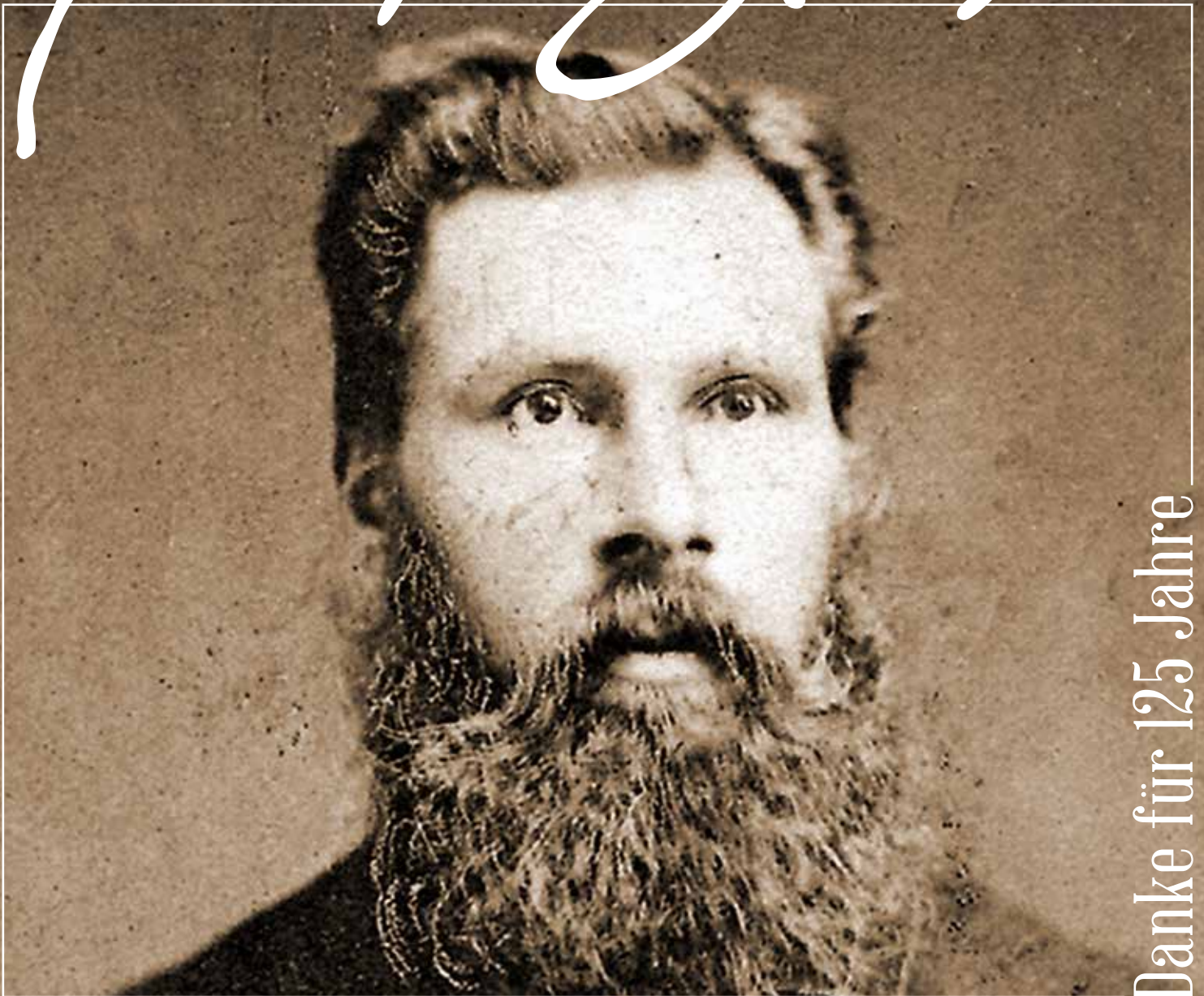


JUBILÄUMSAUSGABE
JULI 2022


Unser Bier besitzt Clemens Härle
HARLE 125.0

100 JAHRE UND MEHR: TREUE KUNDEN IN DER GASTRONOMIE
GROSSES JUBILÄUMS-BRAUEREIFEST IM SEPTEMBER
DAS KOMMT AUF UNS ZU: KLIMAWANDEL IN OBERSCHWABEN

Härle Zeit



Danke für 125 Jahre



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

es war der 09. Juli 1896, also ziemlich genau vor 126 Jahren, als der erste Spatenstich für unser so stattliches Brauereigebäude erfolgte. Und nur sieben Monate später, am 16. Februar 1897 wurde dort bereits das erste Leutkircher Härle-Bier gebraut. Allein diese kurze Bauzeit und die für die damalige Zeit außergewöhnliche Größe des Gebäudes zeugen vom unternehmerischen Wagemut unseres Gründers Clemens Härle. Als neuntes von dreizehn Kindern stammte er von einem Bauernhof in Kirchdorf an der Iller. Fast zwanzig Jahre betrieb er als Pächter die fürstliche Schlossbrauerei in Bad Wurzach. Als diese im Jahre 1895 abbrannte, entschloss er sich, immerhin schon über 50 Jahre alt, zum Neubau einer Brauerei in Leutkirch. Und dies unter durchaus widrigen Umständen: kein Bauunternehmer war bereit, das dreistöckige Ziegelgebäude zu errichten. Also entschloss sich Clemens Härle, bis zu 150 Bauarbeiter aus Italien und Kroatien selber anzustellen und die Brauerei in Eigenregie, nach den Plänen eines Architekten aus Chemnitz, zu bauen. Und in diesem Gebäude brauen wir noch heute unsere Biere.

