



Unser Bier braut Clemens Härle

HÄRLE ZEIT

Ausgabe Juli 2017



IN DIESER AUSGABE

Jetzt neu! Clemens Weissbier:
würzig, bernsteinfarben, bio

E-Bikes als Dienstrad:
gut für die Umwelt
und die Gesundheit!

Vier von uns:
unser Bierbrauer-Team

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

vor nunmehr 120 Jahren wurde das erste Leutkircher Härle-Bier gebraut: 1896 begann mein Urgroßvater Clemens Härle mit dem Bau unserer Brauerei, und bereits acht Monate später, am 16. Februar 1897, wurde das neue Sudhaus in Betrieb genommen. Clemens Härle war übrigens der jüngste von vier Härle-Brüdern, die das Brauerhandwerk erlernten und Ende des neunzehnten Jahrhunderts Brauereien gründeten oder betrieben: Heinrich Härle in Aulendorf, Fridolin Härle in Königseggwald und Reinhart Härle in Waldshut am Rhein. Clemens Härle pachtete zunächst die Schlossbrauerei in Bad Wurzach, bevor er in Leutkirch das stillgelegte Anwesen der ehemaligen Mohrenbrauerei erwarb.

Was die vier Brüder auszeichnete, war nicht nur unternehmerischer Mut, Weitsicht und Risikofreude, sondern vor allem auch das uneingeschränkte Bekenntnis zu höchster Qualität – sowohl bei den Rohstoffen als auch bei der Herstellung der Biere. So war Heinrich Härle einer der Ersten, die in Deutschland ein Bier nach Pilsener Brauart einbrauten. Es wurde sogar auf den Linienschiffen von Hamburg nach Amerika angeboten. Er war der Erfinder des „Teutsch Pilsener“. Und auch für meinen Vater Karl-Clemens Härle, der im Juli seinen 95. Geburtstag feiern darf, war die hohe Bierqualität stets oberstes Gebot.

Hat sich die Brautechnik in den letzten hundert Jahren in vielen Bereichen auch verändert, so ist das Streben nach höchster Qualität und unverwechselbaren Spezialitätenbieren in unserer Brauerei so lebendig wie im Jahre 1897. Dies gilt für unsere junge Auszubildende Franziska Görlich genauso wie für unseren langjährigen Braumeister Bernhard Walberer, der sich Ende dieses Jahres in den wohlverdienten Ruhestand verabschieden wird. Und so stellen wir Ihnen in dieser Härle-Zeit nicht nur seinen Nachfolger Markus Dessecker vor, sondern auch unseren langjährigen Oberbrauer Clemens Hartl, der unsere Brauerei wie kaum ein Zweiter kennt.

Die neueste Kreation unseres Brauerteam – Clemens Weissbier – ist ein bernsteinfarbenes, vollmundiges Weizenbier mit samtig-feiner Hefetrübung, das unsere Weißbierfamilie auf ideale Weise ergänzt. Gebraut wird dieses Spezialitätenbier aus hochwertigen Bio-Rohstoffen. Wir unterstreichen damit also einmal mehr unseren hohen Anspruch an die Qualität unserer Zutaten. Probieren Sie's doch mal – am besten bei einem sommerlichen Ausflug in die vielen herrlichen Biergärten im Allgäu und in Oberschwaben.

Viel Spaß beim Lesen der Härle Zeit wünscht Ihnen

Gottfried Härle



UNSERE NEUE E-BIKE-FLOTTE

Wer sich wie unsere Brauerei auf die Fahnen schreiben darf, zu hundert Prozent klimaneutral zu wirtschaften, dem liegt natürlich auch daran, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter umweltfreundlich zur Arbeit und wieder nach Hause kommen. Deshalb haben wir der gesamten Belegschaft E-Bikes als Dienstfahräder angeboten. Sie werden steuerlich wie ein Dienstauto behandelt – das Rad gehört also der Brauerei, der geldwerte Vorteil wird vom Gehalt abgezogen, wobei sich das aufs Netto-Gehalt nur wenig auswirkt. Und: Wer will, kann das E-Bike nach drei Jahren zum Schnäppchenpreis kaufen.

