



*Unser Bier braut Clemens Härle*

# HÄRLE ZEIT

Ausgabe Juli 2015



## IN DIESER AUSGABE

Härle Bierspezialitäten:  
Lager Hell – wieder auf Lager

Härle's NaturRadler:  
Jetzt mit fair gehandeltem  
Zucker aus Mauritius

Einer von uns:  
Lamin Sawaneh – unser neuer  
Mitarbeiter aus Gambia

**LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,**

zusammen mit dem Bild einer Fidelio-Flasche am Strand von Miami erreichte uns vor Kurzem folgende Zuschrift: „Wir haben es uns nicht nehmen lassen, ein paar Flaschen in die USA zu exportieren. Verändern Sie bitte nichts am Rezept, und hal-

ten Sie das Fidelio in dieser Form am Leben!“ Über so viel Lob freuen wir uns natürlich, bestätigt es uns doch in unserer Philosophie: aus besten Rohstoffen Biere mit unverwechselbarem Charakter und Geschmack zu brauen. Zwischenzeitlich sind es zwölf Sorten – gebraut aus unterschiedlichsten Malzen und einem halben Dutzend verschiedener Hopfensorten. Jede nach einem eigenen Rezept.

Die jüngste und von der Rezeptur her wohl zugleich älteste Härle-Spezialität stellen wir Ihnen auf der nächste Seite vor: unser „Lager Hell“, ein Biertyp in der großen Tradition der Lagerbiere, wie sie schon in der Gründerzeit unserer Brauerei gerne getrunken wurden.

Apropos Biervielfalt: Unverhofft entspricht unsere seit Jahren gepflegte Brauphilosophie immer mehr dem Zeitgeist. Überall in Deutschland sprießen Kleinst-Brauereien wie Pilze aus dem Boden, oft gegründet von leidenschaftlichen Bierfans. Deren Biere werden gerne als „Craftbiere“ bezeichnet – ein Begriff aus dem Amerikanischen, der dort für die seit Jahrzehnten wachsende Zahl kleiner Brauereien steht. „Craft“ bedeutet auf Deutsch „Handwerk“ – nichts anderes betreiben wir seit nunmehr fast 120 Jahren: die handwerkliche Herstellung feiner Biere. Ohne beschleunigte Gärung. Ohne Konservierung oder Pasteurisierung. Dafür aber mit langen, kalten Reifezeiten. Die neue Bewegung tut der Bierkultur in unserem Land gut, bedeutet sie doch das Ende der schon viel zu lange währenden Übermacht der Einheitsbiere aus Industriebrauereien. Ob dafür allerdings – im Stammland des Bieres – begrifflich an die amerikanische Entwicklung angeknüpft werden muss, sei dahingestellt.

Manchmal ist ein Blick über den Tellerrand aber sinnvoll. So verwenden wir zur Herstellung unseres NaturRadlers seit wenigen Wochen fair gehandelten Rohrzucker aus Mauritius. Dies hilft den Kleinbauern dort, ihren Lebensunterhalt zu sichern. Und seit Mitte März arbeitet Lamin Sawaneh, ein Asylbewerber aus Gambia, in unserer Brauerei. Er freut sich riesig, dass er seinen Lebensunterhalt selber verdienen kann – und unser Braumeister ist mit seinen Leistungen hoch zufrieden. So folgen wir gerne dem Leitsatz: Global denken – regional handeln.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Gottfried Härle

**ERFRISCHEND ANDERS**

# HÄRLE'S NATUR- RADLER – JETZT MIT FAIR GEHANDELTEM ROHRZUCKER

**Seit zwei Jahren gibt's unser NaturRadler. Es besteht zu 60 Prozent aus Zitruslimonade und zu 40 Prozent aus unserem hellen Lagerbier – und ist inzwischen sehr beliebt. Denn im Gegensatz zu den meisten Radler-Getränken enthält unsere Limonade nicht künstliche Aromen, sondern naturreinen Zitronensaft. Seit Neuestem süßen wir sie mit fair gehandeltem Rohrzucker von der Insel Mauritius – und nicht mit Industriezucker von irgendwoher.**

