



Unser Bier braut Clemens Härle

HÄRLE ZEIT

Ausgabe Dezember 2018



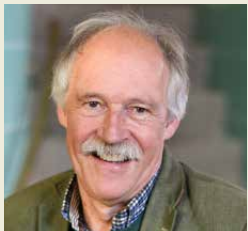
IN DIESER AUSGABE

Unser Jahrgangsbier 2018:
Der Rotfuchs: märchenhaft rubinrot

Weltgrößte Slow-Food-Messe:
Genussbotschafter für deutsches Bier
in Turin

Einer von uns:
Thorsten Völk, unser Fuhrpark- und
Versandleiter

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



darüber haben wir uns mächtig gefreut: Anfang des Jahres hat uns die deutsche Slow-Food-Bewegung eingeladen, zusammen mit fünf anderen Ausstellern das kulinarische Erbe unseres Landes auf der weltweit größten Genussmesse in Turin zu präsentieren. Fünf Tage lang durften

wir dann im September – als einzige deutsche Brauerei – Tausende Messebesucher aus Italien, aber auch aus vielen anderen Ländern Europas und der ganzen Welt mit unseren Bierspezialitäten verwöhnen. Wir haben uns an dieser Messe nicht beteiligt, weil wir künftig unsere Biere exportieren wollen, sondern weil wir uns der Slow-Food-Philosophie „Gut, sauber, fair“ seit vielen Jahren eng verbunden fühlen und sie in unserem täglichen Handeln praktizieren.

Das beginnt bereits bei den Rohstoffen: Wir beziehen unsere gesamte Braugerste von zwischenzeitlich über 20 Landwirten aus Oberschwaben und dem Unterallgäu, davon fast die Hälfte in Bio-Qualität. Wir zahlen dafür faire Preise, die in der Regel deutlich über dem Marktniveau liegen. Der Hopfen für unsere Biobiere stammt komplett vom Biohof Bentele in Tettngang, für alle anderen Biere gilt ebenfalls: ausschließlich gebraut mit Tettnganger Hopfen. Genauso konsequent regional ist die Rohstoffbeschaffung für unsere SeeZüngle-Getränke. Erdbeeren, Kirschen, Birnen und Johannisbeeren kaufen wir direkt bei Biobauern aus dem Bodenseeraum, der Rhabarber stammt größtenteils aus dem Illertal. Und selbst beim Zucker ist es uns gelungen, eine regionale Lieferkette aufzubauen: Bauern aus dem Augsburgsraum bauen die Zuckerrüben an, die dann in einer Schweizer Raffinerie weiterverarbeitet werden.

Doch nicht nur bei der Rohstoffbeschaffung unterscheiden wir uns von vielen industriellen Brauereien und Getränkeherstellern. Ganz getreu dem Gedanken von „Slow Food“ gönnen wir unseren Bieren die Zeit, die sie zum Reifen brauchen: vier bis fünf Wochen bei Temperaturen um den Gefrierpunkt. Sorgfältig gebraut, schonend vergoren, kalt und lange gelagert – so entstehen bei uns 15 charaktervolle Bierspezialitäten mit einzigartigen Geschmacksprofilen. Ob hell oder dunkelblond, malzaromatisch oder feinherb, ob fruchtig-frisch oder feinwürzig-mild – jedes Bier hat seine eigene Rezeptur und wird nicht erst im Lagerkeller, wie bei mancher Großbrauerei, aus mehreren Einheitssuden zusammengemischt.

Schön, dass immer mehr Biertrinkerinnen und Biertrinker diese Qualitätsphilosophie zu schätzen wissen – nicht nur in Italien, sondern gerade auch hier, in Oberschwaben und im Allgäu. Und so haben wir uns in diesem Sommer nicht nur über viele sonnige Tage, sondern auch über hervorragende Umsätze gefreut.

Viel Spaß beim Lesen der Härle Zeit wünscht Ihnen

Gottfried Härle



Bei der Preisverleihung in Stuttgart (v.l.n.r.): Gottfried Härle, Esther Straub und Christina Schnitzler, die Bürgermeisterin von Leutkirch

AUSGEZEICHNETES GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT

Unternehmen, die sich ganz besonders gesellschaftlich engagieren, werden von der Caritas, der Diakonie und dem Wirtschaftsministerium Baden-Württemberg mit dem Lea-Mittelstandspreis geehrt. Wir freuen uns sehr, dass wir im Juli dieses Jahres im Neuen Schloss in Stuttgart als beispielhaftes Unternehmen ausgezeichnet wurden – und dass uns die Leutkircher Bürgermeisterin, Christina Schnitzler, dabei begleitete.

