



Härle Zeit

Geschichten von Hier.
Mit unserem Bier.



Unser Bier braut Clemens Härle

REGIONALER DIREKTBEZUG: PARTNERSCHAFT STATT ROHSTOFFHANDEL
EIN PORTRÄT: BIOHOF BENTELE IN TETTNANG
VERGOLDETER SOMMER MIT UNSEREM APFELGOLD

AUSGABE
JULI 2026



MIT GROSSEM
HEIMATRÄTSEL



Liebe Leserin, lieber Leser,

Regional. Authentisch. Handwerklich. Kaum ein Bieretikett, auf dem nicht mit einem dieser Begriffe geworben wird. Doch aus welcher Region stammen denn dann tatsächlich die Rohstoffe, aus denen die Biere gebraut werden? Was bedeutet authentisch denn wirklich? Und was ist an der Bierherstellung tatsächlich noch handwerklich? Bereits vor fast dreißig Jahren haben wir uns entschieden, diese Begriffe mit Leben zu erfüllen – und unsere Brauerei konsequent danach auszurichten. Regional bedeutet für uns, dass wir alle unsere Rohstoffe ausschließlich aus Oberschwaben, vom Bodensee und aus dem Allgäu beziehen: die Braugerste, den Brauweizen, den Hopfen und auch die Beeren, die Früchte und den Rhabarber für die SeeZüngle-Getränke. Größtenteils sogar in Bio-Qualität. Authentisch heißt: Nicht Großhändler oder Malzfabriken sind unsere Rohstofflieferanten, sondern direkt die Erzeuger selber – das sind fast dreißig Bauern aus unserer Region. Diese profitieren von fairen, oft langjährigen Lieferbeziehungen und freuen sich über die Produkte, die aus ihren wertvollen Erzeugnissen hergestellt werden. Bierbrauen beginnt bei uns nicht erst im Sudhaus, sondern bereits auf dem Acker. Und worin zeigt sich die handwerkliche Brauweise? Vor allem an der langen Zeit der Lagerung und Reifung, die wir allen unseren Bieren gönnen. Nicht ein oder zwei Wochen wie bei den meisten Konzernbrauereien, sondern mehr als einen Monat bei Temperaturen um den Gefrierpunkt – zum Wohle des Geschmacks.

Aus all dem wird klar: Biere aus diesen hochwertigen Rohstoffen, Biere, von denen auch unsere heimischen Landwirte profitieren, Biere, die nicht im Schnelldurchgang hergestellt werden, können nicht für 9,99 Euro pro Kasten im Getränke- oder Lebensmittelmarkt angeboten werden. Sie haben im wahrsten Sinn des Wortes ihren Preis. Und sind dann eben diesen Preis auch wert.

