

AUSGABE
JULI 2021



Unser Bier braut Clemens Härle

NEU: SEEZÜNGLE APFELBEERE
HÄRLE PILS JETZT IN BIOQUALITÄT
ALLGÄUER KLIMABÜNDNIS: WIR SIND DABEI



Härle Zeit

SCHON MAL GEZÜNGELT?

BEERENSTARKES ERLEBNIS

Quietschfidel und knallvergnügt nach dem Genuss von rustikalem Bodenseeapfel und feinerherber Apfelbeere



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

endlich Sommer! Lange mussten wir in diesem Jahr warten auf warme, beständig schöne Tage und Wochen. Und viele Monate vergingen, bis wir uns wieder in unserer Stammkneipe oder in unserer Lieblingswirtschaft treffen durften. Vorsichtig, aber kontinuierlich wurden die Bestimmungen nun gelockert und unsere Gasthäuser füllen sich langsam wieder mit Gästen. Das gönnen wir unseren Wirtinnen und Wirten von Herzen.

Wir haben die Zeit genutzt für einige größere Investitionen in unserer Brauerei, für Schulungsangebote für Mitarbeiter und Gastronomen und vor allem auch für die Entwicklung einiger neuer Produkte. Was bereits Ende letzten Jahres aufgrund eines Films im Südwestfernsehen für Neugier sorgte, wurde jetzt erstmals Ende Mai abgefüllt: unser neues SeeZüngle Apfelbeere. Bereits vor vier Jahren hatten wir die Idee, unsere SeeZüngle-Familie um eine Sorte aus den auch als Aronia bekannten Beeren zu erweitern - und fanden in Christoph

Rittler aus Stoffenried einen aufgeschlossenen Bio-Landwirt, der für uns diese außergewöhnlichen Beerenfrüchte anbaut. Und so lange hat es nun, aufgrund der mehrjährigen Wachstumsphase der Beerensträucher, gedauert, bis wir das fertige Getränk erstmals verkosten konnten. Zeitgleich mit der Einführung des SeeZüngle Apfelbeere haben wir, nach nunmehr über zwölf Jahren, auch allen anderen SeeZüngle-Sorten ein „Facelifting“ gegönnt und diese mit neu gestalteten Etiketten ausgestattet. Wir hoffen sehr, dass Ihnen diese genauso gut gefallen wie uns.

Nicht optisch, dafür aber im Hinblick auf die Rohstoffe haben wir unsere Sorte Pils aufgewertet. Seit wenigen Monaten wird unser Härle Natur Pils aus oberschwäbischer Biogerste und ökologisch angebautem Aromahopfen vom Biohof Bentele aus Wellmutsweiler bei Tettngang gebraut. Und um den natürlichen Charakter unserer feineren Bierspezialität zu unterstreichen, verzichten wir auf eine Filtration und füllen das naturtrübe Bier direkt aus dem Lagertank in Fässer und Flaschen ab. Härle Natur Pils ist nun bereits die sechste Bio-Sorte aus unserer Brauerei - nachdem wir vor 18 Jahren mit unserem „LandZüngle“ erstmals ein Bier aus ökologisch angebauten Rohstoffen

gebraut haben. Aus Gründen des Artenschutzes, der Bodenfruchtbarkeit, aber vor allem auch des Klimaschutzes gewinnt der Bioanbau immer mehr an Bedeutung. Nicht zuletzt deshalb sind wir - als erste Brauerei im Allgäu - Partner des „Bündnis klimaneutrales Allgäu“ geworden und wollen zusammen mit möglichst vielen anderen Unternehmen, Institutionen und Gemeinden den Klimaschutz in unserer schönen Heimatregion engagiert voranbringen. Genießen Sie die schönen Tage - bei einem leckeren Bier oder SeeZüngle im Biergarten, im Wirtshaus oder auf der Gartenterrasse.

