



Geschichten von Hier.
Mit unserem Bier.



Unser Bier braut Clemens Härle

ALLGÄUER FESTWOCHE: FEIERN IN DER BAUERSTUBE
SCHÖN WAR'S: GROSSES BRAUEREIFEST IM SEPTEMBER
BUNTSPECHT: UNSER JAHRGANGSBIER 2025

AUSGABE
DEZEMBER 2025

DES BRAUEREI-MAGAZIN
HÄRLE
ZEIT

MIT GROSSEM
HEIMATRÄTSEL



Liebe Leserin, lieber Leser,

seit Monaten häufen sich die Berichte über Unternehmen, die Gewinneinbrüche verzeichnen, Stellen streichen oder sogar Entlassungen vornehmen, von denen oft hunderte oder gar tausende Beschäftigte betroffen sind. Die angespannte wirtschaftliche Lage belastet nicht nur die Automobilindustrie oder den Maschinenbau. Auch viele Brauereien klagen über rückläufige Umsätze, Kaufzurückhaltung und Preiskampf. Und dies nicht ohne Grund: allein in den ersten neun Monaten dieses Jahres ist der Absatz an alkoholhaltigem Bier in Deutschland um fast sechs Prozent gegenüber dem Vorjahreszeitraum zurückgegangen. Die Gründe dafür sind vielfältig: junge Menschen trinken weniger Bier als ihre Eltern oder Großeltern, selbst maßvoller Alkoholenuss wird von Medien und Gesundheitsorganisationen zunehmend verteufelt – und die demographische Entwicklung hinterlässt ihre Spuren auch beim Bierkonsum. Auch unsere Brauerei konnte sich diesem Trend nicht vollständig entziehen. Jedoch, und dies ist die gute und für uns ganz und gar erfreuliche Nachricht: dank der äußerst erfolgreichen Einführung unserer beiden alkoholfreien Biere konnten wir den Rückgang beim alkoholhaltigen Bier mehr als kompensieren, so dass wir bis zum Jahresende mit einem Ausstoßzuwachs von fast sechs Prozent rechnen. Und für das kommende Jahr tüfteln unsere Braumeister bereits an einer weiteren alkoholfreien Spezialität ...

Riesig gefreut haben wir uns über die überwältigende positive Resonanz bei unserem großen Brauereifest Mitte September: fast zehntausend Besucherinnen und Besucher aus ganz Oberschwaben und dem Allgäu strömten an den drei Festtagen auf unser Brauereigelände. Ob am Freitag nach dem fulminanten Auftritt von Christoph Sonntag, dem „König des schwäbischen Kabarets“ oder am Samstag um Mitternacht nach der musikalisch und lichttechnisch perfekten Show von „Linkin Back“ – die Zahl der strahlenden Gesichter war riesig. Am Sonntag dann verwandelte sich unser Brauereihof bei nahezu perfektem Wetter zu einer großen Festmeile: mit internationalen und schwäbischen Leckereien, mit Karussell und Zirkus für die jüngsten Gäste, mit stimmungsvoller musikalischer Unterhaltung von Blasmusik bis Rock'a'Billy-Sound. Weit über tausend Besucher nutzten die Gelegenheit zu einem Rundgang durch unsere Brauerei – und waren beeindruckt von unserem altherwürdigen Gebäude mit modernster Technik.

Die große Wertschätzung, die uns, unseren Mitarbeitern und unseren Bieren an diesem Wochenende entgegengebracht wurde, wirkt bis heute bei uns allen nach und hat uns bestärkt: wir sind auf dem richtigen Weg. Und voller Zuversicht für die kommenden Jahre und Jahrzehnte.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Esther Straub & Gottfried Härle

Esther Straub & Gottfried Härle



Fortbildung in Köln GROSSE REISE – KLEINE GLÄSER

Die „Brauer mit Leib und Seele“ sind eine Kooperation von zehn handwerklich arbeitenden Familienbrauereien in Baden-Württemberg. Der kollegiale Austausch und gemeinsame Fortbildungen stehen dabei im Mittelpunkt. Im Oktober war unser Außendienstteam in diesem Rahmen zu einer Fortbildung nach Köln gereist und informierte sich über künftige Entwicklungen in der Gastronomie, inspirierende Ideen zur Positionierung von Bieren im Getränkehandel oder neurowissenschaftliche Erkenntnisse über das Einkaufsverhalten. Ein Brauerei-Inhaber, Wissenschaftler, Marketing-Profis sowie Schankanlagen- und Gastroexperten teilten ihr Wissen mit unserem Team und sorgten für eine Fülle von Ideen und neuen Aufgaben.

