

Gratis zum Mitnehmen.



Unser Bier braut Clemens Härle

HÄRLE ZEIT

Ausgabe Dezember 2017



IN DIESER AUSGABE

Unser Jahrgangsbier 2017:
Schwarzbär bringt Urkraft

100 Prozent klimaneutral:
Hackschnitzel aus der Region statt Heizöl

Brauereigasthof Mohren:
Ehepaar Pferdt feiert Jubiläum

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



fast genau 400 Jahre ist es her, seit unser Brauereigasthof zum Mohren in Leutkirch erbaut wurde. Er ist das älteste Gasthaus in unserer Stadt und war viele Jahrzehnte das einzige größere Gebäude außerhalb der Altstadt. Nach einer wechselvollen Geschichte kaufte mein Urgroßvater

Clemens Härle 1895 den Mohren samt kleiner angrenzender Brauerei, Biergarten mit Kegelbahn und einem größeren landwirtschaftlichen Gebäude. Auf dem Grundstück hinter dem Mohren errichtete er ein Jahr später die neue Brauerei – und verpachtete den Gasthof an seine Cousine Marie Härle.

Nach dem Zweiten Weltkrieg übernahm die Familie Bitterwolf den Mohren; seit nunmehr zwanzig Jahren sorgen Christine und Manfred Pferdt für das Wohl der Gäste. Und zwar auf ganz hervorragende Weise: Die von regionalen Zutaten geprägte, feine schwäbische Küche wird nicht nur von Einheimischen, sondern auch von vielen auswärtigen Gästen gelobt und geschätzt. Im Restaurantführer von Slow Food wird der Mohren seit vielen Jahren besonders empfohlen. Die Gastlichkeit, die das alt-ehrwürdige Gebäude und die gemütliche, über hundert Jahre alte Einrichtung ausstrahlen, wird von den Pferdts mit viel Liebe, Gespür und Herzblut belebt und gepflegt.

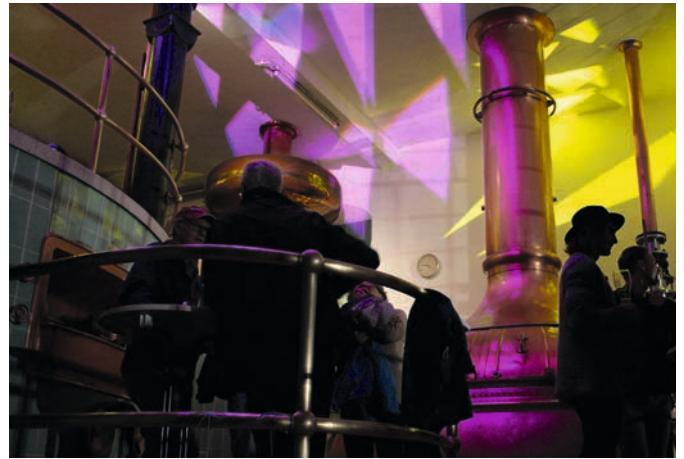
So ist der Mohren Aushängeschild unserer Brauerei und gleichzeitig Ausdruck unserer engen Verbundenheit mit der Gastronomie – oder besser: mit den vielen Wirtsfamilien in Oberschwaben und im Allgäu, mit denen wir zusammenarbeiten dürfen. Viele Gasthäuser zählen bereits seit über einem halben Jahrhundert zu unseren Kunden, in manchen Wirtshäusern werden sogar seit über hundert Jahren unsere Biere ausgeschenkt. Vielfach sind so neben den geschäftlichen Beziehungen fast familiäre Freundschaften entstanden. Dafür sind wir sehr dankbar – sind doch die über 300 Gaststätten, die wir beliefern dürfen, ein wichtiges Fundament für den Erfolg unserer Brauerei.

