

AUSGABE
DEZEMBER 2021



Unser Bier braut Clemens Härle

JAHRGANGSBIER 2021: SIMSALABIM
WELCHES HÄRLE IST DEIN HÄRLE? FINDE ES HERAUS!
GUT ZU WISSEN: MEHRWEGSYSTEM

Härle Zeit



*Entdecke
den Lauber
im Bier!*



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

noch selten zuvor war das Interesse an unserem Umwelt- und Klimakonzept so groß wie in den letzten Monaten. Obwohl wir unsere Biere und Getränke bereits seit 13 Jahren ausschließlich mit erneuerbaren Energien und damit klimaneutral herstellen und die CO²-Emissionen unseres Fuhrparks durch freiwillige Ausgleichszahlungen kompensieren, stand das Thema in diesem Jahr im Mittelpunkt vieler Brauereibesichtigungen und Medienanfragen. Kollegen aus mehreren Brauereien interessierten sich für die Details und die technische Umsetzung unseres regenerativen Energiekonzepts, Schulklassen fragten neugierig, weshalb wir uns so sehr für den Klimaschutz engagieren, Fernsehleute waren oft mehrere Tage in unserer Brauerei, um unseren Weg zum klimaneutralen Unternehmen filmisch festzuhalten. Bei der Jahreskonferenz des Klimabündnis Allgäu wurde unser Betrieb als Best-Practice-Beispiel vorgestellt. Und die renommierte Wochenzeitung „Die Zeit“ berichtete in einem ganzseitigen Artikel über die beiden Leutkircher

Pionierunternehmen in Sachen Klimaschutz – die Firma Elobau und unsere Brauerei. Dieses große Interesse zeigt uns: immer mehr Menschen werden sich der großen Bedrohung des Klimawandels bewusst. Und sie spüren, dass die Folgen der dramatischen Klimaveränderungen nicht nur ferne Erdteile betreffen oder vielleicht erst in Jahrhunderten unser Leben beeinflussen, sondern bereits heute auch in unserer Nähe erlebbar sind. Die Unwetterkatastrophen im Ahrtal und in Teilen Nordrhein-Westfalens haben uns dies in diesem Sommer drastisch vor Augen geführt. So wichtig es ist, dass die nationale und internationale Politik endlich handelt und nicht nur ehrgeizige Klimaziele proklamiert: genauso entscheidend wird sein, dass sich jedes einzelne Unternehmen – ob Handwerksbetrieb oder Weltkonzern – seiner klimapolitischen Verantwortung bewusst wird. Nur so kann die Transformation hin zu einer klimagerechten, enkeltauglichen Zukunft gelingen.

Wir haben uns bereits vor Jahren auf diesen Weg begeben, sind aber noch lange nicht am Ziel. Kleinere und größere Maßnahmen stehen auf unserer Agenda: allein in diesem Jahr haben wir mit

dem Kauf von drei Elektro-PKWs unseren Fuhrpark deutlich klimafreundlicher ausgerichtet, die Begrünung der großen Nordfassade unseres Brauereigebäudes ist für das kommende Frühjahr geplant. Und auch bei unseren LKWs zeichnen sich erste Schritte in Richtung E-Mobilität ab ...

All dies steht auch im Zeichen unseres großen Jubiläums im nächsten Jahr: unsere Brauerei wird 125 Jahre alt. Wir wollen dabei jedoch nicht nur die Vergangenheit Revue passieren lassen, sondern vor allem einen Blick in die Zukunft werfen: unter welchen Vorzeichen werden unsere Biere in den nächsten Jahrzehnten gebraut? Und natürlich darf auch ein großes Jubiläumsfest im September nächsten Jahres nicht fehlen. Freuen Sie sich bereits heute darauf!

