

• GRATIS ZUM MITNEHMEN •



Unser Bier braut Clemens Härle

DEZEMBER 2023

KÖNIGLICHER GENUSS: MONA'S
PETER PILSBOCK - UNSER JAHRGANGSBIER 2023
REINER SONNTAG: UNSER BIRSOMMELIER

Härle Zeit





LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

immer wieder blicken wir bei unseren Brauereibesichtigungen in erstaunte Gesichter, wenn wir über unsere Biervielfalt sprechen. Tatsächlich sind es dreizehn Sorten, die in unserem Sudhaus eingebraut werden. Jede nach einer eigenen Rezeptur – mal mit weniger oder mehr Gersten- oder Weizenmalz aus oberschwäbischer Herkunft, mal mit einem Anteil an geröstetem oder karamellisiertem Malz, mal mit feinstem Bitterhopfen oder hochwertigen Aromasorten aus dem Tettnanger Anbaugebiet. Immer wieder ist es nicht nur für unsere Besucher, sondern auch für unsere Brauerinnen und Brauer faszinierend, welche Geschmacksvielfalt aus nur vier Grundrohstoffen – also Malz, Hopfen, Wasser und Hefe – entstehen kann. Biere mit Charakter zu brauen, die die verschiedenen Geschmackseigenschaften der Rohstoffe zur Geltung bringen: Mal malzaromatisch und vollmundig, wie unser LandZüngle oder unsere Clemens-Biere. Mal deutlich geprägt von den feinerben Aromen des Hopfens, wie unser Härle NaturPils. Oder fruchtig und

prickelnd aufgrund besonderer Heferassen, wie unsere vier verschiedenen Weissbiere. Diese Qualitätsphilosophie verfolgen wir bereits seit vielen Jahren, lange bevor die sogenannten Craft-Brauer begannen, mit den Braurohstoffen zu experimentieren und neue Bierstile zu entwickeln. Einer, der diese Geschmacksvielfalt bestens erklären kann, ist unser Biersommelier Reiner Sonntag. Seit mehr als fünf Jahren führt er unsere Besucher im Rahmen regelmäßiger Besichtigungen durch unsere Brauerei. Er erzählt die spannende Geschichte der vier Härle-Brüder, die im 19. Jahrhundert alle das Brauerhandwerk erlernten und eigene Brauereien betrieben. Er erläutert, welchen großen Wert wir auf eine umweltorientierte und regional verwurzelte Unternehmensführung legen. Und er begeistert unsere Gäste mit seiner Leidenschaft für unsere Biere. Erlebbar wird das insbesondere bei unseren „Sieben BierVersuchungen“, die wir seit zwei Jahren in unserer Malztenne veranstalten – und die regelmäßig ausgebucht sind. Ob „Bier & Käse“, ob „Bier & Brot“ oder eine besondere „Versuchung“ verschiedener Weißbiere – die Abende sind für unsere Besucher immer ein ganz besonderes Erlebnis, auf das Sie sich auch im

nächsten Jahr wieder freuen dürfen. Nicht nur bierige, sondern kulinarische Höhepunkte sind schließlich die viergängigen BierMenüs in unserem Brauereigasthof Mohren, die im Herbst dieses Jahres bereits zweimal stattfanden.

Die herausragende Qualität unseres naturtrüben „Lager Hell“ war es wohl auch, die das renommierte Magazin „Der Feinschmecker“ dazu veranlasste, dieses Bier in der Oktoberausgabe als besonders passenden Begleiter zu Schwarzwälder Schinken zu empfehlen.

Abschließend noch ein kleiner Tipp in Sachen Biervielfalt: Probieren Sie doch mal „Peter Pilsbock“, unser diesjähriges Jahrgangsbier. Aber beeilen Sie sich, vor wenigen Tagen haben wir die letzten Flaschen ausgeliefert ...

