



Härle Zeit

Geschichten von Hier.
Mit unserem Bier.



Unser Bier braut Clemens Härle

HÄRLE FREIES GOLD: WAS WÜRD CLEMENS DAZU SAGEN?
LANDWIRTSCHAFT IST PARTNERSCHAFT
BRAUEREIGASTHOF MOHREN - BIO & REGIONAL

AUSGABE
JULI 2024

DIN BRAUEREI-WAGEN
HÄRLE
ZEIT





Liebe Leserin, lieber Leser,

was würde Clemens dazu sagen? Ein Bier ohne Alkohol? Was zur Zeit der Gründung unserer Brauerei wohl noch völlig undenkbar schien, hat in den letzten Jahren immer mehr Zuspruch erfahren. Und so wurden auch wir oft gefragt: Wann gibt es denn das erste alkoholfreie Bier aus Eurer Brauerei? Unsere Antwort war dann immer: sobald es uns gelingt, ein Bier ohne Alkohol zu brauen, das auch uns selber wirklich schmeckt. Jetzt ist es da: Härle Freies Gold. Viele Monate lang haben unser Braumeister und unsere Brauerinnen und Brauer getüftelt, bis es ihnen gelang, mit Hilfe eines neuen Brauverfahrens ein alkoholfreies Bier zu entwickeln, das geschmacklich keine Wünsche offenlässt. Weder zu malzig und süß, noch zu wässrig oder unangenehm bitter. Ein Bier, von dem man nach der ersten Flasche gerne auch noch eine zweite aufmacht und mit Genuss trinkt. Mächtig stolz ist unser gesamtes Brauerteam auf den ersten alkoholfreien Sud. Und dies völlig zu Recht, wie die begeistertsten Reaktionen vieler Biertrinkerinnen und Biertrinker nach der Einführung des neuen Bieres im Juni dieses Jahres zeigen. Und wir sind uns sicher, dass auch unser Brauereigründer Clemens Härle seine wahre Freude daran hätte.

Stolz sind wir auch auf die fast 30 Landwirte aus Oberschwaben, dem Allgäu und dem Bodenseeraum, die uns direkt mit ihren wertvollen Erzeugnissen beliefern: Braugerste, Brauweizen und Hopfen natürlich, aber auch Kirschen, Aronia, Rhabarber, Johannisbeeren, Birnen und Erdbeeren für unsere SeeZüngle-Getränke. Mit manchen von ihnen dürfen wir bereits seit über 25 Jahren zusammenarbeiten. Und viele sind in den letzten Jahren dazu gekommen. Unsere Bäuerinnen und Bauern sind nicht nur unsere Lieferanten – sondern neben unseren Kunden unsere wichtigsten Partner. Die Qualität ihrer Erzeugnisse ist die Grundlage für die Qualität unserer Biere und SeeZüngle-Getränke. Langjährige Partnerschaften sichern nicht nur unsere Rohstoffbasis, sondern auch das Einkommen der Landwirte und damit die Zukunft unserer bäuerlichen Familienbetriebe. So wird das gängige Schlagwort „Regionales Wirtschaften“ mit Leben erfüllt und bleibt nicht nur eine schöne Auslobung auf dem Etikett.

Gerne stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten unsere Landwirte persönlich vor. Und was uns in diesem Zusammenhang besonders freut: Thomas Werner und Simone Haas, die unseren Brauereigasthof zum Mohren betreiben, verfolgen die gleiche Philosophie: bereits seit vielen Monaten beziehen sie ihr Fleisch und Gemüse direkt von lokalen Landwirten – und dies sogar in Bio-Qualität.

Vielleicht treffen wir uns da ja mal – auf ein frisches und bekömmliches Freies Gold.