Esther Straub und Gottfried Härle



Nachruf Erster Braumeister MARKUS DESSECKER

Schweren Herzens mussten wir am 16. Juli 2021 von unserem Ersten Braumeister Markus Dessecker Abschied nehmen. Herr Dessecker, der seit fünf Jahren bei uns war, bleibt uns als herzlicher, hilfsbereiter und kompetenter Kollege und Mitarbeiter in Erinnerung, dem seine Kollegen und unsere Biere sehr am Herzen lagen. Er hinterlässt nicht nur eine große Lücke in seiner Position als Erster Braumeister. Unsere Anteilnahme und unser tiefstes Mitgefühl gelten seiner Familie und seinen Freunden.

Gottfried Härle vom Land Baden-Württemberg geehrt VERDIENSTORDEN

„Wir alle sind auf Menschen angewiesen, die andere durch ihr Beispiel inspirieren, die Orientierung geben und zeigen, was möglich ist“, sagte Ministerpräsident Winfried Kretschmann Ende Juli dieses Jahres im Neuen Schloss in Stuttgart anlässlich der Verleihung des Verdienstordens des Landes Baden-Württemberg. „Ein lebendiges Gemeinwesen braucht Bürgerinnen und Bürger, die die Neugier anderer wecken, ihnen Anregungen geben und sie ermutigen, sich einzubringen oder etwas ganz Besonderes zu leisten“. Die geehrten 26 Persönlichkeiten – darunter auch unser Brauereichef Gottfried Härle – hätten sich durch ihre Leistung, durch ihren ehrenamtlichen Einsatz und die Übernahme von Verantwortung für ihre Mitmenschen, unser Gemeinwesen und unser Land als Fortschrittsmotoren unserer Gesellschaft hervorgetan.

In seiner Laudatio hob Ministerpräsident Kretschmann das ökologische Engagement von Gottfried Härle und besonders die Umstellung der gesamten Brauerei auf regenerative Energieträger hervor. Er sei im Allgäu fest verwurzelt und bereits seit über dreißig Jahren als Kommunalpolitiker aktiv. Er engagierte sich für Vereine und die Gastronomie im Allgäu und in Oberschwaben. Als Mitbegründer der Initiative „Bleiberecht durch Arbeit“ setzte er sich nicht nur aus unternehmerischen Gründen für ein Bleiberecht abgelehnter aber gut integrierter Asylbewerber und Flüchtlinge ein. Winfried Kretschmann wörtlich: „Du hast bewiesen, dass nachhaltig und gleichzeitig erfolgreich sein sich nicht ausschließen. Wer wie Du so konsequent hinter seinen Ideen steht und diese zum Wohl der Gemeinschaft umsetzt, dem kann man auch getrost ‚Wohl

bekomm’s!‘ zurufen. Das ist ja immerhin noch erlaubt. Für Dein enormes Engagement im Umweltschutz und im gesellschaftspolitischen Bereich danke ich Dir.“ Der Verdienstorden des Landes Baden-Württemberg wird vom Ministerpräsidenten für herausragende Verdienste um das Land Baden-Württemberg verliehen, insbesondere im politischen, sozialen, kulturellen und wirtschaftlichen Bereich. Die Zahl der Ordensträger ist auf insgesamt 1.000 lebende Personen begrenzt. Seit 1975 wurden insgesamt 1.989 Frauen und Männer mit dem Landesorden ausgezeichnet.



Social Media Kampagne #DEISCHMEIBIER



Schon entdeckt? Auf Facebook und Instagram können Sie derzeit eine Reihe von Kurzfilmen sehen: unsere Landwirte Mia Bentele und David Weber, unsere Brauerin Isabell Heßler, unseren Oberbrauer Clemens Hartl, unseren Wirt Horst Schmidt oder auch unsere Chefs Esther Straub und Gottfried Härle. Sie alle setzen sich für mehr Bio und mehr Regionalität ein – damit auch die nächsten Generationen in einem so wunderschönen und naturreichen Allgäu- Oberschwaben leben können wie wir. Die Kampagne wird vom Land Baden-Württemberg im Rahmen der Regionalkampagne „Natürlich. Von daheim“ unterstützt.