Mut, Weitsicht, langfristiges Denken – auch und gerade heute, 125 Jahre später, versuchen wir, uns von den Werten unseres Gründers leiten zu lassen. Mut zu Entscheidungen, die die langfristige Unabhängigkeit unserer Brauerei sichern. Weitsicht bei der zukunftsfähigen Ausrichtung unseres

Unternehmens – im Einklang mit unseren natürlichen Lebensgrundlagen und geleitet von sozialer Fairness. Und Langfristigkeit bei unseren Beziehungen zu Kunden, Lieferanten und bäuerlichen Erzeugern.

Ohne die Treue unserer vielen Kunden in der Gastronomie wäre unsere Brauerei nicht 125 Jahre alt geworden. An über ein Dutzend Wirtfamilien dürfen wir unsere Biere schon seit über 100 Jahren liefern. Vier davon stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten vor – im Gasthaus Kreuz in Rohrdorf wird sogar schon seit Gründung unserer Brauerei Härle-Bier ausgeschenkt. So sind wir allen unseren Wirten und Gastronomen zu großem Dank verpflichtet.

Dieser gilt vor allem auch allen unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Sie haben das geschaffen, was unsere Brauerei heute ausmacht: charaktervolle Bierspezialitäten in hoher Qualität, hervorragender Service für unsere Kunden in Gastronomie und im Handel, Begeisterung und Übernahme von Verantwortung für die Zukunft unseres Unternehmens. Stellvertretend für alle möchten wir einen unserer Mitarbeiter näher vorstellen: Udo Holz. Er arbeitet seit sage und schreibe 62 Jahren in unserer Brauerei – und hat damit die Hälfte der Geschichte unseres Betriebes hautnah miterlebt.

Unser Jubiläum ist für uns jedoch nicht nur Anlass für einen Blick in die Vergangenheit. Mindestens

ebenso wichtig sind für uns die Herausforderungen, die auf unsere Brauerei in den nächsten Jahren und Jahrzehnten zukommen werden. Wie werden sich die Einstellungen der Verbraucherinnen und Verbraucher – also von Ihnen, liebe Biertrinkerinnen und Biertrinker – zu unseren Produkten verändern? Wie sieht die Zukunft der Gastronomie aus? Wie verändern sich unsere Arbeitsformen und Arbeitsbedingungen? Und vor allem: Welche Auswirkungen wird der bereits jetzt spürbare Klimawandel auf unsere regionale Landwirtschaft – und damit auf den Anbau unserer wichtigsten Rohstoffe haben? Ein interessantes Interview dazu mit dem oberschwäbischen Klima-Papst Roland Roth finden Sie ebenfalls in dieser Ausgabe unserer HärleZeit.

Natürlich wollen wir unser Jubiläum aber auch gebührend feiern – mit möglichst vielen von Ihnen. Am zweiten Septemberwochenende ist es soweit. Freuen Sie sich auf einen amüsanten Abend mit dem Kabarettisten Django Asül, auf ein fetziges Klub-Fescht mit der Band „Fättes Blech“ – und auf einen rundum spannenden und unterhaltsamen Festsonntag für die ganze Familie.

Esther Straub und Gottfried Härle

Messe in Stuttgart PROMINENZ AM SLOW-FOOD-STAND



Prominenter Besuch an unserem Stand auf der Slow-Food Messe in Stuttgart Ende April dieses Jahres: Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir verband seinen Rundgang durch den „Markt des guten Geschmacks“ mit einem Abstecher an unsere Messetheke. Besonders interessierte er sich

– als früherer Bierbotschafter – für unser #bierforfuture und ließ sich von Esther Straub und Gottfried Härle die Besonderheiten dieses Bieres erklären. Unsere Partnerschaft mit der Slow-Food-Bewegung hat eine lange Tradition. Bereits auf der ersten Messe im Jahre 2008 durften wir unsere Biere präsentieren. Seither waren wir auf jeder Slow-Food-Messe vertreten und eine stetig wachsende Zahl an „Stammgästen“ freut sich jedes Jahr auf unsere Allgäuer Bierspezialitäten und SeeZüngle-Getränke. Bereits zum zweiten Mal wurden in diesem Jahr unsere Biere als „Markthelden“ prämiert. Diese Auszeichnung verleiht Slow Food nach einer strengen Qualitätsprüfung an Produkte, die in besonderer Weise der Philosophie von Slow Food entsprechen: gut, sauber und fair. Beim Bier bedeutet dies, dass alle Rohstoffe aus biologischem Anbau stammen, handwerkliche Brauweisen zur Anwendung kommen und jegliche Wärmebehandlung unterbleibt.

Insel Mainau BLÜTENPRACHT TRIFFT BIERGENUSS

Wer kennt sie nicht – die berühmte Blumeninsel im Bodensee, mit dem herrlichen Barockschloss, der jahreszeitlich ständig wechselnden Blütenpracht und der bewegten familiären Vergangenheit? Immerhin zählt die Mainau zu den 10 größten Touristenattraktionen in Deutschland und wird jährlich von mehr als 1,2 Millionen Gästen besucht.

Neben der Blütenpracht gibt es seit Mai diesen Jahres in der Hafengastronomie auf der Insel noch etwas ganz neues zu entdecken: unsere Bio-Bierspezialitäten Lager Hell, Natur-Pils und Fidelio. Und auf der ganzen Insel unsere SeeZüngle-Getränke. Dies ist der Beginn einer langfristig angelegten Partnerschaft mit der Geschäftsführung der Insel Mainau und Teil des Projekts, die gesamte Inselgastronomie bis 2030 auf Bioprodukte umzustellen.

