

• GRATIS ZUM MITNEHMEN •

AUSGABE

DEZEMBER 2020



Unser Bier braut Clemens Härle

KUNIBERT - UNSER JAHRGANGSBIER 2020
BRAUEREIGASTHOF MOHREN UNTER NEUER LEITUNG
BOTSCHAFTER FÜR GUTEN GENUSS

Härle Zeit





LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

in diesem Dezember-Monat geht ein Jahr zu Ende, wie wir es in den letzten Jahrzehnten wohl noch nie erlebt haben: im Frühjahr und zu Ostern ein stark eingeschränktes öffentliches Leben, ohne regelmäßigen Schulunterricht, ohne kulturelle und sportliche Veranstaltungen, ohne Gaststättenbesuche und ohne Familienfeiern. Wir versuchten, unseren Wirten so weit als möglich zu helfen. Wir stundeten Getränkerechnungen, haben fallweise Pachtzinsen erlassen und Teile des Erlöses aus unserem LandZüngle-Flaschenbier an die Wirte weitergegeben. Bei unseren von Kurzarbeit betroffenen Mitarbeitern haben wir das Nettogehalt auf 100% aufgestockt. Dann, Ende Mai, ein erleichtertes Aufatmen. Unsere Gasthäuser konnten, wenn auch unter Einschränkungen, ihre Gäste wieder bewirten. Dank sommerlicher Temperaturen und vieler Urlauber, die es dieses Jahr ins Allgäu, nach Oberschwaben und an den Bodensee zog, füllten sich die Terrassen. Zahlreiche Wirte konnten sich von den schmerzhaften Einschränkungen im Frühjahr etwas erholen. Und nun,

seit Anfang November, der zweite Total-Lockdown in der Gastronomie – obwohl die allermeisten Gastronomen ihre Hygienekonzepte sehr verantwortungsvoll umgesetzt haben. Ob dieser extrem harte Einschnitt tatsächlich angemessen war und zu niedrigeren Infektionszahlen führen wird, müssen die nächsten Monate zeigen. Eines steht jedoch fest: ohne schnelle, unbürokratische und substantielle finanzielle Hilfen werden zahlreiche Wirte in große wirtschaftliche Schwierigkeiten geraten. Die gastronomische Vielfalt auch in unserer Region ist akut gefährdet. Und die Politik umso mehr gefordert.

Natürlich hat die Corona-Krise auch vor unserer Brauerei nicht halt gemacht: deutlich weniger Fassbier-Umsätze, keine Festveranstaltungen, Kurzarbeit im Frühjahr und jetzt auch wieder im November. Andererseits durften wir in den letzten Monaten erleben, dass die Verbraucher – also Sie, liebe Biertrinkerinnen und Biertrinker – mehr denn je heimische, qualitativ hochwertige und authentische Produkte bevorzugen. Noch nie haben wir in der Geschichte unserer Brauerei mehr Flaschenbiere gebraut und verkauft als in diesem Jahr. Darüber freuen wir uns natürlich – dies

umso mehr, als uns das Land Baden-Württemberg, als einzige Brauerei übrigens, vor kurzem als „Botschafter für guten Genuss“ ausgewählt hat.

Besonderen Genuss verspricht auch unser diesjähriges Jahrgangsbier: Der rauchige „Kunibert“. Gönnen Sie sich zu den Festtagen dieses malzaromatische, kräftig eingebraute, dunkelblonde Spezialitätenbier. Und freuen wir uns gemeinsam auf ein hoffentlich weniger Panademie-geplagtes neues Jahr.

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen

Esther Straub und Gottfried Härle

Kampagne „Natürlich. VON DAHEIM“ WIR SORGEN FÜR GUTEN GENUSS

Darüber freuen wir uns sehr: als einzige Brauerei hat uns das Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg in die landesweite Kampagne „Natürlich VON DAHEIM“ eingebunden. Auf Plakaten, auf Bannern und auf Videospots dürfen wir mit unseren Bio-Bieren die Botschaft ins Ländle tragen: „Wir sorgen für guten Genuss“. Die Kampagne, in der neben unserer Brauerei auch noch ca. 10 Biolandwirte und zwei Winzer vorgestellt werden, soll nicht nur die hohe Qualität baden-württembergischer Produkte betonen, sondern auch den Bezug „Baden-Württemberg als Heimat“ wieder stärker in den Mittelpunkt rücken. Schlagworte wie „Heimat, Familie, Geborgenheit, Herkunft und Regionalität“ spiegeln die Atmosphäre der Kampagne wider und verkörpern die Marke Baden-Württemberg.