Um eigene Geschichten mit eigenen Bildern zu erzählen SMARTPHONE-FOTOKURS FÜR UNSERE WIRT*INNEN

Die Lust am Einkehren bekommen wir oft über die schönen Bilder auf den sozialen Medien – und die Bilder kosten im Gastronomiealltag das ein oder andere Mal ganz schön Zeit und Nerven. Damit unsere Wirt*innen künftig mit wenig Aufwand große Wirkung erzielen, konnten sie in unserem virtuellen Smartphone-Fotokurs entdecken, was alles in ihrer Smartphone-Kamera steckt.

Simone Naumann von der SMARTPHOTOSCHULE sprach unter anderem die Besonderheiten der Smartphone-Fotografie an,

zeigte Möglichkeiten der Bildbearbeitung und der Ausrüstung auf, erklärte die Aufnahmetechnik von Android und Apple und gab Tipps zu kreativer Fotografie und harmonischer Bildgestaltung – und natürlich wurde auch viel gemeinsam fotografiert. Damit sich alle Wirt*innen auch zwischendurch stärken konnten, durften sie vorab natürlich auch ein kleines Härle-Versorgungspaket mit Bier und SeeZüngle in Empfang nehmen.

Wir freuen uns über die rege Teilnahme unserer Wirt*innen und über die vielen tollen Bilder aus unseren schönen Wirtschaften!

EIN HOCH DER BRAUKUNST!

Eigentlich ist das Brauen von Bier eine der ältesten Künste, die die Menschheit kennt. Lange bevor Winzer den Wein kultivierten, entdeckte das Volk der Sumerer im Zweistromland, so etwa 4000 vor Christus, die Kunst des Bierbrauens.

EIN BEGLEITER IN DIE EWIGKEIT

Sogar eine Göttin, Ninkasi genannt, verhalf diesem alkoholischen Getränk aus angefeuchtem Getreide zu göttlichen Ehren. Und, viele Jahrhunderte später, galt den Ägyptern der Gerstensaft als so wertvoll und heilig, dass er ihre Pharaonen in den Pyramidengräbern nebst herrlichem Schmuck auf dem Weg in die Ewigkeit begleiten sollte.

REINHEITSGEBOT - VON HOPFEN, MALZ ...

Im Mittelalter dann, als der Wildwuchs rund um die Zutaten fürs Bier offenbar immer mehr um sich griff, verkündete der Bayernherzog Wilhelm IV. das berühmte Reinheitsgebot. Und dieses gilt in Deutschland bis zum heutigen Tag.

Das Spannende an diesem ältesten Lebensmittelgesetz der Welt besteht sicherlich darin, wie unterschiedlich Geruch, Geschmack und Aussehen eines Getränks ausfallen können, das aus lediglich vier Grundzutaten hergestellt wird: Braumalz, Hopfen, Wasser und Hefe. Woran das liegt?

STRENG LIMITIERT
VON HAND NUMMERIERT

0,75 LITER
15 % STAMMWÜRZE
6 PROZENT ALKOHOHOL



Sicherlich in erster Linie daran, dass es nicht nur ein oder zwei Malzsorten gibt, sondern über 50 verschiedene, aus denen die Braumeister ihre Auswahl treffen können. Gersten- und Weizenmalze, helle, caramellierte und geröstete Sorten, Malze aus Dinkel, Roggen, Hafer – ja sogar auch aus alten Getreidearten wie Emmer oder Einkorn. Und beim Hopfen ist die Vielfalt noch wesentlich größer: über zweihundert Hopfensorten gibt es weltweit, alleine in Deutschland werden weit über hundert verschiedene Rebsorten angebaut. Rund um Tettngang nahe des Bodensees gedeihen zwei dutzend verschiedene Arten des „Grünen Goldes“, wie Brauer den Hopfen gerne bezeichnen. Besonders die neueren Züchtungen mit so klingenden Namen wie „Polaris“, „Saphir“ oder „Smaragd“ sorgen für eine spannende Vielfalt an einzigartigen Aromen.