Esther Straub & Gottfried Härle



Tollwood

Toll, toller, Tollwood HÄRLE-BIER UND SEEZÜNGLE AUF DEM FESTIVAL

Es ist tatsächlich schon legendär, das Tollwood-Festival in München. Hunderttausende von Besuchern strömen seit 1988 jährlich auf dieses einzigartige Kultur- und Umweltfestival. In diesem Jahr laden die Tollwood-Veranstalter vom 21. Juni bis zum 21. Juli Musikfans, Kulturinteressierte und Flaneure in den Münchner Olympiapark ein. Vor der Kulisse des bunten „Marktes der Ideen“ treffen sich auf dem Festivalgelände faszinierende Theater- und Performance-Gruppen, aus den Zelten dringt Live-Musik aus der ganzen Welt. Im Zentrum des diesjährigen Festivals steht aber noch eine andere, ganz besondere Kultur: die Kultur des Bieres. 16 Brauereien hat das Tollwood-Team eingeladen, das Publikum mit ihren Bierspezialitäten zu verwöhnen. Und Bio-Biere sollen dabei eine ganz besondere Rolle spielen – getreu dem berühmten Satz des früheren Bundespräsidenten Richard von Weizsäcker: „Man könnte froh sein, wenn die Luft so rein wäre wie das Bier.“ So freut es uns riesig, dass auch unsere Bierspezialitäten gleich an vier

Stellen beim diesjährigen Tollwood-Festival ausgedient werden: in der südlichen Bosna-Bar und Garten, in der rustikalen Saloon-Bar, am Ois-Wurst-Stand gleich neben der Musikarena und in der Brasserie, dem Herzstück der Bierkultur auf dem Festival. Natürlich dürfen auch unsere SeeZüngle-Getränke Tollwood-Luft schnuppern. An allen vier Ständen gibt's nicht nur Lager Hell, Clemens Weissbier und das neue alkoholfreie Gold, sondern auch zwei leckere SeeZüngle-Sorten. Besonderes Los-Glück hatten übrigens 100 Härle-Klubberinnen und -Klubber, die wir Anfang Juli zu einem gemeinsamen Tagesausflug auf das Tollwood-Festival eingeladen haben.



Wer hat schon unsere Clips zum Härle-Freies Gold entdeckt?
Folgen Sie uns auf Facebook oder Instagram
und verpassen Sie keine spannenden Einblicke,
Veranstaltungen oder Neuigkeiten mehr!



Aktuelle Themen im Austausch BESUCH VON LANDRAT HARALD SIEVERS

Landrat Harald Sievers hat uns am 28. März besucht! Neben interessanten Diskussionen um die Entwicklung der Braubranche und Familienunternehmertum unterhielten sich der Landrat und unsere beiden Chefs über direkte Wertschöpfungsketten, verantwortungsvolles Unternehmertum in der Region und gesellschaftliches Engagement. Begleitet wurde Harald Sievers von der Wirtschaftsbeauftragten Sarah Betschinger und Martina Schmidt von der Kontaktstelle Frau und Beruf. Im Anschluss an die Brauereiführung durfte das Bier im Brauereigasthof Mohren nicht fehlen. Hier informierten die Pächter Simone Haas und Thomas Werner über den regionalen Bezug für ihren Gasthof und die kürzlich erreichte Bio-Zertifizierung.

Wir waren dabei! INTERGASTRA, BIOFACH UND SLOWFOOD

Ob auf der InterGastra in Stuttgart, der BioFach in Nürnberg oder der SlowFood in Stuttgart: Wir waren mit süffigen Bieren und leckeren SeeZüngle dabei! Alle drei Messen helfen uns, Kontakte zu Gastronominnen und Gastronomen wie auch Händlerinnen und Händlern zu pflegen oder neu zu knüpfen. Neben unseren Chefs und Außendienstlern durften auch unsere Brauer-Azubis Selina Ailinger und Ben Singer Messeluft schnuppern. Spannend für die beiden, über ihr selbst gebrautes Bier zu sprechen und Auskunft zu geben – und das ohne den bereits erlernten Fachjargon. Die Auszubildenden meisterten die Aufgabe bravourös und wir freuen uns schon auf den nächsten gemeinsamen Messeauftritt!