Mehr als ein Drittel unserer Mitarbeiter hat sich entschieden, das Angebot anzunehmen. Das freut uns sehr, schließlich ist der Verzicht aufs Auto nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für die Gesundheit. Seit dem Frühjahr radeln viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit elektrischer Unterstützung zur Arbeit – und sind begeistert, wie gut es tut, morgens in Schwung zu kommen und abends einen freien Kopf zu bekommen.

Damit der Akku auch auf dem Heimweg garantiert noch Strom liefert und die Fahrräder geschützt abgestellt werden können, bauen wir jetzt auf dem Brauereigelände einen Fahrradunterstand mit Ladefunktion – der Strom kommt von unserem Solardach und ist für unsere Radler natürlich umsonst!

CLEMENS WEISSBIER - UNSERE NEUE BIERSPEZIALITÄT

Aller guten Dinge sind nicht immer drei, sondern manchmal auch vier - und so gesellten wir zu unseren drei Weißbieren Härle Feine Weisse, Härle Leichte Weisse und Härle Dunkle Weisse noch ein herzhaftes, bernsteinfarbenes Bio-Weizen. Damit gibt es nun bereits vier Bio-Bierspezialitäten in unserem umfangreichen Sortiment.

Unser neues Clemens Weissbier besticht durch seine fruchtig-frischen Aromen. Ganz in der Tradition unserer Clemens-Biere hat es mit 13 Grad Plato einen relativ hohen Stammwürzegehalt. Ihm verdankt das Bier seinen vollmundigen, kräftigen Geschmack und seinen malzbetonten Charakter. Für die charakteristischen Weißbier-Aromen und die intensive, samtige Hefetrübung sorgt die klassische Vergärung in offenen Tanks. Gebraut wird dieses einzigartige Weizenbier aus Braugerste und Brauweizen von ober-schwäbischen und bayerischen Biohöfen. Der Hopfen stammt von der Familie Bentele, den einzigen Biohopfenanbauern im Tettlinger Gebiet. Doch genug geschwärmt: Überzeugen Sie sich einfach selbst! Sie werden genauso begeistert sein wie wir.

Wie die meisten unserer Biere füllen wir auch das neue Clemens Weissbier in die traditionellen Halbliter-Euro-Flaschen. Und weil wir es nicht nur von der EU, sondern auch vom renommierten Anbauverband Bioland zertifizieren ließen, finden Sie auf dem Rückenetikett beide Bio-Siegel.



FLÜCHTLINGE IM ARBEITSALLTAG

WIR BRAUCHEN RECHTSSICHERHEIT!



Mitte Mai war der baden-württembergische Sozial- und Integrationsminister Manne Lucha Gast in unserer Brauerei. Wir hatten ihn und rund 30 Unternehmer aus der Region zu einem Erfahrungsgedankenaustausch über die Integration von Flüchtlingen in den Arbeitsmarkt eingeladen.

Wer sich umhört, stellt schnell fest: Bei uns im Allgäu haben viele Arbeitgeber Ausbildungs- und Arbeitsplätze für Flüchtlinge geschaffen – aus Humanität, aber auch, weil der Arbeitsmarkt in vielen Branchen wie leer gefegt ist.

Leider kann es sein, dass die Betriebe von heute auf morgen auf die neuen Mitarbeiter verzichten müssen. Denn im Rahmen der zunehmenden Abschiebungen trifft es leider allzu oft genau die Falschen. In unserer Brauerei arbeiten zum Beispiel drei Geflüchtete aus Gambia. Sie haben sich gut integriert, werden als Kollegen geschätzt, und wir sind mit ihrer Arbeit recht zufrieden. Doch seit Diktator Yahya Jammeh nach jahrzehntelanger blutiger Herrschaft im

Januar ins Exil floh, gilt das Land trotz seiner unklaren Zukunft als sicherer Herkunftsstaat. Deshalb droht unseren Mitarbeitern die Abschiebung – das aber ist nicht nur menschlich höchst problematisch, sondern auch wirtschaftlich unsinnig. Schließlich haben wir als Unternehmen und auch die Gemeinde Manpower und Geld in die Integration dieser jungen Männer investiert.

