

JULI 2023



Unser Bier braut Clemens Härle

AUDIENZ BEI DER BIERKÖNIGIN
SCHON GESEHEN? UNSER NEUER E-LKW
GROSSER SEEZÜNGLE-MALWETTBEWERB 2023

Härle Zeit



Titelbild von Helena Weilandt, 6 Jahre, Gewinnerin Seezüngle-Malwettbewerb 2023



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

darüber haben wir uns mächtig gefreut: am 25. Mai wurde unsere Brauerin Mona Sommer im Münchner Löwenbräukeller zur neuen bayerischen Bierkönigin gewählt. Vor über 500 geladenen Gästen – darunter auch der bayerische Ministerpräsident Markus Söder – überzeugte sie nicht nur die Jury mit ihrem Fachwissen, sondern begeisterte auch das Publikum mit ihrem natürlichen Charme und ihrer sympathischen Ausstrahlung. Mona ist die erste Bierkönigin aus dem Allgäu. Seit Januar arbeitet sie als engagierte Brauerin in unserer Brauerei, nachdem sie zuvor in unserer Nachbarbrauerei Stolz in Isny ihre Ausbildung mit großem Erfolg absolviert hat. Nun sind wir gespannt auf die vielen Erlebnisse und Begegnungen, von denen uns Mona als Bierkönigin in den nächsten Monaten berichten wird.

Doch die Wahl von Mona Sommer ist nicht die einzige freudige Nachricht aus unserer Brauerei in diesem Jahr. Zahlreiche Gastronomen, Kulturzentren und Biergärten haben sich in den letzten

Monaten zu einer Zusammenarbeit mit uns entschlossen. Besonders am Bodensee ist es gelungen, spannende neue Kunden zu gewinnen: seit April dürfen wir das Restaurant im Zeppelin-Museum in Friedrichshafen mit unseren Bieren beliefern, kurz danach folgte der traditionsreiche Platanengarten am Seeufer. Auf der Mole in Radolfzell entstand im letzten Jahr ein modernes Restaurant mit einem großen, herrlich gelegenen Biergarten. Auch dort gibt es unsere Biere und SeeZüngle-Getränke. Und die Betreiber des Kulturladens in Konstanz, eine der bekanntesten Club-Locations in der Unistadt haben sich ebenso für unsere Brauerei entschieden wie das Kulturhaus Caserne in Friedrichshafen, einem Ort der Begegnung von Generationen und Kulturen und einem hoch interessanten Kulturangebot. Kleinkunst, Live-Musik, Theater, Literatur, Kabarett – und noch viel mehr gibt es im neuen Kulturquartier in der Allgäuhalle in Kempten zu erleben, das von einem engagierten Team Allgäuer Kulturschaffender aufgebaut und betrieben wird. „Eine Halle für Alle“ soll es werden – und besonders freut es uns natürlich, dass auch dort unsere Biere ausgeschenkt werden. Und dann natürlich noch der Biergarten „Liederkrantz“ in der Friedrichsau

in Ulm: dieses beliebte, traditionsreiche Ausflugsziel in der Donaustadt wurde von mehreren jungen Kulturbegeisterten zu neuem Leben erweckt und wird seit der Eröffnung Ende Mai von vielen Ulmerinnen und Ulmern neu entdeckt, bei einer Feinen Weissen oder einem Lager Hell. Eines konnten wir in den Gesprächen mit diesen vielen neuen Gastronomen und Kulturveranstaltern immer wieder feststellen: es ist nicht nur unsere Qualitätsphilosophie und unsere Biervielfalt, die unsere neuen Geschäftspartner überzeugte, sondern vor allem auch unser konsequentes, regional und ökologisch ausgerichtetes Unternehmenskonzept. Und daran werden wir auch in wirtschaftlich nicht ganz einfachen Zeiten unbedingt festhalten.