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen


Esther Straub und Gottfried Härle

Finanzworkshop für Härle-Mitarbeiterinnen EIN HÄNDCHEN FÜRS GELD

Lasst uns über Geld sprechen, hieß es beim Finanzworkshop für alle Mitarbeiterinnen der Brauerei. Lasst uns über Finanzplanung, Einnahmen- und Ausgabenchecks, Sparen und Investieren, Finanzen rund um Kinder und Partnerschaft, Börse, Portfolioaufbau, Anlagemischung und vieles mehr sprechen. Einen Tag nahmen sich alle Mitarbeiterinnen der Brauerei für den Online-Workshop Zeit, denn eines ist leider sicher: Altersarmut ist weiblich. Dem vorzubeugen und unsere Mitarbeiterinnen zu bestärken, die eigene Altersvorsorge in die Hand zu nehmen, liegt uns am Herzen - wie auch

dem Berliner Start-Up FinMarie rund um **Karolina Decker**. Sie weiß, dass Frauen andere Fragen und Prioritäten haben und oftmals einen Schubs brauchen, trotz Familie an die eigene Altersvorsorge zu denken. Im Nachgang konnte jede Teilnehmerin sogar ihr ganz individuelles Online-Coaching mit Karolina Decker buchen, um auch jede noch so persönliche Finanzfrage zu klären oder auch ganz konkret das Portfolio für die Altersvorsorge aufzubauen. Und im Nachgang waren sich alle einig: es lohnt sich, über Geld zu sprechen.

AaBbCc

Handlettering-Kurs für unsere Wirt*innen AUF DEN GUTEN ERSTEN EINDRUCK KOMMT ES AN!

Gehen wir rein oder schauen wir nach einem anderen Lokal? Diese Frage wird oft vor der Türe des Gasthauses entschieden. Wesentliche Faktoren sind die Speisekarte und Tagesangebote. Wirkt der Aushang verlockend?

Unseren Wirt*innen ist das offensichtlich klar - und sie sind ehrgeizig. Jedenfalls war die Resonanz auf unser Angebot, an einem Handlettering-Workshop mit „Letterbube“ **Markus Hummel** teilnehmen zu können, riesengroß. Ziel des vierstündigen Kurses: die Kunst des schönen Schreibens zu erlernen, um Tafeln, Speise- und Getränkekarten sowie Tischaufsteller zur Wiedereröffnung nach der

Corona-Zwangspause ganz besonders schön gestalten zu können. Damit es leichter von der Hand geht, erhielten alle Teilnehmer*innen ein Härle-Versorgungspäckchen mit Stiften und Papier sowie Bier und SeeZüngle. Vier Online-Termine mit jeweils zehn Teilnehmer*innen haben bereits stattgefunden; weitere werden folgen, denn die Warteliste ist lang. Die Rückmeldungen waren durchweg positiv: „Eine tolle Idee!“ „Sollte man wiederholen!“ „War klasse; wir werden unsere Tafeln künftig bestimmt kreativer gestalten!“ Wenn Ihnen also demnächst mal vor einem Wirtshaus ein besonders schöner Aushang auffällt ...



Unternehmensnachfolge GOTTFRIED HÄRLE ALS „WEGBEREITER DES JAHRES“ AUSGEZEICHNET

„Idealismus und Begeisterung für Bier sind wichtiger als die Frage, ob Mann oder Frau.“
Esther Straub



Von links nach rechts: Christiane von Trotha (Vertreterin BMWi), E. Straub, G. Härle, Jasmin Arabian-Vogel (Präsidentin VdU)

Darüber freuen wir uns: Der „Verband deutscher Unternehmerinnen“ hat am 21. Juni in Berlin Gottfried Härle mit dem Preis „Wegbereiter des Jahres“ ausgezeichnet. Dieser Preis wurde dieses Jahr erstmals im Rahmen des Projekts „she succeeds - Mehr weibliche Nachfolge in Unternehmen!“ vergeben und steht unter der Schirmherrschaft von Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier. Mit der Auszeichnung „Wegbereiter des Jahres“ sollen Unternehmer*innen prämiert werden, die mit einem ausgeklügelten Übergabekonzept, einem vorausschauenden Zeitplan und der intensiven Einarbeitung der Nachfolgerin zu einer erfolgreichen Unternehmensübergabe beigetragen haben. Denn, so Bundeswirtschaftsminister Altmaier und der Verband der Unternehmerinnen: „Es liegt im wirtschaftspolitischen Interesse, eine Erosion der mittelständischen

Unternehmen zu verhindern, Beschäftigung und Ausbildung zu sichern und die Wettbewerbsfähigkeit der betroffenen Betriebe zu erhalten“. Seit 2016 ist Esther Straub Co-Geschäftsführerin unserer Brauerei und führt diese zusammen mit Gottfried Härle in die Zukunft. Diese nicht alltägliche Nachfolgeregelung wie auch die Art und Weise, in der Esther Straub in die Brauerei hineingewachsen ist, beeindruckte die Jury bei der Auswahl von Gottfried Härle als Preisträger - aus über 50 Bewerbungen. „Esther Straub und Sie sprechen von einem ‚Patchwork-Familienunternehmen‘. Der Begriff gefällt mir. Er sagt viel aus über Sie als vorbildlichen Wegbereiter. Die Jury hat Ihr ausgeklügeltes Übergabekonzept überzeugt“, so Christiane von Trotha vom Bundeswirtschaftsministerium bei der Preisverleihung.