Fortbildung SPANNENDE TAGE FÜR BRAUERINNEN UND BRAUER

Großen Wert legen wir auf die Fortbildung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: dies gilt nicht nur für die Braumeister und die Kolleginnen und Kollegen im Büro und im Außendienst, sondern auch für unsere Brauerinnen und Brauer. Für diese organisierten wir zusammen mit unseren Partnerbrauereien aus dem Kreis der „Brauer mit Leib und Seele“ zwei interessante Tage im April. Auf dem Programm standen Besichtigungen bei der Glasfabrik Verallia und der Oberland MV, dem Hersteller unserer Kunststoffkasten – beide in Bad Wurzach. Danach ging es weiter zur Malzfabrik „SchwabenMalz“ in Baustetten bei Laupheim, bei der wir unsere Braugerste im Lohnverfahren zu Malz weiterverarbeiten lassen. Besonders interessant war für alle 30 Brauer*innen aus ganz Baden-Württemberg der Vortrag von David Weber aus Heggbach, einer unserer Biolandwirte der ersten Stunde. Anhand von Bodenproben erläuterte er ganz anschaulich, wie wichtig der Humusaufbau und ein möglichst vielfältiges Bodenleben für ein gesundes Wachstum der Getreidepflanzen ist. Spannende Preisfrage am Ende: Wie viele Regenwürmer leben auf einem Hektar Acker und tragen zur Bodenverbesserung bei? Über zwei Millionen.



Im Zuge der Entwicklung von unserem alkoholfreien Bier haben wir auch hier eine Fortbildung für unsere Brauerinnen, Brauer und Auszubildenden organisiert. Hierbei konnten wir uns in kleiner Runde über die möglichen Verfahren austauschen. Eine Verkostung von alkoholfreien Bieren regte eine spannende Diskussion zum Thema Arbeiten mit Sonderhefe sowie die Verwendung neuer Hopfensorten an.



Was würde Clemens dazu sagen? HÄRLE FREIES GOLD

Tadaa – es ist so weit: Das erste alkoholfreie Härle-Bier ist fast 130 Jahre nach Gründung der Brauerei zu haben! Unsere Braumeister, Brauerinnen und Brauer haben viel Zeit und Liebe investiert und das hat sich gelohnt: Härle Freies Gold ist ein kräftig-würziges Bier, das alles hat, was ein Bier braucht.

Der Trend zu alkoholfreien Bieren ist ungebrochen – bereits jedes zehnte Bier, das in Deutschland getrunken wird, hat weniger als 0,5 Volumenprozent Alkohol. Gründe dafür gibt es viele, angefangen vom sicheren Autofahren bis hin zu gesundheitlichen Überlegungen. Der Geschmack alkoholfreier Biere war allerdings bisher für viele überzeugte Bierfans eher „na ja“. Weil wir bei der Brauerei Härle nicht locker lassen, bis das Ergebnis stimmt, sind unser Braumeister Daniel Hefele und dessen Stellvertreter Clemens Hartl tief in die Materie eingestiegen. Zahlreiche Verkostungen und Seminarstunden später stand für sie fest: Wir müssen für unser Härle Freies Gold ganz neue Wege gehen.

BIER BRAUEN OHNE ALKOHOL – GEHT DAS?

In der Schule haben wir alle gelernt, dass bei der Gärung Alkohol entsteht und Alkohol ein Geschmacks-träger ist. Für die Herstellung von alkoholfreiem Bier gibt es bislang zwei übliche Verfahren und eine Mischung daraus. Daniel Hefele: „Beim ersten Verfahren wird die Gärung nur kurz angestoßen und dann sofort wieder gestoppt, beim zweiten Verfahren wird dem fertigen Bier der Alkohol in einem wasser- und energieintensiven Verfahren entzogen und Kategorie drei vermischt Bier aus beiden Verfahren zu alkoholfreiem Bier.“ Geschmacklich hat keines der so gewonnenen Biere unser Brauerteam überzeugt. „Und eine energieintensive Prozedur, um den Alkohol wieder zu entfernen, passt ohnehin nicht zu einer ökologischen Brauerei wie Härle“, ergänzt Hefele.

DAS ZIEL: BIO, NATURRÜB UND WÜRZIG

Geschmacklich waren sich alle schnell einig und dass die Rohstoffe für Härle Freies Gold aus dem Bioanbau kommen sollten, stand ebenfalls fest.

