



*Unser Bier braut Clemens Härle*

# HÄRLE ZEIT

Ausgabe Juni 2016



## IN DIESER AUSGABE

500 Jahre Reinheitsgebot  
Super-Stimmung beim Brauereifest

Solartankstelle  
Ein kostenloser Service für Besucher

Eine von uns  
Anni Dreier – Wirtin des Ochsen  
in Heimertingen



## LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



das Jahr 2016 steht für die deutschen Brauer ganz im Zeichen des 500-jährigen Jubiläums des deutschen Reinheitsgebots. Es gilt als die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt – und Kanzlerin Angela Merkel ist zuzustimmen,

wenn sie beim offiziellen Festakt am 22. April in Ingolstadt meinte: „Das muss ein Gesetzgeber erst einmal schaffen – eine Vorschrift zu treffen, die auch 500 Jahre später im Kern noch gilt und dann sogar noch groß gefeiert wird. Bier ist, kann man in modernen Worten sagen, ein Beispiel für Nachhaltigkeit.“

Maßgeblich für Bayern-Herzog Wilhelm IV., der das Reinheitsgebot 1516 verkündete, war vor allem der Gedanke des Verbraucherschutzes: Offenbar wurden zu jener Zeit dem Bier unterschiedlichste Zutaten beigemischt, die der Gesundheit nicht zuträglich waren. Diesem Wildwuchs wollte der Wittelsbacher Regent mit der Beschränkung auf Wasser, Malz und Hopfen Einhalt gebieten. Ein Gedanke übrigens, der auch in unserer Zeit wieder hoch aktuell ist. Allerdings geht es heute nicht mehr um die Art der Zutaten, sondern vielmehr darum, wie diese erzeugt werden. Es ist noch gar nicht so lange her, dass auch in unserem Land Anbauversuche mit gentechnisch veränderter Braugerste durchgeführt wurden. Gott sei Dank wurden sie wieder eingestellt. Aber genauso wenig wie genmanipulierte Rohstoffe hat das Pflanzengift Glyphosat im Bier zu suchen. Auch wenn die kürzlich in mehreren Bieren großer Brauereien nachgewiesenen Mengen relativ gering sind, so steht doch fest: Bei guter landwirtschaftlicher Praxis ist der Einsatz dieser Agrarchemikalie überflüssig und sollte deshalb in Europa verboten werden. Nicht zuletzt aus diesen Gründen haben wir uns vor vielen Jahren entschlossen, unser Braugetreide ausschließlich von heimischen Landwirten zu beziehen, die konsequent auf den Einsatz von Glyphosat beim Braugerstenanbau verzichten.

Doch schränkt das Reinheitsgebot nicht die Biervielfalt ein? Gerade in Kreisen der sogenannten Craft-Brauer wird diese Frage in letzter Zeit vermehrt gestellt. Wir meinen: Nein! So kann der Braumeister aus Dutzenden verschiedenster Malze seine Auswahl treffen – ob hell, dunkel oder karamellfarben, ob aus Gerste, Weizen, Roggen oder Emmer. Und beim Hopfen gibt es zwischenzeitlich über 210 verschiedene Sorten, die für eine Vielzahl hochinteressanter Aromen in den unterschiedlichen Bieren sorgen.

Der Kreativität sind damit fast keine Grenzen gesetzt – und unser Braumeister Bernhard Walberer bastelt bereits wieder an der Rezeptur für unser diesjähriges Jahrgangsbier. Freuen Sie sich darauf – im Spätherbst ist es wieder soweit.

Viel Spaß beim Lesen der Härle Zeit wünscht Ihnen

Gottfried Härle



## WIR FREUEN UNS ÜBER DEN IBK-NACHHALTIGKEITSPREIS

Hohe Auszeichnung für unsere Brauerei: Am 10. Dezember 2015 wurde uns in Meersburg einer von drei Nachhaltigkeitspreisen der Internationalen Bodenseekonferenz (IBK) verliehen. Sechzehn Unternehmen aus Österreich, der Schweiz, Liechtenstein und Deutschland waren für den mit insgesamt 26.000 Euro dotierten IBK-Nachhaltigkeitspreis nominiert. Der baden-württembergische Umweltminister Franz Untersteller zeichnete die drei Preisträger im Rahmen einer kleinen Feierstunde im Neuen Schloss in Meersburg aus. Mit der Sonett GmbH aus dem Deggenhausertal und unserer Brauerei wurden zwei Unternehmen aus Baden-Württemberg prämiert, der dritte Preis ging an die Dorf-Installationstechnik GmbH aus Vorarlberg.