Der Schutz von Umwelt und Klima hat auf der Mainau eine lange Tradition. Bereits vor über 60 Jahren verabschiedete der legendäre Insel-Graf Lennart Bernadotte eine Grüne Charta von der Mainau und formulierte darin das Ziel: „Möge diese Charta von der Mainau dienen, fördern und helfen und vor allem: Taten auslösen. Dieser bedarf unsere Zeit am dringlichsten.“ Dieser Appell ist aktueller denn je – und veranlasste Bettina Gräfin und Björn Graf Bernadotte, die heute die Geschicke der Insel leiten, bereits vor vielen Jahren, die Mainau Schritt für Schritt klimafreundlich und umweltgerecht auszurichten. Ihr Credo: „Zusammen mit unseren Partnerinnen und Partnern wollen wir Klimaschutz in der Bodenseeregion aktiv gestalten, den Weg hin zu einer nachhaltigen

Wirtschaftsweise zielstrebig beschreiten und so mit gutem Beispiel vorangehen. Gemeinsam können wir eine zukunftsfähige Welt erreichen, durch unsere Taten wollen wir dazu beitragen.“

Dieses Ziel verbindet uns – weit über die reine Geschäftsbeziehung hinaus – mit Gräfin Bettina und Graf Björn. Deshalb freuen wir uns umso mehr, dass wir die Mainau als Partner künftig auf diesem Weg begleiten dürfen und die Gäste auf der Blumeninsel neben der Blütenpracht auch unsere Bier- und Getränkepezialitäten genießen können.



... hieß es an drei Tagen im April für unsere Außendienstler, unsere Braumeister, unseren Logistikleiter und unsere Chefs. Gemeinsam wurden allerlei Biere verkostet und über Aussehen, Geruch, Geschmack und insbesondere die Bierbeschreibung

Schulung & Verkostung NOCH MEHR BIERWISSEN & BIERBEGEISTERUNG ...

gefachsimpelt. Unterbrochen von Themen wie Bierhistorie, Rohstoffkunde, Schanktechnik, Gläserkunde und Food Pairing waren die drei Tage ein Feuerwerk an Wissen und Begeisterung für unsere Biere. Schön und spannend war's!

GENAUSO ALT WIE UNSERE BRAUEREI

125 JAHRE GASTHAUS ZUM GOLDENEN KREUZ



Das ist wirklich eine ganz besondere Geschichte: In Rohrdorf bei Isny steht das Gasthaus zum goldenen Kreuz, das seit 125 Jahren Härle-Bier an seine Gäste ausschenkt. Die Wirtschaft ist seit Generationen in Familienbesitz und wird von Maria Hofmann geführt,

deren Urgroßmutter den Betrieb 1897 übernahm: „Als sie die Wirtschaft übernommen hat, gab es hier wohl Bier in sehr wechselnder Qualität von einer anderen Brauerei. Meine Urgroßmutter hat sich dann für die Brauerei Härle entschieden. Seither haben wir ein sehr gutes Verhältnis zu Härles – und gutes Bier!“

FRAUEN DER FAMILIE BETREIBEN DIE WIRTSCHAFT

Die Geschichte des Gasthaus zum goldenen Kreuz ist auch ein Zeugnis starker Frauen, die über Jahrzehnte hinweg den Betrieb organisierten und am Laufen hielten. Chefin Maria Hofmann wird heute bei Bedarf von ihrem Mann Ferdinand, Polizeikommissar im Ruhestand, unterstützt. „Der Gasthof wurde 52 Jahre lang von meiner Urgroßmutter und ihrem Mann

betrieben, die nebenher noch eine Landwirtschaft hatten. Meine Großmutter und ihr Mann hatten die Wirtschaft 12 Jahre lang und anschließend dann meine Eltern“, erinnert sich Maria Hofmann.

HIER GEHT NIEMAND DURSTIG VORBEI

In der niedrigen und gemütlichen Gaststube finden 32 Gäste Platz. Leuchtend bunte Blumen aus dem Garten am Haus sind liebevoll auf den Tischen verteilt. An der Wand neben dem mächtigen Ofen hängen alte Fotos der früheren Wirtinnen. Maria Hofmann bietet eine kleine Vesperkarte und kocht auf Anmeldung für Feiern oder Gruppen. Immer mittwochs bewirbt Maria Hofmann eine feste Runde, für die sie ein Überraschungssessen aus saisonalen Zutaten zusammenstellt. Radler

oder Wanderer, die in der Adelegg unterwegs sind, bekommen im Gasthaus etwas zu trinken – auch, wenn nicht offiziell geöffnet ist. Bereits seit 100 Jahren trifft sich der Rohrdorfer Radlerverein hier im „oberen Wirt“, wie das Gasthaus im Ort genannt wird.

DORFGASTHAUS IM WANDEL

Die Bedeutung der Dorfgasthöfe hat sich gewandelt, das spüren sie auch hier im Goldenen Kreuz. War früher die Wirtschaft direkt neben der Kirche ein wichtiger Treffpunkt, ist es heute ruhiger geworden. Der Saal im Obergeschoss wird schon lange nicht mehr gebraucht, die Hofmanns haben inzwischen ihre Wohnung im oberen Stockwerk. „Mir ist es wichtig, das Gasthaus trotzdem am Leben zu halten und die Tradition weiterzuführen“, sagt Maria Hofmann. Durstige Ausflügler freut's. Und auch die Gäste beim Dämmerstopp, die sich seit einiger Zeit jeden Sonntagabend hier zusammenfinden und damit eine neue Tradition begründen.



„Ich koche sehr gerne für meine Gäste!“

Maria Hofmann,
Wirtin im Gasthaus
zum goldenen Kreuz

ADLER IN DIETMANNS SETZT AUF KUNST UND KULTUR

SEIT ÜBER 100 JAHREN BIER AUS LEUTKIRCH



„Es ist das Geheimnis der guten Gastronomie, das Schwere leicht aussehen zu lassen.“

Dieter Hierlemann,
Wirt im Adler in Dietmanns



Die Grundmauern des Adlers in Dietmanns sind dick und sehr alt – schon 1650 wird das Gebäude zum ersten Mal in Urkunden erwähnt. 1927 übernimmt die Familie Hierlemann die Gastwirtschaft: „Mein Großvater hat damals den Liefervertrag mit der Brauerei Härle per Handschlag besiegelt – das gilt und daran hat sich bis heute nichts geändert“, sagt der heutige Adler-Wirt, Dieter Hierlemann.