Lea steht für Leistung, Engagement und Anerkennung – in unserem Fall wurde als vorbildlich anerkannt, wie sehr wir uns im Rahmen unserer nachhaltigen Unternehmensstrategie für unsere Mitarbeiter einsetzen.

Eigenlob stinkt – sagt der Volksmund. Um dies zu vermeiden, zitieren wir einfach aus der Begründung der Jury: „Das Unternehmen legt seinen Fokus darauf, Geflüchtete zu integrieren, und arbeitet dafür mit Institutionen im Kreis Bodensee-Oberschwaben zusammen. Es ermöglicht Sprachkurse, finanziert Anwaltskosten und befähigt Mitarbeitende, Geflüchtete bei Behördengängen zu begleiten. Die Brauerei bietet außerdem Zusatzqualifikationen wie den Gabelstapler-Führerschein und unterstützt bei der Wohnungssuche. Außerdem bemüht sich das Unternehmen in einer Unternehmensinitiative um Rechtssicherheit für Arbeitskräfte und Unternehmen. All diese Maßnahmen sollen Menschen mit Fluchterfahrung die Integration in den Arbeitsmarkt erleichtern. Vor allem fand die Brauerei wertvolle Mitarbeitende.“

Bleibt uns nur, gerade dem letzten Satz voll und ganz zuzustimmen. Wir wollen unsere jungen Kollegen aus Gambia, Kamerun, Irak und Syrien nicht mehr missen.

UNSER JAHRGANGSBIER 2018

DER ROTFUCHS

Riecht wahrhaft betörend, schmeckt unvergleichlich würzig - und leuchtet mit seinem rubinroten Glanz im Glas so verlockend, dass man nicht widerstehen kann. Einfach: ein Märchen von einem Bier!

Es waren einmal einige fleißige Brauer aus Leutkirch, die das Jahr 2018 mit einem ganz besonderen Bier krönen wollten. So ernteten sie für ihren ganz speziellen Sud zwei Grünhopfensorten im eigenen Hopfengarten neben der Brauerei und machten sich eines schönen Tages sogar ins nahe gelegene Gettnang auf, um dort weitere wertvolle Hopfenreben auszuwählen.

Weil sie auch beim Gerstenmalz etwas ganz Besonderes verlangten, entschieden sie sich für hochfeines Pilsner Malz, rotbraun gedarrtes Gerstenmalz und nahmen noch etwas karamellisiertes Malz dazu. Mit all diesen Zutaten, bestem Adegger Wasser und ihrem ganzen Können und Geschick setzten die Brauer dann den Sud an, fügten schließlich ihre selbst gezogene Hefe hinzu und ließen das junge Bier sechs Wochen lang reifen. Als die Brauer nach all dieser Zeit dieses besondere und in der Brauerei noch nie zuvor dagewesene Bier verkosteten, da waren sie stolz und froh. Denn ihnen war etwas ganz Besonderes, einfach Einmaliges gelungen! Das Bier war von rubinrotem Glanz, aromatisch betörend im Geruch und so würzig im Geschmack, dass es sie gleich nach einem zweiten Glas verlangte. Und vor lauter Freude über die herrliche Farbe taufte sie es auf den Namen Rotfuchs.

Wollen auch Sie dieses märchenhafte Bier genießen? Dann warten Sie nicht zu lange. Wie immer brauen wir von unserem Jahrgangsbier nur einen einzigen Sud mit 5.000 Litern - und die sind erfahrungsgemäß nach wenigen Wochen ausverkauft.



ALLA SALUTE – WOHL BEKOMM’S!



Alle zwei Jahre findet im September in Turin die größte Slow-Food-Messe der Welt statt. Und in diesem Jahr wurden wir von Slow-Food Deutschland – als einzige Brauerei – eingeladen, zusammen mit sechs anderen Lebensmittelhandwerkern im deutschen Pavillon die kulinarischen Traditionen unseres Landes zu präsentieren.