Die uns verliehene Auszeichnung ist mit einem Preisgeld von 8.000 Euro verbunden; sie wurde von der hochkarätigen, international besetzten Jury wie folgt begründet: „Die Brauerei Härle hat seit vielen Jahren in der Region bewiesen, dass sie groß denkt, dies aber möglichst in der unmittelbaren Umgebung umsetzt. Gerade deshalb ist sie mit ihrer vielversprechenden Unternehmensphilosophie, die sie im Alltag glaubwürdig umsetzt, über die Grenzen hinaus bekannt geworden.“

In seinem Schlusswort betonte Minister Untersteller, dass nachhaltiges Wirtschaften zunehmend auch im Bewusstsein der Bevölkerung an Bedeutung gewinnt. Der Minister wörtlich: „Die Kunden interessieren sich immer mehr dafür, wo und unter welchen Bedingungen die Produkte, die sie kaufen, hergestellt werden.“

Diese Einschätzung können wir aufgrund unserer Erfahrungen nur bestätigen – und empfinden den Nachhaltigkeitspreis der IBK als weitere hohe Anerkennung unseres langjährigen nachhaltigen Unternehmensengagements.

## UNSERE SOLARTANKSTELLE

**Pause machen – E-Bike aufladen**

Stärkung gefällig? Im Brauereigasthof Mohren bei uns in Leutkirch gibt's leckeres Essen aus heimischen Zutaten und dazu erfrischende Härle-Biere oder SeeZüngle-Getränke – hier lässt sich also ganz prima neue Kraft für den nächsten Abschnitt einer Radtour tanken. Neuerdings kann man die Erholungspause auch dazu nutzen, um gleich hinter dem Gasthof an der Solartankstelle unserer Brauerei die Batterie seines E-Bikes mit rein regenerativer Energie vom Dach unseres Lagergebäudes aufzuladen – kostenlos! Wer mit dem Elektroauto zum Mohren anreist, darf den Service natürlich auch gerne in Anspruch nehmen. Hier steht sogar eine Schnellladestation bereit.

Wir selbst laden an der Tankstelle den VW-Golf unseres Versandleiters Thorsten Völk auf. Er muss bei seiner Arbeit viele kurze Strecken zurücklegen, fährt sein umweltfreundliches Hybridauto somit zu 80 Prozent elektrisch und ist sehr zufrieden damit!



## SPONSORING

**SeeZüngle trinken auf dem Zelt-Musik-Festival in Freiburg**

Zwei Mal haben wir das Trickfilmfestival in Stuttgart unterstützt. Dieses Jahr fördern wir das Zelt-Musik-Festival (ZMF) in Freiburg. Wer dort Durst auf ein leckeres Bio-Erfrischungsgetränk bekommt, dem wird im Gegenzug exklusiv unser SeeZüngle angeboten.

Das ZMF ist schon seit 1983 ein Höhepunkt des Freiburger Sommers; es zieht regelmäßig für drei Wochen bis zu 120.000 Besucher an. Dieses Jahr findet es vom 13. bis zum 31. Juli statt. In den Zelten und auf den Freiluftbühnen wird den ganzen Tag Kleinkunst, Musik und Theater geboten – ein abwechslungsreiches Programm, bei dem jeder etwas nach seinem Geschmack findet. Und das bei freiem Eintritt! Schauen Sie doch einfach mal vorbei!



## GROSSE KUNST ZUM KLEINEN PREIS

**Wilder Hopfen – wunderschöne Bilder**

Beim großen Geburtstagsfest anlässlich des Reinheitsgebots-Jubiläums in unserer Brauerei gab's nicht nur Genüßliches für die Ohren und den Gaumen, sondern auch Begeisterndes für die Augen: Bilder der aus Orsingen am Bodensee stammenden Malerin Sonia Steidle. Für die Künstlerin ist der Hopfen eine ganz besondere und spannende Pflanze. Ihr haben es Blumen, Knospen, Zweige und Beeren schon seit mehr als zwei Jahrzehnten angetan. Während ihrer Schulzeit am Konstanzer Heinrich-Suso-Gymnasium war sie von der Botanik fasziniert, die sie in der Bibliothek in historischen Kompendien entdeckte. Die Kunstakademie in Düsseldorf und die Ecole des Beaux-Arts in Paris folgten. Den Pflanzen ist sie bis heute treu geblieben.