Blieb noch die Frage nach dem richtigen Verfahren. Fündig wurden die beiden schließlich im Weinbau. Hefele: „Hier wird mit bestimmten Hefen gearbeitet, die zwar geschmacklich eine vollwertige Gärung ermöglichen, aber keinen Alkohol erzeugen.“ Außerdem wird jetzt im Vergleich zum klassisch gebrauten Bier der Hopfen nicht nur im Sudhaus zugegeben, sondern während der kalten Lagerung erneut mit dem Bier in Verbindung gebracht, um die aromatischen Hopfen-öle voll zur Geltung zu bringen. Anfang des Jahres startete dann der erste Brauersuch, der auf Anhieb überzeugte. „Härle Freies Gold hat einen sehr guten Körper, ist ausgewogen und spritzig. Die Hopfung bringt eine fein abgestimmte Bittere und die Kalt-hopfung das fruchtige Aroma“, fasst Clemens Hartl den Geschmack zusammen. Bei einem kleinen Fest in der Brauerei wurde die Belegschaft zum Test gebeten und alle waren sich einig – dieses alkoholfreie Bier schmeckt richtig gut. „Selbst überzeugte Biertrinker haben gleich noch ein zweites getrunken“, freut sich Hefele.

DAUMEN HOCH VOM HÄRLE-KLUB

Verteilt auf zwei Führungen durften dann 50 Teilnehmerinnen und Teilnehmer unseres Härle-Klub exklusiv vorab Härle Freies Gold probieren. Natürlich waren nicht nur die Brauer gespannt, wie das neue Bier bei unseren Kundinnen und Kunden ankommen würde. Das Ergebnis war rundum positiv und unser Alkoholfreies konnte auch diese Hürde mit Bravour nehmen.

WAS WÜRD CLEMENS DAZU SAGEN?

Tja, bleibt die Frage, was Clemens dazu sagen würde. Aber welcher eigentlich? Unser Gründer, Clemens Härle, konnte sich vermutlich 1897 nicht vorstellen, dass es jemals alkoholfreies Bier geben würde. Was hätte er wohl dazu gesagt? Nach allem, was von ihm überliefert ist, war er immer offen für Neues und interessiert an Innovationen. Vermutlich hätte er sich gewundert, wäre aber vom Ergebnis überzeugt gewesen. Sein Namensvetter Clemens Hartl ist sich sicher, dass unser Gründer stolz darauf gewesen wäre, wie gut wir das alkoholfreie Bier hinbekommen haben.

SO PUNKTET ALKOHOLFREIES BIER

Alkoholfreies Bier enthält Elektrolyte, Vitamin B sowie Kohlenhydrate und kann wie ein isotonisches Erfrischungsgetränk wirken. Deshalb wird es auch von Sportlerinnen und Sportlern nach dem Training geschätzt. Es enthält weniger Kalorien als Bier mit Alkohol. Der im alkoholfreien Bier ebenfalls enthaltene Hopfen kann sich positiv auf Magen und Darm auswirken. Die sekundären Pflanzenstoffe wie Polyphenole können das Immunsystem unterstützen. All das ist natürlich auch in traditionell gebrautem Bier enthalten. Wer aber lieber auf den Alkohol verzichten möchte, hat jetzt mit Härle Freies Gold auch geschmacklich eine echte Alternative.

WILLKOMMEN IM HÄRLE KLUB

Jetzt gleich anmelden!



Seit über 25 Jahren
stehen wir für eine enge
Partnerschaft mit der Landwirtschaft

VOM BAUER ZUM BRAUER

Braugerste ist neben dem Hopfen der wichtigste Rohstoff für unsere Biere. Die goldgelbe Sommergerste aus Oberschwaben gehört zu den besten Braugersten und eignet sich hervorragend zur Herstellung von Braumalz. Bei der Qualität gehen wir keine Kompromisse ein: Seit über 25 Jahren vertrauen wir auf diesen erstklassigen Rohstoff, den wir direkt von heimischen Bauern beziehen. Die Gerste wird dann in der Malzfabrik Schwabenmalz in Baustetten bei Laupheim zu hochwertigem Malz weiterverarbeitet. Während die allermeisten Brauereien fertiges Malz einkaufen, setzen wir bewusst auf diesen kosten- und zeitintensiven Prozess, um höchste Qualität und Regionalität zu gewährleisten. Das Malz verleiht dem Bier seine Geschmacksfülle und Farbe: Je besser das Malz ist, desto würziger und geschmackvoller wird das Bier. Deshalb beziehen wir unsere gesamte Braugerste direkt von ausgewählten oberschwäbischen Bauern – zu hundert Prozent. Gerne machen wir diese Zusammenarbeit transparent und zeigen, welcher Rohstoff wo wächst. So weiß jeder ganz genau, aus welchen Zutaten unsere Biere oder SeeZüngle gebraut werden und woher diese stammen. Unsere Bauern bekommen so die Wertschätzung, die sie verdient haben. Und unsere Kundinnen und Kunden unterstützen mit jedem Getränk aus unserer Brauerei die Landwirtschaft in unserer Region.