Mauritius wird auch Zuckerinsel genannt, denn Zuckerrohr bildet für die Menschen dort die Haupteinnahmequelle. Fast die ganze Ernte wird von mächtigen Zuckerkonzernen aufgekauft. Weil es uns wichtig ist, dass die Bauern auf Mauritius gerecht für ihre Arbeit bezahlt werden, bezieht die Brauerei Härle den Zucker über die dwp Fairhandelsgenossenschaft in Ravensburg, die seit über 25 Jahren Lebensmittel zu fairen Preisen und Konditionen importiert und als Großhändler Welt- und Naturkostläden in ganz Deutschland und Österreich beliefert.

Die Kleinbauern, die das Zuckerrohr für uns anbauen, sind in Kooperativen organisiert. Die Bezahlung orientiert sich nicht am Marktpreis, sondern an den Herstellungskosten, sodass die Bauern mit verlässlicheren Erlösen rechnen können, die es ihnen zum Beispiel ermöglichen, ihre Kinder zur Schule zu schicken. Von der fairen Bezahlung profitiert somit die ganze Familie. Pro Tonne Rohrzucker erhalten die Genossenschaften zudem eine Prämie, um Labors, einen Dorfladen oder Ähnliches zu finanzieren. Jährlich wird von Inspektoren überprüft, ob die Mehrpreiszahlung eingehalten wird und das Geld bei den Bauern ankommt.

Wer also seinen Durst mit einem Härle NaturRadler löscht, hat sich nicht nur für ein sehr leckeres, erfrischendes Getränk entschieden, sondern trägt auch dazu bei, dass bäuerliche Familien in Mauritius von ihrer Hände Arbeit leben können.





### UNSERE NEUE BIRSPEZIALITÄT

## LAGER HELL - WIEDER AUF LAGER



1895, also vor genau 120 Jahren, erwarb Clemens Härle, der Urgroßvater von Gottfried Härle, der die Brauerei heute führt, die Mohren-Brauerei in Leutkirch. Gleich nach dem Kauf ließ er auf dem Gelände ein neues Brauhaus errichten. Am 16. Februar 1897 war es dann soweit: Der erste Sud des Leutkircher Härle-Biers wurde gebraut. Mit großer Wahrscheinlichkeit war es eine Sorte, die damals besonders beliebt war: helles Lagerbier.

Bis heute wird in dem dreistöckigen Ziegelgebäude Bier gebraut – und seit Neuestem auch wieder das Lager Hell! Wir brauen es aber nicht nur nach dem alten Rezept, sondern beschreiten auch beim Bezug der Rohstoffe bewusst traditionelle Wege. Der Bio-Hopfen stammt von Peter Bentele aus Tettngang, die Braugerste von oberschwäbischen Biohöfen.

Besonders in Bayern haben Lagerbiere eine lange Tradition. Aufgrund ihres relativ niedrigen Alkoholgehalts von kaum mehr als vier Prozent sind sie als Durstlöcher sehr beliebt. Unser Lager Hell besticht durch seine feine Malznote, seine dezente Würze und seine milden Hopfenaromen. Es schmeckt süffig, mild – und erhält durch die lange Lagerung bei Temperaturen knapp unter dem Gefrierpunkt seine vollendete Reife.

Auch die Verpackung macht dem Traditionsbier alle Ehre: Wir füllen unser Lager Hell in die althergebrachten 0,5-Liter-Euro-Flaschen und schmücken diese mit dem Originaletikett aus den 1920er-Jahren. So erkennt man sofort, dass unser Gründerbier 1905 gleich mit mehreren Goldmedaillen ausgezeichnet wurde – zum einen auf der „Colonial & Indian Exhibition“ in London, zum anderen auf der „Exposition Internationale de l'Union Philanthropique“ in Paris. Sie sehen: Brauereigründer Clemens Härle verstand sein Handwerk bestens. Garantiert hätte er seine helle Freude an der Wiederauferstehung seines Biers, das übrigens die Nachfolge unserer Biersorte Härle-Hell antritt. Und wir sind uns sicher: Er wäre voll des Lobs für die Leistung unseres Braumeisters Bernhard Walberer.