Exklusiv für uns und zu Ehren des Reinheitsgebots hat sie ein Hopfenbild auf Holz in einer Auflage von 25 Stück gemalt – jedes dieser Unikate ist 20 mal 20 Zentimeter groß, von der Künstlerin signiert und einzeln nummeriert. Wir verkaufen die Bilder zum Preis von je 50 Euro. Sie möchten eines Ihr Eigen nennen? Dann schicken Sie uns doch einfach eine kurze Mail an [info@haerle.de](mailto:info@haerle.de) oder rufen uns an unter 07561/98280.



500 JAHRE REINHEITSGEBOT

# EIN RAUSCHENDES GEBURTSTAGSFEST

Ehrensache, dass wir uns so richtig ins Zeug legen, wenn unser Reinheitsgebot 500 Jahre alt wird! Entsprechend wurde am 23. April in der gesamten Brauerei gefeiert: im Gärkeller und im Sudhaus. Auf dem Dachboden und im Schalander. In der Malztenne und in der Flaschenfüllerei. Im alten Kühlschiff und neben den Bierfässern. Der Eintritt war natürlich frei; der Reinerlös aus dem Getränkeverkauf ging an das Leutkircher Flüchtlingscafé sowie an das Projekt „Hand in Hand“ einer Grundschule. Wer nicht dabei war, hat echt was verpasst. Und wer mitfeiern konnte, wird garantiert bestätigen: Die Stimmung war prächtig!



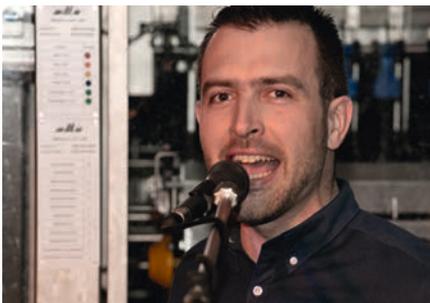
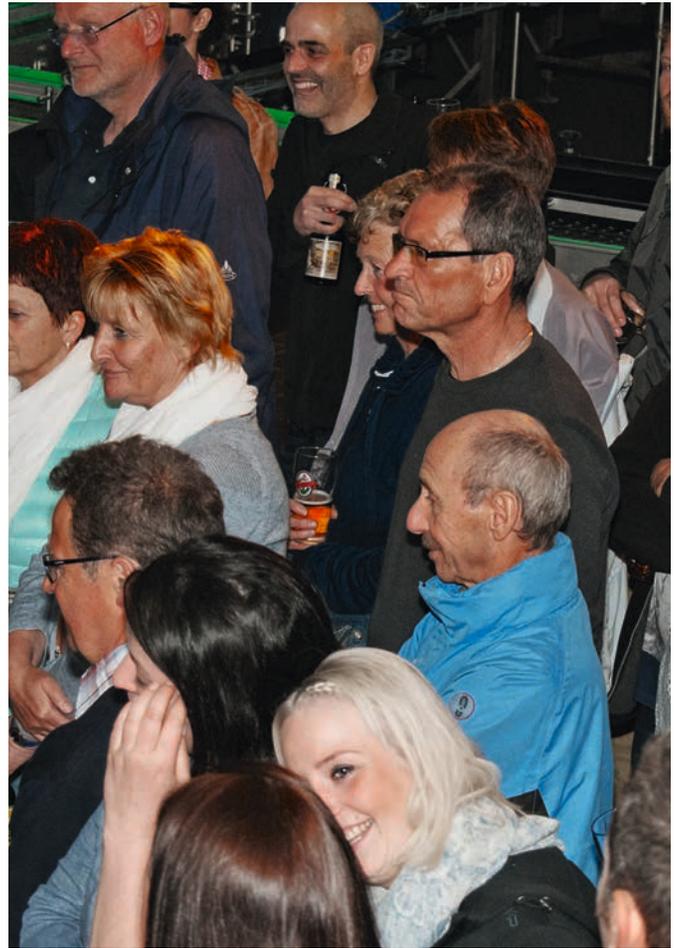
Oben: „s'Duranand“ im Sudhaus mit Petra am Akkordeon, Wolfgang an der Gitarre und Alois als Blechbläser.

Mitte: Christian Segmehl aus Leutkirch von „So Nostalgia“ spielte im Gärkeller auf.

Unten: In der Flaschenfüllerei sorgten Sandra und Stefan Braun aus Arnach mit Klassikern aus Rock und Pop für beste Stimmung.