Esther Straub und Gottfried Härle

Messe

SLOW FOOD IN STUTTGART



Hier geht es um genussvolles Essen & Trinken, sorgfältige Zubereitung und vor allem um Produkte aus der

Region: Unter dem Begriff Slow Food werden Lebensmittel mit authentischem Charakter verstanden, die traditionell hergestellt werden. Die Slow Food Bewegung hat sich zum Ziel gesetzt,

Ernährung auf fairen Beziehungen aufzubauen, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit zu fördern und allen Menschen ein Leben in Würde zu ermöglichen. Als globales Netzwerk setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen ein. Damit passt die Initiative zu unseren eigenen Werten und so waren wir im April auf der Messe Slow Food in Stuttgart mit einigen unserer Biere und unseren SeeZüngle vertreten. Weil insbesondere letztere unserem Bundesminister für Landwirtschaft und Ernährung, Cem Özdemir, sehr gut schmecken, hat er es sich nicht nehmen lassen, uns an unserem Stand zu besuchen.

BMWK-Nachfolgebörse „next“ GELUNGENE ÜBERGABE INSPIRIERT



Jährlich suchen über 30.000 Unternehmen eine neue Chefin oder einen neuen Chef – lässt sich keine geeignete Person finden, wird der Betrieb meist verkauft oder geschlossen. Umso wichtiger, sich frühzeitig mit dem Thema auseinanderzusetzen: Im Schnitt vergehen fünf Jahre, bis die Nachfolge erfolgreich geregelt werden kann. Deshalb hat das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz die Plattform „next change“ ins Leben gerufen. Über diese Plattform sollen Inhaberinnen und Inhaber von Unternehmen mit

Existenzgründerinnen und -gründern zusammengebracht werden und so mehr Nachfolge entstehen – wichtig auch für die Zukunft der Mitarbeitenden und der externen Partner des Unternehmens. Weil es bei der Nachfolgeregelung aber nicht nur ums Geschäft geht, sondern auch um Emotionen, sollten sich alle Beteiligten Zeit für die psychologischen und sozialen Aspekte nehmen können. Unsere Brauerei geht rund um das Thema Nachfolge neue Wege und wir dürfen jetzt als gelungenes Beispiel andere Unternehmerinnen und Unternehmer zu ganz individuellen Nachfolgeregelungen inspirieren.

handeln
statt
jammern



Anke Engelke und Bjarne Mädel waren bei uns zum Dreh in Leutkirch: Im Rahmen der sechsteiligen Serie „Wir können auch anders“ besuchten die beiden deutschen Schauspieler Menschen, die anpacken. Unter dem Motto „Wir können auch anders“ machen diese Menschen positive Veränderungen möglich und handeln, statt zu jammern. Engelke und Mädel wollten von ihnen wissen, warum sich gute Ideen oft nicht durchsetzen können und was sich an unserem Wirtschaftssystem ändern müsste, um das Klima besser zu schützen. Auf unsere Brauerei sind sie aufmerksam geworden, weil es bei uns das erste klimaneutral gebraute Bier in

ARD-Serie WIR KÖNNEN AUCH ANDERS

Deutschland gibt – klar, dass sie das probieren wollten. Natürlich haben wir den beiden auch die Brauerei gezeigt. Wir haben erzählt, was genau wir anders machen, welchen Wert wir auf Rohstoffe aus der Region und die enge Kooperation mit unseren Lieferanten legen. Und, dass bei uns viel Strom vom Dach und die Heizenergie aus den heimischen Wäldern kommt.

Die Folge sechs mit dem Titel „Wirtschaft mal anders“ findet sich in der ARD-Mediathek.

Gratulation

WEITERE AUSBILDERIN



Herzlichen Glückwunsch an unsere Brauerin Isabell Heßler, die vor kurzem ihre Prüfung für die Ausbildereignung bestanden

hat! Das Berufsbildungsgesetz schreibt die persönliche und fachliche Eignung von Ausbilderinnen und Ausbildern vor. Mit der Ausbildereignungsprüfung lässt sich die berufs- und arbeitspädagogische Eignung im Rahmen einer schriftlichen und praktischen Prüfung nachweisen. Die Ausbildung unserer Nachwuchskräfte liegt uns sehr am Herzen – und so freuen wir uns, dass Isabell Heßler unseren Braumeister Daniel Hefele und seinen Stellvertreter Clemens Hartl künftig als Ausbilderin unterstützen wird: Wir haben drei Auszubildende im Beruf Brauer und Mälzer und eine Auszubildende zur Bürokauffrau.