Esther Straub und Gottfried Härle

37 Grad UNSERE BRAUEREI IM ZDF

Wer kennt sie nicht: 37 Grad – die beliebte Sendung im ZDF, immer am Dienstagabend nach dem Heute Journal. Besonders gespannt waren wir auf die neue Folge am 10. Oktober. Unter dem Titel „Die Talentjäger“ wurden drei Unternehmen porträtiert, die neue Wege bei der Bewältigung des Arbeitskräftemangels beschreiten. Eines davon: Unsere Brauerei, die zwischenzeitlich sieben Geflüchtete aus Gambia, dem Irak und aus Syrien beschäftigt. Der erste von ihnen, Lamin Sawaneh, arbeitet bereits seit über acht Jahren bei uns als Staplerfahrer und Lagerhelfer

und wurde in der Sendung als gelungenes Beispiel für erfolgreiche Integration vorgestellt. Wir schilderten unsere Beweggründe für die Beschäftigung von Geflüchteten und vor allem auch die damit verbundenen bürokratischen Hürden. Insgesamt vier Tage lang drehten Tine Kugler und Günther Kurth – die beiden Autoren der ZDF Sendung – bei uns in der Brauerei und an zahlreichen anderen Orten. Das Ergebnis – ein spannender und interessanter Film – ist jederzeit abrufbar in der ZDF Mediathek.

Ausgabe 10/2023 FEINSCHMECKER



Rauch auf Lager

Die Kombination von Speise und Getränk ist miteinander gar nicht einfach. Deshalb stellen wir hier regelmäßig perfekte Paare vor. Folge 1: Räucherschinken und Lagerbier

KEINE FRAGE, so ein Schwarzwälder Schinken mit seiner deutlichen Salzigkeit, dem herzhaften Speckgeschmack und seiner markanten Rauchnote ist kein leichter Sparringspartner für ein Getränk. Hier kommt Bier zum Zug, und zwar kein herbes Pils oder IPA (Indian Pale Ale), sondern ein helles obergäriges, sanft schmeichelndes Lagerbier wie das der Brauerei Härle aus dem Allgäu: Süße Karamellnoten, Malz und ein nussig-fruchtiger Nachhall fangen die Schinkenaromen des Tannenholz-Rauchs und der Gewürze geschmeidig auf. Ein gelungener Paarlauf für den Apéro am Abend oder eine zünftige Brotzeit.



Selbst gebraut MONA'S LIEBLINGSBIER

Das gab es noch nie: Bei uns kann die Bayerische Bierkönigin sogar ihr eigenes Bier brauen! Wir freuen uns sehr, dass die amtierende Bayerische Bierkönigin, Mona Sommer, bei uns als Brauerin mit anpackt. Und wir finden es klasse, dass sie die erste Brauerin ist, die dieses Amt innehat. Da ist es nur logisch, dass Mona in unserer Brauerei ihr eigenes Bier brauen kann. Und das kann sie nicht nur, sie hat es auch getan und ihr Lieblingsbier gebraut. Wenn Mona jetzt bei Familie und Freunden eingeladen ist, kann sie ein ganz besonderes Geschenk mitbringen – Monas selbstgebranntes Lieblingsbier. Zum Wohle!

Rückblick EIN GANZ BESONDERES MENÜ

Gleich zwei Mal wagten wir diesen Herbst ein Experiment mit unseren Pächtern Simone Haas und Thomas Werner aus unserem Brauereigasthof Mohren: ein BierMenü. Ein unglaublich leckeres vier Gänge Menü, oftmals mit Bier gekocht, begeisterte unsere Gäste. Doch dem nicht genug – natürlich gab es zu jedem Gang ein leckeres Bier, das von Esther Straub und Gottfried Härle mit Bierwissen und allerlei Anekdoten begleitet wurde. Denn ob Härle Gold, Clemens Spezial, NaturPils, Clemens Weissbier oder LandZüngle – den beiden fällt zu all ihren Bieren eine tolle Geschichte ein. Selbst anpacken galt es beim Anstich des Bockle-

Fasses, was den Gästen an beiden Abenden meisterlich gelang. Wahrlich zwei BierMenü-Abende, die es bald zu wiederholen gilt!