Vier Zutaten, viel Zeit und einen guten Braumeister: Mehr braucht es nicht für ein gutes Bier! Schließlich haben wir die Wahl zwischen etwa 50 verschiedenen Malzen und über 210 Hopfensorten – und somit jede Menge Freiraum, unser Können unter Beweis zu stellen. Bier kann auch ohne jeden Zusatz eine Note von Banane, Karamell oder Zimt entfalten. Wenn man sein Handwerk versteht!

**Gottfried Härle zum Reinheitsgebot**



Sechs Musikgruppen boten eine breite musikalische Palette und über 1.500 Gäste feierten bis weit in die Nacht hinein in den Räumen der Brauerei. Dabei wurden sie von den Mitarbeitern, wie zum Beispiel Lamin Sawaneh aus Gambia, gut versorgt. „Es war ein rundherum gelungener, bestens besuchter Jubiläumsabend,“ schrieb denn auch die Schwäbische Zeitung.

EINE VON UNS

## ANNI DREIER – MIT LEIB UND SEELE WIRTIN!



**Die ganze Stiege hoch reihten sich Mitte April im Hausflur in der Unteren Straße 22 in Heimerdingen die Blumensträuße. Denn wenn Anni Dreier Geburtstag hat, kommt das halbe Dorf zum Gratulieren. Erst recht, wenn's der Achtzigste ist.**

Seit 54 Jahren ist sie die gute Seele des Gasthauses Ochsen. Zu ihrer Lebensaufgabe kam sie durch ihre Hochzeit. Wer einem Metzger sein Jawort gibt – und das tat sie 1962 –, heiratete damals eben nicht nur einen Mann, sondern automatisch auch sein Geschäft. Ihrer hatte es vom Vater übernommen: „Franz Dreier Fleisch- u. Wurstwaren“ ist noch immer in Fraktur an der Hausfassade zu lesen. Dass zur Metzgerei ein Gasthaus kam, war eine allmähliche Entwicklung. 1954 begann man, neben Fleisch und Wurst auch Flaschenbier zu verkaufen. Schließlich aßen die Kunden das bei den

Dreiers gekaufte Vesper gerne gleich vor Ort. Und was ist ein Vesper ohne ein gutes Bier? Weil es sich im Sitzen gemütlicher isst, durfte man einfach in der Küche Platz nehmen. Irgendwann wurde dann eine Gaststube eingerichtet – in die man bis 1965 allerdings nur sonntags umzog.

Die Metzgerei gibt es heute leider nicht mehr. Denn 1986 traf Anni Dreier ein schwerer Schicksalsschlag. Ihr Mann starb nach langer Krankheit. Zunächst wurde der Betrieb verpachtet, 1997 dann aber geschlossen. Der Ochsen jedoch blieb.

Wer heute dort einkehrt, fühlt sich in die gute alte Zeit zurückversetzt – und versteht sofort den Kern des Worts „Gaststube“: Hier ist's so gemütlich wie früher daheim bei der Oma. Rundum läuft eine Eckbank, an der Wand steht ein Buffet, in die Ecke wurde vor vielen Jahren ein wunderschöner Kachelofen gesetzt. Einen Treppen gibt's nicht.

Wie viele Leute um die wenigen Tische passen, hängt davon ab, wie hoch der Männeranteil ist. „Frauen kann ich auf der Eckbank zusammenrutschen lassen. Männer beanspruchen mehr Platz“, weiß die Wirtin aus jahrzehntelanger Erfahrung.

„Hier herrscht Ruhe, Ordnung und Anni“, steht auf einem Holzschild, das ihr Stammgäste zum 55. Geburtstag schenkten. Es hängt seitdem unübersehbar über dem Türsturz der Gaststube und belegt, dass sie ihren Laden im Griff hat. Es zeigt aber auch, welch gute Seele hier regiert. Schließlich ist nicht von „Frau Dreier“, sondern von „Anni“ die Rede. Wir hoffen – und sind uns eigentlich sicher –, es ist ihr recht, wenn wir uns dem einfach anschließen.

Wer im Ochsen einkehren will, braucht keine Angst zu haben, dass er vor verschlossener Türe steht. Denn er hat tagtäglich geöffnet – ab neun Uhr morgens und so lange, bis in der Nacht der letzte Gast gegangen ist. Wie schafft die 80-Jährige das nur – so ganz ohne Pause? „Ich kann doch





nicht einfach zumachen“, entrüstet sie sich. „Wo sollen sich denn dann die Rentner treffen und wo die Radfahrer und Wanderer Rast machen?“ Hat sie wenigstens Hilfe? „Fürs Spülen hab ich die Spülmaschine“, kommt es prompt. Und wie sieht's mit Urlaub aus? Doch, den hat sie schon mal gemacht. 1987 war sie für vier Tage am Bodensee. Schön war's schon, aber dennoch: Mit dem Reisen hat sie's nicht so. Deshalb hält sie sich lieber an das Motto eines Stammgasts: „Wir sammeln die Urlaubstage und nehmen sie später auf dem Friedhof.“ Man kommt gar nicht mehr heraus aus dem Staunen, woher sie in ihrem Alter die Kraft nimmt. Bis man versteht: Sie lebt für und eigentlich auch mit ihren Gästen. Und der Ochsen ist ihr Jungbrunnen.

