für feines Bier, aber auch für verantwortungsvolles Wirtschaften in Allgäu-Oberschwaben, die nachhaltige Transformation der Wirtschaft, die Förderung von Frauen in Unternehmensnachfolge, Führung und Handwerk sowie die Integration ganz unterschiedlicher Nationen in unsere Belegschaft. Beim „Top 40 unter 40“-Gipfel am 15. November in Berlin lernten sich die 40 Preisträger und Preisträgerinnen 2024 kennen. Wir sind stolz und werden diese Ausgabe des Wirtschaftsmagazins in Ehren halten.



Messe OBERSCHWABENSCHAU 2024

Wir waren dieses Jahr wieder bei der herbstlichen Traditionsveranstaltung in Ravensburg dabei – gemeint ist natürlich die Verbrauchermesse Oberschwabenschau. Nach über 50 Jahren Messegeschichte gab es in diesem Jahr in Halle 8 mit der Bio-Markthalle eine echte Neuheit, die alle begeisterte: Über 30 Aussteller vom Bodensee, aus Allgäu-Oberschwaben und Biberach füllten die Bio-Markthalle, verwöhnten die Besucher mit allerlei Leckereien und informierten sie über Anbau, Produktion und Initiativen. Unsere frisch gezapften LandZüngle, Lager Hell oder Clemens Weissbiere stärkten alle Besucher – und wir haben uns riesig gefreut, in der Bio-Markthalle dabei zu sein.



Unser Chef TALK-SHOW-GAST

Gottfried Härle war am 17. Oktober abends um viertel nach acht im SWR-Fernsehstudio in Stuttgart bei der Talk-Sendung „Zur Sache! Baden-Württemberg“ zu Gast. Zusammen mit Peter Hauk, unserem baden-württembergischen Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, und anderen Gästen diskutierte er über das Thema „Volksdroge Alkohol“. Sein Fazit der Diskussion: Verantwortungsvoller Biergenuss mit einem Feierabendbier oder auf Volksfesten gehört bei uns dazu. Und wer lieber „ohne“ genießen möchte, greift einfach zu unserem Freien Gold. Zum Wohle!



Mit unserem Bier.

Brauereibesichtigungen

Wollen Sie unserem Braumeister einmal über die Schulter sehen? Aber gerne. Wir zeigen Ihnen unsere Brauerei – und geben Ihnen einen Einblick in die besondere Clemens-Härle-Brauqualität und in unser nachhaltiges, regional ausgerichtetes Unternehmenskonzept.



*Erleben
hier beechen*



800 Feierlustige tanzen durch die Brauerei

EINFACH HÄRLICH

Im September haben wir unter dem Motto „Einfach härllich“ zur großen Party in unsere Brauerei eingeladen. Rund 800 Gäste hatten Lust, mit uns zu feiern und zu tanzen. Schon von außen beeindruckte unser historisches Brauereigebäude mit cooler Beleuchtung – drinnen schickte im Sudhaus eine funkelnde Diskokugel Lichtreflexe in die Nacht. Und hier spielte die Musik: In der Fasslagerhalle präsentierte die Band Skyline Green fetzigen Balkan-Rock und Ska während in der alten Malztenne Rock'n'Roll der 50er Jahre mit den Shakin' Pins die Hüften zum Schwingen brachte. Die DJs Haki & Breze vom Plattenladen „Langspielzimmer“ in Leutkirch legten auf und ließen hier die Lautsprecher vibrieren.

LECKERES ESSEN & FEINE GETRÄNKE

Weil eine tolle Party richtig hungrig macht, versorgten Foodtrucks unseres Brauereigasthofs Mohren und der Wurstbraterei Prinz die Besucherinnen und Besucher mit leckeren Kässpätzle, Pommes und Wurstspezialitäten frisch vom Grill. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schenkten an drei Bars unsere Biere aus, an einer weiteren Theke standen SeeZüngle und Sekt bereit. Wer es etwas ruhiger wollte oder eine Tanzpause brauchte, konnte sich in die gemütliche Lounge in unserer Durchfahrt zurückziehen oder es sich im Biergarten in der Weizenbierbox gemütlich machen. Erst nach Mitternacht machten sich die begeisterten Gäste auf den Heimweg und unsere Brauerei legte ihr leuchtendes Festgewand ab – bis zum nächsten Jahr, wenn es dann wieder heißt: Einfach härllich!