Peter

PILSBOCK



Natürlich gibt es ihn auch dieses Jahr:
Hier kommt unser Sondersud

Jedes Jahr anders, aber immer wieder gut – für unseren Sondersud überlegen sich Brauerinnen, Brauer und Braumeister, welches Rezept sie gerne ausprobieren und brauen würden. Das muss in der Tat wohlüberlegt sein, denn einen Probesud gibt es nicht. Dieses Jahr wagten wir ein Experiment: Pünktlich zur Ernte Anfang September fuhren unsere Chefin Esther Straub, Braumeister Daniel Hefele und Brauerin & Bayerische Bierkönigin Mona Sommer zum Biohof Bentele nach Tettang. Dort packten die drei den gerade und nur für sie geernteten Grünhopfen ein, um ihn kurz darauf frisch dem Sondersud zuzugeben. Ungewöhnlich und sicherlich wichtiger Teil des süffigen Hopfenaromas unseres Peter Pilsbock.

Abgefüllt in außergewöhnliche Champagnerflaschen ist Peter Pilsbock ein echter Hingucker. Noch besser wird es, wenn der leckere Pilsbock eingeschenkt wird, denn Peter Pilsbock steht honigschimmernd und glanzlein im Glas. Von weißem, feinporigem Schaum gekrönt, verströmt der Pilsbock einen angenehmen, herb-fruchtigen Geruch, der an Zitrus und rote Beeren erinnert. Fein prickelnd und doch trocken im Antrunk breiten sich bei jedem Schluck eine Vielzahl von Aromen aus, deren feine Würze unterschiedlichste Kräuternoten mit einer angenehmen Harzigkeit verbindet. Im Abgang von dezenten Bitternoten und einer harmonischen Karamellnote geprägt, macht Peter Pilsbock Lust auf den nächsten Schluck. Tipp: Das Etikett kann trocken von der Flasche abgezogen werden – so lässt sich die formschöne Flasche problemlos weiter nutzen.

Und haben Sie schon entdeckt, welche kleine Überraschung Peter Pilsbock trägt?

jahrgangsbier 2023

EXPERTE FÜR VERKOSTUNGEN UND BRAUEREIFÜHRUNGEN

BIERGENUSS MIT ALLEN SINNEN



Den Brauvorgang erklären, die Geschichte unserer Brauerei anschaulich erzählen, unsere Philosophie erläutern und Lust auf ein bewusst genossenes Bier machen:
Biersommelier Reiner Sonntag betreut im Rahmen unserer Verkostungen und Brauereiführungen Interessierte und ist auf Messen unser Härle-Botschafter.

ein interessantes Thema dabei. „Die Vielfalt der Härle-Biere hat in den vergangenen Jahren enorm zugenommen – statt der ursprünglichen drei Sorten gibt es heute 13 verschiedene Biere und damit eine breite geschmackliche Auswahl“, meint Biersommelier Sonntag. Zu Beginn der Bierverkostungen erklärt er den Ablauf und die wichtigen Kriterien der Verkostung: „Wichtig ist, sich Zeit zu nehmen, um die verschiedenen Aromen herauszuschmecken.“ Denn nur so, da ist er sich sicher, entfalte sich der volle Genuss. „Bei der Bier & Käse Verkostung schmecken wir zunächst Käse und Bier getrennt und dann zusammen – es ist immer wieder erstaunlich, wie viele verschiedene Aromen die beiden Produkte aus den regional erzeugten Rohstoffen entwickeln und wie gut sie harmonisieren.“

