



*Unser Bier braut Clemens Härle*

# HÄRLE ZEIT

Ausgabe Juli 2019



## IN DIESER AUSGABE

### **Ausgezeichnetes Engagement:**

Gottfried Härle freut sich über Integrationspreis

### **Großes Brauereifest:**

Jubel, Trubel, Heiterkeit am zweiten Septemberwochenende

### **Eine von uns:**

Esther Straub setzt den Kurs fort

**LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,**

auf diese Ausgabe der Härle-Zeit habe ich mich ganz besonders gefreut. Der Grund: Auf den nächsten Seiten dürfen wir Ihnen die junge Frau vorstellen, die unsere Brauerei in die Zukunft führen wird: Esther Straub aus Herlazhofen bei Leutkirch.

Meine Frau und ich kennen Esther bereits seit vielen Jahren. Mit ihrer Familie, die direkt in unserer Nachbarschaft wohnt, verbindet uns eine enge Freundschaft. Bereits während ihrer Schulzeit hat Esther immer wieder auf Messen und bei Veranstaltungen für unsere Brauerei gearbeitet. Auch während ihres Studiums an mehreren Universitäten hat sie den Kontakt zu unseren Mitarbeitern und zu unserer Familie nie verloren. Seit drei Jahren nun arbeitet sie bereits bei uns in der Brauerei und hat sich berufsbegleitend an der Zeppelin-Universität in Friedrichshafen in einem speziellen Studiengang für Nachfolger\*innen in Familienunternehmen auf ihre spätere Aufgabe bestens vorbereitet. Hochmotiviert, mit viel Elan, mit Fachwissen und auch mit viel Freude steht sie nun zusammen mit mir an der Spitze unserer Brauerei – und hat bereits wichtige Aufgaben im Marketing, im Vertrieb, im Personalbereich und bei der Betreuung unserer Immobilien übernommen. Und was für die Zukunft unserer Brauerei von ganz besonderer Bedeutung ist: Esther Straub teilt und lebt aus voller Überzeugung die Werte, die unsere Brauerei bereits seit Jahrzehnten auszeichnen: Glaubwürdigkeit und Verlässlichkeit, Verantwortung für Umwelt und Natur, Tradition und Innovationsgeist, Verantwortung für unsere Mitarbeiter und für unsere Heimatregion.

Wie wichtig es ist, die nachfolgende Generation für die Werte eines traditionsreichen Betriebs zu begeistern, zeigt auch das Beispiel der Hopfenbauerfamilie Bentele in Tettwang, von der wir seit vielen Jahren unseren gesamten Biohopfen beziehen. Vor mehreren Jahren ist Johannes Bentele in den elterlichen Betrieb eingestiegen und baut diesen mit Erfolg weiter aus. Was den Hof Bentele und die gesamte Familie besonders auszeichnet – auch dazu mehr auf der nächsten Seite.

Nicht nur die Landwirte, von denen wir unsere Rohstoffe beziehen, verbinden uns mit unserer Region, sondern auch die vielen kleinen und größeren Feste, die wir mit unseren Bieren beliefern dürfen. In diesem Sommer können Sie unsere Biere wieder bei zahlreichen Garten- und Musikfesten, aber auch bei vielen Kulturfestivals, Open-Air-Konzerten und Jugendevents genießen. Zu einem ganz besonderen Fest im Herbst möchte ich Sie bereits heute einladen: unserem großen Leutkircher Brauereifest Mitte September. Besuchen Sie uns an diesem Herbst-Wochenende – wir alle freuen uns auf Sie.

Ihr  


Gottfried Härle

Integrationspreis des Landes Baden-Württemberg

INTEGRATION SCHAFFT  
ZUSAMMENHALT!