WIE ES SCHMECKT, ENTSCHEIDET SICH AUF DEM ACKER

Was fürs Bier gilt, gilt bei Härle auch fürs alkoholfreie SeeZüngle. Man mischt nicht einfach was zusammen, sondern legt allergrößten Wert auf die Herkunft und Qualität der natürlichen Rohstoffe. Einen Teil der Johannisbeeren fürs SeeZüngle Träuble und die Aroniabeeren fürs neue SeeZüngle Apfelbeere liefert Christoph Rittler aus Stoffenried in der Nähe von Ulm. Wir haben mit ihm und Gottfried Härle gesprochen.

APFELBEERE ALS NEUE SEEZÜNGLE-SORTE: WER KAM AUF DIE GUTE IDEE?

Gottfried Härle: Die Ehre gebührt Christoph Rittler.

Christoph Rittler: Wirklich? Ich habe es als gemeinsamen Prozess in Erinnerung. Ich recherchiere immer wieder im Internet, was ich beim Anbau meiner Johannisbeeren dazulernen kann. Da kommt es dann von einem Klick zum nächsten. So bin ich irgendwann bei der Aroniabeere gelandet und fand: Sie anzubauen wäre was für uns! Das habe ich Gottfried Härle erzählt, der über eine neue SeeZüngle-Sorte nachdachte.

Härle: Mehrere Jahre hat es gedauert, bis wir mit unserem Projekt am Ziel waren. Eine neue Geschmacksrichtung auf den Markt zu bringen, dauert bei uns immer seine Zeit. Wir kaufen die Grundstoffe fürs SeeZüngle ja nicht einfach irgendwo, sondern ausschließlich in Bio-Qualität bei Landwirten aus der Region.

Rittler: Und wir mussten erst einmal die Aronia-Sträucher pflanzen. Erst nach vier Jahren konnten wir so viele Beeren ernten, dass es ein Jahr lang fürs SeeZüngle reicht!

DANN KÖNNTE MAN SAGEN, DIE ZUSAMMENARBEIT

ZWISCHEN IHNEN BEIDEN IST IM WAHRSTEN SINNE DES WORTES „FRUCHTBAR“?

Rittler: Ja und zudem ist sie sehr fair. Die Brauerei Härle zahlt mir einen festen Preis – egal, wie der Markt sich gerade entwickelt. Ich kann also gut planen.

Härle: Aufeinander vertrauen zu können, ist auch mir wichtig. Ich muss mich darauf verlassen können, dass wir immer die Qualität geliefert bekommen, die unseren hohen Anforderungen entspricht. Deshalb legen wir großen Wert auf langjährige, partnerschaftliche Beziehungen – wir kennen unsere Lieferanten gut und wissen, was wir an ihnen haben.

WORAUF KOMMT ES BEIM ANBAU DER APFELBEERE AN?

Rittler: Die Pflanzen sind zum Glück relativ unempfindlich und schädlingsresistent. Wenn wir Probleme mit Läusen haben, kommen die Marienkäfer ganz von selbst. Heikel ist es eigentlich nur im Frühjahr, falls es plötzlich noch einmal kalt wird. Worauf es beim Anbau ankommt – da lernen wir laufend dazu. Wichtig ist der richtige Erntezeitpunkt: nicht zu früh, damit der Zuckergehalt und damit auch der Geschmack stimmen, aber natürlich auch nicht zu spät. Da braucht man gute Nerven. Apfelbeeren werden im September geerntet, Johannisbeeren im Juli. Das passt!

UND WORAUF KOMMT'S IN DER BRAUEREI AN, DAMIT DAS SEEZÜNGLE IMMER SO LECKER SCHMECKT, WIE WIR ES ERWARTEN?