Seit 2003 brauen wir mit dem „LandZüngle“ das erste Bio-Bier, das mit dem Bio-Zeichen des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet wurde. Die Braugerste stammt von ausgewählten Bio-Bauern aus Oberschwaben und dem Allgäu, der Hopfen vom Biohof Bentele in Tettang – dem einzigen Erzeuger von Biohopfen in dem bodenseenahen Anbaugebiet. In den letzten Jahren haben wir unser Bio-Sortiment konsequent erweitert und bieten unseren Kunden neben dem „LandZüngle“ auch noch die Sorten Lager Hell, Fidelio und Clemens-Weissbier in Bioqualität an. So wird zwischenzeitlich fast jedes zweite Härle-Bier aus biologisch angebauten Rohstoffen gebraut. Neben der hohen Qualität dieser Rohstoffe kommt der Bioanbau von Gerste, Weizen und Hopfen vor allem der Gesundheit unserer Böden und dem Artenschutz zugute. Wie formulierte David Weber aus Heggbach, einer unserer Biobauern der ersten Stunde, so schön: „Wenn ma in so a Gerschtefeld kommt,

dann isch des a wahre Pracht, wie's do summselet und brummselet.“ Artenschutz pur.



Gut zu wissen!

Die App „Von Daheim BW“ ermöglicht es, landwirtschaftliche Direktvermarkter, Produkte und „Schmeck den Süden Gastronomen“, aber auch Veranstaltungen aus Ihrer Region schnell und einfach zu finden.

Film im Südwest-Fernsehen UNSERE BRAUEREI ... UND EIN GEHEIMNIS



Zu sehen ist der Film in der ARD-Mediathek:

„Härle Bier braut Fruchtgetränk - mit weniger Promille in die Zukunft.“

11.11.2020 · made in Südwest · SWR Fernsehen

Am Mittwoch, den 11. November porträtierte das Südwest-Fernsehen in einem hoch interessanten Beitrag unsere Brauerei und die dahinter stehenden Menschen.

Der Film in der Sendereihe „Made in Südwest“ wurde im Sommer dieses Jahres gedreht. Dazu war das Filmteam mehrere Wochen in unserer Brauerei unterwegs und besuchte auch mehrere Landwirte, die uns mit Braugerste und Früchten für die SeeZüngle-Getränke beliefern. Interviewt werden auch einige Gastwirte, mit denen wir oft schon jahrzehntelang zusammenarbeiten und die über ihre Erfahrungen in der Corona-Krise berichten.

In kurzweiliger und spannender Form, unterlegt mit schönen Aufnahmen und Bilderfolgen, werden in dem halbstündigen Film viele Fragen rund um unsere Brauerei beantwortet:

Wie kam es, dass wir zur ersten klimaneutralen Brauerei Deutschlands wurden? Wie war es, als Gottfried Härle ins Unternehmen seines Vaters, Großvaters

und Urgroßvaters einstieg – und wie läuft es heute zwischen der Juniorchefin Esther Straub und dem Senior Gottfried Härle? Wie kam es überhaupt dazu, dass Esther, das Nachbarskind, als Nachfolgerin in die Brauerei eintrat? Woher stammen die Rohstoffe für die Produkte der Brauerei, nach welchen Regeln werden diese angebaut? Was unterscheidet die Brauerei von anderen? Was ist das Besondere am SeeZüngle? Wie wird es eigentlich hergestellt?

All dies und noch viel mehr wird im Film verraten – und dazu noch ein langgehütetes Geheimnis:

Ab Mai nächsten Jahres gibt es eine neue SeeZüngle-Sorte – Apfelbeere, auch bekannt unter dem Namen Aronia. Biolandwirt Christoph Rittler produziert diese außergewöhnliche Beerenfrucht in unserer Region. Die erste Ernte war gut, doch bis das neue SeeZüngle-Apfelbeere in den Handel kommt, dauert es noch ein paar Monate. Wie es schmeckt? Lecker natürlich. Mehr wird nicht verraten!