Heller Weizenbock | Stammwürze 16% | Alkohol 6,9% vol

BIER:2024

Unser Sondersud 2024 ist da! Auch in diesem Jahr haben unsere Brauerinnen und Brauer ein Bier geschaffen, das einzigartig ist. Der diesjährige helle Weizenbock strahlt in einem goldenen Ton und zeigt sich typisch trüb. Der Weizenkuss begeistert mit frischen, einladenden Aromen: In der Nase entfalten sich süße Bananen- und Zitrusnoten, zart begleitet von Hefe- und Gewürznuancen. Der Geschmack ist vollmundig und sanft, geprägt von ausgeprägter Süße, fruchtigen Malznoten und feiner Hefewürze. Der Einsatz von Bio-Hopfen sorgt für eine milde, fruchtige Hopfennote. Der Körper ist samtig-cremig, und die Kohlensäure bringt Lebendigkeit ins Spiel. Im Abgang präsentiert sich der Weizenkuss lang, harmonisch und zeigt erneut fruchtige sowie würzige Noten. Mit einer Stammwürze von 16 Prozent und einem Alkoholgehalt von etwa 6,9 Volumenprozent ist der Weizenkuss kräftiger als die anderen Weissbiere aus unserer Brauerei.

REGIONALE ZUTATEN TREFFEN BRAULEIDENSCHAFT

Der besondere Geschmack unseres Sondersuds resultiert aus erstklassigen Zutaten und dem Können unserer Brauerinnen und Brauer. Der erste Schritt zu dieser Bierspezialität ist die Entscheidung für den Bier-Stil: In diesem Jahr wählte das Brauteam ein Weizenbier. Das Bio-Getreide dafür stammt vom Biohof Oberschwaben aus Heggbach, einem Betrieb, der schon seit den 1980er Jahren ökologisch wirtschaftet. Trotz des nassen Frühjahrs und trockener Sommerwochen gedieh der Weizen auf den Äckern des Familienbetriebs prächtig. Der Bio-Aromahopfen Ariana, geliefert vom Hopfenbauer Bentele aus Wellmutsweiler bei Tettnang, rundet den Sud ab. Ariana ergänzt ein sanftes Aroma süßer Früchte mit einer leichten, harzigen Note. Durch das Kaltthopfen – das Hinzufügen des Hopfens nach der Hauptgärung – bleiben die ätherischen Öle im Sud erhalten, ohne zusätzliche Bittere zu verursachen. Die enge Partnerschaft mit unseren Landwirten und kurze, direkte Wege sind fester Bestandteil unserer Brauphilosophie – und nicht nur beim Sondersud ein entscheidender Faktor für den besonderen Charakter unserer Biere.

LIMITIERTE SONDERFLASCHEN FÜR BESONDERE MOMENTE

Besonders elegant und edel sieht die große 0,75-Liter-Glasflasche aus, in die wir unseren Weizenkuss abfüllen. Sie ist nicht nur formschön und mit einem attraktiven, abziehbaren Etikett ausgestattet, sondern wird mit einem Altglas-Anteil von rund 75 Prozent auch ressourcenschonend produziert. Der Weizenkuss ist ein tolles Geschenk für Bierfans und lässt sich wunderbar in entspannter Runde mit Familie und Freunden genießen. Die Zahl der Flaschen ist wie in jedem Jahr streng limitiert und die Flaschen von Hand nummeriert, denn dieses Bier ist eben wirklich einmalig.





WILLKOMMEN IM HÄRLE KLUB

Jetzt gleich anmelden!



Spannende Events für echte Fans 20 JAHRE HÄRLE-KLUB

Der Härlle-Klub, feierlich gegründet beim Brauereifest im September 2004, besteht inzwischen seit 20 Jahren – fast zweitausend Menschen sind dabei und teilen die Leidenschaft für unsere Brauerei und ihre Spezialitäten. Die Klub-Mitglieder genießen zahlreiche Vorteile: Sie erhalten ein Freibier an den Härlle-Messeständen, beim jährlichen Klub-Fescht und anderen Veranstaltungen. Jedes Jahr erwartet die Mitglieder außerdem ein limitiertes, exklusives Härlle-Klubber-Geschenk – das diesjährige Präsent bleibt noch ein Geheimnis – sowie einen regelmäßigen Newsletter, der über alle Neuigkeiten im Klub informiert. 2024 gab es hier viel Spannendes zu berichten, denn die Klubberinnen und Klubber werden zu besonderen Events mit vergünstigten Konditionen eingeladen.