Bio Natur Radler

von Clemens Härle



Vor ziemlich genau 20 Jahren entstand in unserem Sudhaus unser erstes Biobier: das inzwischen fast schon legendäre „LandZüngle“. Damals standen Biobiere noch nicht in bestem Ruf. Und so trauten wir uns nicht, auf dem Glaskrug fürs „LandZüngle“ das sechseckige Biosiegel abzubilden. Etiketten gab's und gibt's sowieso keine, da „LandZüngle“ als reines Wirtshausbier nur in Fässer und nicht in Flaschen abgefüllt wird. Zwischenzeitlich haben Biobiere sich als hochwertige Qualitätsbiere etabliert. Und so haben wir unser Bio-Sortiment in den letzten 15 Jahren kontinuierlich erweitert: auf das „LandZüngle“ folgte bald das süffig-würzige „Fidelio“, wenige Jahre später dann unser „Clemens Weissbier“ nach altbayerischer Brauart. Vor sieben Jahren brauten wir als erste

Brauerei im Allgäu und in Oberschwaben wieder ein traditionelles helles Lagerbier, unfiltriert und natürlich in Bio-Qualität. Es hat sich in kürzester Zeit zu unserer beliebtesten Flaschenbiersorte entwickelt. Und im Jahr 2020 haben wir uns entschlossen, unser Härle-Pils auf biologische Rohstoffe umzustellen und naturtrüb, also ohne Filtration in Fässer und Flaschen zu füllen: sehr zum Gefallen vieler Freunde der etwas herberen Biere, wie die steigenden Absatzzahlen zeigen. Nun kommen wir einem Wunsch nach, der in den letzten Jahren immer wieder an uns herangetragen wurde: ein Radler in Bio-Qualität. So gibt es seit wenigen Monaten Härle Bio-NaturRadler, hergestellt aus Lager Hell, etwas Bio-Zucker und einem Fruchtsaftgetränk aus Bio-Zitronen. Sein Geschmack:

erfrischend und fruchtig, feinsäuerlich und nicht zu süß. Natürlich stammen auch bei unserem Bio NaturRadler die Gerste und der Hopfen von Bio-Landwirten aus unserer Region Allgäu-Oberschwaben. Abgefüllt wird Bio NaturRadler in grüne Mehrwegflaschen im 11-er Kasten aus Recycling-Kunststoff, die Etiketten stammen zu 100% aus Altpapier.

Und das Besondere: pro Flasche spenden wir 5 Cent an das sozial-ökologische Frauenprojekt KUFUMBA in Uganda, das von Ursel Maurer-Härle initiiert wurde und viel zur Verbesserung der Lebenssituation in dem Dorf Buganga beiträgt. Weitere Informationen unter www.kufumba.de.

e sonnenstromer

Seit Anfang Juni ist unser LKW-Fuhrpark von elf auf zwölf Fahrzeuge gewachsen: Neu dazugekommen ist der Sonnenstromer – unser erster vollelektrischer LKW. Damit verursachen wir keine Emissionen und reduzieren Verkehrslärm. Zur geringen Umweltbelastung trägt ebenfalls bei, dass wir den Sonnenstromer konsequent mit Ökostrom aus erneuerbaren Energiequellen aufladen.

Der Volvo FE 42 Electric stammt aus der ersten Serie, die Volvo für den deutschen Markt produziert hat. Als wir das Fahrzeug im Herbst 2021 bestellt haben, gab es noch keine große Auswahl auf dem Markt für elektrisch betriebene Lastwagen: Volvo war der einzige Hersteller, der E-LKW in dieser Größenklasse als Serienfahrzeuge überhaupt anbot. Die Anschaffung des Sonnenstromers war nur dank einer substantiellen staatlichen Förderung möglich. Jetzt steht er nagelneu bei uns im Hof – zumindest über Nacht zum Aufladen. „Es wird wohl nicht ganz einfach werden