KLEINKUNST STATT TANZKLANZCHEN

Eigentlich hat Dieter Hierlemann andere Pläne, als er nach der Schulzeit Dietmanns den Rücken kehrt, um Theaterwissenschaften zu studieren. Doch kurz vor seinem Abschluss gibt es einen Krankheitsfall in der Familie und er trifft eine Entscheidung: 1987 kommt er zurück und steigt im Adler ein, 1989 übernimmt er das Gasthaus von seinem Vater. „Wir haben dann angefangen, lokale Bands bei uns im Saal auftreten zu lassen und nach und nach den Adler zur Kleinkunsthöhle aufgebaut“, erzählt er, der im Dorf noch immer als Exot gilt. Der große Saal im

Obergeschoss mit Guckkastenbühne bietet sich an und das Konzept geht auf. Rund 100 Gäste finden Platz, wo die Großeltern in den 60er Jahren die Jugend zum Tanz geladen hatten. 2014 nimmt die Organisation der Kulturveranstaltungen so viel Raum ein, dass die Hierlemanns einen Verein gründen und die Aufgaben auf mehrere Schultern verteilen. Sponsoren, unter anderem die Brauerei Härle, unterstützen den Verein finanziell. Das Programm für diesen Herbst steht – die „Kleinkunsthöhle Adler Dietmanns e.V.“ freut sich nach der Pandemiepause auf Gäste und spannende Veranstaltungen.

KOCH AUS LEIDENSCHAFT

Mit einem Augenzwinkern erzählt Dieter Hierlemann, dass bereits seine Kochkünste auf dem kleinen Zwei-Platten-Herd der Studenten-WG die Damen begeistert hätten. Heute kocht er für Gäste und seine Frau Iris, die eine Festanstellung in Bad Wurzach hat. Als gelernte Hotelfachfrau steht sie ihrem Mann über die Jahre mit Rat und Tat zur Seite. „Ohne sie hätte ich das alles gar nicht bewältigt“, sagt der Adler-Wirt. In der Gaststube

bewirbt das Team in Spitzenzeiten bis zu 45 Personen, im Biergarten finden nochmal etwa 60 Personen Platz. Großen Wert legt der Chef auf regionale und saisonale Küche. Ziegenkäse oder Eier stammen beispielsweise von Höfen aus nächster Umgebung. „Die ökologische Ausrichtung im Adler passt sehr gut mit den Werten der Brauerei Härle zusammen“, findet Hierlemann. Der Adler ist mittlerweile „LandZunge Plus“ Betrieb, das heißt alle Rindfleischgerichte, mindestens zwei Schweinefleischgerichte und drei Angebote mit Käse kommen garantiert aus der Region. „Mir macht der Job schon sehr viel Spaß“, sagt er, bevor er zurück in seine Küche geht.



FREITAG, 09. SEPTEMBER

DJANGO ASÜL



Ganz ohne Scheuklappen und toten Winkel, sondern mit Weitblick und einer gehörigen Portion purer Gaudi präsentiert Django Asül sein aktuelles Programm „Offenes Visier“. Ein Power-Programm für Jederfrau und Jedermann, unheimlich amüsant und unterhaltsam.

Was Django hier abzieht, ist hochkonzentrierte Komik als Hilfe zur Selbsthilfe. Wer da nicht hingehet, dem oder der ist wirklich nicht mehr zu helfen.

- Einlass ab 18.30 Uhr
- Beginn 20.00 Uhr
- Ort Leerguthalle der Brauerei
- Eintritt 23 Euro im Vorverkauf, 25 Euro an der Abendkasse
Härle-Klubber*innen zahlen 3 Euro weniger
- Karte Vorverkauf über reservix.de oder im Kontor der Brauerei

SAMSTAG, 10. SEPTEMBER

MUSIK AUF DIE OHREN

... UND EINE FEURIGE ÜBERRASCHUNG

Servus in Leutkirch bei uns in der bunt dekorierten Leerguthalle:

FÄTTES BLECH

Das eine Mädle und die sieben Jungs vom Bodensee verbinden Hip-Hop, Pop und Jazz mit Blasinstrumenten, Drums, Rap und Gesang zu einem einzigartigen, energiegeladenen Sound. Eine volle Ladung Brass, die für Mega-Stimmung sorgt - gerade richtig für unser Klubfescht in unserem Jubiläumsjahr. Und zwischendurch: Freut Euch auf eine grandiose feurige Überraschung ...



- Einlass ab 18.00 Uhr
- Beginn 20.00 Uhr
- Ort Leerguthalle der Brauerei
- Eintritt 10 Euro inklusive einem Freigetränk
Härle-Klubber*innen zahlen nix.
Kein Vorverkauf – nur Abendkasse

HÄRLE KLUB FESCHT

SONNATG, 11. SEPTEMBER

TAG DER OFFENEN BRAUEREI

10 – 17 UHR
Eintritt frei

Erleben Sie hautnah mit wieviel Liebe und Sorgfalt wir unsere Biere brauen und unser SeeZüngle zum Leben erweckt wird.