... UND HEFE

Schließlich, als weitere wichtige Zutat für ein charaktervolles Bier: die Hefe. Ob untergärig oder obergärig, dem Spiel der Aromen, das dutzende verschiedene Hefestämme bei der Gärung zur Geltung bringen können, sind nahezu keine Grenzen gesetzt. Für „Brau-künstler“ also ein echtes Eldorado, das die Vielzahl der verschiedenen Rohstoffqualitäten bietet. Und wie jeder gute Koch oder jede passionierte Köchin immer wieder mal gerne mit einem neuen Rezept experimentiert, ist es auch für Braumeister*innen einer der Höhepunkte in ihrem beruflichen Alltag, eine neue Bierspezialität kreieren zu dürfen.

EIN BESONDERER SUD: DAS JUBILÄUM 10 JAHRE - 10 BIERE.

Dieses besondere Erlebnis gönnen wir unseren Brauer*innen und Braumeistern nun schon seit zehn Jahren. Immer im September entsteht im Sudhaus und anschließend im Gär- und Lagerkeller ein Jahrgangsbier aus ganz besonderen und bisweilen auch ungewöhnlichen Brauzutaten. Mal ein „Schwarzsud“ aus dunkel geröstetem Malz, mal ein hochvergorener „Blonder Engel“, besonders spritzig dank einer seltenen Hefe, mal ein „Härkules“, der seine feinen Bitteraromen einer besonderen Hopfensorte verdankt.

DER BIERZAUBER - SIMSALABIM

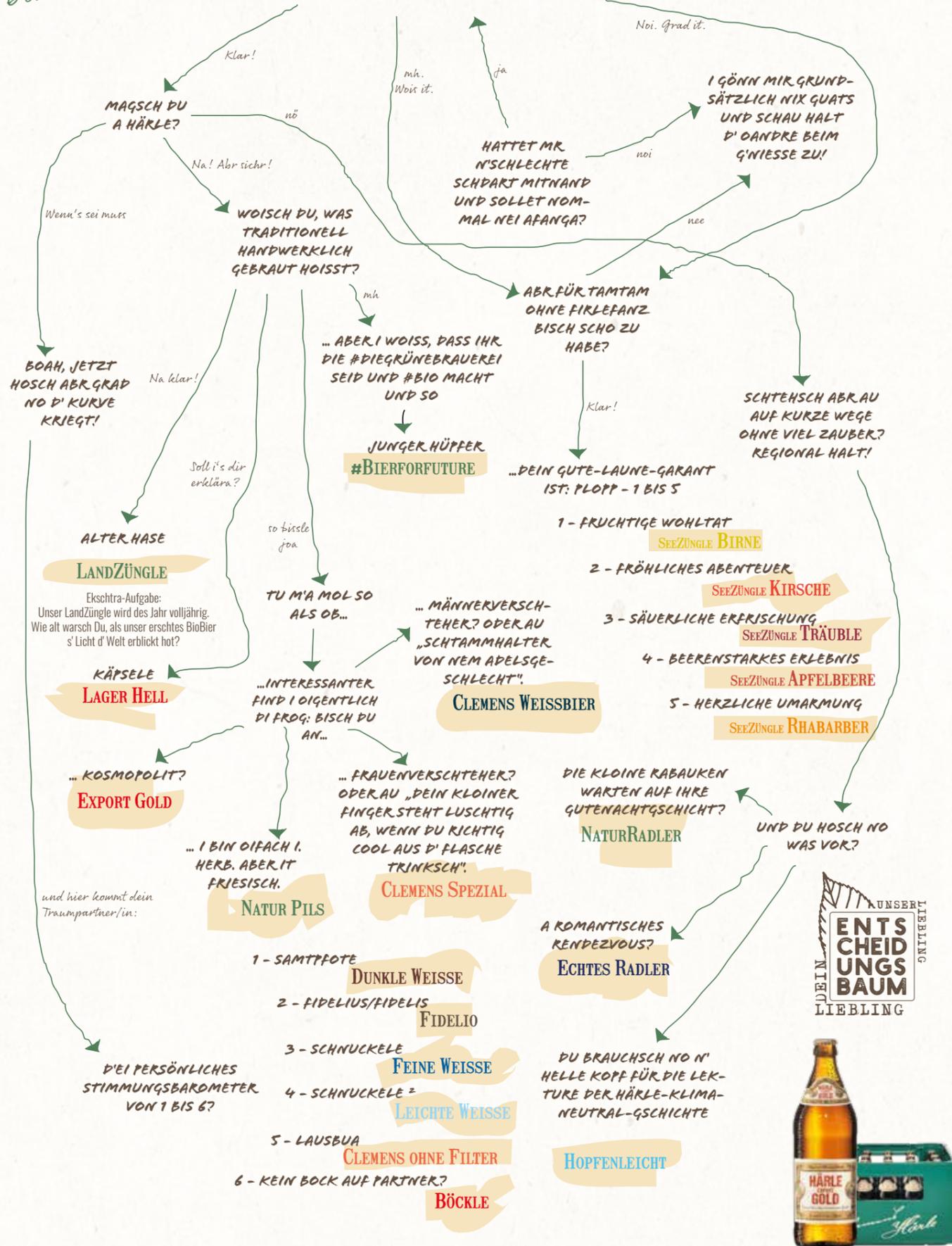
In diesem Jahr – Simsalabim! – wurde aus unserem Oberbrauer und Braumeister-Stellvertreter Clemens Hartl ein wahrer „Bierzauberer“. Aus Gersten- und Roggenmalzen kreierte er einen Biertyp, wie er vor einigen Jahrhunderten noch oft eingebracht wurde: ein Roggenbier. Denn nach und nach nutzten die Brauer vermehrt Gerstenmalze für ihre Biere und überließen den Bäckern den Roggen für ihre Brote.