Deshalb auch liegt uns die Zukunft unserer heimischen Gastronomie, vor allem auf dem Land und in den Dörfern, ganz besonders am Herzen. Aus diesem Grund haben wir als Partner der ersten Stunde das Projekt LandZunge mit aus der Taufe gehoben und unterstützen diese so wichtige Initiative finanziell wie auch ideell. Denn wir sind der festen Überzeugung: Wenn sich unsere heimische Landwirtschaft mit den Gastronomen verbündet und möglichst viele regionale Produkte den Weg auf die Teller in den Wirtshäusern finden, ist es um die Zukunftsaussichten unserer Gasthöfe nicht schlecht bestellt.

Vor allem dann, wenn möglichst viele von Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, diese Gasthäuser mit ihrem Besuch beehren.

Viel Spaß beim Lesen der Härle Zeit wünscht Ihnen

Gottfried Härle



SUPER STIMMUNG BEIM KLUBFESCHT

Über 800 Härle-Fans kamen am 9. September zum traditionellen Klubfescht – aus dem Allgäu, aus ganz Oberschwaben und manche sogar von weit her. Wie letztes Jahr fand die große Sause wieder in unserem historischen Brauereigebäude statt – genauer gesagt unter anderem in der Malztenne, im Sudhaus, im Schalander und über der Flaschenfüllerei.

Für Top-Sound in der Malztenne sorgte die Isnyer Kult-Band „Erwin and the Tigers“ mit Klassikern der Stones, Dire Straits oder von Bruce Springsteen – authentisch und handgemacht, überzeugend und begeisternd. Alpenrock mit Quetschn und E-Gitarre gab's von den „Lausbuam“ aus dem Münchner Land. Sie spielten im Leergutraum oberhalb der Flaschenfüllerei – und brachten wie immer bei ihren Auftritten die Stimmung schnell zum Kochen. Regelrecht begeistert waren die Klubberinnen und Klubber von der Light-Show in unserem Sudhaus, die die ehrwürdigen Kupferkessel in viele ungewohnte Farben tauchte. Viel Gaudi boten zudem auch dieses Jahr wieder die Wettbewerbe rund ums Bier, an denen man beim Klub-Feschts zeigen kann, was man auf der Pfanne hat – vom Maßkrugstemmen über das Bügelschnalzen und die Härle-Bierprobe bis zum Kegeln auf der mobilen Kegelbahn, die in der Durchfahrt unserer Brauerei erstmals aufgebaut wurde.

ÜBRIGENS – für alle, die noch nicht Mitglied im Härle-Klub sind: Hier geht's zur Anmeldung: www.haerle.de/klub.

UNSER JAHRGANGSBIER 2017

SCHWARZBÄR BRINGT URKRAFT

Bereits im sechsten Jahr gibt's auch heuer wieder ein ganz und gar außergewöhnliches Jahrgangsbeer. Fans dieser raren Bierspezialitäten wissen: Eine Zutat ist immer der Hopfen aus unserem brauereieigenen Hopfengarten – und der reicht genau für einen Sud. Warten Sie also nicht zu lange, wenn Sie unseren diesjährigen „SchwarzBär“ genießen wollen. In den letzten Jahren war das Jahrgangsbeer immer sehr schnell ausverkauft.

Mit dem SchwarzBär knüpfen wir an eine alte Härle-Biertradition an. In den goldenen zwanziger Jahren braute unser Brauereigründer das dunkle, fast schwarze, malzaromatische „Urkraft“. Weil das Bier so beliebt war, gab es nach dem Zweiten Weltkrieg eine Neuauflage. Bis Ende der sechziger Jahre wurde das Urkraft dann in vielen ober-schwäbischen Wirtschaften ausgeschenkt.

Das SchwarzBär ist ganz ähnlich gebraut wie damals das Urkraft: Es wurde in echten Kupferkesseln eingemaischt, gekocht und geläutert, in liegenden Tanks mit feiner untergäriger Hefe vergoren und dann über sechs Wochen lang bei Temperaturen knapp unter dem Gefrierpunkt gelagert. Als Ergebnis dieser handwerklichen Braukunst entstand so ein charaktervolles, unverwechselbares echtes „Craftbeer“, wie man heute gerne sagt. Aber eines aus einem traditionsreichen Brauhaus.