FAIRTRADE MADE IM ALLGÄU

Unsere Zusammenarbeit begann mit acht Getreidebauern. Heute sind es bereits 19 Landwirte, die für uns Braugerste anbauen, darunter 15 Biolandwirte aus Oberschwaben und dem Allgäu. Das liegt nicht unbedingt an größeren Mengen, sondern vor allem daran, dass wir auch kleineren Höfen eine Chance geben und deren Existenz durch eine verlässliche und langfristige Partnerschaft sichern wollen. Übrigens: Auch die Entlohnung gestalten wir transparent und kleinere Landwirte erhalten für ihre Produkte denselben Betrag, wie die größeren. Die Bauern bewirtschaften ihre Felder nach den Regeln des ökologischen Landbaus oder auf besonders schonende konventionelle Weise. Dafür bezahlen wir höhere Preise für Gerste und Weizen: oft bis zu 50 Prozent mehr, um die durch den Bioanbau bedingten niedrigeren Erträge auszugleichen und beste Qualität zu honorieren. So verstehen wir unsere Landwirte nicht als bloße Lieferanten, sondern als langfristige Partner unserer Brauerei. Einer ist zum Beispiel die Biohof Oberschwaben GbR in Heggbach bei Maselheim. Die Brüder David und Philipp Weber betreiben Ackerbau und Milchviehhaltung, Mutter Paula verkauft selbst



Obsthof
Stefan Büchele
Lindau
Birnen



Leibertinger Biohöfe
Lothar Braun-Keller
Leibertingen
Braugerste



Familie Bentele
Tettngang
Hopfen



Bioobst
Markus Köberle
Horgenzell
Birnen



Rottal-Höfe
Jonas Steck &
Jenny Waibel
Erolzheim
Braugerste

Friedrich Bichler
Salgen
Braugerste



Biohof Oberschwaben
David Weber
Heggbach
Braugerste, Brauweizen



Zußdorfer Biohof
Julian Hagen
Zußdorf
Braugerste



Heinrich Blank
Fildemoos
Birnen



Familie Fehr
Benningen
Braugerste



Biohof Sailer
Horgenzell
Erdbeeren



Wir suchen Sie! OBST & GEMÜSE

Fast jedes Jahr ist es eine kleine oder größere Zitterpartie, ob wir genügend Beerenfrüchte, Obst und Rhabarber von unseren Landwirten bekommen können. Immer wieder macht das Wetter einen Strich durch die Rechnung und die Erntemengen fallen wesentlich geringer aus als wir und unsere Landwirte erwartet haben. Außerdem steigen jedes Jahr unsere SeeZüngle-Umsätze. Und damit natürlich die Mengen an Rohstoffen, die wir benötigen. Ganz besonders suchen wir nach wie vor Bäuerinnen und Bauern, die für uns Bio-Birnen, Bio-Erdbeeren oder Bio-Rhabarber anbauen und im Rahmen langfristiger Lieferverträge mit uns zusammenarbeiten wollen.

Melden Sie sich doch einfach bei uns – entweder per Mail an info@haerle.de oder telefonisch unter 07561 / 98 28 0.

Wir freuen uns darauf.

**BIRNEN
ERDBEEREN
RHABARBER**



Familie Wenger
Baustetten
Braugerste



Familie Rittler
Stoffenried
Schwarze Johannisbeeren,
Aronia



Biolandhof
Achim Fallner
Oberschnaitbach
Braugerste



Familie Guter
Erolzheim
Braugerste



Karl-Josef Bader
Edelbeuren
Braugerste



Gabi Uhrebein
Rot-Haslach
Rhabarber

hergestellte Lebensmittel im eigenen Hofladen und der Vater Josef ist zur Stelle, wo eine helfende Hand gebraucht wird. David Weber ist Biobauer aus Überzeugung: „Wenn ich auf den Acker gehe und höre es summseln und brummseln, dann weiß ich, dass da Leben drin ist.“