Wir lassen diese alte Biersorte wieder aufleben: dunkelblond in der Farbe verleihen Bio-Roggenmalz und obergärige Hefe dem Bier eine volle, samtig-fruchtige Note. Probieren Sie doch mal unseren Simsalabim. Aber warten Sie nicht allzu lange – die Menge ist streng auf einen Sud mit 5.000 Litern begrenzt.



Mach mit und finde
Deinen Liebling!

Hosch Du n' Bierdurscht?



MEHRWEG IST MEHR WERT

Am besten für die Umwelt sind bei Getränken Mehrweg-Glasflaschen, die in der Region abgefüllt wurden – das ist eine durch Studien bestätigte Tatsache. Leider liegt der Mehrweganteil in Deutschland nur noch bei rund 33 Prozent; Anfang der 1990er Jahre war er mehr als doppelt so hoch. Woran das wohl liegt? Kaum einer steigt durch im Wirrwarr zwischen Pfand und Mehrweg. Wir helfen durch den Dschungel!

MEHRWEG

Mehrwegflaschen werden gespült und wiederverwendet – sind sie aus Kunststoff (PET) bis zu 25-mal, sind sie aus Glas sogar bis zu 50-mal.

PFAND MUSS NICHT MEHRWEG SEIN!

Auch auf Einwegflaschen wird Pfand erhoben – mit 25 Cent sogar mehr als auf Mehrwegflaschen. Achtet deshalb auf das Mehrwegsymbol!



EINWEGFLASCHEN UND DOSEN

Einwegflaschen werden, wie der Name sagt, nur ein einziges Mal verwendet. Danach werden sie im besten Fall recycelt, was sehr viel Energie verbraucht. Einweg-Glasflaschen sind zu 100 Prozent recyclingfähig: Man schmilzt sie ein und gießt eine neue daraus – ein geschlossener Kreislauf. Einweg-Plastikflaschen hingegen werden zum Großteil zu minderwertigeren Textilfasern, Folien oder Putzmittelbehältern. Auch bei Getränkedosen ist Recycling nicht zu 100 Prozent möglich. Wegen des hohen Ressourcen- und Energieverbrauchs beim Herstellungsprozess sind sie die umweltschädlichste Form der Verpackung.

AUCH AUF DIE FLASCHENFORM KOMMT ES AN

Große Brauereien setzen oft ganz spezielle Flaschen ein – in einer ungewöhnlichen Form oder mit dem eigenen Logo am Flaschenhals. Nach dem Gebrauch müssen sie zurück zum Abfüllort transportiert werden. Genormte Flaschen können dagegen auch von anderen Abfüllern genutzt werden. Das spart Transportkosten und schont die Umwelt.