SCHRITT FÜR SCHRITT: BRAUEREIFÜHRUNG

„Bei der Brauerei Härle dürfen Interessierte in jede Abteilung hineinschauen – das ist etwas ganz Besonderes und heute nicht mehr überall üblich“, sagt Reiner Sonntag. Die Brauereiführung bietet er zweimal pro Woche jeweils am Donnerstag um 17 Uhr oder am Samstag um 10.30 Uhr nach Voranmeldung öffentlich an. Größere Gruppen können sich darüber hinaus für gesonderte Führungen anmelden, beispielsweise Betriebe, Schulen, Junggesellenabschiede oder Vereine. Im Mittelpunkt der Besichtigung stehen das traditionell handwerklich gebraute Bier und die verschiedenen Arbeitsschritte, die bis zum fertigen Produkt notwendig sind. „Daneben weise ich auf die Highlights hin, die Härle so besonders machen“, erklärt der Biersommelier. Und dazu gehören für ihn vor allem das historische Gebäude und seine Geschichte, die Ausrichtung der Brauerei auf Regionalität und Nachhaltigkeit, die Härle Bio-Biere sowie die enge Zusammenarbeit mit Landwirten und Gaststätten in der Region.

SCHLUCK FÜR SCHLUCK: BIERVERKOSTUNG

„Die sieben BierVersuchungen“ ist der Titel unserer Verkostungsreihe: Bier & Käse, Weißbier & Musik, Bier & Härle-Geschichten, Bier & Vesperei, WhiskeyVersuchung – für jeden Geschmack ist

GLAS FÜR GLAS: BIERGENUSS

Für den optimalen Biergenuss hat der Experte noch ein paar wichtige Tipps. Entscheidend sind beispielsweise das richtige Glas zum Bier, die optimale Temperatur des Bieres und die Auswahl eines hochwertigen Biers aus traditionell handwerklicher Herstellung. „Außerdem empfehle ich, das Bier mit allen Sinnen zu genießen: Wie fühlt sich die Flasche in meiner Hand an? Stimmt die Temperatur? Wie klingt das Öffnen der Flasche – je nach Verschluss gibt es ein Ploppen oder Zischen. Beim Einschenken rieche ich das Bier, sehe Farbe und Schaum. Und dann erst schmecke ich das Bier.“ Darüber hinaus rät Sonntag dazu, den Biergenuss zu zelebrieren, sich Zeit dafür zu nehmen und das Erlebnis mit anderen zu teilen. Reiner Sonntag selbst hat übrigens keine Lieblingssorte, sondern entscheidet ganz bewusst, welches Bier für ihn zur Jahreszeit und zum jeweiligen Tag passt: „Ein Märzen oder Bock trinkt man eben am besten am Kamin, ein Weißbier im Sommer im Biergarten“, so der Experte. Die Grundvoraussetzung ist für ihn immer, das Produkt zu kennen und mehr über seine Herkunft und Entstehung zu wissen. Damit auch andere die Chance dazu haben, teilt er sein Wissen bei den Brauereiführungen und Verkostungen. Begeistert. Fachkundig. Und immer offen für Biergenuss mit allen Sinnen.

SIMONE KOPP UND ELIAS RISS BLEIBEN NACH ERFOLGREICHER AUSBILDUNG BEI UNS

HÄRLE-VERSTÄRKUNG

Die Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement hat Simone Kopp in diesem Sommer erfolgreich abgeschlossen und arbeitet jetzt – wie schon während der Ausbildung – bei uns im Büro. Elias Riß ist nach Ende seiner Ausbildung jetzt Brauer und Mälzer. Während der Lehrzeit hat er die Feinheiten des Bierbrauens kennen und schätzen gelernt.