7.000 Delegierte und rund 900 Aussteller aus 143 Ländern beschäftigten sich auf der Messe unter dem Motto „Food for Change“ mit den Zusammenhängen zwischen Lebensmittelproduktion, Ernährung und Klimawandel. Und wie immer bei Slow-Food-Messen konnte man im riesigen Marktbe- reich viele Leckereien auch gleich probieren – würzige Käsespezialitäten, alte Wurst- sorten, Olivenöle aus aller Herren Länder,

delikate Weine, handgefertigte Pralinen ... Schnell entwickelte sich unser Stand zu einem Anziehungspunkt für viele Messe- besucher und Aussteller – trotz riesiger Konkurrenz von Craftbieren aus aller Welt. Unser Biersommelier Reiner Sonntag sowie Fia Straub und Tiziano Norbiato hatten alle Hände voll zu tun und erläuterten den itali- enischen Besuchern mit viel Freude und En- gagement die Besonderheiten unserer Biere. Besonders beliebt waren das LandZüngle und unser Clemens Weissbier, aber auch vom Fidelio, Lager Hell und Clemens ohne Filter waren viele Gäste regelrecht begeis- tert. Oft folgte auf das erste Glas sogleich ein zweites – und am Ende der Ausstellung waren alle unsere Fässer leer. Gottfried Härle stattete der Messe ebenfalls einen Besuch ab und war vom großen Angebot an ehrlichen, handwerklich erzeugten Produk- ten beeindruckt. Vertretern der neuen Slow- Food-Universität in Bra bei Turin gefiel das Härle-Konzept der Klimaneutralität – und schmeckte unser Bier – so gut, dass sie uns nächstes Jahr in Leutkirch besuchen wollen. Wir freuen uns schon darauf!

PLASTIK IST OUT. UNSERE STOFFBEUTEL SIND IN.

Wer Oskar Harzenetter noch kennt, unseren singenden Biersieder, der früher mit seiner Zither für Stimmung in den Festzelten und bei unseren Brauereiführungen gesorgt hat, weiß, dass es zu seiner Moritat mit der Conclusio „erst einmal ein Härle- Bier“ auch lustige Bierdeckelmotive gab. Zwei davon – „Adam und Eva“ sowie „Das Dirndl“ – zieren unsere Stoffbeutel aus zertifizierter Biobaumwolle, in denen sich Einkäufe genauso ideal verstauen lassen wie Sportzeug oder Badesachen. Man kann sie für zwölf Euro in der Brauerei kaufen oder im Clemens-Shop (www.haerle.de) bestellen. Bei der Gelegenheit sollten Sie sich dann auch gleich noch das restliche tolle Angebot anschauen: von A wie Abenteuer-Rucksack bis Z wie Zinkzuber. Perfekte Geschenke – für die Lieben oder für Sie selbst!





EINER VON UNS

OHNE IHN LÄUFT'S NICHT

Als Fuhrpark- und Versandleiter ist Thorsten Völk dafür verantwortlich, dass alle Bestellungen pünktlich und zuverlässig bei den Kunden ausgeliefert werden und die Lager stets ausreichend bestückt sind. Ohne ihn und sein Team gäb's unsere Härle Biere und das SeeZüngle also weder in den Getränkemärkten und Gaststätten noch auf zahlreichen Festen.

14 Jahre ist Thorsten Völk schon Versandleiter bei uns. „Ich hab' die Position von meinem Bruder geerbt“, behauptet er, auch wenn das natürlich so nicht ganz stimmt. Fakt ist aber, dass er in dessen Fußstapfen getreten ist. Wie das kam? Thorsten Völk arbeitete damals als Ferienjobber in unserer Brauerei. Eigentlich wollte er nur für ein

paar Monate bleiben, doch daraus wurde dann ein Jahr. Just in dieser Zeit entschied sich sein Bruder, andere Wege zu gehen. Wir brauchten also einen neuen Versandleiter – und da Thorsten sich so gut bei uns bewährt hatte, boten wir ihm die Nachfolge seines Bruders an. Eine sehr gute Entscheidung!