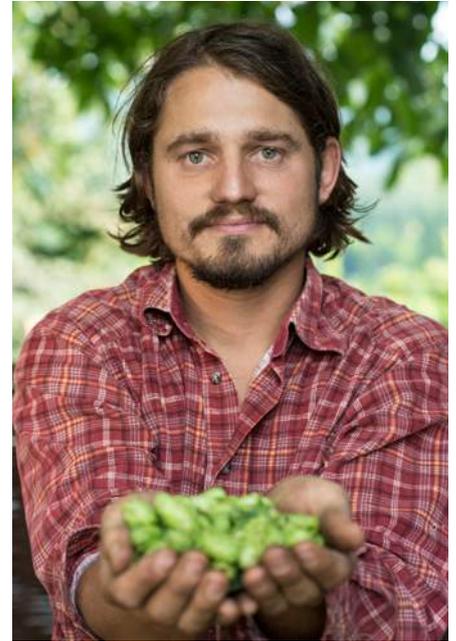
## INITIATIVE BLEIBERECHT AUSGEZEICHNET

**Das Ministerium für Soziales und Integration Baden-Württemberg hat erstmals einen Integrationspreis vergeben. Ausgezeichnet in der Kategorie „Unternehmen und Verbände“ wurde die von Gottfried Härle mitinitiierte Unternehmerinitiative „Bleiberecht durch Arbeit“.**

„Viele Bürgerinnen und Bürger sowie Organisationen engagieren sich in ganz unterschiedlicher Weise für Integration und das Zusammenleben von Menschen mit und ohne Einwanderungsgeschichte. Dieses vielfältige gesellschaftliche Engagement für Integration und den gesellschaftlichen Zusammenhalt in unserem Land wollen wir auszeichnen und unterstützen“, begründet Minister Manne Lucha den neuen Preis, mit dem die Initiative „Bleiberecht durch Arbeit“ am 21. Mai in Stuttgart geehrt wurde. Von Gottfried Härle, Antje von Dewitz (Vaude), Thomas Osswald (Autohaus Osswald) und Markus Winter (IDS Holding) gegründet, haben sich in ihr inzwischen über 160 Unternehmen, hauptsächlich aus Süddeutschland, zusammengeschlossen. Sie beschäftigen insgesamt über 2.500 Geflüchtete. „Für mich ist das ein selbstverständlicher Akt der Menschlichkeit“, so Gottfried Härle bei der Preisverleihung. „Wir wollen unseren Beitrag zur Integration leisten. Für ein Bleiberecht für Geflüchtete in Arbeit und Ausbildung setze ich mich aber auch ein, weil wir die Arbeitskräfte dringend benötigen und auf gut eingelernte und motivierte Leute weder verzichten können noch wollen.“ Geflüchtete, die einen festen Arbeitsplatz haben, brauchen eine gesicherte Aufenthaltsperspektive – und ihre Arbeitgeber Planungssicherheit.

Jetzt setzen wir darauf, dass der Preis der Landesregierung zugleich Botschaft und Aufforderung an unsere Politiker ist, für die dringend notwendigen gesetzlichen Änderungen zu sorgen, damit wir und alle anderen Unternehmen die geflüchteten Mitarbeiter behalten können.

# GENERATIONENWECHSEL BEI DEN BENTELES, UNSEREN BIO-HOPFENBAUERN



**Großartig, wenn Vater und Sohn Grund haben, stolz aufeinander zu sein. Bei den Benteles ist das so: Peter Bentele hat den Hof auf „bio“ umgestellt und ihn dann zusammen mit seinem Sohn Johannes stetig vergrößert. Weil der Vater sein Lebenswerk in guten Händen weiß, konnte er sich immer stärker zurückziehen. Johannes Bentele führt es in seinem Sinne erfolgreich weiter!**

Gleich nach seiner Ausbildung musste Peter Bentele aufgrund des frühen Todes seines Vaters den elterlichen Betrieb übernehmen. Schon 1984 entschied er sich, ihn ökologisch zu bewirtschaften – und hatte sich dafür viel Spott von den erfahreneren Hopfenbauern anzuhören. Anders als von diesen vorhergesagt, sind die Benteles aber nicht gescheitert, sondern ganz im Gegenteil sehr erfolgreich. Bis heute sind sie die einzigen Biohopfenerzeuger im Tettlinger Anbaugbiet und die einzigen Demeter-Hopfenbauern weltweit.

Johannes Bentele stieg 2004 gleich nach seinem Gartenbau-Studium in den elterlichen Betrieb ein. Sein Vater wollte damals Flächen eines Nachbarn pachten. „Ich mach das nur mit dir zusammen, war seine Ansage“, erinnert sich Johannes. „Dass ich den Hof einmal übernehmen will, war keine Frage, das wusste ich schon als Kind.“ Klar war aber auch, dass er nicht unter seinem Vater, sondern nur auf Augenhöhe mit ihm arbeiten wird. „Also haben wir die Aufgaben klar aufgeteilt. Trotzdem sind hin und wieder die Fetzen geflogen. Vor allem in den ersten beiden Jahren. Ich war so jung, und er hatte so viel Erfahrung. Ich wollte aber trotzdem mitbestimmen“, erzählt Johannes offen. „Es ging aber immer nur um den Weg. Ziel hatten wir stets das gleiche. Als mein Vater das sah, konnte er leichter loslassen.“ In 15 Jahren hat sich die Nutzfläche des Hofes nahezu verdreifacht – ein beeindruckender Beleg für die erfolgreiche Entwicklung.