Streng limitiert
Von Hand nummeriert

0,75 Liter
15 Prozent Stammwürze
6 Prozent Alkohol

KUNIBERT IST DA!

Kunibert ist ein starker Typ mit einem ganz besonderen Charakter. So rauchig im Geschmack, so klar in der Farbe und so betörend im Geruch! Kurz: Unseren Brauern ist unter Führung des Braumeisters auch 2020 wieder eine einzigartige Spezialität gelungen. Zum Einsatz kamen nicht nur Münchner und Pilsner Malze, sondern insbesondere dunkel geröstetes Carafa-Malz und ein ganz spezielles Gerstenmalz, das über Buchenfeuer im Rauch gedarrt wurde. War es früher gängig, Malze über offenem Holzfeuer zu trocknen, ist das heute eine wahre Seltenheit! Abgerundet wird das Ganze durch die Gabe von dreierlei Hopfensorten aus dem nahen Anbaugebiet Tettngang.

Eine Rarität ist aber nicht nur der Trunk selbst – wir haben wie immer nur einen einzigen Sud gebraut –, sondern auch die Flasche, in die er abgefüllt wurde. Ungewöhnlich elegant

ist sie und womöglich sogar schöner als in ihrem ersten Leben. Denn: Sie ist zu 75 Prozent aus Altglas. Und was verbirgt sich im angehängten Jutesäckchen? Das verraten wir nicht. Lassen Sie sich überraschen!

Sie wundern sich über das ungewöhnliche Etikett? Fragen Sie doch mal Ihre Großeltern, falls diese im Allgäu zu Hause sind. Vielleicht erinnern sie sich noch an unsere alte Werbelinie aus den sechziger Jahren und die dazu passende, wie wir finden unvergessliche Moritat, mit der unser früherer Biersieder Oskar Harzenetter bei Brauereiführungen und Brauereifesten alle zum Schunkeln brachte: „Erst einmal ein Härle-Bier, nachher geht's gleich besser dir!“ Illustriert waren die vielen Strophen seiner gesungenen Geschichte mit eben den lustigen Figuren, die jetzt auf dem Etikett unseres Kunibert-Biers wieder zu sehen sind. Was es über Kunibert zu erzählen gibt? Lesen Sie die Geschichte auf der Rückseite eines der Bierdeckel, die wir extra produziert haben.



In der Ritterzeit lebte einmal ein Ritter namens Kunibert. Kunibert war verliebt in das wunderschöne Burgfräulein Adelheid, doch sein Bruder Ritter Tristan ebenfalls. Wer würde Adelheid für sich gewinnen können? Ritter Tristan war ein begnadeter Schwertkämpfer und machte mit seinen tapferen Taten allerorts von sich Reden. Auch Ritter Kunibert hörte die Heldengeschichten seines Bruders sowie von der Bewunderung Adelheids und es war ihm, als hätte er das Herz von Adelheid bereits verloren. Da nahm er all sein Können und all seinen Mut zusammen und braute ein nie dagewesenes, wunderbares Gesöff. Ein Bier, so rauchig im Geschmack, so klar in der Farbe und so betörend im Geruch wie kein anderes Bier. Ritter Kunibert stellte heimlich sein Bier vor des Burgfräulein Adelheids Türe und wartete bang. Die Stunden verstrichen und er hörte keine Nachricht. Als Kunibert schon all seine Hoffnung verloren, da nahte Adelheid, die rief: „Was ist das nur für ein Mann, der ein solch wunderbares Bier brauen kann?“. Da stand Ritter Kunibert auf und Adelheid war fortan die Seine. Und die Moral von der Geschichte? ...erst einmal ein **KUNIBERT**, denn er ist so liebenswert!