Als Fuhrpark- und Versandleiter ist Thorsten Völk bei uns dafür verantwortlich, dass alles rollt. Lkws, Firmenwagen, Kühlanhänger und Ausschankwagen müssen stets einsatzbereit sein. „Ich leg die TÜV- und Kundendiensttermine immer auf den Winter. Im Sommer haben wir dafür keine Zeit.“ Denn da herrscht Hochbetrieb. Wenn's heiß ist, sind die Biergärten voll und alle haben Durst. Zudem kommt dann zur Belieferung der Gastronomie, des Handels und zum „Heimdienst“ – wer bei uns Getränke für den Privathaushalt bestellt, dem

tragen wir die Kisten genau da hin, wo er sie haben will – noch der Festbetrieb hinzu. Ob Vereins- und Dorffeste, das Leutkircher Kinderfest oder das Lindauer Stadtfest, ob große Familienfeiern oder Musikfestivals: Überall werden gerne Härle Bier und SeeZüngle getrunken. Wir liefern aber nicht nur die Getränke, sondern auch Tische und Bänke, Gläser und Schirme, Kühlschränke und Durchlaufkühler, Anschreibtafeln und Spülwannen ... Was zurückkommt, muss genau kontrolliert und gereinigt werden – ein ganz erheblicher Aufwand. „Früher haben die Vereine den Lkw meist einfach bei uns auf dem Hof abgeholt und ihn nach dem Fest wieder zurückgebracht“, erinnert sich Thorsten Völk. „Heute verlangen sie in der Regel, dass wir ihn bringen und wieder holen – auch, weil kaum noch einer einen Lkw-Führerschein hat.“



AUCH BEIM LIEFERVERKEHR DIE UMWELT IM BLICK

Der Lieferverkehr hat in den letzten Jahren so zugenommen, dass Thorsten Völk ziemlich jonglieren muss bei der Einteilung der Touren. Schließlich gilt es, gesetzliche Vorgaben einzuhalten. Kein Fahrer darf überfordert, kein Lkw überladen werden. Zwölf Leute umfasst sein festes Team. In der Hochsaison kommen noch Ferienjobber hinzu. „Wir kennen uns schon. Die meisten unterstützen uns jedes Jahr – bis sie fertig mit dem Studium sind und keine Zeit mehr haben.“

Was hat sich im Vergleich zu früher geändert? „Die Zahl der Kunden“, antwortet Thorsten Völk wie aus der Pistole geschossen. „Früher hat es gereicht, an vier Tagen in der Woche auszuliefern. Heute brauchen wir im Sommer fünf und schaffen es trotzdem nur, wenn wir Zyklen verlängern und manche Kunden zum Beispiel nicht mehr wöchentlich, sondern vierzehntägig beliefern.“ Der Nebeneffekt: So entsteht weniger Verkehr, der die Umwelt belastet. Beliefert wird bei Härle im Übrigen nur im Umkreis von ca. 70 Kilometern rund um Leutkirch. Was darüber hinausgeht, wird von Spediti-

onen oder Getränkegroßhändlern abgeholt. Für die dabei verursachten CO₂-Emissionen zahlt die Brauerei einen Ausgleich, damit diese durch Investitionen in Klima- und Umweltschutzprojekte auf der ganzen Welt kompensiert werden.

TOLLES FEST? PERFEKTE ORGANISATION

Klingt so, als wäre Thorsten Völk mit der Organisation des Lieferbetriebs gut ausgelastet. Doch er hat noch ein weiteres großes Aufgabengebiet. Er ist nämlich nicht nur für die Belieferung der Feste zuständig – viele plant er auch. So zum Beispiel das Leutkircher Kinderfest. Hier ist der Vorbereitungs- und Organisationsaufwand besonders groß: Das Festzelt und der Biergarten müssen geplant und aufgebaut werden. Den Service übernehmen die Vereine – und auch das will gut organisiert sein. Schließlich gilt es, vier Tage lang jeden Abend bis zu 5.000 Leute zu bewirten. Dass er hervorragend organisieren kann, zeigt er aber auch beim Klubfest, wenn die ganze Brauerei zum Festgelände wird, und nicht zuletzt bei den Messen, auf denen wir uns natürlich immer von unserer besten Seite präsentieren wollen – Beispiele sind die Biofach in Nürnberg, die Oberschwabenschau in Ravensburg oder die Slow-Food-Messe in Stuttgart.