EINER VON UNS

# NEU IM HÄRLE-TEAM: LAMIN SAWANEH - ASYLBEWERBER AUS GAMBIA



„Wir können hier nicht ganz Afrika aufnehmen“, hört man immer wieder in

der aktuellen Diskussion zum Thema Asyl. So pauschal gesagt klingt das zunächst logisch. Ins Grübeln sollte man spätestens dann kommen, wenn man sich Einzelschicksale wie das von Lamin Sawaneh vor Augen führt und sich fragt: Was, wenn ich an seiner Stelle wäre?

Im Alter von 16 Jahren musste Lamin alleine aus seiner Heimat Gambia fliehen. Sein Vater hatte dort einen Hof, züchtete Rinder und Pferde und verdiente damit genug Geld, um Lamin zur Schule schicken zu können. Doch dann starb er plötzlich – und mit seinem Tod entstand eine für uns unvorstellbare Situation.

Dazu muss man wissen, dass in Gambia seit einem Putsch im Jahr 1994 Staatspräsident Yahya Jammeh herrscht, ein unberechenbarer Schlächter. Seine Schergen halten sich nicht an Recht und Gesetz, nehmen sich, was sie haben wollen, und räumen aus dem Weg, wer sie daran hindern will. Viele tauchen nie wieder auf. Der herrenlose Hof von Lamins Vater weckt Begehrlichkeiten. Und Lamin steht im Weg – aus Angst um sein Leben verlässt er das Land. Seine Odyssee dauert drei lange Jahre. Sie führt ihn über den Senegal, Burkina Faso und Niger nach Libyen und von dort übers Mittelmeer auf die Insel Lampedusa und schließlich nach Freiburg in die Erstaufnahmeeinrichtung. Hier wird er dem Leutkircher Flüchtlingskontingent zugeteilt. Fragt man ihn nach seinen Erlebnissen auf der Flucht, kommt sein Englisch ins Stocken: „Wir hatten auf dem Meer nichts zu essen und zu trinken. Die Wellen



waren sehr hoch. Ein Mensch ist gestorben, viele waren krank.“

In Leutkirch gefällt es ihm sehr gut. Seit Mitte März ist er bei uns in der Brauerei angestellt, und er freut sich sehr darüber. Die meisten anderen Asylbewerber haben keine Arbeit. Und genau das ist auch für Lamin ein Problem. Wer morgens nicht zur Arbeit muss, geht abends spät zu Bett. Lamin teilt sich sein Zimmer mit zwei anderen, zudem sind die Wände hellhörig. Er kann nicht schlafen, will aber morgens keine Sekunde

zu spät zur Arbeit kommen. „Work is everything“, lehrte ihn sein Vater.

Für uns war es übrigens gar nicht so einfach, ihn als Mitarbeiter beschäftigen zu dürfen. Zunächst musste ein Antrag bei der Stadt gestellt werden, den diese dann an die Bundesanstalt für Arbeit in Wangen weiterleitete. Von dort ging er weiter an eine Zentralstelle nach Duisburg und wurde dort geprüft. Asylbewerber dürfen erst nach dreimonatigem Aufenthalt in Deutschland beschäftigt werden – und nur, wenn sich kein Deutscher findet, der den Job übernehmen würde.

Heute arbeitet Lamin in der Flaschenfüllerei. Bier trinkt er nicht, aber das SeeZüngle schmeckt ihm sehr gut. Braumeister Walberer ist hoch zufrieden mit seinem fleißigen neuen Mitarbeiter. Und Lamin? Wenn er nachts bloß schlafen könnte – dann hätten wir, fürs Erste, ein Happy End!

