

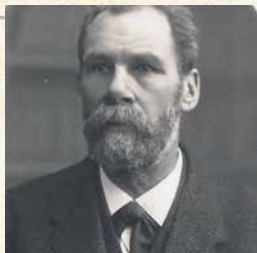
FEINE BIO BIERE.



Unser Bier braut Clemens Harle



BRAUEREI CLEMENS HÄRLE



*Feine Biere
seit 1897*



Dynastien gibt es noch – zum Beispiel in Oberschwaben. Ende des 19. Jahrhunderts gründeten hier vier Brüder vier Brauereien. Seitdem steht der Name Härle für höchste Braukunst in dieser besonderen Region. 1897 legte Clemens Härle den Grundstein für die Brauerei in Leutkirch im Allgäu. Bis heute entstehen dort – in einem eindrucksvollen Ziegelgebäude aus der Gründerzeit – charakterstarke Bierspezialitäten mit eigener Handschrift.

Heute führen sein Urenkel Gottfried Härle und seine Nachfolgerin Esther Straub das über 125-jährige Familienunternehmen mit Leidenschaft und Weitblick. Tief verwurzelt in der Tradition und zugleich offen für neue, lebendige Ideen.

Im Mittelpunkt steht das klare Bekenntnis zur Heimat: Die Brauerste für die Bio-Bierspezialitäten stammt von oberschwäbischen Landwirten, die nach ökologischen Richtlinien arbeiten und mit denen eine direkte Zusammenarbeit gepflegt wird. Der hochwertige Bio-Aromahopfen kommt exklusiv von der Familie Bentele aus Tettnang – bekannt für seine erstklassige Hopfenqualität – und verleiht den Bieren ihre fein abgestimmte Aromatik.

Mit Erfahrung, Leidenschaft und handwerklichem Können brauen Braumeisterinnen und Braumeister unverwechselbare Bio-Spezialitäten mit Charakter: Härle-Biere – Oberschwaben in seiner schönsten Form.



Nachhaltigkeit ist für die Brauerei kein Trend, sondern Haltung – und das seit Jahrzehnten. Bereits früh hat sie konsequent auf eine umweltbewusste Unternehmensführung gesetzt. Seit 2008 werden alle Biere und SeeZüngle-Getränke vollständig mit erneuerbaren Energien produziert. Kein Öl, kein Gas, kein Atom- oder Kohlestrom. Stattdessen kommen ausschließlich regenerative Quellen zum Einsatz: Holzhackschnitzel aus regionalen Wäldern, Solarstrom von den eigenen Dächern und Ökostrom aus heimischer Wasserkraft.

Auch bei Verpackung und Logistik wird konsequent nachhaltig gedacht. Abgefüllt wird ausschließlich in Mehrwegflaschen

und Fässer, Aluminiumfolien sind längst Geschichte, alle Etiketten stammen aus Altpapier und die Kästen aus Holz oder recyceltem Kunststoff. Ausgeliefert werden die Biere u.a. mit drei vollelektrischen LKWs.

Für dieses konsequente Engagement wurde die Brauerei vielfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Deutscher Nachhaltigkeitspreis, dem Deutscher Solarpreis sowie dem Umweltpreis des Landes Baden-Württemberg.

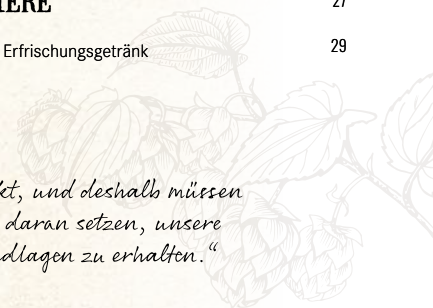
So verbindet die Brauerei ökologische Verantwortung mit unternehmerischer Konsequenz – glaubwürdig, transparent und zukunftsorientiert.



UNSERE BIO LIEBLINGE

BIO LAGER HELL	7
BIO HÄRLE NATUR PILS	9
BIO FIDELIO	11
BIO LANDZÜNGLE	13
BIO HÄRLE BÖCKLE (SAISONAL)	15
BIO CLEMENS WEISSBIER	17
BIO HÄRLE FREIES GOLD Alkoholfreies Bier	19
BIO HÄRLE FREIE WEISSE Alkoholfreies Bier	21
BIO HÄRLE APFELGOLD Alkoholfreies Radler	23
BIO HÄRLE NATURRADLER	25
BIO HÄRLE JAHRGANGSBIERE	27
BIO SEEZÜNGLE Alkoholfreies Erfrischungsgetränk	29

„Bier ist ein Naturprodukt, und deshalb müssen gerade wir Brauer alles daran setzen, unsere natürlichen Lebensgrundlagen zu erhalten.“



CLEMENS HÄRLE ERLEBEN



Möchten Sie unsere Brauerei besichtigen und unseren Braumeistern über die Schulter schauen? Dann melden Sie sich doch bei Frau Simone Kopp
Tel: 07561 98 28-18 oder
E-Mail: besichtigung@haerle.de
Wir freuen uns auf Sie!