Glückwunsch: Ausbildung zum Brauer abgeschlossen BESTE ENTSCHEIDUNG

Drei Jahre hat die Ausbildung zum Brauer und Mälzer gedauert – Mitte Juli waren Selina Allinger und Ben Singer fertig. Inzwischen sind die beiden feste Mitglieder des Brauteams und restlos überzeugt, dass diese Ausbildung ihre beste Entscheidung war.

Aber wie kommt man eigentlich auf die Idee, Brauer oder Brauerin zu werden? Bei Selina und Ben folgte auf den Schulabschluss große Ratlosigkeit und dann ein Praktikum in unserer Brauerei. „Meine Freunde haben im Spaß gesagt – werde doch Brauer. Ich habe dann ein Praktikum hier gemacht. Das fand ich gut, dann ging alles ganz schnell und

ich habe die Ausbildung angefangen“, erzählt Selina. „Bei mir war es ähnlich“, sagt Ben, „ich wollte etwas Handwerkliches machen, war ein paar Tage zum Anschauen in der Brauerei und in der Woche drauf kam schon der Anruf, dass ich anfangen könnte.“ Die Entscheidung haben beide noch an keinem Tag bereut. „Es ist toll etwas herzustellen, das die Leute mögen, das man in der Hand halten und womit man zufrieden sein kann“, findet Selina. Die Ausbildung an sich war gut machbar: „Am Anfang war es viel, was da auf einen zugekommen ist. Aber wir sind gut unterstützt worden und wenn wir Fragen hatten ist jeder auch gerne nochmal alles mit uns durchgegangen“, so Bens Fazit. Wer Lust auf Handwerk hat und Respekt vor dem Lebensmittel, das hier entsteht, für den sei die Ausbildung auf jeden Fall zu empfehlen. Und stolz sind jetzt zu recht nicht nur Selina und Ben auf die bestandene Ausbildung und die Biere, die sie brauen. Stolz ist auch der Opa, begeistert ist die ganze Familie und natürlich der Freundeskreis, der sich jetzt über die Bierexpertise der Brauer freuen darf.



Selina Allinger und Ben Singer

Geschichten von Hier.



Gleich drei Härle-Highlights in Kempten SO SCHÖN: DIE ALLGÄUER FESTWOCHE

Anfang August besuchten 160.000 Menschen die Allgauer Festwoche in Kempten. Rund 270 Aussteller in zwölf Messehallen und auf dem vergrößerten Freigelände zeigten, was das Allgäu zu bieten hat. Für uns war die Festwoche in diesem Jahr gleich aus drei Gründen extra schön: Wir versorgten die neue „Bauer Stube“ mit unseren Bieren, präsentierten uns mit unserem Stand in der Biohalle und freuten uns über den Besuch des Härleklubs.

HÄRLE BIER IN DER „BAUER STUBE“

Jakob Bauer ist mit 29 Jahren der jüngste Festwirt auf der Allgauer Festwoche und hat mit seiner „Bauer Stube“ die ehemalige „Heels Alpe“ im Stadtpark übernommen – rund 600 Gäste finden im Zelt mit angrenzendem Biergarten Platz. Fast ein Jahr lang hat sich der junge Festwirt auf die Festwoche vorbereitet und dabei Kontakt mit unserer Brauerei aufgenommen: Wir freuen uns, dass wir mit unseren Bieren wie dem feinen Härle Gold oder einer süffigen Feine Weisse jetzt Teil des innovativen Konzepts der „Bauer Stube“ sind. Neben leckeren Festzelt-Klassikern werden hier übrigens auch einige vegetarische und vegane Speisen angeboten. Und das Konzept von Jakob Bauer ist voll aufgegangen: Dank eines hervorragenden Musikprogramms mit bekannt-

ten Bands aus dem Allgäu war das Festzelt jeden Abend voll besetzt. Und spätestens nach einer Stunde standen die begeisterten Gäste bereits auf den Bierbänken. Die Stimmung war einfach mega.