Peter Bentele zog sich nach und nach zurück – seit fünf Jahren ist er Ortsvorsteher. Johannes führt den Hof praktisch allein.

Erfreulicherweise wird das aber wohl nicht immer so bleiben, denn seine sechzehnjährige Tochter Mia absolviert gerade eine Ausbildung im Bereich Garten-/Obstbau. Den Traktorführerschein hat sie schon letztes Jahr gemacht – und fährt den nagelneuen Fendt samt Anhänger so souverän rückwärts in den Hof, dass man bewundernd stehen bleibt. „Ich bin froh, dass eines meiner drei Kinder in meine Fußstapfen treten will“, versichert Johannes. Landwirt zu sein ist ein toller Beruf, findet er. Kein Tag ist wie der andere.

Was die Zukunft bringen wird? Der Hof ist dank laufender Investitionen gut aufgestellt. Sorgen macht der Klimawandel. „Er geht mit Starkregen und langen Trockenperioden einher. Dass wir auf Bioanbau setzen, hilft uns. Unsere Böden können doppelt so viel Wasser speichern wie die unserer Nachbarn“, weiß Johannes. „Trotzdem müssen wir Vorsorge treffen. Wir planen einen Wasserspeicher und werden unsere Sorten an das veränderte Klima anpassen müssen.“ Einfach wird es also auch künftig nicht. Aber gemeinsam sind die Benteles stark!



*Unser Bier braut Clemens Härle*

*Großes Leutkircher*  
**BRAUEREIFEST**

*bei Clemens Härle*

**13. BIS 15.  
SEPTEMBER  
2019**



..erst einmal ein  
**HÄRLE-BIER**

*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!*

*Wir freuen uns auf Sie!*

# FREITAG

## 13. SEPTEMBER

*Schwindelerregende Höhen, mutige Kunststücke und atemberaubende Performance - eine Varieté-Show vom Feinsten!*

*Ein vielseitiges Programm aus einer virtuos-komischen Show internationaler Künstler, gepaart mit Tanz-, Akrobatik- und Jongleurskunst. Staunen Sie mit uns und genießen diesen Abend voller Spannung und Überraschungen!*

Einlass ab: 19:00 Uhr  
Beginn: 20:30 Uhr  
Ort: In der Leerguthalle  
Karten: Im VVK für 17 € zur Abholung im Brauerei-Kontor. Bestellbar unter [info@haerle.de](mailto:info@haerle.de) inkl. Porto für 19 €. An der Abendkasse für 19 €.



# MUSIK AUF DIE OHREN & SPIELESPASS

*Jetzt geht's rund! Die „Lausbuam“ sorgen für die richtige Stimmung und Sie zeigen beim Maßkrugstemmen oder Bierdeckelwerfen, was in Ihnen steckt! Zur Stärkung vor dem Einsatz gibt es deftige Grillwurst und heiße Seelen - und natürlich sorgen die Härle-Spezialitäten für einen gelungenen Abend!*

Einlass ab: 18:00 Uhr  
Beginn: 20:00 Uhr  
Ort: In der Leerguthalle  
Eintritt: 8 € inkl. 1 Freigetränk. Kein VVK - nur Abendkasse. Härle-Klubber zahlen nix.

# SAMSTAG 14. SEPTEMBER

JUX UND DOLLEREI VON 0 - 99 JAHRE

# SONNTAG 15. SEPTEMBER

## TAG DER OFFENEN BRAUEREI 10 - 17 UHR



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

FÜHRUNGEN  
*Spezial*

„Azubi-Tour“ - mit unseren Auszubildenden  
„Schlemmertour“ - mit Reiner Sonntag  
„Prof-Tour“ - mit den Braumeistern  
„Cheftour“ - mit Gottfried Härle



Eintritt frei  
am Sonntag

*Bestuhlung im Brauereihof & in der Leerguthalle*

*Ochs am Spieß*

*Food Trucks mit schwäbischen Leckereien*

*Landfrauen mit Kaffee & Kuchen*

*Brauer-mit-Leib-und-Seele-Theke mit einer großen Auswahl an Bierspezialitäten*

*Stände mit tollem Kunsthandwerk*

*Bierkastenklettern*

*Blaskapellen*

*Luftballon - Wettbewerb*

*Zauberer & Clown*

*Spiele, Spaß & Toben*

...

