

JULI 2020

GRATIS ZUM MITNEHMEN

SOLIDARITÄT UND KREATIVITÄT IN CORONA-ZEITEN
HIMMELBLAUER HÄRLE OLDTIMER
EINER VON UNS: HELMUT FIESELER

Härle Zeit



Unser Bier braut Clemens Härle



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

die letzten Wochen und Monate haben uns alle vor Herausforderungen gestellt, mit denen wohl kaum jemand von uns je gerechnet hätte: geschlossene Kindergärten und Schulen, Ausgangsbeschränkungen und Kontaktverbote, geschlossene Gasthäuser und Geschäfte. Diese Ausnahme-situation wirkte sich nicht nur auf unser aller Privatleben aus, auch in unserer Brauerei veränderte sich beinahe von einem Tag auf den anderen der gesamte Arbeitsalltag. Aus Sicherheitsgründen mussten die Mitarbeiter in der Produktion in zwei Gruppen aufgeteilt werden, die jeweils abwechselnd im vierzehntägigen Rhythmus für das Brauen und Abfüllen sorgten. Die Bierfahrer kehrten viel früher in die Brauerei zurück, weil sie keine Gaststätten mehr beliefern durften. Und unsere Außendienstmitarbeiter mussten fast von heute auf morgen zu Hause bleiben, weil Kundenbesuche tabu waren.

Oft wurden wir gefragt, wie wir mit dieser Situation überhaupt zurecht kommen. Und unsere

Antwort war immer: natürlich trifft uns die Krise hart, nachdem aufgrund der Schließung der Gastronomie etwa ein Drittel unserer Gesamtumsätze weggebrochen sind. Natürlich werden wir die vielen Feste, Feiern und Festivals – vor allem dann im Spätf Frühjahr und Sommer – schmerzlich vermissen. Natürlich wird dieses Jahr auch für uns wirtschaftlich nicht sehr erfolgreich werden. Aber wir sagten auch immer: viel schlimmer als uns trifft es all die Gastronomen, die ihre Häuser oft zwei Monate oder mehr schließen mußten und keinerlei Umsätze mehr erzielen konnten. Denn eines hat die Krise auch gezeigt: die Wertschätzung für authentische und hochwertige Produkte aus der Region hat in Corona-Zeiten deutlich zugenommen. Noch nie haben sich im März, April oder Mai eines Jahres so viele Menschen in den Getränkemarkten oder Lebensmittelgeschäften für unsere Biere entschieden, noch nie waren vor allem auch unsere Bio-Spezialitäten so gefragt wie in diesen drei Monaten. Dafür sind wir dankbar. Und das stimmt uns zuversichtlich.

Dankbar sind wir vor allem auch unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern: sie haben mit viel Verständnis und auch Einsatzbereitschaft auf die großen Herausforderungen reagiert und damit

viel dazu beigetragen, dass unsere Brauerei die Krise gut überstehen wird. So freuen wir uns nun nicht nur auf einen hoffentlichen Schönwetter-Sommer mit vielen lauen Abenden in unseren Biergärten und Gartenterrassen, sondern bereits heute auf unser 125-jähriges Brauereijubiläum in zwei Jahren.

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen

Esther Straub und Gottfried Härle

Abschied von LORE UND GERDA HÄRLE

Zwei Jahre nach dem Tod unserer beiden Seniorchefs Karl-Clemens und Hermann Härle mußten wir im Februar dieses Jahres Abschied nehmen von deren Ehegattinnen, Frau Lore Härle und Frau Gerda Härle. Besonders unsere älteren Kunden in der Gastronomie schätzten die zahlreichen Besuche unserer beiden Seniorinnen – entwickelten sich doch im Laufe der Jahrzehnte fast freundschaftliche Beziehungen zwischen der älteren Generation unserer Brauerei und vielen Wirtefamilien. Bis ins hohe Alter pflegte Lore Härle den Kontakt zu unseren Kunden, in den letzten Jahren oft in Begleitung unseres langjährigen Versandleiters Udo Holz. Unseren Mitarbeitern war sie eine geschätzte Seniorchefin, immer offen für ein nettes Gespräch im Brauereihof, wohin sie