Ab vier oder halb fünf wird täglich Kar-

ten gespielt, ob Skat, Schafkopf oder Sechsendsechzig. Wenn einer der Spieler nicht auftaucht, wird nachgeforscht, ob er womöglich krank ist, und sodann Ersatz gesucht. Findet sich niemand, spielt Anni halt selbst mit. Anschließend gibt's Vesper. Anni ist berühmt für ihren sauren Schübling und die selbst gemachte Sülze – selbstredend ohne Zugabe von Gelatine. Später am Abend kommen Vereinsmitglieder nach ihren Treffen zu inoffiziellen Nachbesprechungen oder einfach, um was gegen die trockene Kehle zu tun – gerne mit einem Härle-Bier, das es im Ochsen seit 1963 gibt. Mittwochs kocht sie mittags für die Mitarbeiter eines Unternehmens aus dem Ort – was es zu essen gibt, wird vorher gemeinsam beschlossen. Nur der Sonntagsfrühschoppen ist nicht mehr das, was er mal war – seit die Kirche erst um zehn beginnt, ist der Zeitraum bis zum Mittagessen einfach zu kurz. Aber das macht nichts; es ist ja trotzdem immer was los.

Jahrzehntlang war der Ochsen zudem die Nachrichtenzentrale für die Fußballer. Alle Spielausgänge in der Liga des FC Heimertingen wurden Anni gemeldet. In Zeiten des Internets ist das nicht mehr nötig. Notiert werden die Ergebnisse auf einer Tafel in der Gaststube dennoch.

Und dann wäre da noch der Sparklub. Jedes Mitglied wirft wöchentlich mindestens fünf Euro in den Sparschrank mit den nummerierten Geldeinwurfschlitzen, der im Buffet steht. Donnerstags um neun öffnet sie die Fächer – unter Zeugen –, danach wird das Geld zur Bank gebracht; einmal jährlich werden die Zinsen ausbezahlt. Weil's die heutzutage nicht mehr gibt, hört der Sparklub leider Ende des Jahres auf.

Anni aber macht weiter. „So lang, wie's halt geht“, verspricht sie. Wir wünschen ihr, dass sie noch sehr, sehr lange gesund und fit bleibt. Denn was wäre Heimertingen ohne den Ochsen – und vor allem ohne die Anni?



## WER WEISS ES?

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

### ALS DER LIEBE GOTT DAS ALLGÄU SCHUF ...

... zog er eine Schubkarre durch den Himmel, warf hier und dort eine Handvoll Häuser runter auf die Welt und murmelte dabei: „Adrazhofen, Herlazhofen, Toberazhofen, Reichenhofen, Waltershofen ...“ Als er eigentlich schon fertig war, plumpste ihm versehentlich eine weitere Ladung auf die Erde, worauf Petrus, der ihn begleitete, fragte: „Und nun? Wie heißt jetzt dieser Ort?“ „Ach, des isch aua Hofen“, antwortete der Herr. Und so ward unser Auenhofen geboren. Jetzt aber im Ernst: Wie kamen die Orte tatsächlich zu ihren Namen?

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



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

EINSENDE-SCHLUSS IST DER 31. OKTOBER 2016

### WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Im letzten Heft wollten wir wissen, was ein Allgäuer meint, wenn er morgens stöhnt: „Mi hot's Schrättele druckt.“ Hier des Rätsels Lösung: Er hatte einen Albtraum, auch Albruck genannt. Ein Schrättele ist ein kleiner Schrat – ein Alb –, der nachts durchs Schlüsselloch kommt, sich auf die Brust des Schlafenden setzt und ihn drückt.

Einen Gutschein über 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus gewonnen haben Monika Schmidt-Niedermeier aus Markdorf, Erich Schaz aus Bad Waldsee, Bodo Ramsaier aus Bad Wurzach, Christian Lübcke aus Schlier und Isolde Altvater aus Erolzheim. Gratulation!

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