Härle: Wenn sich jeder auf sein Fachgebiet konzentriert und sein Bestes gibt, kann eigentlich nichts schiefgehen: Christoph Rittler liefert uns die besten Beeren; unser Braumeister produziert daraus das beste SeeZüngle. Es wird mit Milchsäurebakterien nach einem ähnlichen Verfahren wie Bier gebraut –

natürlich aber ohne Alkohol. Wir haben bei allen Sorten lange experimentiert, bis wir die perfekte Mischung mit dem richtigen Saftanteil hatten.

VIELEN DANK, CHRISTOPH RITTLER UND GOTTFRIED HÄRLE.

Darauf ein SeeZüngle Apfelbeere!



Neues Etikettendesign FARBENFROHES SEEZÜNGLE

Nach 12 Jahren erfreut sich unser SeeZüngle an einem neuen Look! Farbenfroh, frisch und munter präsentieren sich die fünf Sorten - jede auf ihre eigene Art. Und so entführt jedes SeeZüngle in eine ganz eigene genussreiche Erlebniswelt: Mal schmeckt es nach Abenteuer, mal nach einer Umarmung ... „Plopp“ ... Probieren Sie es aus und erleben Sie den fruchtig-leckeren Moment!

DIE ARONIA- ODER APFELBEERE

Aroniabeeren sind dunkel-violett und schmecken säuerlich fein-herb. Schneidet man sie auf, sehen sie mit ihrem kleinen Kerngehäuse wie die Miniaturausgabe eines Apfels aus – daher auch der Name „schwarze Apfelbeere“. Wegen ihres hohen Gehalts an Flavonoid, Folsäure und vielen Vitaminen gelten die Beeren als Allheilmittel. Aronia wirkt antioxidativ, entzündungshemmend, cholesterinsenkend, gefäßerweiternd und ist gut fürs Herz und den Kreislauf.



IN VOLLER BLÜTE



NEU: NATURTRÜBES HÄRLE BIO-PILS

Herb-frisch im Geruch, zartgelb in der Farbe und herrlich prickelnd im Geschmack – das ist unser neues Härle Natur Pils. Prägend für den Geschmack dieses untergärigen Spezialitätenbieres ist der aromareiche Bio-Naturhopfen vom Hof Bentele in Tettngang, den nach wie vor einzigen Bio-Hopfenbauern am Bodensee. Hochwertige Bio-Sommergerste von Landwirten aus Oberschwaben und dem Allgäu sowie hervorragendes Wasser vom Grundwasserstrom Adelegg vollenden den regionalen Charakter dieses feinherben Spitzenbieres: oberschwäbisch pur.

Im Unterschied zu unserem bisherigen Bier Pilsner Brauart verzichten wir bei unserem neuen Natur-Pils auf eine Filtration. Damit unterstreichen wir den ursprünglichen und natürlichen Charakter dieses Bieres: Schweb- und Trübstoffe, die beim Brauen entstehen – also Reste von Hopfen sowie ein wenig Hefe und Eiweiße – verbleiben im Bier und sorgen für eine noch größere Aromen- und Geschmacksvielfalt.

Übrigens: Das Brauen von Bieren nach Pilsner Brauart hat in der Härle-Familie eine lange Tradition. Heinrich Härle, der Bruder unseres Brauereigründers Clemens Härle, war einer der ersten in Deutschland, die ein hopfenbetontes Bier nach böhmischer Art einbrauten. Voller Stolz taufte er es „Teutsch Pilsner“ und verkaufte es von seiner Brauerei in Aulendorf aus in fast ganz Württemberg. Sogar auf den Passagierschiffen nach Amerika wurde um 1900 „Teutsch Pilsner“ kredenzt.



Peter Bentele, Bio-Hopfen-Landwirt

50 Jahre BIOLAND

Bioland feiert mit unserem neuen Härle Natur Pils seinen 50. Geburtstag – es ist das offizielle Jubiläumsbier. Unsere Brauerei ist seit 2003 Bioland-Partner und Gottfried Härle ist Mitglied im Bioland-Partnerbeirat.

1971 gegründet, hat sich Bioland zwischenzeitlich zum größten Bio-Anbauverband in Deutschland und Südtirol entwickelt. Verfolgt wird ein ganzheitlicher Ansatz vom Acker bis zum Teller. Anliegen sind der Ökolandbau und der Erhalt unserer Lebensgrundlagen – vom Schutz des Klimas über die Artenvielfalt bis zum Tierwohl. Und dies alles durch die Verknüpfung von Bio und Regionalität direkt vor unserer Haustür.