Lernen Sie unser klimaneutrales Unternehmenskonzept kennen und besuchen Sie unsere Ausstellung „das paradies liegt vor uns“ im alten Gärkeller unserer Brauerei.



mit buntem Programm

- Lange Tafel im Brauereihof
- Hockete im Hopfengarten
- Bio-Ochs am Spieß
- Food Trucks mit schwäbischen Leckereien
- Kaffee & Kuchen von den Landfrauen
- Stände mit tollem Kunsthandwerk
- Stimmungsmusik mit mehreren Musikkapellen
- Hill-Billy-Sound auf der Brauereirampe
- Bierkastenklettern
- Zirkus „Liberta“
- Stelzenläufer & Clowns
- Spiele, Spaß & Toben

**09. BIS 11.
SEPTEMBER
2022**

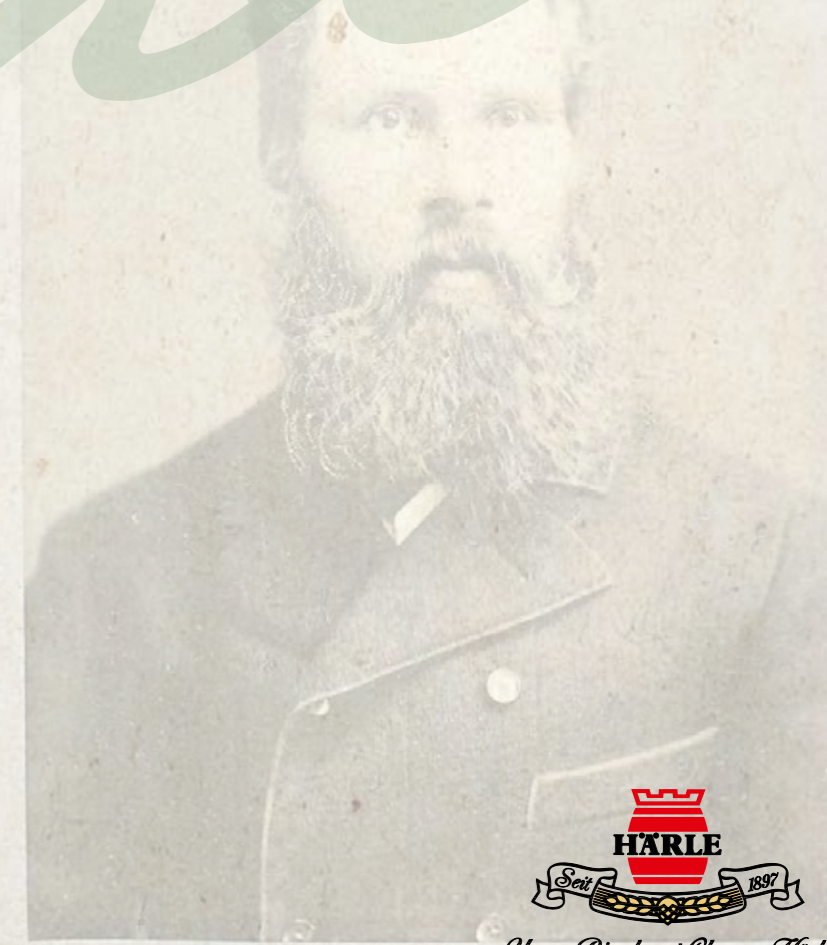
bei Clemens Härle

Kommen Sie vorbei,
feiern Sie mit uns,
haben Sie Spaß mit uns,
bringen Sie Ihre Freunde mit,
verweilen Sie bei uns
und stoßen Sie mit uns an!

Großes Jubiläums

BRAUEREIFEEST

125 Jahre Brauerei Clemens Härle



Unser Bier braut Clemens Härle
HÄRLE 125.0

K. Schäfer

FAMILIENBETRIEB IN DER VIERTEN GENERATION

DIE ZUKUNFT IM BLICK



Gerade fertig geworden ist der große, helle und luftige Anbau am Traditionsgasthaus „Zur Restauration“ in Roßberg. Vor den Panoramafenstern locken Sitzplätze auf der Terrasse ins Freie. Nicht nur optisch ist hier eine neue Zeit angebrochen: Mit Judith Nold hat Anfang des Jahres die vierte Generation den Betrieb übernommen. Ihre Geschwister Elvira und Bernhard helfen ebenfalls mit, wenn sie gebraucht werden und Zeit finden.

KÜCHE:
MUTTER-TOCHTER-TEAMWORK

„Ich will mit guten Zutaten ein gutes Essen schaffen.“

*Judith Nold,
Geschäftsführerin Restauration Nold GmbH*

Kochen ist die große Leidenschaft von Judith Nold, die nach ihrer Ausbildung und harten Jahren bei Sterneköchen inzwischen in den Familienbetrieb zurückgekehrt ist. Die Freude am Kochen teilt sie mit Mutter Ulrike – und jetzt auch die Küche in der Restauration Roßberg: „Das funktioniert sehr gut, weil wir klare Aufgabenbereiche haben und optimal zusammenarbeiten“, erzählen die beiden. Judith macht am liebsten Eis und kreiert neue Varianten, wobei Klassiker wie Pistazie oder Mango bei den Gästen gut ankommen. Ulrike hat schon vor Jahren das Wissen der Hildegard von Bingen für sich entdeckt und integriert davon inspiriert bestimmte Kräuter und Gewürze in ihre Rezepte. Einig sind sich die beiden über den neuen Stil der Küche: „Wir haben Vorgefertigtes gestrichen und produzieren jetzt alle Speisen aus guten Grundzutaten selbst.“

VOM VERKEHRSKNOTENPUNKT
ZUM GEHEIMTIPP FÜR KEGLER

Gegenüber vom Bahnhof gelegen war die Restauration in Roßberg früher Teil des regen Bahnverkehrs Richtung Aulendorf und München sowie der sogenannten „Roßbergbahn“, die seit 1904 Roßberg mit Bad Wurzach verband. 1900 hatte der Großvater ihres Mannes Georg den Betrieb geerbt, erzählt Ulrike:

„Damals gab es noch ein paar Gästezimmer im Haus und der Opa war immer sehr stolz, wenn sich richtig viele Holzfässer mit Härle Bier vor der Türe stapelten.“ Heute ist der Bahnhof zwar geschlossen, doch die Restauration Roßberg wird ganz gezielt von Keglern angesteuert – schon in den siebziger Jahren wurden moderne Kegelbahnen eingebaut. Die vier renovierten Bundeskegelbahnen werden vom Kegelsportverein Bergatreute genutzt, stehen aber auch für Firmen- und Familienfeiern oder Kindergeburtstage zur Verfügung.