FAZIT: ALLES SPRICHT FÜR MEHRWEG-GLASFLASCHEN AUS DER REGION

- ⇒ Kurze Transportwege
- ⇒ Bis zu 50-mal wiederverwendbar
- ⇒ Geschlossener Kreislauf: aus alt wird zu 100 Prozent neu
- ⇒ Glas ist geruchs- und geschmacksneutral
- ⇒ Kein Problem mit Mikroplastik

WIR SIND MEHRWEG-FANS

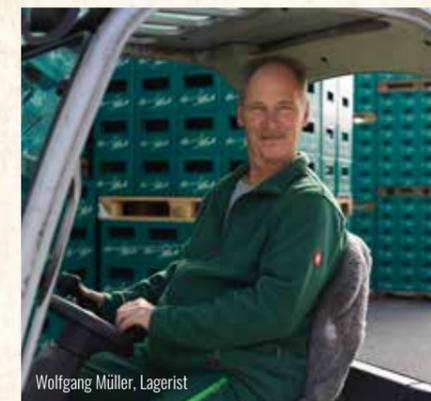
Die Brauerei Härle setzt – abgesehen vom Fassbier – auf genormte Mehrwegflaschen aus Glas. Die meisten beziehen wir von der Firma Verallia aus Bad Wurzach. Die Kasten stammen von der Firma Oberland EV ebenfalls aus Bad Wurzach.

Auch wenn das Handling aufwendig ist: Leergut zurückholen, sortieren und Fremdfaschen rückführen, Flaschen reinigen und kontrollieren. Für uns ist Mehrweg der einzig richtige Weg!

WIE IHR UNS HELFEN KÖNNT:

- ⇒ Werft die Flaschen nicht weg, sondern gebt sie möglichst sortenrein zurück.
- ⇒ Bügelflaschen geöffnet lassen.
- ⇒ Drehverschlüsse zum Schutz des Gewindes wieder draufschauben.