Das Malz ist die Seele des Bieres. Den Charakter des SchwarzBärs prägen gleich drei Sorten dieses wichtigen Rohstoffs: Dunkles Malz, hergestellt nach Münchner Art, helles Gerstenmalz aus Oberschwaben und feines Röstmalz. Für die dezente Hopfenbittere, die besonders im Geruch und im Antrunk hervortritt, sorgen zwei markante, aromareiche Hopfensorten – der klassische Tettnanger Aromahopfen aus unserem brauereieigenen Hopfengarten und der fruchtig-zitronige Mandarinina Bavaria. Freuen Sie sich also auf ein bäriges Biererlebnis!



HACKSCHNITZEL AUS DER REGION

BEI HÄRLE GILT DAS REINHEITSGEBOT AUCH FÜR DIE ENERGIE

Als einzige Brauerei Deutschlands brauen und vertreiben wir unsere Biere zu 100 Prozent klimaneutral. Dies gelingt uns auch deshalb, weil wir auf Regionalität setzen – sowohl bei den Rohstoffen für unser Bier als auch bei der Energieerzeugung. 2008 haben wir unsere Heizanlage von Öl auf Hackschnitzel umgestellt und damit den Landwirten in der Region ein neues Geschäftsfeld erschlossen, denn sie sorgen fürs Heizmaterial. Für dessen Ankauf, die Lagerung und die Logistik ist der Maschinenring Leutkirch zuständig – genauer gesagt Andreas Bauhofer.

Herr Bauhofer, wie kam es zu dieser ungewöhnlichen Zusammenarbeit?

Gottfried Härle hat uns angesprochen. Regionale Energieversorgung, von der unsere Landwirte ganz direkt profitieren – bei einem so spannenden Projekt wollten wir dabei sein, auch wenn es Neuland für uns war. Wie spannend es dann tatsächlich wurde, stellte sich erst allmählich heraus.

Worin besteht die Herausforderung?

Wir liefern jede Woche zwei bis drei Container Hackschnitzel. Übers Jahr kommen so 3.500 Kubikmeter zusammen – man könnte damit ein Gebäude mit 50 Zimmern bis zum Dach füllen! Doch die Herausforderung ist nicht die Menge, sondern die Qualität. Das Holz darf nicht zu feucht sein. Im Winter haben wir mal Schnee mit eingelagert im Glauben, die Hackschnitzel würden abtrock-

nen. Dem war leider nicht so – stattdessen war der Ofen ruckzuck aus. Jetzt hacken wir nur noch im Frühling und Herbst, dann haben wir am wenigsten Probleme mit dem Feuchtigkeits- und Laubgehalt. Denn es dürfen auch nicht zu viele Blätter und Nadeln enthalten sein. Sonst krieg ich einen Anruf vom Braumeister ...

Wie schaffen Sie es, stets die geforderte Qualität zu liefern?

Wir haben die Lagertechnik so optimiert, dass die Schnitzel optimal trocknen. Dazu müssen sie immer perfekt abgedeckt sein, auch nach einem Unwetter oder wenn Holz ein- und ausgelagert wurde. Ich habe gute Leute, da klappt das. Am wichtigsten sind aber natürlich die Landwirte. Wir prüfen die Fuhren zwar, aber nicht jede einzelne. Also müssen wir darauf vertrauen können, dass sie gutes Restholz liefern. Und das tun sie in der Regel auch.

Woher stammt das Holz?

Das ist unbehandeltes Restholz aus der Region. Zum Beispiel Holz, das beim Baumschneiden, Durchforsten von Flussauen oder Ausholzen von Böschungen anfällt. Auch aus dem Wald – aber das spielt eine geringe Rolle. Früher wurden aus solchem Holz Obststeigen, Weinkisten oder Bierkästen gefertigt. Heute braucht man es dafür nicht



Eckdaten der Holzfeuerungsanlage

- Errichtet: 2008 nach dreimonatiger Bauzeit
- Kapazität: 800 kW – das entspricht einem Wärmebedarf von rund 80 Einfamilienhäusern
- Jährliche Energieerzeugung: 1,4 Millionen kWh – das erspart 140.000 Liter Heizöl und 380 Tonnen CO₂.
- Emissionen: Dank zwei moderner Filteranlagen wird der gesetzliche Grenzwert für Feinstaub um 80 % unterschritten.
- Versorgung: neben der Brauerei noch sechs weitere Gebäude im Umfeld, darunter der Brauereigasthof Mohren

mehr, denn die sind aus Plastik – bis auf wenige Ausnahmen, wie zum Beispiel beim Fidelio von Härle.