Die Härlle-Klub-Highlights 2024: So trafen sich unsere Klub Mitglieder im Rahmen einer Radtour in einem der schönsten Biergärten Oberschwabens am Gasthaus zur Oberen Mühle in Ausnang und im Museumsgasthof Grömerhof in Illerbeuren. Eine Braumeisterführung mit Bierprobe ermöglichte den Klub-Mitgliedern, unser alkoholfreies Härlle Freies Gold schon vor dem Verkaufsstart zu probieren und unserem Braumeister ein spannendes Feedback zu unserer Neukreation zu geben. Jeder Klubber durfte außerdem zwei Gratisflaschen unseres Härlle Freies Gold im Kontor abholen und probieren. Im Hochsommer stand ein gemeinsamer Ausflug zum Tollwood-Festival im Olympiapark in München auf dem Programm – in diesem Jahr unter dem Motto „Zusammenhalt“. Außerdem verlost wir unter den Klubberinnen und Klubbern Karten für die Malztenne-Konzerte und ein Bier-Menü im vergangenen Frühjahr. Unsere Chefin Esther Straub lud interessierte Klubber zu einer exklusiven Führung ein und präsentierte persönlich unsere Brauerei. Außerdem hatten die Klub-Mitglieder die Möglichkeit, beim Lieblingsbierantrieb bei der Brauerei Schimpf in Remmingsheim dabei zu sein. Wer jetzt auch Lust hat, Teil unseres Härlle-Klubs zu werden, findet weitere Infos und ein Anmeldeformular auf unserer Webseite – einfach ausfüllen, abschicken und profitieren!



Kunden von morgen heute besuchen

HANSJÖRG BAUR IST SEIT ÜBER 20 JAHREN FÜR UNSERE BRAUEREI IM AUSSENDIENST UNTERWEGS



Einen Satz hört Hansjörg Baur ganz besonders gern. Es kann sein, dass diesem Satz einige Jahre und Besuche vorausgehen. Doch dann klingelt eines Tages das Telefon und da ist er: „Herr Baur, jetzt sind wir so weit.“ Unter dem Strich bedeutet dieser Anruf, dass sich die freundliche Beharrlichkeit des leidenschaftlichen Außendienstmitarbeiters auszahlt: „Zehn Jahre stand ich mit einem Biohotel samt Restaurant bereits in Kontakt und bekam regelmäßig zu hören, sie seien gut versorgt. Aber dann haben wir doch den Zuschlag bekommen.“ Gerade in der Hotellerie und Gastronomie seien Wechsel eher selten, weil die Auswahl der Lieferanten eine weitreichende und oft strategische Entscheidung sei. Wenn dann – aus welchen Gründen auch immer – doch ein Wechsel anstünde, dann „ist es gut, wenn die Telefonnummer vom Baur von Härlle präsent ist und wir die erste Wahl sind.“

VOM BIERFAHRER ZUM AUSSENDIENSTLER

Hansjörg Baur ist echter Leutkircher, wird hier geboren und geht in Leutkirch zur Schule. Er macht anschließend eine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann und sattelt ein Studium im Bereich Automobilmarketing auf. Wenn er Zeit hat, verdient er sich etwas Geld als Fahrer für unsere Brauerei dazu und lernt den Außendienst damit von

der Pike auf kennen. „Auch heute ist mir der Kontakt zu unseren Fahrern und Lagermitarbeitern besonders wichtig, denn sie haben einen guten Draht zu den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern beim Kunden. So erfahre ich oft Neuigkeiten, die für die Kommunikation wichtig sind“, erzählt Baur. Und da zählen auch Kleinigkeiten: „Wenn ich höre, dass der Hotelchef einen runden Geburtstag hatte, gratuliere ich ihm. Er staunt und freut sich und das schafft einen weiteren Baustein für unsere gute Zusammenarbeit.“