WIR TANZEN SCHON VOR FREUDE



EINE VON UNS

## DIE ZUKUNFT DER BRAUEREI LIEGT IN GUTEN HÄNDEN

**Für ein Familienunternehmen ist es wichtig, weitblickend die Nachfolge zu regeln. Gottfried Härle hat es getan: Esther Straub wird einmal in seine Fußstapfen treten. Sie ist für ihn wie eine Tochter und arbeitet bereits an seiner Seite. Die beiden sind ein prima Team und haben sich fest vorgenommen, dass das noch sehr lange so sein wird.**

**ESTHER, WOHER KENNST DU GOTTFRIED HÄRLE? WAS IST ER FÜR DICH?**

Ich kenne ihn und seine Frau, seit ich fünf Jahre alt war. Die beiden zogen damals in ein Nachbarhaus. Wir fanden das zunächst gar

nicht gut. In unserer Straße wohnten viele Familien, und wir Kinder durften durch alle Gärten stromern. Ein kinderloses Ehepaar lässt das bestimmt nicht zu – so unser Vorurteil. Zum Glück haben sich Gottfried und Ursel nicht von ihrem Plan abbringen lassen. Bald waren die Erwachsenen eng befreundet und wir alle eine große Familie. Gottfried war immer für mich da, unterstützte mich mit Rat und Tat und ist für mich ein väterlicher Freund.

**DU WIRST EINMAL SEINE NACHFOLGERIN IN DER BRAUEREI. WIE KAM ES ZU DIESER ENTSCHEIDUNG?**

Ich hatte schon während meiner Schulzeit immer wieder Ferienjobs in der Brauerei

– in der Regel hab ich beim Brauereifest oder auf Messen geholfen. Nach meinem Abitur 2009 traf es sich, dass Gottfried über den Sommer jemanden fürs Lamm in Leutkirch zur Überbrückung eines Pächterwechsels suchte. Ich hab's übernommen und dabei wichtige Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt. Anschließend bin ich zum Studieren zunächst nach Passau und dann nach Aix-en-Provence in Frankreich – Staatswissenschaften. Mit dem Bachelor in der Tasche kehrte ich nach Leutkirch zurück, um hier ein Jahr lang zu testen, wie sich ein Berufsleben in der Brauerei anfühlt. Es war gut, aber ich war noch nicht bereit zu bleiben. Also habe ich mich in Mannheim für den Master of Laws eingeschrieben. Nach





dem ersten Jahr wechselte ich für die zweite Halbzeit nach Istanbul, um mein Studium dort zu beenden. Schon in der ersten Woche habe ich Ahmed aus Libyen kennengelernt – und dann mein Herz gleich zwei Mal verloren: an ihn und an die Stadt. Sie war für uns beide ein Zuhause; wir hatten eine wunderbare Zeit. In Gedanken war ich aber auch in Leutkirch, bei der Brauerei, und hab mich oft mit Gottfried ausgetauscht. Irgendwann kam der Punkt, an dem ich mit anpacken und meine Ideen umsetzen wollte. Tja, und nun bin ich schon seit fast drei Jahren wieder hier – und dankbar, dass Ahmed es gewagt hat, mitzukommen und mit mir hier im Allgäu zu leben.

### **BIST DU GLEICH VOLLZEIT IN DIE BRAUEREI INGESTIEGEN?**

Ja. Und ich habe zudem berufs begleitend an der Zeppelin-Universität in Friedrichshafen einen zweiten Master gemacht. Der Studiengang „Master für Family Entrepreneurship“ ist explizit auf Nachfolgerinnen

und Nachfolger in Familienunternehmen ausgerichtet und war somit perfekt für mich. Ich konnte Theorie und Praxis verbinden und sowohl in der Brauerei als auch an der Uni viel lernen.