ihre Spaziergänge fast täglich führten, um „nach dem rechten zu schauen“. Seit 1949 war sie mit unserem Seniorchef Karl-Clemens Härle verheiratet und begleitete mit großem Interesse und Engagement die Entwicklung unserer Brauerei. Ihre Schwägerin Gerda Härle betreute zusammen mit ihrem Ehemann Hermann jahrzehntelang unsere Kunden in der Gastronomie. Ihre freundliche und verbindliche Art sind vielen unserer Wirte in guter Erinnerung. Sie machte sich deren Wünsche und Sorgen zu eigen und war gern gesehener Gast bei deren familiären Feiern. Sowohl Gerda als auch Lore Härle pflegten mit viel Freude die Beziehungen zu den vielen Zweigen der großen Härle-Brauereifamilie und sind auch dort vielen in bester Erinnerung.



Lore Härle



Gerda Härle



CORONA-KRISE: WIR SETZEN AUF SOLIDARITÄT UND KREATIVITÄT

Bier braucht Geselligkeit – und genau das ist in Corona-Zeiten für uns Brauereien das Problem. Keine Frage: Es gilt, räumliche Distanz zu wahren, um das Virus in Schach zu halten. Soziale Distanz allerdings kam für uns nie in Frage. Ganz im Gegenteil: In schweren Zeiten wie diesen sind Solidarität und Zusammenhalt angesagt, sind kreative Ideen gefragt, die Hoffnung geben und Mut machen.

BIER WEGSCHÜTTEN? NIEMALS!

Im März ist eigentlich Bockbierzeit, doch dieses Jahr fielen die Feste wegen des Corona-Virus aus. Der Bock war gebraut, fand aber keine Abnehmer. Dafür war die Nachfrage nach Desinfektionsmitteln höher als das Angebot. Wir dachten pragmatisch und spendeten die 25 Fässer Härle's Böckle an den Brennerwirt Rainer Gauß in Engetsweiler bei Neuravensburg, unseren langjährigen Kunden, der daraus Reinalkohol und Desinfektionsmittel herstellte. Die Apotheken, die er damit belieferte, waren froh, dass sie die hohe Nachfrage endlich wieder bedienen konnten.

Besonders hart hat die Schließung aller Gaststätten unser LandZüngle getroffen. Es ist ein echtes Wirtshausbier und wird grundsätzlich nur in Fässer abgefüllt. Wenn die Gaststätten geschlossen sind und das leckere Bier im Lagerkeller auf die Abfüllung wartet, hilft Prinzipientreue aber nicht weiter. Also haben wir es Anfang Mai ausnahms-

weise in Flaschen abgefüllt und in ausgewählten Getränkemärkten zum Solidaritätspreis von 25 Euro pro Kasten verkauft – die Hälfte des Verkaufserlöses geht an unsere Wirte. Dass das LandZüngle eine große Fan-Gemeinde hat, war uns klar. Wir waren dann aber doch überrascht, welch reißenden Absatz unsere Öko-Bierspezialität fand. Schon nach gut vier Wochen waren alle 3.000 Kästen verkauft – ohne große Werbung für die Aktion.

WIR HALTEN ZUSAMMEN!

Dass sie auf uns zählen können, wussten unsere Wirte schon vor der LandZüngle-Aktion. Gleich zu Beginn der Krise im März haben wir ihnen die Getränkerechnungen und Pachtzahlungen gestundet.

Wir wollten auch nach vorne schauen, um den Wirten den Start wieder zu erleichtern. Obwohl wir uns sicher waren, dass das erste Bier im Wirtshaus nach dem Lockdown doppelt so gut schmecken wird wie ohnehin, legten wir im April eins drauf: Das allerbeste Bier ist schließlich Freibier. Deshalb gab es für alle Brauerei-Mitarbeiter und die rund 1.300 Härle-Klubber jeweils zwei Bier- oder Seezüngle-Gutscheine. Eine Geste, die den Wirten unsere Wertschätzung zeigte.