GEMÜTLICH, LECKER UND
FAMILIAR

„Gäste finden vor allem den Neubau sehr einladend und gemütlich“, freut sich Judith, die hier alles nach ihren Vorstellungen gestaltet hat. Die große Tafel ist aus einem mächtigen Eichenstamm vom Schreiner angefertigt worden. Zierliche Sessel mit Blumenmuster umrahmen die Tafel und harmonisieren farblich mit der modernen Hochbank an der Rückseite des Raumes. Wenn am Abend das Licht sanft gedimmt ist und sich das Team liebevoll um die Gäste kümmert, dann sieht es von draußen so heimelig aus, als würde man in ein Wohnzimmer schauen.



FAMILIENERBE IN DRITTER GENERATION WEITERGEFÜHRT

GEMÜTLICHES BEISAMMENSEIN IN HITTISWEILER

Viele Kinder schauen gerne der Oma beim Kochen zu, doch die wenigsten tun das in einer Wirtshausküche, wie Ilona Maucher. Sie ist im Gasthaus Burgstock in Hittisweiler vor den Toren Bad Waldsees aufgewachsen. Der Opa hatte das Gasthaus gekauft und gemeinsam mit seiner Frau betrieben. Die Mutter von Ilona Maucher wurde in der Wohnung über der Wirtschaft geboren, sie selbst auf dem elterlichen Hof ein paar Häuser weiter. Anfang der 70er Jahre übernahmen die Eltern das Gasthaus und bauten die frühere Scheune zum heutigen Gastraum für 70 Personen aus.

MIT DER FAMILIE
HAND IN HAND GEARBEITET

Den Ausbau und die Renovierung des Gasthauses Burgstock unterstützte die Brauerei Härle, zu der es eine langjährige Verbindung gibt: „Wir schenken hier schon seit 100 Jahren Härle-Bier aus und meine Gäste schätzen es sehr, dass es bei mir Bier vom Fass gibt“, erzählt Ilona Maucher. Die Gestaltung des

Gastraumes ist inspiriert von der Nähe zur früheren Burg Waldsee auf der Burghalde oberhalb der Stadt, die vermutlich bereits im 12. Jahrhundert erbaut wurde. Heute kennzeichnen nur noch ein paar große Steine die frühere Burganlage. Doch auf der Thekenvertäfelung im Gasthaus Burgstock hat ein Maler Ritterszenen angeordnet, an den Hängeleuchten finden sich Nachbildungen historischer Waffen. „Mein Vater war mit Leib und Seele Wirt“, erinnert sich Ilona Maucher. „Er hat selbst Bauernbrot gebacken und Schinken geraucht. Der Vater war bei den Gästen sehr beliebt und sie sind gerne hier eingekehrt.“

SEIT 20 JAHREN SELBST WIRTIN

Nach dem frühen Tod der Eltern übernahm Ilona Maucher das Gasthaus – in diesem Jahr ist sie seit 20 Jahren als Wirtin selbständig. Sie lebt in der Wohnung über dem Gastraum. Gerne bewirbt sie alle Gäste, die bei ihr einkehren. Manchmal kommt ihre Schwester Sonja Müller dazu und packt ebenfalls mit an. Eine Spezialität von Ilona Maucher sind die „Sauer macht

lustig“-Tage in den Sommermonaten, in denen sie saure schwäbische Spezialitäten zusätzlich zur Vesperkarte anbietet. Auch Kaffeekränzchen mit selbst gebackenen Kuchen gab es vor der Pandemie, die würde sie für geschlossene Gesellschaften gerne wieder einführen. Eigentlich ist Ilona Maucher inzwischen im Ruhestand. Geändert hat sich dadurch allerdings nicht allzu viel, an fünf Tagen in der Woche ist das Gasthaus nach wie vor geöffnet.

„Ich wünsche mir einfach, dass ich noch lange gesund bin und für meine Gäste da sein kann.“

*Ilona Maucher,
Wirtin im Gasthaus Burgstock*



Udo Holz arbeitet seit 62 Jahren bei der Brauerei Härle RUHESTAND? LIEBER NICHT!

Nach seiner kaufmännischen Lehre und dem obligatorischen Wehrdienst beginnt der junge Udo Holz 1960 als Versandleiter bei der Brauerei Härle. Er ist zuständig für den Fuhrpark und die Einteilung der Fahrer, berät Kunden und holt Bestellungen ein. Heute, 62 Jahre später und im Alter von 80 Jahren, sagt er: „Ich mache mir nur ungern Gedanken über den Ruhestand, aber der wird wohl irgendwann kommen.“

ZWEITE HALBZEIT MITGESTALTET

In diesem Jahr wird die Brauerei Härle 125 Jahre alt und in der Hälfte dieser langen Zeit war Udo Holz mit dabei, hat drei Generationen Härles in der Geschäftsführung selbst miterlebt. Der Fuhrpark entwickelte sich in dieser Zeit unter seiner Leitung von anfangs sechs LKW auf heute zwölf Fahrzeuge. „Es war meine Aufgabe, die passenden Laster und Fahrer zu finden“, sagt er. Zusätzlich kümmert er sich um die Belieferung und Abrechnung der immer zahlreicher werdenden Feste im Einzugsgebiet der Brauerei und investiert viel Zeit in seine Arbeit. Zu Hause wartet ein turbulentes Familienleben mit vier Kindern auf ihn. Irgendwann wird der Druck zu groß und Udo Holz erleidet einen schweren Herzinfarkt. „Dass dann die Familie Härle hinter mir gestanden hat, werde ich nie vergessen. Ich musste mir keinen Tag lang Sorgen um meinen Arbeitsplatz machen. Da ich nicht mehr so belastbar war, wurde mir entgegenkommend ein neuer Arbeitsplatz mit weniger termingebundenen Aufgaben eingerichtet. Das baute mich dann wieder auf“, erinnert er sich.