Deshalb stand bei unserer Diskussion mit Minister Lucha die Forderung nach Rechts- und Planungssicherheit im Vordergrund – und nach mehr Pragmatismus. Flüchtlinge, die gut integriert sind, unsere Sprache gelernt haben und finanziell unabhängig sind, sollten hierbleiben können, auch wenn sie aus „sicheren Herkunftsländern“ kommen.

KURZNACHRICHTEN



Glückwunsch zum Geburtstag

Karl Clemens Härle, unser Senior, wird im Juli 95 Jahre alt. Wir gratulieren ganz herzlich und wünschen ihm besonders, dass er noch lange rüstig genug bleibt, um weiterhin zusammen mit seiner Frau und unserem langjährigen Mitarbeiter Udo Holz unsere Wirte besuchen zu können. Denn dies liegt ihm nach wie vor sehr am Herzen und macht ihm große Freude. Selbstverständlich werden wir ihn an seinem Ehrentag im Kreise unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hochleben lassen!



Glückwunsch zum Nachwuchs

Fast alle Härle-Klubber und viele Kunden kennen Elke Rudhart, geborene Fimpel, unsere Alleskönnerin im Büro und Fachfrau für die Buchhaltung. Wir gratulieren ihr und ihrem Mann ganz herzlich zur Geburt ihrer Tochter Sophie Franziska. Auch wenn wir Elke schmerzlich vermissen, freuen wir uns doch sehr für sie und wünschen den dreien das Allerbeste!

Gleichzeitig heißen wir ihren Nachfolger Felix Groseker (Bild links) aus Herlazhofen ganz herzlich willkommen.



Neu im Clemens-Shop: Lustige Stoffbeutel

Wer Oskar Harzenetter noch kennt, unseren singenden Biersieder, der früher mit seiner Zither für viel Stimmung in Festzelten und bei Brauereiführungen gesorgt hat, kennt auch die alten Bierdeckelmotive, die unsere neuen Stoffbeutel aus zertifizierter Biobaumwolle schmücken. Man kann sie für zwölf Euro bei uns in der Brauerei oder online im Clemens-Shop (www.haerle.de) bestellen – wie auch die Oskar-CD (5 Euro).



VIER VON UNS

UNSERE BIERBRAUER: EIN UNSCHLAGBARES TEAM

Clemens Hartl kam schon 1986 als Lehrling zu uns. Bernhard Walberer ist seit 1988 unser Braumeister; er geht Ende des Jahres in den wohlverdienten Ruhestand. Wir haben einen hervorragenden Nachfolger für ihn gefunden - Markus Dessecker arbeitet sich bereits seit Anfang des Jahres bei uns ein. Franziska Görlich wiederum ist seit September unsere neue Auszubildende. Stellvertretend für unsere anderen Brauer erläutern die vier, was die besondere Clemens-Härle-Brauqualität ausmacht - und warum Bierbrauer der beste und interessanteste aller Berufe ist.

Wie kommt man darauf, Brauer zu werden? Wie so oft im Leben hatte auch bei den vieren der Zufall seine Hände im Spiel. Clemens Hartl wäre fast Schlosser geworden. Dass er der einzige Lehrling sein würde, gab den Ausschlag, sich für die Brauerei Härle zu

entscheiden. Inzwischen ist er uns seit über 30 Jahren treu. Zum Glück, denn Braumeister Bernhard Walberer stellt ihm spontan ein super Zeugnis aus: „Er ist unser bestes Pferd im Stall!“

Franziska Görlich hat den Zugang zum Beruf über ein Schulpraktikum gefunden. Der Mann ihrer Mutter arbeitet als Bierfahrer bei uns, und da lag es eigentlich nahe, mal zu schauen, wie es hier zugeht.