Unsere Hochachtung gilt aber auch all denen, auf die es gerade ganz besonders ankommt, weil sie uns mit ihrem engagierten Einsatz durch die Krise helfen. Dies wollten wir mit einer weiteren Geste verdeutlichen: mit zehn Einkehrgutscheinen im Wert von jeweils 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus. Unsere Klubberinnen und Klubber konnten Personen vorschlagen, die das Geschenk ganz besonders verdient haben. Also zum Beispiel Verkäuferinnen, die wegen der Krise unter erschwerten Umständen Überstunden machen. Oder Pflegekräfte sowie Ärztinnen und Ärzte, die Großartiges in einem Krankenhaus oder Pflegeheim leisten. Weil so viele Vorschläge eingingen, haben wir die Gutscheine verlost.

PERSONAL REDUZIEREN? IM GEGENTEIL!

Auch bei uns ging es nicht ohne Kurzarbeit – vor allem die Außendienstler und Bierfahrer waren betroffen. Wir haben aber das Kurzarbeitergeld auf 100 Prozent aufgestockt, sodass ihr Nettolohn gleich blieb wie bisher. Und unsere Auszubildenden erhielten weiterhin ihr volles Lehrlingsgehalt, auch wenn sie viel Zeit zu Hause verbrachten.

Während es für die einen nichts zu tun gab, wussten die anderen nicht mehr, wo ihnen der Kopf steht. Weil Saisonarbeiter nicht zur Verfügung standen, brauchten die Benteles in Tettngang, von denen wir seit vielen, vielen Jahren unseren Biöhpfen beziehen, dringend Hilfe beim Stupfen. Hopfen wächst nur dann sieben Meter in die Höhe, wenn er rechts herum um einen vorgespannten Draht gewickelt wird. Er wird zunächst oben am Gerüst befestigt und dann unten mit dem Stupfeisen im Boden verankert – genau da, wo sich der Hopfenstock befindet. Einige unserer Bierfahrer rückten gerne zum Einsatz an! „Wenn Not am Mann ist, und wir helfen können, dann tun wir das auch. Schließlich bekommen wir unseren Hopfen von hier“, so Vertriebsmitarbeiter Hans-Jörg Baur. Das Prinzip der regionalen Vernetzung zahlt sich eben auch in schwierigen Zeiten aus. Die Arbeit im Hopfengarten war für unsere Bierfahrer eine schöne Abwechslung. Jetzt aber freuen sie sich, dass sie wieder unser Bier zu den Händlern und Wirten bringen dürfen!



Manuel Bücher



Johannes Bentele

Seit Juni ist unser ganzes Team wieder an Bord. Wir halten die Regeln zum Schutz unserer Mitarbeiter, Lieferanten und Kunden streng ein. Bei der Arbeit tragen wir eine von 200 Stoffmasken, die wir in Leutkirch von ehrenamtlich arbeitenden Näherinnen gekauft haben. Der Erlös kam dem Tafelladen zugute.

Im Mai hatten wir dann sogar einen Neuzugang: Nina Nüßle verstärkt unser Team der Brauerinnen und Brauer. Das Einstellungsgespräch fand am Telefon statt – das ist wohl einmalig in der langen Geschichte unserer Brauerei! Schnell wurden wir uns mit Nina Nüßle einig und schickten ihr per Post eine Auswahl unserer Biere, damit sie sich auch geschmacklich ein Bild von ihrem zukünftigen Arbeitsplatz machen konnte. Zum 4. Mai reiste sie schließlich zum ersten Mal nach Leutkirch – und hatte auch gleich ihren ersten Arbeitstag bei uns in der Brauerei.



Nina Nüßle

„Wir sehen uns als Netzwerk von Lieferanten und Abnehmern.“

Wir müssen schauen, dass es allen gut geht. Wenn einer wegbricht, betrifft das uns alle.“

Esther Straub

Auch wenn wir dieses Jahr auf viele schöne Feste verzichten müssen: Wir bleiben optimistisch, weil wir wissen, dass wir uns auf unsere treuen Kundinnen und Kunden verlassen können. Der Sommer ist da, die Biergärten sind offen. Und wer lieber zu Hause bleibt: Bei uns gibt's die Fässchen fürs Grillfest im heimischen Garten.