UNSER JAHRGANGSBIER 2020

UNSERE JAHRGANGSBIERE - HANDWERKLICH GEBRAUT UND JEDES JAHR EINZIGARTIG

Jedes Jahr ein neues Bier kreieren zu dürfen, das ist schon sehr spannend und eine besondere Herausforderung. Schließlich wird das Sortiment einer Brauerei normalerweise nicht laufend erweitert. Unser Jahrgangsbier bietet unseren Brauern seit 2012 immer wieder aufs Neue die sonst seltene Chance, alte Bierstile wieder aufleben zu lassen oder neue Sorten zu kreieren. Kein Wunder, dass sie jedes Jahr daraufhin feiern. Es gilt, mit viel Einfallsreichtum, Handwerkskunst und einer gehörigen Portion Leidenschaft ein Rezept zu entwickeln, die Zutaten sorgfältig auszuwählen, diese dann einzumaischen, abzuläutern und die Würze

im Kupferkessel zu kochen. Anschließend wird der Sud mit feiner, selbst gezogener unter- oder obergäriger Hefe vergoren und über sechs Wochen bei Temperaturen knapp unter dem Gefrierpunkt gelagert – bis zur ersten Zwickelprobe, auf die alle seit Wochen gespannt sind. Die hohe Erwartung: Das Bier soll markant und außergewöhnlich schmecken. Unvergleichlich würzig und aromatisch. Und es soll einzigartig sein – eine vollendete Verbindung historischer Brauweisen mit heutiger Handwerkskunst. Weicht die Spannung in den Gesichtern der Brauer einem befreiten Lächeln, heißt das: Wir haben es mal wieder geschafft!

Dass unsere Kunden und Härle-Fans das auch so sehen, belegt die Tatsache, dass unsere Jahrgangsbiere regelmäßig in kürzester Zeit ausverkauft waren. Und wir sind uns sicher: Das wird auch dieses Mal wieder so sein. Warten Sie also nicht zu lange!



Einer von uns: HORST KRAXENBERGER



Am 2. Januar 2021 sind es genau dreißig Jahre her, dass Horst Kraxenberger zu uns in die Brauerei kam. Als gelernter Metzger wechselte er damals nicht nur seine Arbeitsstelle, sondern auch den Beruf: als Bierfahrer beliefert er nun seit drei Jahrzehnten unsere Kunden in der Gastronomie und im Handel. Stets pünktlich, freundlich und zuverlässig – und manchmal mit einem verschmitzten Lächeln im Gesicht. Außerdem ist der Horst, wie ihn seine Kollegen gerne nennen, auch bei vielen unserer Heimdienstkunden bekannt: er vertritt in der Urlaubszeit unseren Heimdienstfahrer Reinhard Dolp und sorgt für Getränke-

nachschub bei Haushalten, Büros und Kanzleien. Was den leidenschaftlichen Bierfahrer besonders auszeichnet: seine hervorragenden Kenntnisse der heimischen Geografie. Kaum ein Feld- oder Waldweg, kaum ein Sträßchen im Oberschwäbischen oder im Allgäu, das Horst Kraxenberger nicht kennt. Deshalb kommt es auch nicht selten vor, dass ein Fahrerkollege bei ihm auf dem Handy anruft und um Rat bittet, wenn er einen Kunden nicht findet oder sich mit dem LKW verfahren hat. Denn jeder bei uns in der Brauerei ist überzeugt: Der Horst kennt sich besser aus als jedes moderne Navi.

„Erst einmal ein Härle-Bier, nachher geht's gleich besser dir!“



FRISCH RENOVIERT & UNTER NEUER LEITUNG

Unser Brauereigasthof in Leutkirch erstrahlt nach einer umfassenden Renovierung im neuen Glanz. Ein Highlight ist sicher der einladende, neu gestaltete Biergarten. Außerdem gab es einen Pächterwechsel. Seit Sommer 2019 wird der Mohren von Thomas Werner und Simone Haas geführt, bis dato Wirte des Alt. Ochsen in Weingarten.

Eigentlich wollten Thomas Werner und Simone Haas schon an Ostern 2019 starten, doch die Brauerei Härle nutzte den Pächterwechsel für eine umfassende Renovierung – vom Biergarten über die Gästezimmer bis zum Brandschutz, an den heute ganz andere Anforderungen gestellt werden als noch vor wenigen Jahren. Sie zu erfüllen war dann auch erheblich aufwendiger als gedacht, weshalb sich die Bauarbeiten hinzogen. „So haben wir die Spargelsaison verpasst“, bedauert Simone, die das edle Gemüse sehr liebt, um dann gleich freudig nachzuschieben: „Dafür konnten wir bei der Renovierung eigene Gestaltungsideen einbringen, und das war klasse.“ Wichtig war den beiden, den Mohren stärker als bisher als Brauereigasthof herauszustellen – ein Anliegen, mit dem sie bei Gottfried Härle und Esther Straub auf offene Ohren stießen. „Wir haben ganz viel Material von ihnen bekommen.“ Rund 400 Jahre gibt es den Gasthof schon, da hat sich natürlich ein reicher Schatz an Erinnerungsstücken angesammelt.