UNSERE BRAUEREI IN DER BIO-HALLE

Schon seit 2019 gibt es die Bio-Halle auf der Allgauer Festwoche: Hier präsentiert sich die Vielfalt der Bio-Produkte aus dem Allgäu und da darf unser Härle Bier natürlich nicht fehlen. An unserem Stand konnten wir viele HärleFans treffen und gleichzeitig zahlreiche neue Bierliebhaber kennenlernen. Besonders stolz sind wir darauf, wie gut unsere regionalen Spezialitäten angekommen sind – der direkte Austausch mit euch macht unsere Arbeit so wertvoll.

HÄRLEKLUB AUF DER FESTWOCHE

Ganz wichtig war natürlich auch der Besuch des Härleklubs auf der Festwoche, denn dann macht gleich ein ganzer Reisebus voller HärleFans für einen Tag die Festwoche unsicher. Das Fazit der Klubber: Der Tag war einfach härlich! Wir freuen uns jetzt schon auf die Festwoche im kommenden Jahr.

ALLGÄUER FESTWOCHE



Viele aus dem Härle Klub waren dabei!



Bauer Stube
FESTZELT
BIERGARTEN



BierMenü

Lecker rund um Leutkirch im Allgäu



Ein einzigartiges BierMenü erwartet Sie: Ein Vier-Gang-Menü, welches nicht nur herrlich schmeckt, sondern auch damit überrascht, welch leckere Bio-Zutaten unsere Region zu bieten hat. Oftmals mit Bier gekocht, immer für Bier gekocht.

Brauereigasthof zum Mohren
Vier-Gang-Menü inklusive Getränkebegleitung Bier

Alle Details
gibt's hier
zum Nachlesen:



*Heiner Eppel
Ein ganz besonderer Geschmack*

Mit unserem Bier.

DES HAUT NEI! Buntspecht



Drei Tage beste Stimmung DAS GROSSE BRAUEREIFEST

Mitte September verwandelte sich unsere Brauerei in ein buntes Festgelände. Von Freitag bis Sonntag wurde gefeiert, gelacht und gestaunt – mit einem abwechslungsreichen Programm, das für jeden etwas zu bieten hatte.

HUMORVOLLER START MIT CHRISTOPH SONNTAG

Zum Auftakt am Freitagabend sorgte der bekannte Kabarettist Christoph Sonntag für ein volles Haus und beste Laune. Unter dem Motto „Eintritt frei“ füllte sich die Festhalle bis auf den letzten Platz. Mit viel Witz, schwäbischem Charme und treffsicheren Pointen brachte Sonntag das Publikum zum Lachen.

ROCKIGE TRIBUTE-SHOW MIT „LINKIN BACK“

Am Samstagabend wurde es laut: Die Linkin Park Tribute Band „Linkin Back“ heizte dem Publikum ordentlich ein. Die energiegeladene Show, eine volle Halle und die ausgelassene Stimmung machten den Abend zu einem Höhepunkt des Wochenendes.

FAMILIENTAG MIT MUSIK & GENUSS

Der Sonntag stand ganz im Zeichen von Familie und Genuss. Vor der Brauerei lud eine lange Tafel mit zahlreichen Getränke- und Essensständen zum Ver-

weilen ein, begleitet von der mitreißenden Musik der Rockabilly-Band „The Lonestar Boys“. Beim „Tag der offenen Brauerei“ konnten Besucherinnen und Besucher einen Blick hinter die Kulissen werfen und ihr Wissen beim großen Gewinnspiel unter Beweis stellen – wer alle Fragen zur Brauerei richtig beantwortete, hatte die Chance auf tolle Preise. Rund um die Brauerei sorgten Marktstände, ein Clown im Hopfengarten und ein Oldtimer-LKW sowie einer unserer E-LKWs für Abwechslung. Die Landfrauen verwöhnten die Gäste mit selbstgebackenem Kuchen und Kaffee, während das Trio „sDuranand“ für musikalische Begleitung sorgte.