Axel Rieger

EIN SCHMUCKSTÜCK FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Sieht er nicht toll aus, der neue Härle-Bier-laster? Axel Rieger hat den Oldtimer in jahrelanger Kleinarbeit mit viel Know-how und Liebe zum Detail restauriert. Wir freuen uns sehr, dass wir ihn nutzen dürfen, wenn es was ganz Besonderes zu feiern gibt!

„Das Ding ist mir 1982 zugelaufen“, erzählt Axel Rieger. „Der Besitzer ging mit seinem Betrieb in die Insolvenz und hat ihn mir angeboten. Ich konnte nicht

widerstehen – der Geruch nach altem Diesel hatte Kindheitserinnerungen geweckt. Mein Vater war Betriebsleiter eines Konsums und hatte genau die gleichen Lkw im Einsatz. Als Bub durfte ich ab und zu mitfahren. Ich stand dann voller Stolz vor dem Beifahrersitz, klammerte mich an den Lüftungsschlitzen fest und sah weit vorne am Ende der langen Kühlerhaube den Mercedes-Stern.“

Der Mercedes-Benz L 312 war damals schon 23 Jahre alt und somit fast ein Oldtimer. „Ich wollte ihn richten,

sobald ich Zeit dafür hatte.“ Es sollte 36 Jahre dauern, bis es so weit war – bis Axel Rieger 2018 beschloss, dass er sich mit 66 Jahren den Ruhestand verdient hätte und seine Spedition verkaufte. Jetzt hatte er nicht nur Zeit, sondern auch Platz genug, um sein altes Schätzchen auseinanderzunehmen und von Grund auf zu restaurieren, denn die Werkstatt an seinem Haus war endlich nicht mehr mit Fahrzeugen der Spedition belegt. Ein Jahr plante er für die herausfordernde Aufgabe ein und glaubte, das wäre großzügig gedacht. Ein Irrtum. Es wurden zwei daraus. „Die Fummelei war

aufwendiger als ich mir vorgestellt hatte“, lacht er. Was sicher daran liegt, dass Axel Rieger bei seiner Arbeit großen Wert auf Authentizität legt – bis ins kleinste Detail. Kreuzschlitzschrauben zum Beispiel gab es 1959 noch nicht – also ist auch am ganzen Fahrzeug nirgendwo eine zu finden. Was bedeutet, dass über der Rettung eines kleinen Schraubchens schon mal eine Stunde oder mehr vergehen konnte, schließlich sind exakt passende Schlitzschrauben heute nicht mehr so leicht zu finden.

GEWUSST WIE, IST NUR DIE HALBE MIETE

Was muss man können, was muss man haben, damit aus einem alten verbeulten, verrosteten und vermoderten Lkw – die Ladefläche ist wie ein Teil des Fahrerhauses aus Holz – ein derartiges Schmuckstück entsteht?

Jedenfalls sollte man kein Geld damit verdienen wollen, denn man kommt auf keinen akzeptablen Stundenlohn. Neben viel Zeit braucht man jede Menge Know-how, sehr viel Geduld, Freude am Werkeln und Lust auf Detektivarbeit. Original-Ersatzteile zu finden ist nämlich eine echte Herausforderung. Man muss oft stundenlang recherchieren und darf sich nicht scheuen, überall herumzfragen. So gab ihm beispielsweise jemand einen Tipp bei seiner Suche nach Bremsbelägen: Im Fendt-Traktor werden die gleichen eingesetzt.