Vielen Dank für die Informationen, Herr Bauhofer, und weiterhin viel Erfolg!





ZWEI VON UNS

MOHREN-WIRTE FEIERN JUBILÄUM: GLÜCKWUNSCH AN CHRISTINE UND MANFRED PFERDT

Seit 20 Jahren betreiben Christine und Manfred Pferdt unseren Brauereigasthof Mohren in Leutkirch. Ganz schön lange also – fast ein halbes Berufsleben. Erst seit neulich, könnte man allerdings auch sagen, angesichts der 400 Jahre, die es das Gasthaus schon gibt.

Wer den Mohren betritt, spürt sofort die lange Geschichte des Hauses – Holztische und -vertäfelungen strahlen die Behaglichkeit aus, die nur alte Gaststuben zu bieten haben. Man freut sich und nimmt gerne Platz. Beim Blick in die Speisekarte ist schnell klar: Die Pferdts bewahren auch hier die Tradition. Ist das Essen dann serviert, stellt man fest: Manfred Pferdt ist keineswegs im Gestern verhaftet, sondern kocht genau so, wie wir uns die schwäbischen Leibspeisen heutzutage wünschen – die Alb-

leisa haben noch Biss, der Zwiebelrostbraten ist innen zartrosa und der Salat knackig frisch. „Wir beziehen unsere Zutaten aus der Region“, versichert Christine Pferdt. „Wenn möglich bio. Wichtiger als jedes Zertifikat und Siegel ist uns aber, dass wir die, die uns beliefern, beim Namen kennen und wissen, dass wir ihnen vertrauen können.“ Deshalb beginnt im Mohren dann auch zum Beispiel die Spargelsaison etwas später als in anderen Häusern – eben erst dann, wenn Spargel aus der Region geerntet werden kann, der nicht unter beheizten Folien wuchs.

Wer ein Haus wie den Mohren führt und neben der Gastronomie seinen Gästen auch noch Herberge bietet, muss aber nicht nur gut kochen, sondern auch organisieren können – und Einsatz fast rund um die Uhr zeigen. Es gibt immer etwas zu tun, selbst dann, wenn eigentlich geschlossen ist. Schließlich kann man die arme, völlig durchnässte Radlerin, die an der Tür klingelt, doch

nicht buchstäblich im Regen stehen lassen!

Das Beispiel zeigt: Die Pferdts sind Gastronomen mit Leib und Seele – obwohl sie es als Quereinsteiger nach dem Prinzip „Learning by Doing“ wurden. Ihr erstes Lokal war das Lamm in Leutkirch, ein Szenetreff. „Als uns die ersten Gäste siezten, kam ich ins Grübeln“, scherzt Manfred Pferdt. Die Idee von Ursel Maurer-Härle, sie sollten den Mohren übernehmen, dessen Pächter sich in den Ruhestand verabschiedeten, kam somit eigentlich genau zur rechten Zeit. Die Frage war nur, ob sie sich auch zutrauten, ein Gasthaus mit 98 Plätzen plus Terrasse und zehn Zimmern zu führen. „Unser ganzes Umfeld hat uns Mut gemacht“, erinnert sich Christine Pferdt. „Aber ich bin nachts zum Mohren gelaufen, habe das Haus angeschaut und mich gefragt, wer die ganzen Fenster putzen soll“, erzählt Manfred Pferdt mit einem Lächeln. Den Ausschlag gab schließlich, dass Rudolf Schneider, Küchenmeister



mit unter Kennern klangvollem Namen und enger Freund der Pferdts, seine Unterstützung zusagte. „Ich weiß noch genau, wie er mir das Kühlhaus zeigte, das er für uns gefüllt hatte. Himmel, dachte ich, was mach ich mit dem ganzen Zeug?“ Aber man wächst mit den Aufgaben – und die Pferdts sind dabei groß geworden! Zwei lange Jahre bewältigten sie alles alleine, heute können sie auf ein gutes Team vertrauen – allen voran auf ihren Koch Michael Schmidt, der ihnen schon seit zwölf Jahren die Treue hält.