DIE SCHÖNSTE ZEIT IST JETZT

Auf die Frage, welches denn seine schönste Zeit bei der Brauerei war, lächelt Udo Holz verschmitzt und seufzt zufrieden. „Eigentlich“, sagt er, „eigentlich ist es genau jetzt. Ich habe viel Zeit, kann in Ruhe arbeiten und werde hier gebraucht. So könnte ich noch ewig weitermachen.“ Er hat sich mit dem Computer angefreundet und sogar eine Tabellenkalkulation entwickelt, mit der die Kolleginnen und Kollegen heute noch arbeiten. Udo Holz fährt zu ausgewählten Kunden und betreut diese persönlich. Er kümmert sich um den Posteingang, prüft die Daten neu angelegter Kunden und kontrolliert Abrechnungen. Zu Gottfried Härle und Esther Straub hat er ein sehr gutes Verhältnis: „Mit Esther haben wir eine ganz tolle Chefin, sie kommt überall gut an. Und sie hat die nötigen Kenntnisse und Fähigkeiten, um die Brauerei weiterzuführen. Somit ist auch die Zukunft gesichert.“ Gottfried Härle, so erzählt er, habe als kleiner Bub hinter der Türe gestanden, als Udo Holz zum Einstellungsgespräch kam. Büro und Wohnung waren damals im selben Haus untergebracht. „Als Gottfried Härle die Brauerei übernommen hat, waren wir gespannt, wie er das machen würde. Er kam ganz leger rüber und ist zugleich sehr intelligent. Er hat die Brauerei grün ausgerichtet und war damit Vorreiter für Nachhaltigkeit“, so Udo Holz. Es schwingt Stolz mit, wenn er das sagt, der Stolz auf „seine“ Brauerei.

Falls der Ruhestand ihn doch noch irgendwann einholt, will Udo Holz viel wandern gehen in den Allgäuer Bergen. Aber bis dahin wird wohl noch viel Bier durch den Braukessel fließen.



„Mein Leben ohne die Brauerei hätte ich mir gar nicht vorstellen können. Ich war schon immer mit Leib und Seele dabei.“

Udo Holz

INTERVIEW MIT ROLAND ROTH: DAS KOMMT AUF UNS ZU

KLIMAWANDEL IN OBERSCHWABEN

NACH VERSCHIEDENEN BERICHTEN SCHREITET DIE KLIMAERWÄRMUNG IN SÜDDEUTSCHLAND SCHNELLER VORAN ALS IN ANDEREN TEILEN EUROPAS. TRIFFT DIES ZU?

Vor 15.000 Jahren, erdgeschichtlich gesehen also gestern, lagen der Bodensee und weite Teile Oberschwabens und des baden-württembergischen Allgäus unter einem mächtigen Gletscher, der wie eine überdimensionale Planierraupe die Landschaft formte. An dessen Nordrand schauten die Rentierjäger an der Schussenquelle auf das zurückweichende Eismeer, aus dem der Gipfel des Pfänders und die Berggrücken der Adelegg als „Nunataker“ herausragten. Damals war es „lediglich“ viereinhalb bis fünf Grad kälter als 1970. In den letzten 100 Jahren sind die Temperaturen weltweit um rund ein Grad Celsius angestiegen. In unserer Region dagegen innerhalb von 50 Jahren bereits um eineinhalb bis zwei Grad. Eine Erwärmung im Zeitraffertempo. Seit den 80er Jahren hat sich die Zahl der Sommertage mit mindestens 25 Grad und die Anzahl der Tage mit mehr als 30 Grad, sogenannte Tropen- oder Hitzetage verdoppelt, die Anzahl der Frosttage dagegen signifikant verringert. Und auch der Schnee kommt längst nicht mehr so zuverlässig wie dies früher einmal der Fall war.

WIE WIRD SICH DURCH DEN KLIMAWANDEL UNSERE LANDSCHAFT VERÄNDERN?

Die Fichte, der „Brotbaum“ vieler Waldbesitzer, wird wärme- und trockenresistenten Baumarten weichen (müssen). Einige der bislang heimischen Tier- und Pflanzenarten werden aussterben, andere hinzukommen. Pflanzen wie Springkraut, Goldrute, Riesenbärklau oder Ambrosia sind längst beinahe überall zu finden. Auch die weitere Ausbreitung des Borkenkäfers oder des Maiszünslers sowie generell wärme- und trockenliebender Schädlinge ist ein ernstzunehmendes Thema und wird zu einer Veränderung der Pflanzenwelt und zu Ernteverlusten führen.

WELCHE AUSWIRKUNGEN WIRD DIE KLIMAERWÄRMUNG AUF UNSERE LANDWIRTSCHAFT HABEN?

Seit etwa zehn Jahren zeigt sich, dass der Jetstream, ein mäandrierendes Starkwindband in großer Höhe, an Dynamik verloren hat. Das heißt, wir erleben einerseits ausgeprägte, langanhaltende Hochdruckwetterlagen, wie beispielsweise 2018, als uns in Erinnerung gerufen wurde, wie wertvoll und kostbares Wasser ist, andererseits aber auch anhaltendes Regenwetter mit katastrophalen Unwettern wie im Vorjahr. Zwei Seiten derselben Medaille. Für die Landwirtschaft, die witterungsbedingt ohnehin schon immer auf wackligen Beinen stand, ein echtes Problem, da sich die Wetterverhältnisse ja nie vorhersagen lassen. Außerdem muss man sich aufgrund des Klimawandels vermehrt auf Schadensereignisse wie Hagel, Sturm und Spätfröste einstellen. Durch den frühen Vegetationsbeginn sind die Auswirkungen dieser späten Fröste umso gravierender, wie sich 2017 nachdrücklich gezeigt hat. Die Kombination aus weit fortgeschrittener Natur und eisigen Spätfrösten sorgte damals besonders in den Sonderkulturen für große Ernteeinbußen.