zu entscheiden, welcher Fahrer nun an welchem Tag mit dem neuen Sonnenstromer fahren darf“, sagt Fuhrparkleiter Thorsten Völk schmunzelnd. Denn die Fahrer sind begeistert vom hohen Bedienkomfort, dem geräuscharmen sowie vibrations- und stoßfreien Fahren. Das entspanntere Fahrerlebnis überzeugt ebenso, wie die Reichweite von rund 250 Kilometern, die für die Versorgung der Kunden in unserer Region völlig ausreichend ist. Die Ladezeit des Fahrzeugs liegt bei acht Stunden – optimal, um das Fahrzeug während der Standzeit in der Nacht mit ökologisch erzeugtem Strom zu betanken. Am nächsten Morgen ist der LKW wieder einsatzbereit. Übrigens: Laut einer Untersuchung des statistischen Amtes der Europäischen Union legen rund 45 Prozent der Waren, die heute in Europa transportiert werden, Strecken unter 300 Kilometer zurück. Der Umstieg auf den Transport mit elektrisch angetriebenen LKW muss also nicht an vorschnellen Reichweiten-Argumenten scheitern.

VORREITER BEIM KLIMAFREUNDLICHEN TRANSPORT

Wir sind bundesweit eine der ersten Brauereien, die einen vollelektrischen LKW einsetzt. Der Sonnenstromer ergänzt damit unseren Elektro-Fuhrpark, der bereits vier PKW umfasst. Diese Autos werden vom Außendienst und als Servicefahrzeuge

KLIMAFREUNDLICHE LIEFERUNGEN SONNE IM TANK

genutzt. „Der neue Elektro-LKW entspricht unserer langjährigen Philosophie, bei ökologisch innovativen Investitionen immer bei den Ersten dabei zu sein. Ob die Installation unserer ersten großen Solaranlage vor fast 23 Jahren, ob der Bau unserer Holzhackschnitzelanlage im Jahr 2008 oder die Nutzung von Etiketten aus Altpapier – gerne gehören wir immer zu den Pionieren“, sagen die Geschäftsführer Esther Straub und Gottfried Härle. Langfristig ist das Ziel die Umstellung des gesamten Fuhrparks, um den Vertrieb klimaneutral zu gestalten. Der zweite, etwas kleinere LKW für den Heimdienst ist bereits bestellt. Schon heute kompensieren wir die Emissionen unserer Dieselfahrzeuge über die gemeinnützige Organisation Atmosfair. Dazu berechnen wir den CO₂-Ausstoß, der durch den Transport unserer Produkte entsteht und bezahlen pro Tonne Kohlendioxid eine Ausgleichszahlung in Höhe von 23 Euro. Jährlich sind dies dann fast 10.000 Euro. Mit diesem Geld fördert die Organisation Projekte in Entwicklungsländern, die den globalen CO₂-Ausstoß verringern. Weil es aber besser ist, wenn CO₂ gar nicht erst entsteht, soll unser Fuhrpark nach und nach auf alternative Antriebe umgestellt werden.

Die technischen Details des Sonnenstromers

Fahrzeugtyp: Volvo FE 42 Electric
 Gesamtgewicht: 19 Tonnen
 Nutzlast: 7,6 Tonnen
 Reichweite: rund 250 Kilometer
 Leistung: 306 PS, 850 Nm
 Batteriespeicher: 265 kWh
 Ladezeit: 8 Stunden



#diegrünebrauerei

UNSERE BRAUERIN MONA SOMMER

AUDIENZ BEI DER BIERKÖNIGIN



Statt Dirndl, Charivari und Krone trägt sie heute die Härle-grüne Arbeitshose und T-Shirt: Mona Sommer ist seit dem 25. Mai frisch gekrönte Bayerische Bierkönigin. Bei schönstem Sonnenschein berichtet sie im Biergarten unseres Brauereigasthof Mohren vor Beginn ihrer Schicht vom aufregenden Finale in München und ihren Anliegen als neu gekrönte Botschafterin für bewussten Biergenuss.

und möchte Brauerin werden: „Dann habe ich aber in der Nähe keinen Ausbildungsplatz gefunden und bin erstmal Elektronikerin geworden – das kann ich auch im Alltag immer brauchen“, meint sie pragmatisch. Doch der Wunsch, Brauerin zu werden, bleibt und so macht Mona bei der Brauerei stolz in Isny ihre Ausbildung. Seit Anfang des Jahres ist die Gesellin nun bei uns im Betrieb: „Die Bierherstellung finde ich

passt sie nicht in typische Mädchenklischees, winkt aber lachend ab: „Meine Hobbies sind doch ganz normal: In die Berge gehen, Skifahren, Radeln – ich mache einfach, was mir Spaß macht!“ Unkompliziert und spontan lebt Mona grundsätzlich – für das Amt der Bayerischen Bierkönigin hat sie erst kurz vor dem Bewerbungsschluss ihre Anmeldung eingereicht.