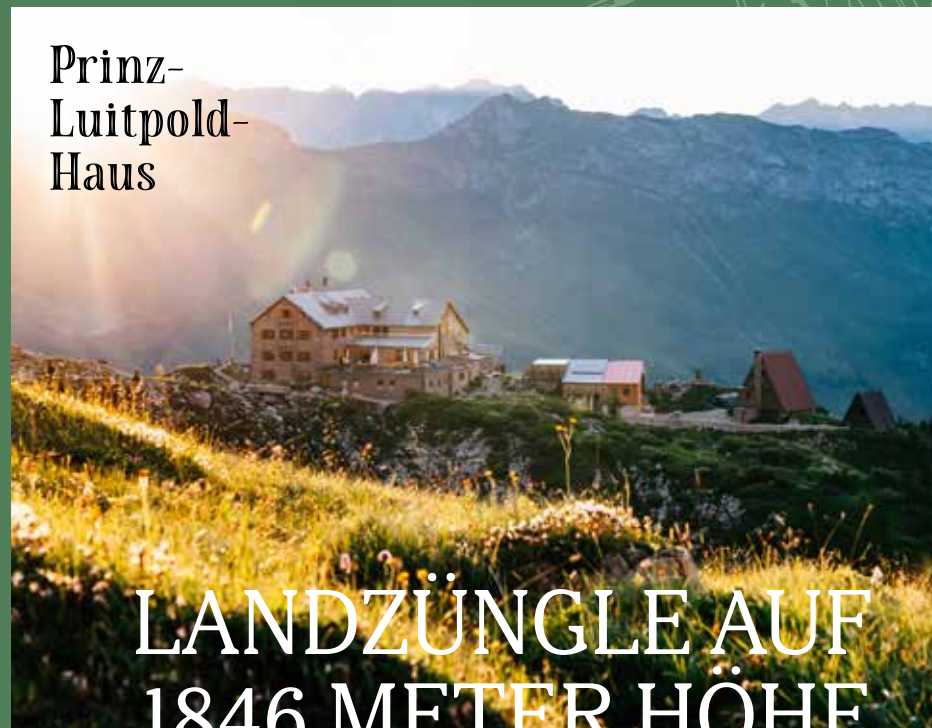
Dies gilt besonders auch für unser neues alkoholfreies Biermischgetränk ApfelGold: regional, authentisch, handwerklich. Alle Rohstoffe für diesen erfrischenden Durstlöcher stammen von hier – das Braugetreide von den Bauern aus Oberschwaben, der Hopfen und der Apfelsaft vom Biohof Bentele in Tettnang. Weder zugesetzter Zucker noch künstliche Grundstoffe aus der Lebensmittelindustrie sorgen für den leckeren, fein säuerlichen Geschmack dieses neuartigen, einfach „paradiesischen“ Getränks, sondern ganz einfach nur das, was uns die Natur in unserer schönen Heimat schenkt.

Haben Sie das neue ApfelGold schon mal probiert? Noch nicht? Dann wir es aber höchste Zeit ...

Esther Straub & Gottfried Härle

Esther Straub & Gottfried Härle

Prinz-Luitpold-Haus



LANDZÜNGLE AUF 1846 METER HÖHE



*Information,
Reservierung,
Weißbeschreibung*



Inmitten der beeindruckenden Bergkulisse der Allgäuer Alpen auf 1.846 Metern Höhe verbindet Christoph Erd Genuss, Regionalität und Umweltschutz auf besondere Weise. Wer sich nicht schon von der idyllischen Landschaft verzaubern lässt, wird spätestens durch die 100 % Bio-Küche begeistert sein: Unter Erds Leitung setzt das Prinz-Luitpold-Haus vor der Kulisse des Hochvogels als erste biozertifizierte Hütte des Deutschen Alpenvereins Maßstäbe in Sachen nachhaltiger Gastronomie – und bereichert zugleich das Netzwerk der Bio-Spitzenköche um einen engagierten Botschafter für gelebte Nachhaltigkeit.

Im Mittelpunkt steht die Verarbeitung ausschließlich ökologisch erzeugter Lebensmittel, bei denen der Erhalt der Natur und das Wohl der Tiere höchste Priorität haben. „Meines Erachtens sollte es Standard sein, dass wir in der Natur auch natürliche Lebensmittel konsumieren“, betont Christoph Erd. Vorrangig bezieht er seine Zutaten von regionalen Partnerbetrieben. Käse, Eier, Fleisch und Brot von Bio-Höfen aus dem Allgäu sorgen für den authentischen Geschmack der Alpen. Und das Bier stammt aus unserer Brauerei: LandZüngle und Clemens Weissbier frisch vom Fass und dann natürlich auch noch unsere alkoholfreie Freie Weisse.

Die konsequent regionale und saisonale Ausrichtung der Küche macht die Logistik auf der Berghütte besonders anspruchsvoll:



Ulli und Christoph Erd

„Kochen war für mich nie bloß Beruf, sondern Ausdruck meiner Überzeugung.“
Christoph Erd

Die Lebensmittel und Biere erreichen die Hütte per Materialseilbahn und werden auf den letzten Metern mit einem Elektro-Dumper transportiert. Manche Zutaten organisiert Erd sogar direkt im Tal – mit viel persönlichem Einsatz. Nachhaltigkeit ist im Prinz-Luitpold-Haus kein Zusatz, sondern gelebtes Grundprinzip. Das zeigt sich nicht nur auf der Speisekarte, sondern im gesamten Betrieb. Das Wasser stammt aus einer nahegelegenen Quelle. Den Strom liefern Solarmodule und zwei kleine Wasserturbinen. Müll wird konsequent vermieden – Gäste nehmen ihre Abfälle wieder mit ins Tal.