**Warum hat der Härle-Bierdeckel ein Loch?**

Ein etwas frivol aufgelegter Zeitgenosse meinte jüngst, dieser Bierdeckel wäre doch ideal für die häusliche Peepshow. Glauben Sie's?

**Im nächsten Heft: Vermutung 9 von vielen**

**FSK ab 18**

## Umweltminister Untersteller wirbt in der Malztenne für die WIN-Charta

Im April durften wir den baden-württembergischen Umweltminister Franz Untersteller bei uns in der Brauerei zu einer Veranstaltung begrüßen. Ziel seines Vortrags war es, die rund 50 anwesenden Unternehmer aus ganz Oberschwaben für die WIN-Charta zu begeistern.

Die Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit (WIN) wurde 2010 von der Landesregierung gegründet, um das Wissen sozial und ökologisch engagierter Unternehmer zu bündeln und zugänglich zu machen. Wer die Charta unterzeichnet, bekennt sich zu zwölf Leitsätzen, definiert für sein Unternehmen Ziele und berichtet jährlich über den Fortschritt. Zudem verpflichtet er sich, ein regionales Projekt zu fördern. Bislang sind wir die einzige Brauerei, die die Charta unterzeichnet hat. Vorgenommen haben wir uns, die Beleuchtung im ganzen Betrieb auf LED umzustellen, Elektrofahrzeuge an-

zuschaffen, den Bezug regionaler Rohstoffe noch weiter zu optimieren und Ausgleichszahlungen für die CO<sub>2</sub>-Emissionen zu leisten, die durch den Transport unserer Produkte durch Getränkegroßhändler und Speditionen entstehen. Als regionales Projekt haben wir die Nachhaltigkeitstage für Schüler ins Leben gerufen.

„62 Unternehmen haben die Charta inzwischen unterzeichnet. Dieses Angebot speziell für kleine und mittelständische Unternehmen ist bundesweit einzigartig“, freute sich Franz Untersteller bei seinem Vortrag. Und, ist er sich sicher, „die Frage ist heute längst nicht mehr, ob ein nachhaltig wirtschaftendes Unternehmen erfolgreich sein kann, sondern eher, wo es bleibt, wenn es das nicht tut!“



## Kronkorken sammeln und gewinnen!



Seit Anfang Juni läuft wieder unsere große Kronkorken-Spendenaktion. Bis September werden wir eine Million Flaschen mit den mit 5-Cent-Münzen gekennzeichneten Kronkorken versehen, auf deren Unterseite sich jeweils ein achtstelliger Aktionscode befindet. Diesen Code kann man im Internet unter [www.haerle.de](http://www.haerle.de) eingeben und einem

der dort aufgeführten Vereine zuordnen. Pro Kronkorken spenden wir diesem Verein dann fünf Cent. Auf diese Weise sind vor zwei Jahren über 260.000 Codes zusammengekommen. Und so durften sich damals fast 200 Vereine in Oberschwaben und im Allgäu auf insgesamt über 13.000 Euro freuen. Zudem gab's reichlich Flüssiges – und das ist auch dieses Mal wieder so: Der Verein, für den die meisten Kronkorken gesammelt wurden, erhält 1.000 Liter Freibier. Auf den Zweitplatzierten warten immerhin noch 500 Liter Gratis-Gerstensaft,

und für den dritten Siegereverein gibt's eine herzhaft Brotzeit in einem Härle-Wirtshaus im Wert von 500 Euro.

Mitmachen lohnt sich aber nicht nur für die Vereine. Schließlich verlosen wir unter allen, die einen gültigen Code eingetippt haben, Anfang Oktober zahlreiche attraktive Preise – vom Einkehrutschein bis zum E-Bike. Je mehr Codes Sie eingeben, desto größer Ihre Gewinnchance!

Die Aktion läuft bis Ende September. Sie haben also noch reichlich Zeit, Kronkorken zu sammeln und deren Aktionscodes einzugeben. Wir drücken Ihnen und allen Vereinen die Daumen!