Zu den besonderen Highlights zählten das beliebte Kistenklettern für Wagemutige, eine Ausstellung des elektrotechnischen Museums, der imposante Ochs am Spieß und die Auftritte verschiedener Musikkapellen. Der Zirkus Liberta begeisterte Jung und Alt mit einer charmannten Tiershow begleitet von Hühnern, Gänsen und einem Hund. Und bei einer Runde auf dem nostalgischen Fahrradkarussell hatten nicht nur die ganz Kleinen viel Spaß.

EIN HERZLICHES DANKESCHÖN

Ein solches Fest gelingt nur durch großen Einsatz im Hintergrund. Unser besonderer Dank gilt deshalb allen Mitarbeitenden, die mit viel Engagement, Herzblut und tatkräftiger Unterstützung für den reibungslosen Ablauf, den Auf- und Abbau und das wunderschön gestaltete Festgelände gesorgt haben. Ihr seid spitze!

*... entdecke und erlebe
die Highlights
auf der nächsten Seite!*

Unser Sondersud des Jahres 2025 ist wie immer traditionell handgebraut, charakterstark und regional verwurzelt: Jedes Jahr wagen sich unsere Brauerinnen und Brauer an ein neues Abenteuer und entwickeln ein Rezept, das es in dieser Form noch nie in unserer Brauerei gegeben hat. „Wir können zwar das Rad nicht neu erfinden, schaffen es aber doch jedes Jahr, ein Bier zu brauen, das ganz anders ist als das Jahrgangsbier im Vorjahr“, erklärt unser stellvertretender Braumeister, Clemens Hartl. Nachdem im letzten Jahr ein kräftiges Bier mit hoher Stammwürze entstanden war, sollte es in diesem Jahr wieder etwas leichter schmecken. „Außerdem wollten wir ein Bier mit Dinkel brauen und haben tatsächlich Dinkelmalz in Bioqualität dafür gefunden – entstanden ist jetzt mit dem Buntspecht eine Art Dinkel-Märzen-Bier“, so Hartl. Bereits im Sudhaus hätte der Unterschied zur Gerste in der Luft gelegen – ein eher an Brot erinnernder Duft. Schon im Vorfeld muss für den Sondersud alles richtig berechnet und das Rezept klug ausgetüftelt sein, denn sobald der Brauvorgang läuft, gibt es kein Zurück – ausprobieren geht nicht. Das ist gar nicht so einfach, denn auch die Zutaten wie Getreide und Hopfen unterscheiden sich Jahr für Jahr: Je nach Wetter und Entwicklung der Pflanzen haben sie andere Mengen wichtiger Inhaltsstoffe wie die Alpha-Säure im Hopfen oder Stärke im Getreide. Doch dank der großen Expertise unseres Brauteams entstehen jedes Jahr aufs Neue Biere, die überraschen, begeistern und zeigen, was handwerkliches Brauen aus Leidenschaft bedeutet.

FARBSPIEL IM GLAS

Der diesjährige Sondersud trägt den Namen Buntspecht und macht seinem farbenfrohen Namensgeber alle Ehre: Im Glas leuchtet das Bier in einem warmen Bernstein mit kupferfarbenen Nuancen und lebendigen orangefarbenen Reflexen – ein echter Blickfang. In der Nase entfalten sich süße Karamellnoten, begleitet von feinen Aromen getrockneter Früchte, die dem Duft eine angenehme Tiefe verleihen. Der Antrunk präsentiert sich vollmundig, mit einer ausgeprägten malzaromatischen Fülle, harmonisch und

rund. Im Abgang überrascht das Bier mit angenehmer Frische und dezent eingebundener Säure, die für den ausgewogenen und belebenden Ausklang sorgt. „Das Bier kann man wunderbar einfach so genießen – gerade in der Vorweihnachtszeit. Aber der Buntspecht schmeckt auch hervorragend zu Walnüssen oder Gerichten der winterlichen Allgäuer Küche“, meint Hartl. Er selbst bevorzugt dazu ein Stück Zartbitterschokolade, denn dieses herbsüße Aroma, so der Experte, findet sich durch den Dinkel auch im Bier wieder. Mit einer Stammwürze von 13,8 Prozent und einem Alkoholgehalt von etwa 5,9 Prozent überzeugt der Buntspecht rundum durch Substanz und geschmackliche Eleganz.