Bilder zum Beitrag © Martin Erd Photographer

Bis zu 160 Übernachtungsgäste finden täglich Platz in der Hütte, hinzu kommen im Schnitt rund 50 Tagessgäste. Je nach Wetter und Saison kann die Zahl jedoch stark variieren. Damit der Betrieb reibungslos funktioniert, führen Christoph Erd und seine Frau Ulli das Haus gemeinsam und werden dabei tatkräftig von weiteren Familienmitgliedern unterstützt. Rund 120 Tage im Jahr ist Hüttensaison. In dieser Zeit steht Christoph Erd ein engagiertes Team zur Seite. Einige Mitarbeitende nehmen sogar eine Auszeit von ihrem eigentlichen Beruf, um für mehrere Wochen auf der Hütte mitzuarbeiten. Die Arbeitstage können bis zu 16 Stunden dauern – beginnend mit dem Frühstücksbuffet ab 6:30 Uhr bis zum Abend, an dem das Küchenteam bis zu fünf hausgemachte Hauptgerichte serviert. Die Auswahl reicht von traditionellen Allgäuer Käsespätzle über Geschnetzeltes vom Bio-Rind bis hin zu veganen Gerichten wie einem Kichererbsencurry.

Mit seiner Küche zeigt Spitzenkoch Christoph Erd, dass es für eine nachhaltige und biologische Versorgung keine Grenzen gibt – selbst nicht auf 1.846 Metern Höhe.



WIR SAGEN DANKE

Wir trauern um unseren langjährigen Mitarbeiter Otto Scheerer, der vor wenigen Wochen im Alter von 86 Jahren verstorben ist. Über fünf Jahrzehnte war er ein prägender Teil unserer Familienbrauerei und begleitete als Außendienstmitarbeiter vier Generationen unserer Brauerfamilie. Mit seiner Loyalität, seinem Engagement und seiner herzlichen Art hat er unser Haus nachhaltig geprägt. Wir verlieren nicht nur einen geschätzten Mitarbeiter, sondern einen Menschen, der ein Stück Geschichte unserer Brauerei ist.

Dafür danken wir ihm von Herzen und werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Esther Straub und Gottfried Härle
Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
der Brauerei Clemens Härle



*Neugierig?
Hier einfach das
Projekt verfolgen
und bei der
Sanierungsreise
dabei sein!*



Facebook



Instagram



Bad Waldsee UMBAU IM GASTHAUS ZUM HIRSCHEN

Anfang des Jahres übernahmen wir das Gasthaus zum Hirschen im Zentrum von Bad Waldsee. Derzeit sanieren wir die Wirtschaft im Erdgeschoss, um Elektrik, Brandschutz, Design und und und auf Vordermann zu bringen. Wir freuen uns riesig, die Familie Szkrawan, die bislang die Traube in Frauenzell bewirtschaftet, als neue Pächter für den Hirschen gewinnen zu können. Während die Wirtschaft zu Ende des Sommers wieder öffnen wird, werden in den beiden oberen Stockwerken Hotelzimmer entstehen.



Anlagenbau, Tankreinigung und vieles mehr FORTBILDUNG IN KOOPERATION

Spannende Tage für unsere Brauerinnen und Brauer: mit etwa 30 anderen Brauerinnen und Brauern aus der Kooperation „Die Brauer mit Leib und Seele“ besuchten sie die Firmen Kieselmann und Rieger Behälterbau. Betriebsführungen ermöglichten einen Blick hinter die Kulissen der beiden Unternehmen und Präsentationen ließen Themen vertieft diskutieren. Denn Tanks und deren Hygiene begegnen unseren Brauern täglich. Natürlich kamen auch Biergenuss und Spaß nicht zu kurz – und die Übernachtung in Baumhäusern war einmalig.