### **JETZT ARBEITEST DU SCHON FAST DREI JAHRE AN GOTTFRIED HÄRLES SEITE. WIE LÄUFT ES?**

Toll. Kein Tag gleicht dem anderen: Ich bespreche was mit unserem Braumeister, führe Bewerbungsgespräche, telefoniere mit Lieferanten und Handwerkern, organisiere Fortbildungen für unsere Mitarbeiter, gehe mittags mit dem Hund spazieren, kümmere mich danach um die Ausbildung unserer Azubis, kreierte einen neuen Jahrgangssud und treffe mich mit Gastronomen. Mein Aufgabenfeld ist also sehr groß. Gottfried blockt meine Ideen nie einfach ab. Er war ja schon immer aufgeschlossen für Neues. Ich profitiere von seiner Erfahrung und er hoffentlich von meinem anderen Blickwinkel. Dabei ist mir die Ausrichtung der Brauerei

sehr wichtig; ich teile sie voll und ganz – umweltgerecht, regional, bio, traditionell und innovativ, um es kurz zusammenzufassen.

### **IST ES SCHWER, SICH ALS JUNIOR-CHEFIN ZU BEHAUPTEN?**

Eigentlich nicht. Wir haben hier ein sehr gutes Arbeitsklima. Viele unserer Mitarbeiter sind schon lange da, und ich finde es toll, dass wir alle an einem Strang ziehen. Auch mit unseren Kunden und Lieferanten verbindet uns oft eine langjährige Partnerschaft. Wir vertrauen uns und davon profitieren beide Seiten. Was Gottfried betrifft: Er hat mir fest versprochen, so lange in der Brauerei aktiv zu sein wie sein Vater – und der kam mit 95 Jahren noch täglich in den Betrieb!

### **ALLES GUTE UND VIEL ERFOLG, LIEBE ESTHER STRAUB!**



## WER WEISS ES?

**WIE IMMER GIBT'S AUCH IN DIESER HÄRLE ZEIT UNSER HEIMATRÄTSEL. KNOBELN SIE MIT! UNTER ALLEN, DIE UNS PER POST ODER E-MAIL – STICHWORT „HEIMATRÄTSEL“ – DIE RICHTIGE ANTWORT AUF DIE RÄTSELFRAGE MITTEILEN, VERLOSEN WIR FÜNF GUTSCHEINE IM WERT VON JEWEILS 50 EURO FÜR EINEN BESUCH IN EINEM HÄRLE-WIRTSCHAUS.**

**DAS BILD OBEN ZEIGT, WIE UNSER BIER FRÜHER AUSGELIEFERT WURDE ...**

... doch um welche Zugtiere handelt es sich, und was schätzen Sie, in welchem Jahrzehnt das Bild aufgenommen wurde?

Schicken Sie die Antwort unter dem Stichwort „HeimatRätsel“ per Postkarte oder E-Mail bitte an:  
 Brauerei Clemens Härle | Am Hopfengarten 5  
 88299 Leutkirch im Allgäu | raetsel@haerle.de

Übrigens, neue Nachrichten aus unserer Brauerei finden Sie auch auf Facebook.



### WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Im letzten Heft haben wir gefragt, in welchem Ort der Brunnen steht, an dem ein Schild hängt mit der Aufschrift: „Kein Trinkwasser! Bet ein ‚Vater Unser‘ hier, vielleicht läuft dann mal HÄRLE BIER.“ Des Rätsels Lösung: Er steht in Unterzeil unter der alten Dorflinde vor der Kirche. Samstags ab vier trifft man sich dort zum Feierabend-Härle-Bier.

Einen Gutschein über 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus gewonnen haben Karl Ehrmann aus Vogt, Alf Ketturakat aus Baienfurt, Rita Boneberger aus Isny, Monika Schmidt-Niedermeier aus Markdorf und Hedi Badstuber aus Herlazhofen. Herzlichen Dank auch den vielen anderen, die mitgemacht haben. Sind Sie wieder dabei? Neue Chance, neues Glück!

**EINSENDESCHLUSS IST  
 DER 31. OKTOBER 2019.**

Impressum // Herausgeber: Brauerei Clemens Härle, Am Hopfengarten 5, 88299 Leutkirch im Allgäu, www.haerle.de. Konzeption, Text und Gestaltung: freelance project GmbH, Reinsburgstraße 96 A, 70197 Stuttgart, www.freelance-project.de. Bilder: Härle-Archiv, Felix Kästle, Bernd Jonkmanns.