Markus Dessecker kam über einen Freund zum Brauerberuf. Dessen Vater hatte eine Brauerei, in der man sich beim Fässerabfüllen ein Taschengeld verdienen konnte. Dort machte er dann auch seine Lehre. Seitdem hat er zahlreiche Stationen hinter sich gebracht: Von kleineren Brauereien in Nagold und Hochdorf über die Meisterschule in München und eine riesige Brauerei in Holland führte ihn sein Weg zurück in den Schwarzwald – dieses Mal nach Freiburg. Dass dort ab 2010 eine Brauerei komplett neu aufgebaut wurde, war für ihn eine reizvolle Aufgabe. Sie abgeschlossen zu haben, hieß für ihn: Es ist Zeit für eine neue

Herausforderung! Da traf es sich gut, dass bei der Brauerei Härle ein neuer Braumeister gesucht wurde.

Als Bernhard Walberer vor 29 Jahren bei uns Braumeister wurde, brauten wir drei Sorten Härle-Bier. Jetzt sind es dreizehn geworden – und dazu jedes Jahr im Herbst ein Sondersud mit einer neuen Bierrarität. Hinzu kommen zwei Radler-Getränke sowie natürlich unser SeeZüngle, dessen Rezeptur er höchstpersönlich entwickelt hat. Mit den zwischenzeitlich vier Sorten ist es zu einem wichtigen Standbein für unsere Brauerei geworden. Grund genug, mit Stolz auf sein Lebenswerk zu blicken. Trotzdem freut sich Bernhard Walberer auf den Ruhestand ab dem kommenden Jahr. Bis dahin hat er allerdings noch eine sehr wichtige Zusatzaufgabe: Er lernt seit Januar seinen Nachfolger ein.

„Eine so lange Übergangszeit ist etwas sehr Außergewöhnliches“, weiß Markus Dessecker aus Erfahrung. „Oft lernt man seinen Vorgänger nicht einmal kennen.“ Dabei ist das wichtig, denn schließlich tickt jede Brauerei anders – vor allem aber darf

das gesammelte Brauwissen nicht verloren gehen. Markus Dessecker durchläuft zunächst einmal alle Stationen. „Wir sind uns einig, dass der Chef wissen muss, wo Hand anzulegen ist.“ Dabei lernt er dann auch gleich, die vielen Namen einzuordnen, die immer wieder fallen. Das klingt nicht so wichtig, ist es aber. Denn unsere Brauerei lebt auch von den sehr persönlichen und meist langjährigen Beziehungen zu Lieferanten und Kunden.

Warum hat er sich gerade für die Brauerei Härle entschieden? „Sie können ein noch so guter Brauer sein – wenn der Brauereibesitzer zuerst an den Profit und dann an die Qualität denkt, nützt Ihnen Ihre ganze Braukunst nichts. Der Biermarkt ist hart umkämpft. Viele setzen auf Masse statt Klasse. Hier bei Härle kann ich mein Wissen anwenden. Gottfried Härle legt höchsten Wert auf Brauqualität und Nachhaltigkeit. Das gefällt mir sehr gut. Ich bin viel rumgekommen in meinem Leben. Jetzt werde ich sesshaft“, freut sich Dessecker über seine neue Aufgabe.

WAS MACHT DIE CLEMENS-HÄRLE-BRAUQUALITÄT AUS?

„Tatsächlich entstehen in vielen Brauereien Biersorten nicht im Sudkessel, sondern an der Etikettiermaschine“, so Bernhard Walberer etwas sarkastisch. „Wir brauen jede einzelne Bierspezialität nach einem speziellen, ureigenen Rezept. Und: Wo Härle draufsteht, ist auch Härle drin – und umgekehrt.“ Wer meint, das sei ja wohl selbstverständlich, denkt nicht an die zahlreichen Lohnbrauereien, die es in ganz Deutschland gibt.