Regionalität – Anspruch und Wirklichkeit

Viele Brauereien werben heute mit regionalen Rohstoffen. Oft bleibt allerdings unklar, was genau dahintersteckt. Für uns bedeutet Regionalität viel mehr als kurze Transportwege oder eine Herkunftsangabe auf dem Etikett. Wir gehen einen Weg, den nur wenige Brauereien so konsequent verfolgen: Wir beziehen unsere wichtigsten Rohstoffe von Landwirtinnen und Landwirten aus unserer Region. Gerste, Weizen, Hopfen und auch die Früchte für unsere SeeZüngle wachsen auf Feldern und in Obstgärten im Allgäu und in Oberschwaben. Und das oft sogar in Bio-Qualität. Wir kennen die Menschen auf den Höfen persönlich. Wir wissen genau, auf welchen Feldern unsere Braugerste wächst und wo unser Hopfen geerntet wird. Diese authentische Nähe schafft Vertrauen und gelebte Transparenz. „Regionalität bedeutet für uns nicht nur räumliche Nähe“, sagt dazu Esther Straub. „Wir wollen ganz genau wissen, wo unsere Rohstoffe herkommen, wie sie angebaut werden und mit welchen Menschen wir zusammenarbeiten. Diese direkten Beziehungen sind ein wichtiger Teil unserer Verantwortung als Familienbrauerei.“

PLANUNG IM JAHRESRHYTHMUS DER NATUR

Diese engen Verknüpfungen bringen allerdings auch besondere Herausforderungen mit sich. Denn Landwirtschaft funktioniert in Jahreszyklen. Unsere Partner ernten einmal im Jahr. Die geerntete Menge muss bis zur nächsten Ernte reichen. Deshalb planen wir gemeinsam langfristig und stimmen uns jedes Jahr mit unseren Landwirten ab: Welche Sorten werden angebaut? Wie groß sind die Flächen? Und welche Mengen werden wir voraussichtlich benötigen? Dabei gehen wir bewusst einen ungewöhnlichen Weg und vereinbaren mit unseren Landwirten nicht einfach eine feste Liefermenge. Stattdessen legen wir fest, auf wie viel Hektar sie für uns anbauen. Wie groß die tatsächliche Ernte am Ende ausfällt, ent-

scheidet die Natur, also das Wetter, der Boden und der Vegetationsverlauf. Das Risiko für schwankende Erntemengen tragen damit wir als Brauerei und nicht unsere Partnerbetriebe.

PARTNERSCHAFT STATT ROHSTOFFHANDEL

Für uns ist diese Form der Zusammenarbeit eine bewusste Entscheidung. Denn sie schafft echte Partnerschaften statt anonymer Rohstoffbeziehungen. Unsere Landwirte erhalten feste, direkte Verträge und verlässliche Abnahmepreise. Das gibt ihnen Planungssicherheit und stärkt die landwirtschaftlichen Betriebe in unserer Region – kleine ebenso wie größere. Gleichzeitig können wir gemeinsam über die Anbauqualität, die Sortenwahl und nachhaltige Bewirtschaftung sprechen. Viele unserer Rohstoffe entstehen in bester Bio-Qualität. „Direkte Partnerschaften mit unseren Landwirten bedeuten für uns mehr Aufwand und manchmal auch mehr Risiko“, sagt Gottfried Härle. „Aber sie sorgen dafür, dass Wertschöpfung in der Region bleibt – und dass wir genau wissen, wo unsere Rohstoffe wachsen.“

Das Klima profitiert, denn die Transportwege bleiben kurz und Ressourcen werden geschont. Und die Region wird gestärkt, denn das Geld bleibt im Wirtschaftskreislauf vor Ort und fließt nicht ab. Jeder Sud trägt dazu bei, Arbeitsplätze in Landwirtschaft, Handwerk und Logistik zu sichern. Gleichzeitig gestalten wir gemeinsam mit unseren Partnern eine Landwirtschaft, die langfristig in unserer Region Bestand haben kann. Für uns ist Regionalität deshalb kein Trend und kein schmückendes Etikett, sondern wesentlicher Teil unserer Verantwortung. Seit fünf Generationen ist unsere Brauerei in Leutkirch verwurzelt. Und genauso konsequent wie wir bis heute unsere Biere brauen, gestalten wir auch den Weg unserer Zutaten. Vom Acker bis ins Glas – direkt aus der Region.