KAUFFRAU FÜR BÜROKOMMUNIKATION: SIMONE KOPP

Gute Organisation ist alles, damit sie an ihrem Arbeitsplatz den Überblick behält, denn der Arbeitstag ist meist sehr abwechslungsreich – manchmal auch überraschend und nicht völlig planbar. „Genau das finde ich gut!“, sagt die junge Kauffrau für Büromanagement und ergänzt: „Ich durfte buchstäblich vom ersten Tag der Ausbildung an richtig mitarbeiten und anpacken, das ist mir sofort positiv aufgefallen.“ Simone Kopp schätzt vor allem den Kontakt zu Menschen und davon gibt es bei uns im Büro reichlich – sei es mit Kolleginnen und Kollegen, Kunden aus Handel und Gastronomie oder Menschen, die eine Brauereiführung machen möchten. Denn die Organisation der Brauereiführungen inklusive Telefonaten mit Interessierten, eventuellen Tischreservierungen im Brauereigasthof und der internen Abstimmung liegt jetzt komplett in ihrer Hand. Einmal pro Woche ruft Simone Kopp außerdem die Handelspartner und Gastronomiebetriebe im Raum Kempten an, für die sie ebenfalls zuständig ist. Schon als kleines Kind mochte sie besonders gerne unser SeeZüngle: „Das ist heute immer noch so – SeeZüngle ist mein absolutes Lieblingsgetränk und ich finde es spannend, dass ich jetzt sogar einmal bei der Herstellung mit dabei sein konnte.“ Für die junge Frau war klar, dass sie auch nach der Ausbildung am liebsten bei uns arbeiten wollte, denn der Betrieb, meint sie, fühle sich schon fast wie ein Zuhause an.

BRAUER UND MÄLZER: ELIAS RISS

Bier ist nicht gleich Bier – das hat Elias Riß in seiner Ausbildung zum Brauer und Mälzer in unserer Brauerei bei der praktischen Arbeit gelernt. Besonders überrascht hat ihn, wie kleinste Veränderungen im Prozess völlig andere Biere ergeben können. Qualität wird großgeschrieben in unserer Brauerei und das bedeutet auch, dass ein bestimmtes Bier seinen typischen Geschmack verlässlich repräsentieren sollte. „Bier besteht nur aus wenigen Zutaten. Aber diese Zutaten sind Naturprodukte und nicht immer genau identisch. Während des Brauens gleichen wir das aus, denn schon kleinste Veränderungen in der Herstellung können große geschmackliche Unterschiede bewirken“, sagt er und betont, dass große Sorgfalt und sauberes Arbeiten für die Qualität der Biere unabdingbar seien. Elias Riß ist stolz darauf, Brauer zu sein, denn diesen Job hat nicht jeder in seinem Freundeskreis. Und er ist stolz darauf, bei der Brauerei Härle zu arbeiten: „Mich beeindruckt besonders die Nachhaltigkeit von allem, was wir hier tun. Es ist ein gutes Gefühl, dass ich mit meiner Arbeit dazu beitragen kann.“



... noch mehr
Impressionen



Party in der Brauerei EINE REISE INS GLÜCK

Große Party in der Brauerei: viele hundert Härle-Fans machten sich Anfang September auf zu einer „Reise ins Glück“ und feierten in den Räumen unseres herrlichen Brauereigebäudes bis in die frühen Morgenstunden. Malztenne, Sudhaus, Durchfahrt und die Fasslagerhalle verwandelten sich in eine echte Partymeile. Spannend in Szene gesetzt von farbigen Strahlern, raffinierten Lichteffekten oder stimmungsvollen Dekorationen. Dort, wo sonst gebraut wird oder der Paletten-Roboter in schöner Regelmäßigkeit die Bierkisten stapelt, tummelten sich die Gäste, ein leckeres Bier in der Hand oder ein eigens kreiertes „SeeZüngle-Spritz“. Mal chillen im Liegestuhl, mal tanzen zu dem Power-Sound vom „Puma Orkestra“ aus Vorarlberg oder ganz einfach ratschen mit einem alten Bekannten. In Windeseile verbreitete sich die gute Stimmung unter den Partygästen – und viele fühlten sich wohl buchstäblich auf einer „Reise ins Glück“.