Doch natürlich ist das noch lange nicht alles. „Bei uns kommt nur das Beste in den Sudkessel. Wir beziehen alle Rohstoffe aus der Region – oft in Bioqualität. Die Gerste kaufen wir direkt bei den Landwirten und lassen sie dann in ausgewählten Mälzereien weiterverarbeiten. Der Hopfen kommt



»Bei uns kommt nur das Beste in den Sudkessel.«

Clemens Hartl

ausschließlich aus Tettngang.

Das Wasser wird per Umkehrosiose ohne Chemikalien enthärtet. Und die Hefe ziehen wir in Reinzuchtanlagen selbst“, zählt Clemens Hartl auf.

„Ein wichtiger Faktor ist zudem die Zeit. Wir verzichten auf den Einsatz von Druck und Wärme und lagern unsere Biere fünf bis sechs Wochen bei sehr kalten Temperaturen“, ergänzt Markus Dessecker. „Sie sind dann zwar nicht so lange haltbar wie die der großen Braukonzerne. Aber das brauchen sie auch nicht zu sein, weil wir sie ja nicht durch ganz Deutschland oder womöglich sogar ins Ausland kutschieren, sondern auf möglichst kurze Vertriebswege

setzen.“ „Unsere Biere bleiben mindestens fünf Monate frisch“, ergänzt Bernhard Walberer. „Wollten wir eine längere Haltbarkeit garantieren, ginge das auf Kosten des Geschmacks. Die Natürlichkeit ist uns ganz wichtig. Wir brauen ja auch viele unfiltrierte Biere.“

Tatsächlich darf man laut Braumeister Walberer aber noch einen weiteren Aspekt nicht vergessen, auf den es ganz wesentlich ankommt, will man herausragende Biere brauen: ein gutes Betriebsklima. „Man muss Fehler machen und sie wieder korrigieren dürfen.“ Stimmt das? Franziska Görlich, die Auszubildende, sollte das doch eigentlich wissen. Walberer kommt ihrer Antwort zuvor: „Franziska macht nichts falsch.“



»Ich finde es toll, wie alles seinen ruhigen geregelten Gang geht.«

Franziska Görlich

Gefällt ihr die Ausbildung gut? Franziska Görlich nickt. In der Berufsschule tauscht man natürlich Erfahrungen aus. „Anscheinend stehen manche von morgens bis abends an der Abfüllanlage. Bei uns ist das gar nicht nötig. Ich darf im Vergleich zu den anderen viel mehr übernehmen“, freut sie sich. Bernhard Walberer nutzt die Gelegenheit für ein weiteres Lob: „Es kommt auch auf die Person an und ob man ihr vertrauen kann.“ In einer Brauerei darf nichts schiefgehen. „Unsere Biere und das SeeZüngle sind Lebensmittel. Da tragen wir eine riesige Verantwortung“, ist sich Clemens Hartl bewusst.

Zurück zur Brauqualität. Gibt es noch einen weiteren wichtigen Faktor? „Ja!“, ist sich Braumeister Walberer sicher. „Ohne Freude an der Arbeit wird das Produkt nichts.“ Schaut man sich in der Runde um, sieht man sofort: Daran mangelt es nicht. Alle vier haben das Härle-Leuchten in den Augen. Sie fühlen sich wohl in der Brauerei Härle, sie sind ein prima Team, und sie lieben ihre Arbeit.

WAS IST SO TOLL AM BRAUERBERUF?