UNSER BIER KOMMT VON HIER



Signaringen

Riedlingen

Ehingen

Senden



Krumbach



Mindelheim



Berkheim



Memming

Bad Wurzach



Bad Saulgau

Pfullendorf



Ravensburg



Markdorf



Tettnang



Lindau

10 Liter Fass

Frisch gezapfter Genuss im handlichen Format!

Dieses 10-Liter-Anstichfass ist perfekt für jede private Feier oder aber auch für gastronomische Betriebe, die bei wenigen Öffnungstagen nicht auf klassisches Fassbier verzichten möchten. Einfach kühlen, anzapfen und Härle-Brauqualität erleben.

Das kleine Anstichfass kann über einen KEG-Anstich oder über eine bayerische Zapfgarnitur angezapft werden. Diese kann direkt dazu bestellt werden. Gefüllt wird unser kleines Anstichfass mit unserem Lager Hell oder mit unserem LandZüngle, welches grundsätzlich nur in Fässer abgefüllt wird.

Das bedeutet Direktbezug bei uns

→ Anbau in unserer Region:

Gerste, Weizen, Hopfen und Früchte stammen von landwirtschaftlichen Betrieben aus dem Allgäu und aus Oberschwaben – viele davon in Bio-Qualität.

→ Direkte Verträge mit Landwirten:

Wir arbeiten ohne Zwischenhändler und vereinbaren feste Partnerschaften mit den landwirtschaftlichen Betrieben.

→ Anbaufläche statt Liefermenge:

Wir legen gemeinsam fest, auf wie viel Hektar für uns angebaut wird. Wie groß die Ernte am Ende ausfällt, entscheidet die Natur – das Risiko tragen wir als Brauerei.

→ Wertschöpfung bleibt in der Region:

Faire Preise, kurze Wege und langfristige Zusammenarbeit stärken Landwirtschaft und Wirtschaft vor Ort.

1	Stefan Fehr	
2	Thomas Kirchmaier	
3	Peter Wiedemann	
4	Friedrich Bichler	
5	Bernd und Maria Majer	
6	Biohof Bentele	
7	Obsthof Stefan Büchele	
8	Öko-Obst Blank	
9	Bioobst Markus Köberle	
10	Bioobsthof Glocker	
11	Biohof Sailer	
12	Zußdorfer Biohof	
13	Hartwig Roth	
14	Hochstetterhof, Heinrich Baur	
15	Bauernhof Schad	
16	Gabi Uhrbein	
17	Vitalhof, Christoph Glaser	
18	Biohof Oberschwaben, David Weber	
19	Biolandhof, Achim Faller	
20	Anton Ziesel	
21	Karl-Josef Bader	
22	Thomas Guter	
23	Erich Wenger	
24	Karl-Otto Neubrand	
25	Lorenzhof, Richard Gasse	
26	Leibertinger Biohöfe, Lothar Braun-Keller	
27	Christoph Rittler	



Vier Generationen – ein erfolgreiches Konzept DER BIOHOF BENTELE

Eingebettet in die sanft geschwungene Landschaft des Argentals liegt der Biohof Bentele in Wellmutsweiler bei Tettang zwischen Obstwiesen, Hopfengärten und kleinen Waldstücken. Auf den ersten Blick scheint es hier frühmorgens noch ruhig zu sein, aber in der Sortierhalle laufen bereits die Bänder und gut gelaunte Menschen prüfen duftende Äpfel und legen sie in Kisten. Die Bio-Äpfel vom Bodensee sind gefragt, und so wird heute eine Bestellung für den Großhandel verpackt.