GRÜNES GOLD AUS TETTANG

Hopfen, auch „grünes Gold“ genannt, wird in Tettang am Bodensee seit Generationen angebaut. Wir beziehen unseren gesamten Hopfen aus dieser Region, denn Hopfen ist nicht gleich Hopfen: Es gibt über hundert verschiedene Hopfensorten und mehr als vierzig Hopfenöle, die für den aromatischen Charakter des Bieres verantwortlich sind. Besonders stolz sind wir auf den Biohopfen von Familie Bentele aus Wellmutsweiler – dem lange Zeit einzigen Betrieb, der im Anbaugebiet Tettang Biohopfen anbaut, und das bereits in der dritten Generation. Johannes Bentele: „Wir führen schon seit 35 Jahren unseren Hof nach Bio-Richtlinien und sind Pioniere im ökologischen Hopfenanbau.“

BIER UND UMWELT: VERANTWORTUNG FÜR DIE ZUKUNFT

Bier ist noch heute ein Naturprodukt und wird nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Unsere natürliche Umwelt wird allerdings zunehmend durch menschliche Einflüsse gefährdet. Dies spüren wir auch in Oberschwaben und im Allgäu: Hitzesommer und Starkregen hinterlassen deutliche Spuren, vor allem auch in der Landwirtschaft. Deshalb haben wir den Schutz unserer Lebensgrundlagen zu einem unserer wichtigsten Unternehmensziele erklärt. Unsere Rohstoffe stammen von hier und unsere Biere gibt es vor allem hier, im Allgäu und in Oberschwaben. Beides hilft, Transportwege zu reduzieren und die Umwelt zu schonen

AUCH FÜR UNSERE SEEZÜNGLE GILT: REGIONAL UND BIOLOGISCH

Auch das Obst für unsere alkoholfreien SeeZüngle-Getränke beziehen wir direkt von Bauern aus Oberschwaben und dem Bodenseeraum. Dafür arbeiten wir mit neun Biolandwirten zusammen, die uns mit Beerenfrüchten, Birnen, Kirschen und Rhabarber in bester Qualität versorgen. Jahr für Jahr sind dies weit über 150 Tonnen – und Jahr für Jahr bangen wir mit unseren Landwirten, ob die erforderlichen Erntemengen auch tatsächlich zustande kommen. Gerade im Bioanbau ist die Erfahrung und das Know-How der Landwirte angesichts widriger Wetterbedingungen besonders wichtig. Das Obst und die Früchte werden nach der Ernte in der Kelterei Stiefel in Hübscher bei Ravensburg zu Direktsäften weiterverarbeitet und anschließend in unserer Brauerei für die Herstellung der SeeZüngle-Getränke eingesetzt.

Hartwig Roth
Fronreute
Erdbeeren, Braugerste



Neuhauser Hof
Michael Bayer
Haslach
Braugerste



UNSER FAZIT: REGIONALE LANDWIRTSCHAFT UNTERSTÜTZEN!

Mit unserer Philosophie des regionalen Rohstoffbezugs setzen wir ein Zeichen für Nachhaltigkeit und Qualität. Wir sind stolz auf unsere Partnerschaften mit Bäuerinnen und Bauern und freuen uns, gemeinsam mit ihnen einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Landwirtschaft und zur regionalen Wertschöpfung zu leisten. So können wir unseren Kundinnen und Kunden bestes schwäbisches Bier und köstliche Erfrischungsgetränke in höchster Qualität anbieten. Damit auch unsere Kinder in einer möglichst intakten Umgebung leben können, unterstützen wir die biologische und umweltschonende Landwirtschaft. Dies ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Böden, unseres Grundwassers und der Artenvielfalt. Der ökologische Landbau kann auch zum Klimaschutz beitragen, indem er den Humusgehalt des Oberbodens erhöht und so mehr Kohlendioxid speichert. Darüber hinaus tragen wir durch den Kauf von Braugerste, Hopfen und Obst aus der Region dazu bei, die bäuerlichen Familienbetriebe zu stärken und die Vielfalt unserer heimischen Produkte zu erhalten. Über den direkten Kontakt mit den Landwirten kommen wir nicht nur in den Genuss von besonders hochwertigen und frischen Produkten. Es entstehen wertvolle persönliche Beziehungen zu den Landwirten, teils über Generationen hinweg. Letztendlich liegt es an jedem einzelnen von uns, durch unser Konsumverhalten und unsere Entscheidungen einen Beitrag zur Unterstützung regionaler bäuerlicher Betriebe und zur Förderung einer nachhaltigen, umweltfreundlichen Landwirtschaft zu leisten.