Dass sich viel getan hat, das sieht man schon von Weitem. Der Hof des Mohren hat sich zum gemütlichen Biergarten gemausert. Blickfang ist ein 35 Jahre alter Baum, den Gottfried Härle pflanzen lieb – eine nicht ganz einfache Aktion. „Man brauchte einen großen Tieflader, um ihn herzutransportieren“, erinnert er sich.

Doch der Aufwand hat sich gelohnt: die Gäste nehmen hier sehr gerne Platz.

WER IM MOHREN ISST, KOMMT WIEDER

Betritt man die Gaststube, sieht auf den ersten Blick eigentlich alles genau so aus, wie es die Stammgäste gewohnt sind – und das ist auch gut so. Schließlich ist die historische Gaststube mit ihrer Holzvertäfelung und dem alten Parkett wunderschön – man spürt den Atem der Geschichte. Fällt der Blick dann auf Details wie zum Beispiel die Lampen über den Tischen stellt man fest: Hier war jemand mit viel Liebe am Werk.

Setzen wir uns also und schauen wir in die Speisekarte. Klein, aber fein ist sie – beste Allgäuer Küche. Ergänzend gibt's eine wechselnde Tageskarte. Thomas Werner hat in der renommierten Kleber Post in Bad Saulgau gelernt. Da darf man gespannt sein. Und wird nicht enttäuscht: Der Kartoffel-Gurken-Salat lässt jede schwäbische Köchin, die meint, außer ihr könne es keiner, vor Neid erblassen. Nicht zu trocken, nicht zu nass, die Kartoffeln gut durchgezogen, die Gurken noch knackig. Und die Maultaschen erst! Ein Gedicht. Luftig, locker, lecker! Dazu ein leckeres „LandZüngle“ oder ein erfrischendes „SeeZüngle“ aus der Brauerei gleich nebenan. Was will der Mensch mehr?

Thomas bezieht seine Waren aus der Region, verlässt sich auf die Bauern vor Ort. Das ist auch dann kein Problem, wenn's mal was anderes sein soll als der klassische schwäbische Zwiebelrostbraten. „Hier bekomme ich regionales Straußen- und Bisonfleisch“, lacht er. Von Ziege und alten Landschweinrassen gar nicht zu reden. Die Tageskarte spiegelt wider, was die Saison und die Lieferanten gerade zu bieten haben. Und sind

blaue Kartoffeln darunter, bekommt der traditionelle Tafelspitz durch ein buntes Kartoffelgemüse eben einen neuen Pfiff.

HIER SCHLÄFT MAN WOHL

Übernachtungsgäste lernen auf dem Weg in ihr Zimmer Brauereigründer Clemens Härle und seine Frau kennen. Ihre Bilder und weitere historische Fotografien säumen das Treppenhaus. Außerhalb der Küche gibt Simone Haas den Ton an. Man sieht, dass sie ein Händchen für Deko hat. Uniformität ist nicht ihr Ding – und das gilt auch für die liebevoll eingerichteten Zimmer. Einfach durchnummerieren? Nicht doch. Hier wohnt man im „Fidelio“, im „Landzüngle“ oder in Königseggwald, denn die Wirte haben ihre Zimmer nach den Härle-Bieren benannt oder den Orten, in denen es einst eine Härle-Brauerei gab. Schiebt man sein Köfferchen hinein, bleibt man erst mal erstaunt stehen. In Schrift und Bild wird über dem Kopfende des Betts erläutert, wie das Zimmer zu seinem Namen kam. Einladend sieht es aus. Und der Blick ins frisch renovierte Bad bestätigt den ersten guten Eindruck.