PIONIERS SEIT DEN 1980ER-JAHREN

Der Hof ist bereits seit über 200 Jahren im Besitz der Familie. Ein kostbares Erbe, das für die kommenden Generationen bewahrt werden soll. Schon 1984 stellte Peter Bentele den Betrieb auf Demeter-Anbau um – zu einer Zeit, als ökologischer Landbau noch die Ausnahme war. Gerade im anspruchsvollen Sonderkulturanbau mit Äpfeln und Hopfen ein mutiger Schritt: Bentele war der erste Hopfenbetrieb in Deutschland, der dieses Wagnis einging und noch bis vor wenigen Jahren auch der einzige im Tettanger Anbaubereich. Sohn Johannes Bentele führt heute den Hof gemeinsam mit seiner Frau Kerstin. Das Paar hat drei Kinder: Max und Jule besuchen noch die Schule. Mia hat bereits ihre Ausbildung zur Gärtnermeisterin in der Fachrichtung Obstbau abgeschlossen: „Mir war immer klar, dass ich hier arbeiten möchte“, sagt sie. Vor wenigen Wochen kam ihr Sohn zur Welt, sodass jetzt vier Generationen auf dem Hof zu Hause sind. Bewirtschaftet werden 24 Hektar Äpfel und 16 Hektar Hopfen. Die Eltern von Johannes Bentele sind zwar inzwischen in Rente, arbeiten aber bei Bedarf nach wie vor mit. Vor allem während der Saison ist viel zu tun und jede helfende Hand wird gebraucht.

„Der Klimawandel trifft die Landwirtschaft ganz unmittelbar: Wir tun deshalb alles, um diesen Prozess aufzuhalten und uns gleichzeitig an Veränderungen anzupassen.“

Johannes Bentele

MUT ZUR INNOVATION

Johannes Bentele ist nicht nur der Betriebsleiter, sondern tüftelt als studierter Gartenbau-Ingenieur auch

Innovationen selbst aus. So hat er eine Möglichkeit gefunden, nicht nur die Apfelreihen mit Hagelnetzen zu schützen, sondern auch den Hopfen. „Das ist wesentlich komplizierter, weil die Netze viel weiter oben angebracht sein müssen“, erklärt er. Doch der Aufwand lohnt sich: „Inzwischen haben wir rund sechs Hektar Hopfen unter den Netzen. Sie schützen vor Hagel und damit auch vor Krankheiten, die sich durch Hagelschäden leichter ausbreiten können. An heißen Sommertagen spenden sie außerdem Schatten, sodass die Blätter nicht so leicht verbrennen.“ Vor sechs Jahren haben Benteles einen Weiher angelegt, in dem Regenwasser gesammelt wird. Mit diesem Wasser kann der Hopfen bei Bedarf per Tropfbewässerung unterstützt werden, denn der kiesige und sandige Boden im Argental trocknet schnell aus. Im zeitigen Frühjahr schützt das Wasser aus dem Weiher außerdem die Apfelblüten, die dank Frostschuttberegnung unter einer Eisschicht vor dem Erfrieren sicher sind. Wie wichtig das sein kann haben sie 2017 erlebt: Ein später Frost hatte damals rund 85 Prozent der Apfelblüten vernichtet.

ÖKOLOGIE UND TECHNIK SINNVOLL VERBINDEN

Entscheidend für den Erfolg des Bio-Hofes ist die durchdachte Kombination unterschiedlicher Ansätze. Einerseits wird zum Beispiel mit drei Kilometern Hecken, 100 Kilometern Blühstreifen und traditionellen Mitteln wie Molke statt chemischer Pestizide für Artenvielfalt und ein gesundes Gleichgewicht beim Anbau gesorgt. Andererseits zeichnen modernste Einrichtungen wie die neue Hopfentrocknung mit dem deutschlandweit ersten Holzturm und einer Wärmerückgewinnungsanlage den Hof aus. Im Jahr 2023 erhielten Benteles den Förderpreis für die „Besten