IST IN ZUKUNFT VERMEHRT MIT UNWETTEREREIGNISSEN IM ALLGÄU UND IN OBERSCHWABEN ZU RECHNEN?

Wärmere Luft kann mehr Wasserdampf aufnehmen. Das Energiepotenzial, die Power in der Wetterküche hat zugenommen. Wir sind klimatisch gesehen vom gemächlichen VW-Käfer früherer Zeiten auf die SUV-Turbo-Kiste umgestiegen und geben Gas. Die Wetterextreme werden häufiger und noch intensiver auftreten. Der Klimawandel ist eine schleichende Gefahr, deren Tragweite offensichtlich von vielen nach wie vor nicht erkannt wird. Es geht längst nicht mehr nur um die für alle sichtbaren Wetterextreme

wie Sturm, Dürre, Überflutungen, Hagel, verheerende Spätfröste u.v.m., die nachweisbar verbreiteter und folgenschwerer auftreten als früher, es geht um eine grundlegende Änderung der klimatischen Verhältnisse auf der ganzen Erde. Und die Zeche dafür zahlen wir alle!

WAS MUSS AUS IHRER SICHT GETAN WERDEN, UM DIE KLIMAERWÄRMUNG MÖGLICHT NOCH AUF UNTER ZWEI GRAD ZU BEGRENZEN?

Die entscheidenden Stellschrauben sind die Landbewirtschaftung, also wie wir mit den wertvollen Ressourcen Boden und Natur umgehen, unsere Lebensweise, unser Konsumverhalten und unsere Ernährung, die Energie und Industrie und allen voran unser Verkehrs- und Mobilitätsverhalten. Etwas weniger ökologisches Reden, dafür mehr ökologisches Handeln ist dringend erforderlich. Wenn überkandidelte Eltern ihre Sprösslinge morgens selbst bei schönstem Wetter mit dem allradgetriebenen Geländewagen bis vor die Eingangstür der Schule fahren und nachmittags ihre süßen Kleinen wieder abholen, gleichzeitig aber mehr Sportunterricht an Schulen einfordern und das Auto als Statussymbol dient, dann ist es um den Klimaschutz schlecht bestellt. Für nicht wenige Menschen gilt noch diese Lebenshaltung: Gedankenloser Kommerz und grenzenloser Wachstumswahn, anstatt: nachhaltig, regional, dezentral, autark und damit auch freibestimmt. Wir können zwar noch die Bandbreite und Tragweite des Klimawandels begrenzen, stoppen lässt er sich jedoch nicht mehr. Der Klimawandel lässt grüßen, selbst die, welche den Gruß nicht wahrnehmen und die Fakten nicht sehen wollen.

ROLAND ROTH

Schon mit zwölf Jahren hat Roland Roth seine ersten Wettervorhersagen gemacht. 1968 gründete er die Wetterwarte Süd in Bad Schussenried und leitet diese bis heute. Er gilt als „Wetter- und Klimapapst“ Oberschwabens und hat bereits früh auf die Gefahren des Klimawandels hingewiesen. Im Gespräch mit Gottfried Härle erläutert er dessen Auswirkungen auf Oberschwaben und das Allgäu.



GINZÜNGLE

2 CL GIN

8 CL PROSECCO

8 CL SEEZÜNGLE APFELBEERE

1 CL ZUCKERSIRUP

ROSMARINZWEIG

ALLE ZUTATEN IN EIN
LONGDRINKGLAS ODER
GROSSES WEINGLAS MIT
EISWÜRFELN GEBEN UND
MIT DEM ROSMARINZWEIG
GARNIEREN.

♥
DAS REZEPT
FÜR EIN BEERIGES
SOMMERVERGNÜGEN

SOMMERLIEBE

EINSENDESCHLUSS 31. Oktober 2022

HEIMATRÄTSEL

WER WEISS ES?

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

KNOBELN SIE MIT!

Wer kennt sie nicht, die berühmten Härle-Plakate mit den originellen Ortsnamen aus Oberschwaben und dem Allgäu. Insgesamt gibt es dazu sechs verschiedene Motive. Und wie viele dieser Ortsnamen kennen Sie?

Unter denen, die uns unter dem Stichwort „HeimatRätsel“ mindestens drei richtige Ortsnamen nennen, 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 nach den Namen der drei weiteren Härle-Brüder, die Mitte und Ende des neunzehnten Jahrhunderts Brauereien gründeten oder führten, gefragt. Hier des Rätsels Lösung: Heinrich Härle betrieb die Gräflich Königseggsche Brauerei in Aulendorf, Fridolin Härle die Königsegger Walder Brauerei in Königseggwald und Reinhart Härle die Waldschloss Brauerei in Waldshut.

Einen Gutschein über 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Gasthaus gewonnen haben Peter Schwehr aus Rot-Ellwangen, Franz Kühle aus Kisslegg, Lukas Koch aus Leutkirch, Rita Ortmann aus Argenbühl-Siggen und Helmut Märkle aus Erolzheim.

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

Impressum // Herausgeber: Brauerei Clemens Härle, Am Hopfengarten 5, 88299 Leutkirch im Allgäu, www.haerle.de • Redaktion: Meike Winter, Esther Straub, Gottfried Härle • Layout und Gestaltung: Miriam Straub • Bilder: Adobe Stock, E. Fesseler, Härle-Archiv, Insel Mainau, F. Kästle, S. Kopp, K. Schiebl, L. Schnabel



GEDRUCKT AUF 100%-RECYCLINGPAPIER