KEIN TAG IST WIE DER ANDERE

Was macht ihm bei seinem Job am meisten Spaß? „Dass er so abwechslungsreich ist“, antwortet Thorsten Völk, ohne zu zögern. „Der Lieferbetrieb läuft fast von allein. Auch die Abwicklung der Bestellungen und die Planung der Touren gehen eigentlich schnell“, stapelt er tief. „Von April bis September investiere ich 80 Prozent meiner Arbeitszeit in den Festbetrieb. Im Herbst kommen die Messen. Im Winter kümmern wir uns dann um Neuanschaffungen und Reparaturen. Wenn Not am Mann ist, fahre ich auch mal selbst eine Tour oder setze mich in den Gabelstapler. Das ist eine schöne Abwechslung zum Bürojob.“

Wir wünschen ihm weiterhin gutes Gelingen und freuen uns schon auf die nächste Festsaison.

VOLLES HAUS BEIM KLUBFEST

Mitten im September ein wunderbarer Sommerabend, angesagte Bands, Wettbewerbe rund ums Bier – und das alles in der schönen Atmosphäre unseres Brauereigeländes mit dem historischen Backsteingebäude. Wer wollte das schon verpassen? Anscheinend kaum einer unserer 1.300 Härle-Klubber. Und so kam es, dass wir tatsächlich schon gegen neun Uhr wegen Überfüllung keinen mehr in die Brauerei reinlassen konnten. Das hatten wir noch nie!

Im Sudhaus waren die kupfernen Bieressel bunt beleuchtet. In der Malztenne spielte die Band STSmania Hits des früheren österreichischen Trios S.T.S. Und im Leergutraum

lieferten die elf Musiker von LOSAMOL heißen Reggae. Überall herrschte Gedränge – selbst in den Treppenhäusern und auf den Fluren. Doch es gab auch ruhige Ecken: Wer einfach nur zusammensitzen wollte, fand im Schalander ein gemütliches Plätzchen. Und wer mal frische Luft schnappen wollte, konnte bis in die späte Nacht draußen die lauen Temperaturen genießen.

Beim Maßkrugstemmen siegten Julian Roggenkamp und Mona Weber! Wir gratulieren und sind uns sicher: Nicht nur diese beiden werden sich an das Klubfest 2018 – es war unser zwölftes – noch lange erinnern.



Anzeigen

Er, 40, sucht mag Radfahren, Bummeln. Du spontan und Interesse? Dann rufe 18113

Ich bin Kars in Scheidung die es aufric

Kontaktanzeigen

Sie 29 sucht humorvollen Er fürs Leben und alles, was zu zweit noch mehr Spaß macht. **Chiffre 18113**

Passen wir zusammen? Brauerei in den besten Jahren (120 J.), kontaktfreudig, naturverbunden und ökologisch sucht ebenso gesinnte Landwirte für langfristige Beziehung. Zuschriften bitte an **info@haerle.de**

Junge sportlicher 36-jähriger sucht Sie für gelegentliche Treffs. **Chiffre 18113**

Männliches gesucht! Bin alleine. Für mich und Treue ge... Unternehmen... Lebensmut... humorvoll und... mir passe... Wenn du dich mach den n... melde dich. **C**

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 RÄTSELFRAGE MITTEILEN, VERLOSEN WIR FÜNF GUTSCHEINE IM WERT VON JEWEILS 50 EURO FÜR EINEN BESUCH IN EINEM HÄRLE-WIRTSHAUS.



WIE HEISST DER ORT MIT DEM BRUNNEN, AN DEM DIESES SCHILD HÄNGT?

Dieses Mal gibt's zur Abwechslung mal ein Bilderrätsel – und eines, das man nicht per Google-Recherche lösen kann. Wir sind gespannt, wer es knackt. Ein kleiner Tipp: Der Brunnen, an dem das Schild angebracht ist,

steht unter einer Linde auf dem Dorfplatz eines Teilorts von Leutkirch, direkt vor der Kirche.

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 gefragt, wann ein Wirt früher seine Gaststätte Taverne nennen durfte. Hier des Rätsels Lösung: Das Tafernrecht ist mit der heutigen Gaststättenkonzession vergleichbar. Der Wirt einer Tafernwirtschaft hatte das Schank-, Herbergs- und Gastrecht, das Brau- und Brennrecht sowie die Backgerechtigkeit, also das Recht, Brot zu backen.

Einen Gutschein über 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus gewonnen haben Johannes Kieble aus Bergatreute, Werner Oberhaus aus Memmingen, Carmen Tietz aus Ravensburg, Dieter Deiber aus Bad Waldsee und Elisabeth Morgel aus Tettang. 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 2019.