## CHARLY WEHRLE: HÜTTENWIRT AUS BERUFUNG



Der höchste Ort der Welt, an dem es Härle Bier gibt, ist die Frederic-Simms-Hütte in den Lechtaler Alpen.

Wer hier ein Härle Gold oder eine Feine Weisse trinkt, hat sich die kühle Erfrischung wahrlich verdient, denn die Hütte ist nur zu Fuß erreichbar. Über viele Serpentina bergauf gelangt man nach etwa zweiein-

halb Stunden an die „Gott-sei-Dank-Kurve“ – die letzte Kehre vor dem auf exakt 2.004 Meter Höhe liegenden Ziel.

Die Anstrengung lohnt sich. Nicht nur wegen der wunderbaren Natur, dem tollen Bergpanorama und dem Härle Bier zum krönenden Abschluss, sondern auch – oder womöglich sogar vor allem – wegen Charly

Wehrle. In seinen mehr als 30 Jahren als Hüttenwirt, zunächst auf der Stuiben- und Oberreintalhütte, dann lange Zeit auf der Raintalangerhütte im Wettersteingebirge und nun, seit 2012, auf der Frederic-Simms-Hütte in Tirol, hat er es zur Berühmtheit gebracht. Er ist eine Instanz; er ist Kult.

Woran das liegt? Er hat das Gastronomie-Gen. Er mag die Menschen, kann organisieren, improvisieren und ist stressresistent. Zudem kann er gut kochen und spielt Hackbrett – gerne auch für und mit seinen Gästen. Zum anderen ist es ganz einfach schön, jemanden zu erleben, der so voller Dank, Staunen und Begeisterung auf sein Leben zurückblickt. Es ist so erfüllt, dass er viel zu erzählen hat – und das kann er ganz prima. All dies zusammen macht ihn zum wunderbaren Gastgeber, weshalb die Übernachtungszahlen schnell steigen, wenn er eine Hütte übernimmt.

Dabei war es ihm nicht in die Wiege gelegt, Hüttenwirt zu werden. Dem Wunsch seiner Eltern entsprechend, absolvierte er zunächst eine Metzgerlehre. Doch als sein Vater mit 65 Jahren nach einem Leben voller Arbeit starb, schwor er sich: „So nicht.“ Er nahm sich vor, sein Geld so zu verdienen, dass ihm genug Freiheit bleibt, die Welt kennenzulernen und seine Passion auszuleben: das Bergsteigen. Und das gelingt!

Seine Neugier auf die Welt und die Lust am Bergsteigen führen ihn nach Afrika, Australien, Neuseeland, Amerika und Asien. Er nimmt unter anderem an einer Expedition zum Nanga Parbat teil. In den Deutschen Alpen gelangen ihm im Wettersteingebirge zwei Erstbegehungen im sechsten Schwierigkeitsgrad. Und weil auch Bergsteigen und Reisen noch nicht alles sein soll, konzipiert er 1998, anlässlich des 75-jährigen Bestehens der Oberreintalhütte, aus eigener Initiative und mit eigenem Material im Alpin-Museum München die große Ausstellung „Wände – Grate – Dome“.

2008 startet er mit befreundeten Musikern zur wohl abenteuerlichsten Konzerttournee der Musikgeschichte. Mit Hackbrett und Kontrabass geht es zum Dach der Welt, zum „Musiktrekking“ nach Kathmandu. Bis auf 4.000 Meter Höhe schleppen sie ihre Instrumente – und Härle-Bier! Ziel ist das Kloster Tengboche am Fuß des Mount Everest. Anlass ist die langjährige Freundschaft mit dem nepalesischen Sherpa Ang Gyalzen, der regelmäßig auf der Reintalangerhütte zu Besuch ist und dort in der Küche mithilft.