GÄSTE VON NAH UND FERN

Wer vom Norden Deutschlands nach Italien oder vom Süden zurückreist, für den ist der Mohren der ideale Ort für einen Zwischenstopp. Man genießt ein leckeres Abendessen, legt sich zur Ruhe – und fühlt sich wie im Urlaub. Viele tun dies seit Jahren und zählen somit zu den Stammgästen. Dass im Gästebuch des Mohren zahlreiche illustre Namen zu finden sind – von Ulrike Folkerts über Henry Maske bis zu Joachim Gauck und Frank Plasberg – ist aber vor allem auf die legendäre Leutkircher Gesprächsreihe „Talk im Bock“ zurückzuführen, an deren Entstehung die Pferdts mitgewirkt haben. Doch man muss ganz sicher nicht prominent sein, um im Mohren willkommen zu sein. „Ich freu mich auch, wenn bei uns Skat geklopft wird“, versichert Christine Pferdts. „Wir sind ein Gasthaus für alle. Unsere Stammtische haben lange Tradition. Als wir uns für den Mohren entschieden haben, kamen einige Stammgäste ins Lamm, um zu schauen, was wir wohl für welche sind. Die hatten Angst um ihr Stammlokal – aber wir haben es geschafft, dass sie sich bei uns sehr wohlfühlen.“

Dass der Mohren manchen eine zweite Heimat ist, zeigt auch das berühmte Wettbuch, das seit dem 23. April 1998 geführt wird. Die dort eingetragenen Wetten spiegeln die Bandbreite der Themen wider, die am Stammtisch bei einem oder auch mehreren Gläsern Härle-Bier diskutiert werden. Wer die längste Fahrradtour schafft zum Beispiel, ob auch Kröten quaken oder wer der nächste Oberbürgermeister wird. Ist die Wette erfüllt, wird die Seite im Buch kurzer-

hand durchgestrichen. So auch der Eintrag vom 10. Oktober 1999: „Unser Wirt, der Manne, behauptet, dass er bis 31.12.2011 im Mohren ein guter Wirt sein wird.“

Höhepunkt des Jahres ist das Schlachtfest Ende Januar. Vier Tage lang geht's dann rund im Mohren. Quer durchs Lokal wird am Freitag zum Auftakt die lange Schlachttafel aufgebaut. Fast hundert Personen finden an ihr Platz. Sich zu Fremden zu setzen, entspricht doch eigentlich gar nicht unserer Mentalität? „Christine hat das Talent, die Leute gut zu platzieren“, lobt Manfred Pferdt seine Frau. Ob sie gleich um die Ecke wohnen oder aus Köln, London, Italien oder gar Kanada angereist sind, ob sie schon immer dabei oder das erste Mal da sind, spielt eigentlich keine Rolle. Spätestens beim zweiten der sieben Gänge fremdelt keiner mehr.



Der Mohren

Fast genau 400 Jahre lässt sich die Geschichte des Gasthofs zurückverfolgen: 1618 errichtet Ulrich Albrecht das Wirtshaus „vor dem Oberen Tor, jenet der Eschach“. Dass er es „Hecht“ nennt, dürfte auf die Lage am Fluss zurückzuführen sein. Verkäufe, Hochzeiten und Todesfälle führen dazu, dass der Hecht ab 1640 witzigerweise über 150 Jahre einem Stör gehört – zunächst Johannes Stör und dann seinen Nachfahren. 1796 beschließen Hechtwirt Stör und Bärenwirt Braun, ihre Gasthäuser zu tauschen. Johannes Braun tauft den Hecht in Mohren um. Ob der neue Name an die Heiligen Drei Könige erinnern soll oder ob es ihm darum ging, seinem Gasthaus ein exotischeres Image zu geben, ist nicht eindeutig überliefert. Fakt ist, dass schwarze Menschen damals am Hof als „schicke Accessoires“ galten. Prätig gekleidet, traten sie bei feierlichen Anlässen als Pagen, Musiker oder Begleiter auf.