8.500 landwirtschaftliche Bio-Betriebe sind Mitglied im Verband und bestimmen demokratisch über gemeinsame Richtlinien und Vorgaben. Zugleich treiben als Marktpartner rund 1.300 Hersteller, Händler und Gastronomen die Ziele des Bioland-Verbands voran. Bioland-Betriebe arbeiten nach den Prinzipien der Kreislaufwirtschaft und ohne den Einsatz synthetischer Pestizide und chemischer Düngemittel. Die Richtlinien des Verbands sind strenger als die der Öko-Verordnung der EU.

Bioland

UNSER LANDZÜNGLE WIRD VOLLJÄHRIG

Dieses Jahr, man glaubt es kaum, wird unser allererstes Biobier 18 Jahre alt und ist damit volljährig! Wie schnell doch die Zeit vergeht, sagen Eltern bei derartigen Anlässen gerne.

Als wir 2003 unser LandZüngle erstmals präsentierten, gab es noch viele Vorurteile gegenüber Biobieren: sie würden so schmecken wie sie aussehen, behaupteten manche – fad und trüb. Andere meinten sogar, Biobiere enthielten keinen Alkohol. Diese Urteile haben sich grundlegend geändert: Heute hat unser LandZüngle eine unglaublich große Fangemeinde. Kein Wunder, es ist ja auch ein durch und durch außergewöhnliches Bier: bernsteinfarben, malzaromatisch, harmonisch rund, mild gehopft – und naturtrüb. Und es schmeckt einfach unvergleichlich lecker.

Doch wie entstand eigentlich der ungewöhnliche Name LandZüngle? Er bezieht sich auf die 2002 gegründete Aktion LandZunge, die wir von Beginn an unterstützen – eine Aktion für Genießer, die das Beste aus der Region auf den Tisch und in die Allgäuer und oberschwäbischen Gasthäuser bringen will. Und genau das tun wir ja mit dem LandZüngle und unserem ungewöhnlichen Konzept:

- Zum einen beziehen wir die Rohstoffe fürs LandZüngle ausschließlich von Biobauern aus der Region. Die Gerste stammt von oberschwäbischen Biohöfen, der Hopfen von der Familie Bentele aus Tettngang.
- Zum anderen gibt es unser LandZüngle nur als Fassbier – und damit nur in ausgewählten Gasthöfen in Oberschwaben, im Allgäu und am Bodensee. Rund 120 sind

es inzwischen – und ein paar wenige weitere außerhalb dieser Region, die dieses Bier unbedingt ihren Gästen anbieten wollen.

Das haben wir damals so beschlossen – und seitdem wurde das auch so umgesetzt. Mit einer Ausnahme: Als im Frühjahr 2020 wegen der Corona-Pandemie plötzlich alle Gasthäuser schließen mussten, standen wir vor der Frage, was mit unserem LandZüngle geschehen soll. Es wegzuschütten, das kam überhaupt nicht in Frage. Also entschlossen wir uns, es ausnahmsweise doch in Flaschen abzufüllen und seinen Fans über den Getränkehandel anzubieten nach dem Motto „Wenn Du net zu mir komme kannsch, dann komm I halt zu dir“. Einen Teil des Verkaufserlöses spendeten wir aus Solidarität unseren Wirten. Die Aktion verdeutlichte, wie beliebt unser erstes Biobier inzwischen ist. Die LandZüngle-Flaschen fanden so reißen den Absatz, dass wir die Aktion dieses Jahr beim erneuten Lockdown wiederholten. Weil wir optimistisch davon ausgehen, dass dies die letzte Zwangspause für die Gastronomie war, wird es dabei bleiben: LandZüngle gibt's nur vom Fass. Im Wirtshaus oder Biergarten!



Vor wenigen Wochen sind wir dem „Bündnis klimaneutrales Allgäu 2030“ beigetreten. Wir sind damit nicht nur die erste Brauerei, die sich dem Bündnis anschließt, sondern auch der erste Bündnispartner aus dem württembergischen Allgäu. 72 Betriebe, Kommunen, Schulen und andere soziale Einrichtungen aus dem bayerischen Allgäu haben sich der im Februar 2020 unter der Schirmherrschaft von Bundesentwicklungsminister Gerd Müller in Kempten gegründeten Initiative zwischenzeitlich angeschlossen.