SPANNENDE AMTSZEIT

Nur schön aussehen, ein Bierglas halten und in die Kamera lächeln – das reicht Mona nicht als Bierkönigin: „Ich möchte während meiner Amtszeit auch das Bewusstsein für das Handwerk hinter dem Bier schärfen und die Leute darauf aufmerksam machen.“ Dazu könnte sie häufig Gelegenheit haben, denn die Bierkönigin kommt innerhalb eines Jahres viel herum. Darauf freut Mona sich schon: „Jetzt kann ich endlich mal richtig viel sehen von meiner Heimat!“ Auch über Bayern hinaus wird es Termine geben, beispielsweise auf der Grünen Woche in Berlin. Und sogar Auslandstermine gehören zu den königlichen Repräsentationspflichten – wohin die Reise genau gehen wird, steht noch nicht fest. Sicher ist aber, dass wir sehr stolz darauf sind, dass unser Bier in diesem Jahr von der Bayerischen Bierkönigin gebraut wird. Und leise augenzwinkernd winken wir aus dem Ländle hinüber nach Bayern und freuen uns über die grenzüberschreitende Zusammenarbeit.

Man muss eine Frau aus Bayern sein, um sich für den Titel der Bayerischen Bierkönigin zu bewerben. Doch ganz so einfach ist der Weg zur Krone dann doch nicht, denn das Auswahlverfahren ist komplex, das Finale herausfordernd und die Konkurrenz groß. „74 Bewerberinnen gab es in diesem Jahr, daraus wurden 24 für das Casting ausgewählt und 6 kamen ins Finale“, berichtet Mona. Die Finalistinnen wurden im März vom Bayerischen Brauerbund geschult und auf eine mögliche Amtszeit vorbereitet. Für unsere gelernte Brauerin ist das Fachwissen rund ums Bier natürlich kein Problem, „... nur auf spezielle Aufgaben, wie zum Beispiel die Gläserkunde, musste ich mich vorbereiten.“ Gläserkunde war dann prompt eine der Herausforderungen, die Mona beim Finale im Rahmen der festlichen Bier-Gala im voll besetzten Löwenbräukeller in München vor der Jury und rund 500 Gästen sowie Prominenten bewältigen musste. Natürlich war sie aufgeregt, meisterte den Abend aber souverän und durfte sich anschließend mit großem Stimmenvorsprung über ihre feierliche Krönung freuen. Damit ist Mona Sommer die erste Brauerin im Amt der Bayerischen Bierkönigin.



interessant, weil aus nur vier Zutaten immer wieder etwas ganz anderes entstehen kann.“ Elektronikerin, Brauerin und Schlagzeugerin im Musikverein ist Mona – damit

TYPISCH MÄDCHEN?

Mona ist in Kempten geboren, wohnt in Weitnau und hat eine jüngere Schwester. Schon während der Schulzeit macht sie ein Praktikum in einer Brauerei



Fortbildung & Exkursion VON DER WATERKANT BIS FRANKEN

Unser Jahr begann voller Wissensdurst: Zusammen mit neun anderen kleinen, handwerklich arbeitenden Familienbrauereien organisierten wir eine Exkursion für unsere Außendienstlerinnen und Außendienstler nach Hamburg. Mit Marcus Groh von fritz-kola und Björn Grimm von Grimm Consulting diskutierten die Teilnehmenden dort über Handel und Gastronomie, Organisation und Trends und über Philosophie und Positionierung. Natürlich durfte neben dem Erfahrungsaustausch auch eine gehörige Portion Hamburg nicht fehlen. Ein Running-Dinner ermöglichte den Blick hinter ausgewählte Gastro-Konzepte – spannend war's!