„Meine Eltern fanden es erst nicht so gut, dass ich Brauer werden will. Bis ich den ersten Hastrunk mitgebracht habe“, grinst Markus Dessecker. Aber Spaß beiseite: „Der Beruf ist unglaublich vielfältig. Physik, Chemie, Biologie, Mathematik, Technik und IT – von allem ist was dabei. „Wenn ich auf die Frage nach meinem Beruf ‚Braucher‘ antworte, ernte ich immer ein interessiertes ‚Oh!‘. Mir gefällt die Wertschätzung, die dem Produkt, das ich herstelle, entgegengebracht wird. Es ist einfach etwas Besonderes, sagen zu können: Das hab ich gemacht!“ „Ich finde es toll, wie erst alles seinen ruhigen geregelten Gang geht – bis dann beim Aufräumen auf einmal Hektik ausbricht“, meint Franziska Görlich. „Wenn’s erst dann hektisch wird, ist das ein gutes Zeichen“, wirft Bernhard Walberer ein. „Dann ist alles gut gelaufen.“ Und so lautet dann auch seine persönliche Bilanz. Es ist nicht der Stolz auf seine Bierentwicklungen, den er in den Mittelpunkt stellt, sondern die Dankbarkeit dafür, dass unter seiner Ägide kein einziger schlimmer

Arbeitsunfall und keine folgenschweren Pannen passiert sind. Doch natürlich freut er sich auch über das Ergebnis seiner Arbeit:

„Im Urlaub trinke ich immer das örtliche Bier. Wenn ich dann zu Hause wieder das erste eigene Härle-Bier trinke und feststelle ‚Sapperlot, ist das gut!‘, dann weiß ich, dass ich alles richtig gemacht habe!“



»Gottfried Härle legt höchsten Wert auf Brauqualität und Nachhaltigkeit. Das gefällt mir sehr gut.«

Markus Dessecker



»Wir brauen jede einzelne Bierspezialität nach einem speziellen, ureigenen Rezept. Und: Wo Härle draufsteht, ist auch Härle drin – und umgekehrt.«

Bernhard Walberer

RADLERPASS

Mit dem Radlerpass OberschwabenAllgäu ist Radeln gleich mehrfach ein Genuss! Denn im Heft finden Sie Adressen von Gasthäusern und Sehenswürdigkeiten am Donau-Bodensee-Radweg, für die sich eine Pause lohnt. Zudem profitieren Sie von Rabatten und Geschenken. Und wer an der Strecke Stempel sammelt, darf sich über Härle-Freibier freuen – oder über Erfrischendes ohne Alkohol! Den Radlerpass gibt's bei uns in der Brauerei, in vielen Gästeämtern und in den teilnehmenden Gaststätten.



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.

UNSERE MOORE ...

... sind idyllische Naturschutzgebiete, die wichtige Beiträge zum Klima-, Arten- und Hochwasserschutz leisten. Im Allgäu gibt's sowohl Hoch- als auch Nieder-moore. Doch was ist eigentlich der Unterschied?

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

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



WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Im letzten Heft wollten wir wissen, auf wessen Idee der erste deutsche Wohnwagen zurückgeht. Hier des Rätsels Lösung: Die Malerin Fridel Dethleffs-Edelmann wünschte sich ein fahrbares Atelier, damit sie ihren Mann Arist Dethleffs auf seinen Geschäftsreisen begleiten konnte. Er erfüllte ihr diesen Wunsch und legte damit die Basis für sein späteres Unternehmen, den Wohnwagenhersteller Dethleffs.

Über 500 richtige Einsendungen gingen ein. Gewonnen haben Roland Halder aus Alttann, Irmgard Straub aus Ellwangen, Matthias Wunder aus Kressbronn, Andreas Quendt aus Amtzell und Elisabeth Baur aus Leutkirch. Herzlichen Dank auch den vielen anderen, die mitgemacht haben. Sind Sie wieder dabei? Neue Chance, neues Glück!

EINSENDESCHLUSS IST
DER 31. OKTOBER 2017.

Impressum // Herausgeber: Brauerei Clemens Härle, Am Hopfengarten 5, 88299 Leutkirch im Allgäu, www.haerle.de. Konzeption, Text und Gestaltung: freelance project GmbH, Silberburgstraße 112, 70176 Stuttgart, www.freelance-project.de. Bilder: Härle-Archiv, Markus Leser, Herbert Beck.