Kein Wunder, nachdem die Jungs vom „Puma Orkestra“ ihren entsprechenden Leadsong mindestens viermal an diesem Abend anstimmten. Zu später Stunde lockte das tolle Wetter noch viele Partygänger in den Hof der Brauerei. Vor der herrlich angestrahlten Ziegelfassade wurde geplaudert, gelacht – und sogar getanzt. Die drei „Nogoodniks“ nahmen kurzerhand ihre Instrumente unter den Arm, wanderten von der Malztenne vor das Sudhaus und begeisterten das Publikum bis um Mitternacht mit ihrem Gypsy- und Rockabilly-Sound. Nach mehreren Zugaben verabschiedeten sich viele mit einem „Toll war’s“ oder „Hoffentlich im nächsten Jahr wieder“. Eine schönere Anerkennung konnte es für unsere zahlreichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die die Party mit viel Herzblut vorbereiteten und am Abend an den Biertheken oder an der SeeZüngle-Bar die vielen Gäste bewirteten, nicht geben.

Härle Böckle EIN BIER IN NEUEM GEWAND

Rechtzeitig zu Beginn der kalten Jahreszeit haben unsere Brauerinnen und Brauer wieder unser Böckle abgefüllt. Seit vielen Jahren freuen sich bereits im Spätherbst viele Bierliebhaber auf dieses bernsteinfarbene Spezialitätenbier mit dem kräftigen, betont malzaromatischen Charakter. Neu in diesem Jahr: Ähnlich wie zahlreiche unserer anderen Biere brauen wir nunmehr auch Härle Böckle aus ökologisch angebauten Rohstoffen – also Biogerste

aus Oberschwaben und dem Allgäu sowie Biohopfen von der Familie Bentele aus Tettnang. Neu ist auch die Aufmachung: In Anlehnung an ein altes Motiv aus der Aulendorfer Härle Brauerei hat unsere Grafikerin Miriam Straub ein neues Etikett gestaltet. Ein Etikett, das nicht nur den besonderen Charakter dieses Bieres unterstreicht, sondern auch bestens zur uralten BÜGELFLASCHE und zur handwerklichen HolzKISTE passt. Nun sind wir gespannt: Wie gefällt es Ihnen?





Unser Bier braut Clemens Härle

HEY, DU SCHAUSCH GNAUSO AUS
WIE UNSER ZUKÜNFDIGR **BIERFAHRR** (M/W/D)!

MELD DI,
MIR FREIAT UNS AUF DI!

D'Mail Adresse isch dia:
lieblingsjob@haerle.de

Willsch no was wissa?
Tel. 07561 / 98 28-0
www.haerle.de

EINSENDESCHLUSS 30. APRIL 2024

HEIMATRÄTSEL

WER WEISS ES?



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

KNOBELN SIE MIT!

Das ist die Preisfrage: Auf dem ovalen Logo auf unserem LandZüngle-Glas ist eine Kapelle abgebildet. Wissen Sie, zu welchem Ort diese Kapelle gehört?

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

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?

So viele Rückmeldungen gab es noch nie bei einem unserer Heimaträtsel. Fast tausend Härle-Fans haben uns eine Mail geschrieben oder eine Postkarte geschickt. Und fast alle haben die richtige Lösung gewusst. Wir fragten nach der Stadt, in der der Brunnen mit der Aufschrift „Wenn me 6 Allgeier ibrenand beigt, no isch dr oberscht so vrdruckt wie dr unterscht!“ steht. Und diese Stadt heißt: Wangen im Allgäu.

Die folgenden fünf glücklichen Gewinner*innen, die unsere Losfee gezogen hat, dürfen sich auf einen Gutschein in einem Härle-Gasthaus freuen:

Monika Schmidt-Niedermeier aus Markdorf, Felix Max Hummel aus Ochsenhausen, Franz Menz aus Bad Buchau, Martina Abrell aus Tettngang und Irmgard Straub aus Ellwangen bei Rot an der Rot.

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: Härle-Archiv, Felix Kästle, Henry Linder, Alicia Moldowan, ZDF



GEDRUCKT AUF 100%-RECYCLINGPAPIER