Maria Majer
Hirschlatt
Birnen



Thomas Kirchmaier
Erkheim
Braugerste



Lorenzhof
Familie Gasse
Illmensee
Braugerste



Familie Müller
Deggenhauseral
Braugerste



Bioobsthof Glocker
Horgenzell
Kirschen



Anton Ziesel
Berkheim
Braugerste





Schwäbische Zeitung

Gratulation DORFGASTHAUS ADLER IN GROSSHOLZLEUTE

Gratulation an das Gasthaus Adler in Großholzleute zur Auszeichnung „Vorbildliches Dorfgasthaus“! Der Arbeitskreis Heimatpflege im Regierungsbezirk Tübingen lobte den Preis zum vierten Mal aus, um das Überleben der Dorfgasthäuser zu sichern, sind sie doch wichtige Begegnungsräume für uns auf dem Land. Das Gasthaus Adler erhielt einen Sonderpreis aufgrund seines traditionellen und kulturellen Konzeptes. Dort ist in den vergangenen 600 Jahren viel passiert: Die legendäre Schriftstellervereinigung „Gruppe 47“ tagte und der damals unbekannte Schriftsteller Günter Grass las erstmals aus seinem Roman „Blechtrommel“. Seither treffen sich tagtäglich Menschen von nah und fern im Adler bei guter Küche und leckerem Bier – und das bis heute.



Gasthof Adler - Großholzleute / Allgäu
erbaut i. J. 1400



Bio - nachhaltig - regional

UNSER „MOHREN“

Von Herz - Von Hand - Von Hier

BierMenü

*Tradition trifft Moderne -
Schlemmerei & Braukunst
seit 1897*

Lecker rund um Leutkirch im Allgäu

Ein einzigartiges BierMenü erwartet Sie: Ein Vier-Gang-Menü, welches nicht nur herrlich schmeckt, sondern auch damit überrascht, welche leckere Zutaten unsere Region zu bieten hat. Oftmals mit Bier gekocht, immer für Bier gekocht: denn die Chefs der Brauerei Clemens Härle, Esther Straub und Gottfried Härle, erzählen allerhand Anekdoten und Wissenswertes zu den einzelnen Bieren und ihrer Brauerei. Ein kurzweiliger Abend, bei dem „lecker“ als Beschreibung gar nicht ausreicht.

Brauereigasthof Mohren

Vier-Gang-Menü inklusive Getränkebegleitung Bier
Beginn 18 Uhr
Pro Person 65 €

Sie möchten dabei sein?

Reservierung in unserem Brauereikontor Tel 07561 98 28 0
oder per E-Mail über info@haerle.de

Weitere Infos zur Veranstaltung auch auf haerle.de.

BierMenü Herbst
Do, 24. Oktober 2024



Seit Januar ist unser traditionsreicher Brauereigasthof Mohren in Leutkirch offiziell biozertifiziert und setzt damit ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit und Regionalität. Die Wirtsleute Simone Haas und Thomas Werner führen den Gasthof bereits seit 2019 und haben in den vergangenen fünf Jahren kontinuierlich daran gearbeitet, auf Produkte von Biolandwirten aus der näheren Umgebung umzustellen.

Regional und saisonal – diese beiden Punkte sind für Simone Haas und Thomas Werner seit dem Start im Mohren wichtig. „Nach und nach haben wir ein Netzwerk aus Lieferanten aufgebaut, die zu unseren Werten passen.“ Heute bezieht der Gasthof seine Produkte überwiegend von Biolandwirten im näheren Umkreis. Eine begründete Ausnahme gibt es zum Beispiel für den Spätzlekäse, der von einem kleinen traditionellen Betrieb in Vorarlberg stammt: „Dieser Käse ist ein Muss für unsere Spätzle und er wird handwerklich in einer kleinen Käserei hergestellt.“