Die Geschichte nimmt weiter ihren Lauf – der Mohren geht an jüngere Generationen, wird vererbt oder veräußert. 1895 kauft Braumeister Clemens Härle das gesamte Anwesen und errichtet auf dem Gelände hinter dem Mohren die neue Brauerei Härle. Der erste Sud Leut-



kircher Härle-Bier wird im Februar 1897 gebraut – zwei Tage und Nächte wird gefeiert, heißt es.

Wer zu jener Zeit mit dem Zug ankommt, wird vom „Hausel“ mit der Pferdekutsche vom Bahnhof abgeholt; später wird das Gepäck mit dem Fahrrad transportiert. Als schließlich immer mehr Gäste per Auto anreisen, errichten die Härles eine Benzinzapfsäule. Der Mohrenwirt kann seinen Gästen somit nicht nur gutes Essen, leckeres Bier und ein Quartier anbieten, sondern auch noch Leuna-Benzin. Kraftstoff aus Erdöl gibt's für die Gäste des Mohren und Kunden der Brauerei heute nicht mehr – dafür aber klimaneutralen Strom vom Solardach für E-Bikes und Elektroautos.

~~Bekömmliches Bier?~~

Dürfen wir unser Bier „bekömmlich“ nennen? Landgericht und Oberlandesgericht sagen nein. Nun ist der Bundesgerichtshof gefragt. Er wird den Fall am 17. Mai 2018 verhandeln. Unsere Anwälte sind vorsichtig optimistisch, dass das Gericht in unserem Sinne entscheidet. Drücken Sie uns also bitte die Daumen, dass wir künftig wieder verkünden dürfen, was über tausend Härle-Fans uns per Mail, Brief, Telefon oder persönlich versichert haben: „Härle-Bier ist sehr bekömmlich!“

WER WEISS ES?

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

GEHÖREN SIE ZU DEN SAMMLERN?

Dann kennen Sie bestimmt die Frage: „Kann das nicht weg?“ Und die Antwort zur Verteidigung: „Nein, kann es nicht – man könnte es ja noch mal brauchen.“ Heute können Sie triumphieren. Denn unser Rätsel richtet sich an all die, die sich von nichts trennen können – auch nicht von früheren Ausgaben der Härle Zeit:

2016 brauten wir unser Jahrgangsbier – es war das Nibelgauer – nach einer Zauberformel. Wie lautete sie? Sie finden die Lösung auf Seite 3 der Härle Zeit vom Dezember 2016.

Schicken Sie die Antwort unter dem Stichwort „Heimaträtsel“ per Postkarte oder E-Mail bitte an:

Brauerei Clemens Härle | Am Hopfengarten 5
88299 Leutkirch im Allgäu | raetsel@haerle.de

WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Im letzten Heft haben wir nach dem Unterschied zwischen Hoch- und Niedermooren gefragt. Hier des Rätsels Lösung: Hochmoore werden ausschließlich von Regenwasser gespeist und sind deshalb sehr nährstoffarm. Niedermoore werden über das Grundwasser mit Nährstoffen versorgt. Charakteristisch für Hochmoore ist der Torf.

Über 500 richtige Einsendungen gingen ein.

Gewonnen haben Joachim Reisdorf aus Bad Wurzach, Brigitte Schaz aus Bad Waldsee, Sabine Kallweit aus Ummendorf, Helmut Kehl aus Wangen und Renate Müller aus Erlenmoos. Herzlichen Dank auch den vielen anderen, die mitgemacht haben. Sind Sie wieder dabei? Neue Chance, neues Glück!

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



EINSENDESCHLUSS IST
DER 30. APRIL 2018.