HANDWERKLICH GEBRAUT – VON HAND ABGEFÜLLT

Für den Sondersud ist eine kleine Abfüllanlage reserviert, an der in Handarbeit jeweils zwei Flaschen gleichzeitig befüllt werden können. Zu dritt spült das Brauereiteam hier die Flaschen, füllt den Buntspecht ab und verschließt jede Flasche manuell. Zum Schluss werden die einzeln nummerierten Etiketten sorgfältig von Hand aufgeklebt. Die außergewöhnliche 0,75-Liter-Glasflasche hat einen Altglas-Anteil von 75 Prozent und ist ein perfektes Geschenk und begehrtes Sammlerstück für Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber.

Wie bei all unseren Bieren steht für unsere Brauerei auch beim Buntspecht die enge Partnerschaft mit der regionalen Landwirtschaft im Mittelpunkt: Das Getreide stammt vom Biohof Oberschwaben in Heggbach, der Hopfen vom Biohof Bentele aus Wellmutsweiler bei Tettnang – wir setzen auf kurze Wege, direkte Beziehungen und gewachsenes Vertrauen.





GROSSES BRAUEREIFEST

Schön war's mit Euch!

Geschichten von Hier.

CHRISTOPH SONNTAG
LINKIN BACK
TAG DER OFFENEN BRAUEREI

Mit unserem Bier.





Die sieben BIERVERSUCHUNGEN

*Das Weihnachtsgeschenk
für Genusssüßwachen*

*Härle
erleben!*



*Wann tauchen
Sie in die Welt
der Aromen ein?*

Alle Details
zum Nachlesen:
(Keine Abendkasse)



VERKOSTUNGSREIHE 2026

FREITAGABEND | 18 BIS 22 UHR | MALZTENNE

Die Welt der Biere steckt voller Entdeckungen – erleben Sie sie mit uns! 2026 laden wir Sie sieben Mal ein, sich verführen zu lassen und neue Aromen zu entdecken.

- | | | |
|---|--------|--------------------------|
| 1 | 13.03. | Bier & Käse Versuchung |
| 2 | 17.04. | Bier & Brot Versuchung |
| 3 | 22.05. | Frei & Leicht Versuchung |
| 4 | 02.10. | Bier & Käse Versuchung |
| 5 | 16.10. | Sekt Versuchung |
| 6 | 30.10. | Weissbier Versuchung |
| 7 | 20.11. | Bier & Musik Versuchung |



Wie immer gibt's auch in dieser Härle-Zeit unser HeimatRätsel KNOBELN SIE MIT!

Das ist die Preisfrage: Vielen ist der „Schneider von Ulm“ bekannt, der mit seiner Flugmaschine als erster Gleitflieger in die Geschichte der Luftfahrt eingegangen ist. Doch wie hieß der Tüftler aus dem Oberschwäbischen, der sich mit seinem selbstgebaute Luftfahrrad in die Lüfte erheben und „gemächlich von Ortschaft zu Ortschaft schweben“ wollte. Mit Muskelkraft und ohne Lärm?

Unter denen, die uns den Namen dieses legendären Erfinders 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 2026

Wer weiß es? HEIMAT

WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Viele hundert Mails und Postkarten haben uns nach dem letzten Heimaträtsel erreicht. Wir fragten nach dem Anführer des Allgäuer Haufens im Bauernkrieg vor 500 Jahren. Hier ist die Lösung: Jörg Schmid – der „Knopf von Leubas“.

Die folgenden fünf glücklichen Gewinner, die unsere Losfee gezogen hat, dürfen sich auf einen Wirtshaus-Gutschein freuen:

Anton Rau aus Tannheim, Ingrid Halder aus Wolfegg, Lucia Heilig aus Bodnegg, Wolfgang Diet aus Wangen und Gisela Lindecke aus Amtzell.

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