Seine Abenteuer füllen Bücher, die Charly Wehrle selbst schreibt. Dass es in seinem Leben nicht nur Hochs, sondern auch Tiefs gab, er aber immer das Gute sieht, zeigt der Titel seines neuesten Werks: Der Sturz ins Glück. Charly Wehrle ist also nicht nur Hüttenwirt, Extrembergsteiger und Musiker, sondern zudem Autor und Fotograf. Kein Wunder, dass auch Zeitungen und das Fernsehen auf ihn aufmerksam werden. Ein Film über das Musiktrekking läuft sogar im Kino. „Als ich mit 25 Jahren Hackbrett gelernt habe, hätte ich jeden für verrückt erklärt, wenn er mir prognostiziert hätte, dass ich mal im Fernsehen auftrete und meine Musik im Radio gespielt wird“, freut er sich über seinen Erfolg.

Ihm ist es aber auch wichtig, nicht einfach vor sich hinzuleben. Auf der Hütte teilt er seine Erfahrungen gerne. „Eine Trennlinie zwischen Gast und Wirt? Das will ich nicht!“ Und er hilft, wo es nötig ist. Die Erdbebenkatastrophe in Nepal veranlasst ihn zu einer Benefizveranstaltung im Alpinmuseum München.

Wer den Kulthüttenwirt persönlich kennenlernen will: Die Frederic-Simms-Hütte ist seit Mitte Juni geöffnet. Sie hat 50 Matratzenlager und einige Bettzimmer.

Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Abend bei einem Glas Härle-Bier – und den musikalischen Weckruf von Charly, der Sie morgens aus dem Schlummer holt.



## Handgenäht und unglaublich praktisch

Das gibt's nur im Clemens-Shop – und sonst nirgends! Eine in Handarbeit von einer Leutkircher Näherin gefertigte, ökologisch absolut korrekte Tasche – perfekt für die umweltbewusste Frau und natürlich auch den öko-sensiblen Herrn. Hergestellt aus alten Kaffeetüten, mit feinen Verzierungen aus Kunstharz und robusten Henkeln aus grünen Clemens-Lanyards. Jede ein Unikat. Alle stabil und groß genug für mindestens sechs Flaschen „Clemens ohne Filter“.

Somit sind unsere Taschen das ideale Transportmittel und zugleich ein außergewöhnliches Accessoire. Prima geeignet für fast jeden Anlass – ob Open-Air-Kino, Freilichttheater oder Picknick. Wir verkaufen sie zum sagenhaft günstigen Preis von nur 18 Euro!





Das gibt's  
nur hier – wie  
unser Bier!

## WER WEISS ES?

**WIE IMMER GIBT'S AUCH IN DIESER HÄRLE ZEIT UNSER HEIMATRÄTSEL. KNOBELN SIE MIT! UNTER ALLEN, DIE UNS PER POST ODER 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.**

### **DASS ES SEHR SCHÖN IST BEI UNS IM ALLGÄU ...**

... steht nicht zur Debatte. Auch dass es „das Allgäu“ heißt, ist völlig klar. Doch warum dann „der Breisgau“? Wer diese Frage beantworten kann – und zudem daran denkt, dass es bei uns relativ häufig regnet – kommt auf die Lösung unseres Rätsels: Wie erklärt sich der Name „Allgäu“?

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

**EINSENDESCHLUSS IST DER 31. OKTOBER 2015**

### **WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?**

Im letzten Heft wollten wir wissen, woher es kommt, dass an St. Martin vielerorts Märkte abgehalten werden. Hier des Rätsels Lösung: Am Festtag des heiligen Martin begann früher das bäuerliche Jahr. Zinsen und der Zehnte wurden fällig, deshalb mussten die Bauern zu Geld kommen. Schweine und Gänse wurden verkauft, Knechten und Mägden gekündigt. Vor diesem Hintergrund erklärt sich auch, weshalb die Vorbildfunktion des mildtätigen Heiligen so betont wird.

Einen Gutschein über 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus gewonnen haben Gerda Winkel aus Ravensburg, Claudia Deiber aus Bad Waldsee, Michael Burger aus Leutkirch, Hubert Fischer aus Wolfegg und Nadine Riess aus Schemmerhofen. Gratulation!

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.