All diese Partner haben sich auf ein Ziel verpflichtet: ihre Treibhausgasemissionen zu reduzieren, auf erneuerbare Energien zu setzen und unter Nutzung des Instruments der Kompensation bis zum Jahre 2030 klimaneutral zu werden. „Der Schwerpunkt liegt zunächst auf der Reduktion der eigenen CO²-Emissionen durch mehr Energieeffizienz und dem stärkeren Einsatz von erneuerbaren Energien“, so Martin Sambale vom Energie- und Umweltzentrum Allgäu, das die Bündnis-Aktivitäten koordiniert. „Unvermeidbare Restemissionen werden durch die Förderung hochwertiger Projekte zur CO²-Einsparung in der Region, aber auch im Ausland kompensiert“. So fließen von jeder kompensierten Tonne CO² der Bündnis-Partner rund vier Euro in den Klimafonds Allgäu, der regionale Klimaschutzprojekte finanziell unterstützt. Bürger, Vereine, Schulen, aber auch Kommunen oder Unternehmen können Projekte einreichen, die sich von alleine nicht wirtschaftlich tragen. Allein in

diesem Jahr werden insgesamt 50.000 Euro verteilt.

Ungefähr 30 Bündnis-Unternehmen haben das Ziel der Klimaneutralität bereits erreicht – so wie auch unsere Brauerei. Bereits vor dreizehn Jahren haben wir unseren gesamten Betrieb auf erneuerbare Energien umgestellt: Holzhackschnitzel aus der Region, 100% Biogas für Wärme-Lastspitzen und Solarstrom von fünf größeren PV-Anlagen auf dem Brauereigelände. Den restlichen Strombedarf beziehen wir von einem renommierten Ökostromanbieter aus dem Schussental. Die beim Transport und Vertrieb der Biere und Getränke entstehenden CO²-Emissionen werden seit langem im Rahmen von Klimaschutzprojekten in Entwicklungsländern kompensiert. Die jährlichen Ausgleichszahlungen belaufen sich dabei auf fast 10.000 Euro. So sind wir nach wie vor die erste und einzige Brauerei in Deutschland, die ihre Biere zu 100% klimaneutral herstellt und vertreibt.

„Mit dem Beitritt zum Bündnis klimaneutrales Allgäu möchten wir unsere regionale Verantwortung für den Klimaschutz unterstreichen und auch andere Unternehmen von unseren Erfahrungen profitieren lassen. Gleichzeitig freuen wir uns auf viele interessante und spannende Anregungen aus dem Bündnis-Netzwerk, um unsere Beiträge zum Klimaschutz noch weiter zu vertiefen“, so Esther Straub und Gottfried Härle.

EINSENDESCHLUSS 30. OKTOBER 2021

HEIMATRÄTSEL

WER WEISS ES?

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

KNOBELN SIE MIT!

Schon mal von der „Wiib-Weib-Linie“ gehört?

Was ist damit gemeint und was hat sie mit dem Allgäu zu tun?

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

Impressum // Herausgeber: Brauerei Clemens Härle, Am Hopfengarten 5, 88299 Leutkirch im Allgäu, www.haerle.de • Redaktion: Martina Schwendemann (freelance project GmbH), E. Straub, G. Härle • Layout und Gestaltung: M. Straub • Bilder: F. Kästle, Härle-Archiv, H. M. Linder, J. Lorenz, M. Hummel, M. Leser, P. Becerra



WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Wenn man alle Härle-Flaschen, die stets im Angebot sind – also in allen Größen, aber ohne unsere saisonalen Biere – in eine Reihe stellt, wie viele sind es dann? Das haben wir Sie im letzten Heft gefragt. Hier des Rätsels Lösung: Es sind exakt 17. Ganz schön gewachsen, unser Sortiment! Vor rund zwanzig Jahren waren es gerade mal 9.

Einen Gutschein über 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus gewonnen haben Andreas Quendt aus Wangen, Petra Dobler aus Leutkirch, Wolfgang Boneberger aus Isny, Familie Einsiedler aus Kempten und Eva Vollmer aus Leutkirch.

Herzlichen Dank auch den vielen anderen, die mitgemacht haben.

Sind Sie wieder dabei? Neue Chance, neues Glück!