Bio-Betriebskonzepte Baden-Württembergs“ in der Kategorie Pflanzenbau. Gelobt wurde dabei vor allem der Vorbildcharakter für die Branche. Regelmäßig kommen ganze Busladungen interessierter Fachbesucher, auch aus dem Ausland, nach Wellmutsweiler, um sich über den Bioanbau auf diesem hohen Niveau zu informieren. Schon jetzt produziert die Photovoltaikanlage auf den Dächern den gesamten Strom, den der Hof verbraucht. Auch der elektrisch betriebene Fuhrpark wird damit geladen. Die Abwärme aus dem Lager wird seit 1994 über eine Wärmerückgewinnung genutzt. In der neuen Hopfentrocknung trägt die Wärmerückgewinnung dazu bei, den energieintensiven Prozess mit nur der Hälfte des bisherigen Energiebedarfs zu bewältigen. Um vollständig energieautark zu sein, fehlt jetzt nur noch eine geeignete Möglichkeit, überschüssigen Strom zu speichern. Wie das gelingen kann, tüftelt Johannes Bentele derzeit zusammen mit Experten aus.

FAIRE PREISE FÜR ÖKOLOGISCHE PRODUKTE

Damit Bio-Anbau funktionieren kann, braucht es Abnehmer für die so erzeugten Produkte. Menschen, denen der Schutz der Natur am Herzen liegt und die bereit sind, das große Engagement der Bio-Landwirte zu honorieren. Johannes Bentele schätzt, dass er gegenüber dem konventionellen Anbau pro Hektar Bio-Anbaufläche zwischen 100 und 200 Stunden Mehrarbeit investiert. Unsere Brauerei bezieht schon lange den gesamten Bio-Hopfen von Benteles. Keine Frage, dass wir jetzt auch die Äpfel für unser neues ApfelGold hier einkaufen. Aus Bio-Anbau. Mit kurzen Transportwegen. Und von einer Familie, deren Engagement für unsere Region perfekt zu unseren eigenen Werten passt.



Geschichten von Hier

BRAUKUNST TRIFFT OBSTGARTEN

Manchmal entstehen die besten Ideen dort, wo Tradition und Neugier zusammenkommen. Und genau so ist unser ApfelGold entstanden, unser neues alkoholfreies Biermischgetränk, das seit April auf dem Markt ist. Nach Freies Gold (2024) und Freie Weisse (2025) ist es schon das dritte alkoholfreie Bier aus unserer Brauerei: Alkoholfreie Biere sind im Trend und werden immer beliebter. Kein Wunder, wenn sie so gut schmecken, wie unsere drei Neuzugänge.

FRUCHTIGE IDEE AUS DER BRAUEREI

Mit unserem ApfelGold gehen wir sogar noch einen Schritt weiter: Hier trifft klassische Bier-Braukunst auf die saftige Frische heimischer Bio-Äpfel und Birnen. Das Ergebnis ist ein naturtrübes, fruchtiges und besonders erfrischendes Getränk, das Lust auf den nächsten Schluck macht. ApfelGold ist aber nicht einfach ein klassisches Radler. Unser alkoholfreies Bier wird mit Apfel- und Birnensaft veredelt – eine Kombination, die uns von Anfang an überzeugt hat. Schon während der Entwicklung haben wir verschiedenste Säfte getestet. Schnell war klar: Apfel und Birne harmonieren perfekt mit unserem Bier. Fruchtig, leicht und unglaublich erfrischend.

NATÜRLICH. EHRlich. OHNE SCHNICKSCHNACK.

Besonders wichtig ist uns die Natürlichkeit: ApfelGold wird ausschließlich aus natürlichen Zutaten gemacht – ohne Aromen, ohne Extrakte, ohne synthetische Zusatzstoffe – und ganz ohne zugesetzten



Zucker. Damit denken wir das Reinheitsgebot ein Stück weiter: Bei uns dürfen neben Hopfen und Malz jetzt eben auch Äpfel und Birnen mitspielen, pur und unverwechselbar.