Hilfreich ist zudem, wenn man Leute kennt, die sich

vom Restaurierungsfieber anstecken lassen und ihr Know-how einbringen. Axel Rieger kann dabei auf seinen Meister als Kfz-Mechaniker bauen, den er zum Glück schon zu Zeiten machte, als es in diesem Beruf noch nicht um das Auslesen von Software, sondern um echtes Handwerk ging. Dennoch stieß er hin und wieder an seine Grenzen. Zum Beispiel beim völlig eingedrückten Dach der Fahrerkabine. „Dellen kann ich schon rausmachen, aber damit war ich dann doch überfordert.“ Hilfe fand er schließlich bei einem Spengler in Kiblegg, der sich auf das Restaurieren Allgäuer Kirchenzweibeldächer spezialisiert hat. Es dauerte zwar ein halbes Jahr, bis das Lkw-Dach an der Reihe war, aber das Warten hat sich gelohnt. Bei den Holzarbeiten half ihm ein befreundeter Schreiner. Das Holz der Ladefläche war komplett verfault: die Schwellen am Fahrerhaus waren faktisch nicht mehr vorhanden.

WIE IN ALTEN HÄRLE-ZEITEN

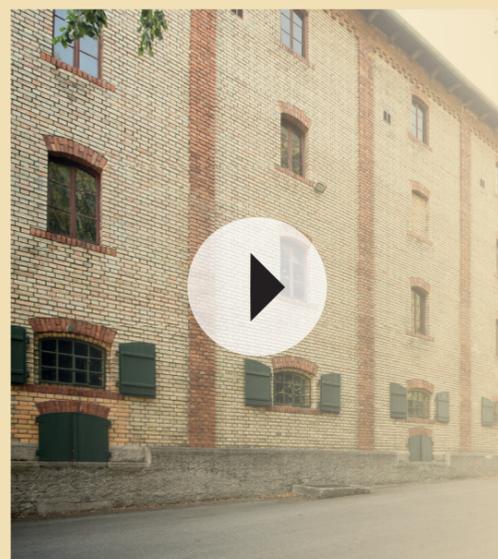
Im früheren Härle-Blau erstrahlt der schmucke Oldtimer, weil Axel Rieger seinem alten Bekannten Gottfried Härle irgendwann von seiner aktuellen Beschäftigung erzählte. Der erinnerte sich, dass auch zum Härle-Fuhrpark früher ein L 312 gehörte, und machte ihm ein für beide Seiten attraktives Angebot: „Wenn du das Ding so lackieren lässt, wie unser Lkw seinerzeit aussah, übernehmen wir die Kosten.“ Axel Rieger schlug ein und spielt im Gegenzug jetzt zu ganz besonderen Anlässen den Bierfahrer – zum Beispiel, wenn einer der Wirte der Brauerei sein 75-jähriges Jubiläum feiert, was gar nicht so selten vorkommt, wie man denkt. Zum

ersten Mal präsentiert hat er sein frisch restauriertes Schmuckstück letztes Jahr beim Brauereifest.

Gut, dass sich Härle als Brauerei für die Region versteht. Denn allzu lange Touren sind mit dem L 312 durchaus eine Herausforderung. „Man sitzt halt wie auf einem Küchenstuhl“, weiß Axel Rieger. „Er schafft 90 km/h, aber ab 70 dröhnt es dann doch sehr in den Ohren.“ Dafür qualmt es garantiert nicht aus dem Auspuff – der Viereinhalb-Liter-Diesel ist top überholt. Wen wundert es da, dass die Prüfbehörde das H-Kennzeichen ohne die kleinste Beanstandung erteilt hat. Ein Beleg dafür, wie authentisch Axel Rieger das Fahrzeug restauriert hat. Die nächste Herausforderung steht schon in Axel Riegers Werkstatt: Ein Opel Blitz. Wir sind uns sicher, dass auch er ein echtes Meisterwerk der Restauration werden wird.