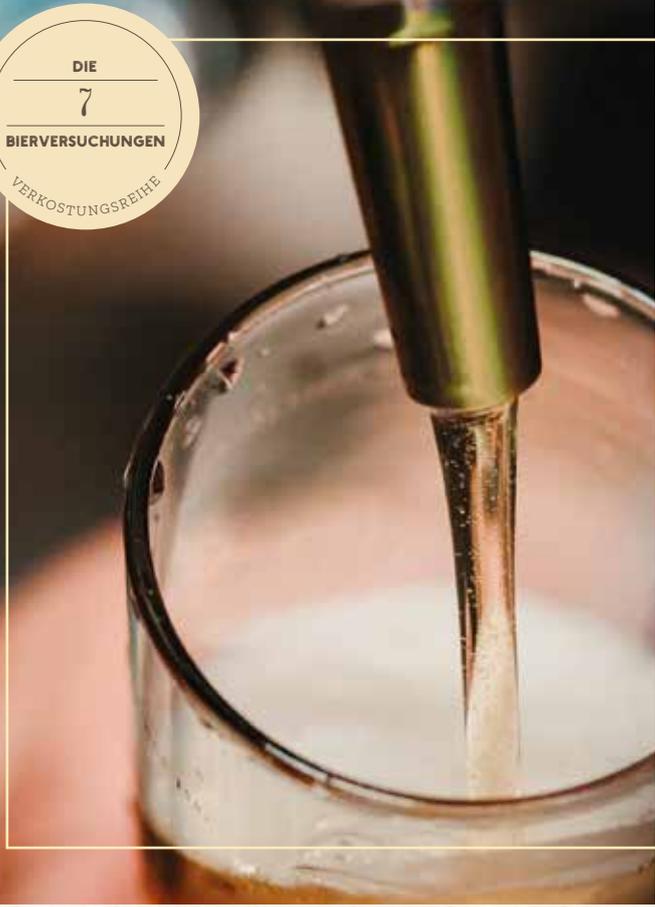
Einer von uns: WOLFGANG MÜLLER



Wolfgang Müller, Lagerist

Morgens punkt sechs: Wolfgang Müller schließt unsere Lagerhalle auf, nimmt den Stapler und die Kommissionierbänder in Betrieb, wechselt ein paar Worte mit den Bierfahrern – und dann geht's los. Sechs oder sieben LKWs beladen, Paletten herrichten, Fässer kommissionieren, Ladelisten kontrollieren. Und nach einer kurzen Vesperpause gegen neun stehen bereits die ersten großen LKWs der Großhändler und Speditionen im Hof und wollen möglichst schnell mit den vorbestellten Paletten beladen werden. Ein Arbeitsalltag, bei dem einem bestimmt nicht langweilig

wird und der neben vollem körperlichem Einsatz vor allem Übersicht, Ruhe und Konzentration auf das korrekte Ausfüllen aller Lieferpapiere erfordert. Wolfgang Müller erfüllt all dieses mit Bravour. Zusammen mit Jonas Raddatz sorgt er seit mehreren Jahren dafür, dass in unserem Getränkelager alles rund läuft. Und hat dabei immer noch ein freundliches Lächeln im Gesicht. Für unsere Kunden, für unsere Lieferanten – und fast immer auch für unsere Bierfahrer.



DIE SIEBEN BIERVERSUCHUNGEN

Verkostungsreihe von Januar – Juni 2022

Lassen Sie sich von den sieben BierVersuchungen verführen: ob Bier mit Käse, mit Schokolade oder Brot, ob Weißbier, Kunst oder Gin - ein genussvoller Abend voller leckerer Überraschungen ist sicher.

1	Bier & Käse Versuchung	21.01.2022
2	Weißbier Versuchung	11.02.2022
3	GinVersuchung	18.03.2022
4	Bier & Schokolade Versuchung	25.03.2022
5	BierKunst Versuchung	29.04.2022
6	Bier & Brot Versuchung	20.05.2022
7	Kenner & Könner BierVersuchung	24.06.2022

Info unter
www.haerle.de ⇨ Bier&Spiele

EINSENDESCHLUSS 30. April 2022

HEIMATRÄTSEL

WER WEISS ES?



Wie immer gibt's auch in dieser HärleZeit unser HeimatRätsel.

KNOBELN SIE MIT!

Vier Härle-Brüder gründeten vier Brauereien
Wann das war? Mitte/Ende des neunzehnten Jahrhunderts. Und wo?
Eine davon in Leutkirch - ist ja klar. Aber die anderen drei?

Unter denen, die uns unter dem Stichwort „HeimatRätsel“ die richtige Antwort geben, verlosen wir fünf Gutscheine im Wert von jeweils 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus. Schicken Sie sie unter dem Stichwort „HeimatRätsel“ per Postkarte oder Mail bitte an:

Brauerei Clemens Härle • Am Hopfengarten 5
88299 Leutkirch im Allgäu • raetsel@haerle.de

WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Im letzten Heft haben wir gefragt, worum es bei der „Wiib-Weib-Linie“ geht und was sie mit dem Allgäu zu tun hat. Hier des Rätsels Lösung: Es handelt sich um eine Mundartgrenze. Im südlich von Immenstadt gelegenen Teil des Oberallgäus sowie im Westallgäu bis Wangen und Isny wird Niederalemannisch gesprochen (Wiib). Der nördliche Teil des Oberallgäus sowie das Unter- und Ostallgäu werden dem Schwäbischen zugeordnet (Weib).

Einen Gutschein über 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus gewonnen haben Simone Hülsbusch aus Hohentengen, Monika Schmidt-Niedermeier aus Markdorf, Klaus Wäscher aus Bergatreute, Elisabeth Götz aus Kimratshofen und Christina Dreher-Koslitz aus Ungerhausen.

Herzlichen Dank auch den vielen anderen, die mitgemacht haben - es waren weit über 500! Sind Sie wieder dabei? Neue Chance, neues Glück!