Kaum war das Außendienst-Team wieder in Leutkirch, machten sich unsere Fahrer in Richtung Künzelsau auf. In altbewährter Runde der neun Brauereien bot ein gemütliches Abendessen samt professioneller Bierverskostung Zeit für einen Austausch – und für eine Stärkung. Denn die Fahrer konnten anschließend ihr Können unter Beweis stellen und in einem Steinbruch mit Jeep, Quad, Unimog oder altem LKW steile Wände, matschige Senken und vieles mehr überwinden. Natürlich durfte auch das Bierkistenstapeln mit einem Bagger nicht fehlen. Fazit: Spaß hat's gemacht und die besten Fahrer sind von uns!

SeeZüngle-Malwettbewerb 2023 SCHMACKOFATZ! – UNSERE FRUCHTIGE NATUR

In diesem Jahr haben wir Kinder zwischen 3 und 14 Jahren vom 1. April bis 31. Mai zu einem großen Malwettbewerb aufgerufen. Zu gewinnen gab es mehrere Kisten SeeZüngle und jeweils einen Gutschein für eine Familien-Führung in unserer Brauerei. Außerdem erhielt jedes teilnehmende Kind eine kleine Überraschung. Viele große und kleine Künstler und Künstlerinnen zeigten uns ihren Blick auf die Welt von Kirsche, Birne oder Träuble – gemalt, gebastelt, geschnitten und geklebt. Tolle Werke

sind dabei entstanden und natürlich war es schwer, unter all den kreativen Ideen unsere Favoriten zu wählen.

- Platz 1** Helena Weilandt, 6 Jahre (Titelbild)
- Platz 2** Lina Bentele, 11 Jahre
Laura Vogt, 10 Jahre
- Platz 3** Sophia Frankenhauser, 3 Jahre
Finn Krug, 9 Jahre

Danke an alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer!





TERMINE

DO, 19. OKTOBER 2023

oder

SA, 18. NOVEMBER 2023



Brauereigasthof Mohren
Wangener Str. 1
88299 Leutkirch im Allgäu

Reservierung im Brauereikontor
Tel. 07561/98280 oder
über info@haerle.de
Vorverkauf: 55 € p.P.
ab 16 Jahre
Beginn 18 Uhr



Lecker rund um Leutkirch

BierMenü

MENÜ INKL. GETRÄNKEBEGLEITUNG BIER

Zu einem ganz besonderen Menü laden wir in den Brauereigasthof Mohren ein – ein BierMenü, dessen vier Gänge mal mit Bier gekocht, mal passend zum Bier kreiert werden. Und nicht nur das Bier stammt aus Leutkirch – rund um Leutkirch findet sich allerlei Leckeres. So kann nicht nur bestens gespeist und getrunken werden, sondern auch unseren Chefs Esther Straub und Gottfried Härle gelauscht werden, die das BierMenü mit ihrem Wissen begleiten.



EINSENDESCHLUSS 31. OKTOBER 2023

HEIMATRÄTSEL

WER WEISS ES?

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

KNOBELN SIE MIT!

Das ist die Preisfrage: in welcher Stadt im Allgäu gibt es einen originellen Brunnen mit folgender Aufschrift: „Wenn me 6 Allgeier irenand beigt, no isch dr obersch so vrdruckt wie dr unterschtl!“

Unter denen, die uns den richtigen Namen dieser Stadt mitteilen, verlosen wir fünf Gutscheine im Wert von jeweils 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus. 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



WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

In der letzten Härle-Zeit haben wir nach der Zahl der Freibier-Gutscheine gefragt, die bei uns im Jubiläumsjahr eingelöst wurden. Genauso viele waren es: 4.320. Weit über 500 Härle-Fans haben sich an dem Rätsel beteiligt.

Und die folgenden fünf glücklichen Gewinner*innen, die mit ihrer Schätzung der tatsächlichen Zahl am nächsten gekommen sind, dürfen sich auf einen Gutschein über 50 Euro in einem Härle-Gasthaus freuen: Hans-Jürgen Bauer aus Wilhelmsdorf, Heidrun Nessmann aus Hergensweiler, Herta Geiger aus Friedrichshafen, Hermann Baumann aus Wangen und Sonja Sommerkorn aus Leutkirch.

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: Meike Winter, Esther Straub, Gottfried Härle • Layout und Gestaltung: Miriam Straub • Bilder: SWR/Florida Film/2Pilots/Martin Rottenkolber Lutz Bäucker / Helga Fendt, Härle-Archiv, Stefan Ibele, Henry Linder