Mercedes-Benz L 312
Baujahr 1959
4,5 Tonnen Nutzlast
3,7 Tonnen Leergewicht
Motor: Mercedes-Benz OM 312
100 PS / 74 kW bei 3.000 U/min
Hubraum 4.580 cm³



Reportage: „WIRTSCHAFT, DIE GUT TUT“

Unter dem Titel „Wirtschaft, die gut tut“ porträtierte das Zweite Deutsche Fernsehen am 06. Juni vier Unternehmen, bei denen nicht Gewinnmaximierung und Wachstum im Vordergrund stehen, sondern Verantwortung für Umwelt, Mitarbeiter und das regionale Umfeld. Einer der Betriebe, die das ZDF für diese Sendung auswählte, war unsere Brauerei. Fast zehn Minuten lang wurden in diesem Beitrag unsere Unternehmensphilosophie, unsere regionale Verankerung sowie auch unsere Haltung in der Corona-Krise vorgestellt. Zahlreiche Aufnahmen aus unserer Brauerei und Kurzinterviews mit unseren Mitarbeitern sorgten

für einen sehr interessanten und aufschlussreichen Bericht, der viele Zuschauer zu positiven Reaktionen veranlaßte. In der ZDF-Mediathek ist diese Sendung unter dem Titel „plan b“ bis Ende Mai nächsten Jahres abrufbar.



Einer von uns: HELMUT FIESELER

Was tun nach der Realschule? Helmut Fieseler aus Treherz, einem Ortsteil vor Aitrach, konnte sich gut vorstellen, Bierbrauer zu werden. Er entschloss sich deshalb, einfach mal bei der Brauerei Härle vorbeizuschauen und wurde prompt zu einem Vorstellungsgespräch eingeladen – zusammen mit seinem Vater. Schließlich war es für Brauereichef Karl Clemens Härle ein wichtiges Einstellungskriterium, aus welchem Haus jemand kam. Das war 1977.

Heute ist Helmut Fieseler 60 Jahre alt – und seinem ersten Arbeitgeber noch immer treu. „Wenn was

passt, bleib ich dabei“, sagt er lapidar. „ob es Freundschaften sind, das Haus, die Frau oder der Betrieb.“ Sein Hauptaufgabenfeld ist die Filtration, wenn woanders Not am Mann ist, hilft er aber auch dort aus. Gab es am Anfang seines Berufslebens täglich noch viele Fässer zu stemmen, ist die Arbeit heute körperlich nicht mehr so anstrengend, weil sehr viel automatisiert abläuft. Trotzdem ist sein Tagwerk im Keller der Brauerei herausfordernd. „Es gibt immer etliche Baustellen, die parallel laufen. Feierabend ist dann, wenn alles perfekt für den nächsten Morgen vorbereitet ist.“



Helmut Fieseler

#SCHAUMVERLIEBT

#FRUCHTVERLIEBT



Folgt uns auf Instagram!

HINTER DEN KULISSEN
&
BRAUKUNST

@brauerei_clemens_haerle

EINSENDESCHLUSS 30. OKTOBER 2020

HEIMATRÄTSEL

WER WEISS ES?

DAS BRAUEREI-MAGAZIN

HÄRLE ZEIT

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

KNOBELN SIE MIT!

Etwas im Schilde führen ...

... ist eine gängige Redewendung. Woher kommt sie? Und welche Bedeutung hatte das Schild für Wirte und deren Gäste?

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

WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Rotfuchs und Schlawiner hießen unsere Sondersude in den Jahren 2018 und 2019. Das erste Jahrgangsbier haben wir 2012 gebraut. Im letzten Heft haben wir nach deren Namen gefragt. Hier des Rätsels Lösung: SchwarzSud, Blonder Engel, Härkules, Schneewittchen, Nibelgauer und SchwarzBär

Einen Gutschein über 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus gewonnen haben Vera Durchdenwald aus Gumpeltshofen, Andreas Quendt aus Wangen, Else Brickmann aus Hochdorf, Claudia Eberle aus Leutkirch und Simon Fehr aus Ravensburg.

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

Impressum // Herausgeber: Brauerei Clemens Härle, Am Hopfengarten 5, 88299 Leutkirch im Allgäu, www.haerle.de • Redaktion: Martina Schwendemann (freelance project GmbH), Esther Straub, Gottfried Härle • Layout und Gestaltung: Miriam Straub • Bilder: Adobe Stock, Härle-Archiv, Stefan Ibele, Felix Kästle



GEDRUCKT AUF 100%-RECYCLINGPAPIER