DER WEG ZUR ZERTIFIZIERUNG

Eigentlich war alles ganz einfach: Ende 2023 meldeten sich die Wirtsleute bei der Zertifizierungsstelle Abcert AG in Esslingen, die auch die Getränke aus unserer Brauerei zertifiziert. Ein klarer Leitfadens zeigte auf, welche Unterlagen für die Zertifizierung eingereicht werden müssen. Es folgte die Überprüfung vor Ort im Gasthof und schon im Januar erteilte die Abcert das DE-ÖKO-006 Bio-Zertifikat. „Wir haben uns dafür entschieden, bei jedem Gericht auf der Speisekarte die Zutaten zu kennzeichnen, die aus einem Bio-Betrieb stammen und so maximale Transparenz für unsere Gäste zu schaffen“, erklärt Thomas Werner. Dass der Weg zum Zertifikat so unkompliziert war, liegt vor allem daran, dass die Wirtsleute auch ohne die offizielle Prüfung bereits fast ausschließlich Bioprodukte verarbeitet.

PARTNERBETRIEBE IN DER REGION

Fleisch, Gemüse, Eier und Milchprodukte kommen von Höfen, die sich aus Überzeugung für ökologische und nachhaltige Landwirtschaft einsetzen. Dazu gehören zum Beispiel Bisons und Puten vom Biohof Lojdl in Pfullendorf, Fleisch von den TischGenossen – einem Zusammenschluss von Bauern rund um Leutkirch,

Fleisch und Gemüse vom Ziegenhof Nannenbach sowie Käse und Milchprodukte von Marinas Käseria aus Aichtetten und der Biomolkerei Fleck in Eschach. Das Engagement für die lokale Landwirtschaft ermöglicht nicht nur, Transportwege kurz zu halten und die Umwelt zu schonen, sondern auch die Region zu stärken. Die Wirtsleute stehen voll und ganz hinter diesem Konzept und haben sich dazu verpflichtet, ihren Gästen nur beste Produkte zu bieten.

VIelfÄLTIGE SPEISEKARTE

Ein weiterer Vorteil ist die saisonale Vielfalt der Speisekarte: Zu verwenden, was es jahreszeitlich bedingt gerade gibt, sorgt nicht nur für frische und geschmackvolle Speisen, sondern auch für abwechslungsreiche und spannende kulinarische Erfahrungen der Gäste. So überrascht die Küche des Gasthofs immer wieder mit neuen, kreativen Gerichten, die die jeweiligen saisonalen Produkte perfekt in Szene setzen. „Und die Gäste sind begeistert und überzeugt vom Geschmack – ich habe schon gehört, dass Menschen noch nie so gutes Fleisch gegessen haben, wie bei uns“, freut sich Simone Haas.





MODERN WORK STUDIE



„Klar, Homeoffice können wir nicht bieten. Dafür aber Sinnhaftigkeit und extra viel Wertschätzung für unsere Mitarbeitenden. Es gibt so viele Möglichkeiten, auch im Handwerk und in der Industrie moderne Arbeitskultur zu leben.“

Esther Straub, Geschäftsführerin

Wir gehören zu den besten 146 Unternehmen, die Arbeit lebensnah umsetzen.

Den ganzen Artikel lesen Sie in der Brigitte Juni Ausgabe 13 ab Seite 89.



RÄTSEL

Wie immer gibt's auch in dieser HärleZeit unser HeimatRätsel KNOBELN SIE MIT!

Das ist die Preisfrage: Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts war das Allgäu nicht grün, sondern blau. Bis dahin dominierte der Anbau von Flachs. Erst danach kam die Milchwirtschaft und bescherte unserer Landschaft die grünen Weiden. Aber wer war der Pionier, der maßgeblich für die Verbreitung der Milchkuhe im Allgäu sorgte?

Unter denen, die uns den richtigen Namen dieser Frau oder dieses Herrn 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 31. OKTOBER 2024

Wer weiß es? HEIMAT

WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Hunderte Mails und Postkarten haben uns nach dem letzten HeimatRätsel erreicht. Und über die Hälfte der Teilnehmer haben die richtige Lösung gewusst. Wir fragten nach dem Ort der Kapelle, die auf unserem LandZüngle-Glas abgebildet ist.

Und dieser Ort heißt: Volkertshaus bei Bad Waldsee.

Die folgenden fünf glücklichen Gewinner*innen, die unsere Losfee gezogen hat, dürfen sich auf einen Wirtshaus-Gutschein freuen: Johannes Kieble aus Bergatreute, Tanja Hofacker aus Markdorf, Sandra Freigang aus Argenbühl, Kreszentia Weirather aus Heimertingen und Anton Braun aus Biberach.

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