AUS DER REGION INS GLAS

Natürlich stammen alle Zutaten aus der Region: Unser Braugetreide kommt von Biohöfen aus Oberschwaben, Hopfen und Äpfel von der Familie Bentele aus Wellmutsweiler. Alle Rohstoffe sind Bioland- und Bio-BW-zertifiziert. Ergänzt wird kristallklares Wasser aus den Quellen der Adelegg – fertig. Mehr Region passt nicht ins Glas.

GEMEINSAM PROBIERT – GEMEINSAM BEGEISTERT

Damit das ApfelGold so schmeckt, wie wir es uns vorgestellt haben, haben wir viel probiert, verkostet und feinjustiert. Und bevor es in die Produktion ging, durfte erstmal die gesamte Belegschaft probieren. Das Urteil war ganz eindeutig: ApfelGold ist unglaublich lecker, wunderbar fruchtig und die perfekte Erfrischung.

Abgefüllt wird ApfelGold in handliche 0,33-Liter-Flaschen. Mit weniger als 0,3 Volumenprozent Alkohol ist es alkoholfrei und damit der perfekte Begleiter für viele Momente: nach dem Sport, in der Mittagspause, beim Feierabend auf der Terrasse oder einfach zwischendurch. Am besten genießt man ApfelGold gut gekühlt – fruchtig, frisch und einfach härlich.



„Es schmeckt sehr erfrischend. Ich finde es überragend.“
Rene M.

„Habe eine Flasche probiert und jetzt muss ein Kasten davon her! Super lecker.“
Laura S.

„Interessantes Bier, mal was anderes, gerne weiter so!“
Michael G.

„Finde das Härle ApfelGold richtig lecker – nicht so bapig wie ein Radler oder andere hippe Biermisch-Erfindungen; und nicht so simpel wie all die anderen alkoholfreien Sprudel und Limos – einfach ein mega spannend erfrischendes Sommergetränk. Ich freu mich sehr darüber.“
Carina A.

„Als wir ApfelGold zum ersten Mal gemeinsam verkostet haben, war sofort klar: Das ist etwas Besonderes.“

Diese Frische, die natürliche Fruchtigkeit – das schmeckt nach unserer Region und macht Lust auf den nächsten Schluck.“

*Esther Straub,
Geschäftsführerin*

„Spritzig? Ja. Frech? Sehr. Härlich? Auf jeden Fall. Reifer Apfel, eine feine Birnennote, dahinter das Malz – naturtrüb, spritzig und angenehm trocken im Abgang, ohne Limo-Süße. Für mich die ehrlichere Alternative zum klassischen Radler.“
Florian K.

Mit unserem Bier.





**FEIERT
MIT UNS!**
8. BIS 16. AUGUST
in Kempten

*Reservierung,
Programm
und mehr*



ALLGÄUER  FESTWOCHE

RÄTSEL

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

Dieses Mal geht es um eine ganz besondere Käsesorte: Es handelt sich um einen halbfesten Schnittkäse, der 1874 in Wertach im Allgäu erfunden wurde. Er gilt als der erste patentierte Käse der Welt und hat einen stark pikanten bis scharfen, salzigen Geschmack. Nun die Frage: wie heißt dieser Käse? Und welche Organisation hat ihn zum „Arche-Passagier“ ernannt?

Unter denen, die uns den Namen dieses Käses und der Organisation 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 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 Tüftler aus Oberschwaben, der mit seinem Luftfahrrad „gemächlich von Ortschaft zu Ortschaft schweben“ wollte. Hier ist die richtige Lösung: Es war Gustav Mesmer, der „Ikarus vom Lautertal“.

Die folgenden fünf glücklichen Gewinner, die unsere Losfee gezogen hat, dürfen sich auf einen Wirtshaus-Gutschein freuen: Rüdiger Wagner aus Bad Waldsee, Hildegart Schmid aus Ochsenhausen, Christian Berchtold aus Ravensburg, Gisela Schlenzig aus Markdorf und Michael Meier aus Memmingen.

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