LECKERES FÜR ZU HAUSE

Wer sich mit Härle-Bier und SeeZüngle für Freunde oder für zu Hause eindecken möchte, kann im Lädlele im Nebenraum der Gaststube einkaufen. Zudem gibt es hier Produkte aus der Mohren-Küche, Kreatives sowie Schnäpse und Liköre vom Bodensee und aus dem Allgäu.

PAUSENLOS IM EINSATZ

Wie kam es eigentlich dazu, dass Thomas Werner und Simone Haas nach Leutkirch wechselten? „Gottfried

Übrigens: wer Thomas Werner gerne mal beim Kochen über die Schulter schauen will, wird in der Mediathek von Regio TV fündig. In der Sendung vom 01.11.2020 kreiert er ein Gericht aus einer zarten Kalbsleber, leckeren Kartoffelröschen und einer Zwiebel-Bier-Marmelade.

Härle ist schuld“, lachen die beiden. „Er kam abends immer wieder zu uns nach Weingarten zum Essen. Wir haben uns schon gewundert. Eines Tages hat er uns dann gefragt, ob wir den Mohren übernehmen möchten – ein unschlagbar gutes Angebot. Da konnten wir einfach nicht Nein sagen!“

In Trauer gingen anfangs die Stammgäste in Weingarten, inzwischen haben sie sich aber arrangiert. Die Lösung: Wenn der Lieblingswirt geht, dann folgt man ihm halt. Immer wieder gibt es ein großes Hallo, wenn im Mohren die Tür aufgeht und Altbekannte aus Weingarten eintreten.

Dass ihr Beruf für Thomas und Simone Berufung und mehr als nur ein Job ist, zeigt sich auch schon an den Öffnungszeiten. Beide sind sie rund um die Uhr im Einsatz. Ohne Ruhetag, und von Donnerstag bis Sonntag ist die Küche sogar durchgehend geöffnet.



Thomas Werner und Simone Haas



... und ganz nebenbei: 100 % KLIMANEUTRAL

Die Energie stammt zu 100 Prozent aus regenerativen Quellen: Geheizt wird mit Holz, gekocht mit Biogas und aus den Steckdosen kommt Ökostrom! Ein besonderes

Angebot für umweltbewusste Gäste: auf dem Mohren-Parkplatz gibt es eine kostenlose Schnellladestation für zwei Elektroautos und eine Stromtankstelle für E-Bikes.

... auf euch wartet eine
Überraschung!



SCHON MAL GEZÜNGELT?

EINSENDESCHLUSS 30. APRIL 2021

HEIMATRÄTSEL

WER WEISS ES?



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

KNOBELN SIE MIT!

Das Härle-Biersortiment ...

... ist in den letzten Jahren ganz schön gewachsen. Wenn man alle Flaschen, die stets im Angebot sind – also in allen Größen, aber ohne unsere Saison- oder Jahrgangsbiere – in eine Reihe stellt: Wie viele sind es dann?

Unter denen, die uns unter dem Stichwort „Heimaträtsel“ die richtige Antwort geben, verlosen wir fünf Gutscheine im Wert von jeweils 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus. Schicken Sie sie unter dem Stichwort „Heimaträtsel“ per Postkarte oder 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 der Redewendung „etwas im Schilde führen“ und ihrer Bedeutung für die Gastronomie gefragt. Hier des Rätsels Lösung: Im Mittelalter führten Adelige ihre Wappen im Schilde. Eine Schildwirtschaft hatte das Recht und die Pflicht, Gäste zu bewirten und zu beherbergen. Um die Schildgerechtigkeit zu erhalten, musste man bestimmte Voraussetzungen erfüllen und durfte dann mit einem Schild und Namen auf sich aufmerksam machen.

Einen Gutschein über 50 Euro für einen Besuch in einem Härle-Wirtshaus gewonnen haben Andrea Bücheler aus Kirchberg, Dagmar Seitz aus Vogt, Peter Koerver aus Bad Wurzach, Jörg Huber aus Weingarten und Elmar Maronn aus Bad Waldsee.

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: Martina Schwendemann (freelance project GmbH), Esther Straub, Gottfried Härle • Layout und Gestaltung: Miriam Straub • Bilder: Härle-Archiv, Stefan Ibele, Henry M. Linder, Brauereigasthof Mohren



GEDRUCKT AUF 100%-RECYCLINGPAPIER