ÜBERREGIONAL UNTERWEGS

Das Einzugsgebiet, in dem Hansjörg Baur für unsere Brauerei unterwegs ist, reicht bis an die Grenzen Baden-Württembergs. Denn der Vertriebsexperte ist seit über zehn Jahren unter anderem für den Biofachhandel und die Getränkefachgroßhändler sowie Biohotels und Biogastronomie zuständig. Er kümmert sich darum, dass unsere Getränke in den Bioläden im Regal stehen und im Getränkehandel zu haben sind. Der Getränkefachgroßhandel beliefert Hotels und Gastronomen und spielt damit eine wichtige Rolle im Vertrieb: „Es reicht ja nicht, ein alkoholfreies Bier wie unser Freies Gold herauszubringen. Im Außendienst sorgen wir dafür, dass dieses Bier bekannt wird, dass potenzielle Kundinnen und Kunden es probieren kön-

Auch im kommenden Jahr
bieten wir unser



BIER MENÜ

und auch unsere

SIEBEN BIERVERSUCHUNGEN

an. Seien Sie dabei!



*Essen &
Info hier*

nen und es möglichst breit gelistet wird.“ Baur beobachtet, dass der Biofachhandel zuletzt zwar stagniert, aber die Anteile unserer Brauerei bei Biobier und SeeZüngle wachsen würden. Gerade beim alkoholfreien Biobier sei eine Nachfragesteigerung zu sehen: „Unser Freies Gold wird sehr gut angenommen und die Wirtinnen und Wirte melden aktiv zurück, dass die Gäste das Bier loben.“

BIO IMMER WICHTIGER

Das Thema Bio werde immer wichtiger, sagt Baur, das würden seine Gespräche im Außendienst immer wieder zeigen. Und auch Baur selbst hat sich über die Jahre entwickelt und ist vom Automobilexperten zum E-Auto fahrenden Außendienstler für die Brauerei geworden. „Ich bin mit der ökologischen Entwicklung der vergangenen Jahrzehnte in unserer Brauerei mitgewachsen und sie deckt sich optimal mit meinen Werten.“ Sein persönliches Lieblingsbier ist unser Härlle Gold – im Winterhalbjahr darf es auch gerne ein Clemens oder Böckle sein. Im heimischen Keller stehen aber auch Kästen mit SeeZüngle. Denn das, so der dreifache Vater, sei für seine Kinder immer wieder etwas Besonderes.



Unser Bier braut Clemens Härle

HA DO, GUGG NA! A PLÄTZLE FÜR N BETRIEBSSCHLOSSER (M/W/D)

lieblingsjob@haerle.de | 07561 / 98 28 0 | www.haerle.de



RÄTSEL

Wie immer gibt's auch in dieser HärleZeit unser HeimatRätsel
KNOBELN SIE MIT!

Das ist die Preisfrage: Wie heißt der bekannte Allgäuer Kultfilm, der in den 1980er Jahren in der Nähe von Lindenberg gedreht wurde? Und wer war der Regisseur dieses Films?

Unter denen, die uns den richtigen Titel dieses Films und den Namen des Regisseurs mitteilen, verlosen wir fünf Gutscheine im Wert von jeweils 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Gasthaus. Schicken Sie uns Ihre Antwort unter dem Stichwort „HeimatRätsel“ per Postkarte oder E-Mail an: Brauerei Clemens Härle, Am Hopfengarten 5, 88299 Leutkirch im Allgäu oder an raetsel@haerle.de.

EINSENDESCHLUSS 30. APRIL 2025

Wer weiß es?
HEIMAT

WAS WAR GESUCHT,
WER HAT GEWONNEN?

Viele hundert Mails und Postkarten haben uns nach dem letzten Heimaträtsel erreicht. Und die allermeisten Teilnehmer haben die richtige Lösung gewusst. Wir fragten nach dem Namen des Pioniers, der für die Verbreitung der Milchwirtschaft im Allgäu sorgte. Und dieser heißt: Carl Hirnbein.

Die folgenden fünf glücklichen Gewinner, die unsere Losfee gezogen hat, dürfen sich auf einen Wirtshaus-Gutschein freuen: Udo Münz aus Ehingen, Stefan Teise aus Vogt, Eberhard Duncker aus Isny, Joachim Huchler aus Gutenzell und Georg Schad aus Bad Wurzach.

Herzlichen Dank auch den vielen anderen, die mitgemacht haben. Sind Sie wieder dabei? Neue Chance, neues Glück!