Wir stellen Ihnen unsere Mitarbeiter vor, berichten über neue Bierspezialitäten, informieren Sie über besondere Angebote und Aktionen – und nicht zuletzt können Sie sich an unserem spannenden HeimatRätsel beteiligen. Freuen Sie sich zweimal im Jahr auf die Härtle-Zeit!



Der Härtle-Klub: Hier treffen sich alle, die von den Bierspezialitäten von Clemens Härtle begeistert sind – und dies gerne verbinden mit ganz außergewöhnlichen Events, Veranstaltungen und Angeboten im Allgäu und in Oberschwaben. Ganz einfach online anmelden und Klubber werden!



Lassen Sie sich unsere Bierspezialitäten sowie viele weitere alkoholfreie Getränke direkt ins Haus liefern. Unser Fahrer stellt Ihnen Ihre Getränke an jeden gewünschten Platz in Ihrer Wohnung oder im Büro. Sind die Kästen leer, holen wir Sie wieder ab und liefern Ihnen neue. Bitte beachten Sie, dass unser Brauereiheimdienst nur Kunden im Umkreis von ca. 30 Kilometern rund um Leutkirch beliefern kann.



Wir verwöhnen Sie nicht nur mit feinen Bieren, sondern auch mit erfrischender Kultur! Regelmäßig gastieren in der Malztenne in unserer Brauerei Musiker und Schauspieler, Komiker und Theaterleute, Literaten und Kabarettisten. Seien Sie dabei!



Hier gibt's das Programm und melden Sie sich am besten gleich zu unserem Bier&Spiele Newsletter an!

Lust auf Mitgestalten?
Neuen Lieblingsjob
einfach bei uns finden:



LAGER HELL

*Ein Bier aus der
guten alten Zeit*

BIO

Lager Hell ist eine traditionsreiche, naturtrübe Bierspezialität und wurde bereits bei Gründung der Brauerei nach einem ähnlichen Rezept eingebraut.

Das strohgelbe, leicht opale Bier mit seinem feinporigen Schaum entfaltet einen reinen, harmonischen Geruch mit Noten aus Malz und Zitrus. Der sortentypische, mild würzige Geschmack ist ausgewogen zwischen Malz und Hopfen und klingt harmonisch und trocken ab. Jener süffige Charakter stammt von der vollendeten Reife, die durch die lange Lagerung bei Temperaturen knapp unter dem Gefrierpunkt erreicht wird.

Der Alkoholgehalt liegt bei 4,7 % vol.



Kasten: 20 x 0,33 Liter, 20 x 0,5 Liter
Fass: 30 Liter KEG

Glas: 0,3 und 0,5 Liter



HÄRLE NATUR PILS

*Natürlich
genießen*

BIO

Unser Pils hat eine schöne, zartgelbe Farbe samt gleichmäßiger, natürlicher Trübung. Der hopfenaromatische Geruch ruft Bilder von Gräsern, Heu und Blumen hervor. Leicht und schlank im Antrunk entwickelt es ein prickelndes Mundgefühl und geht schließlich trocken und angenehm ab. Es verbleiben dezente, weiche Bitternoten, die zum Weitertrinken anregen.

Gebraut wird dieses feinherbe Spezialitätenbier mit hochwertiger Sommergerste von Biobauern aus Oberschwaben und Allgäu sowie mit aromatischem Naturhopfen vom Biohof Bentele aus Tettnang.

Der Alkoholgehalt liegt bei 4,7 % vol.



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft



Kasten: 11 x 0,33 Liter

Fass: 20 Liter KEG

Glas: 0,2 und 0,3 Liter



FIDELIO

*Eine helle
Freude*

BIO

Diese traditionsreiche, naturtrübe Bierspezialität in der Bügelflasche besticht durch ihre dunkelgoldene Farbe, die samtig opal schimmert. Der malzige Geruch geht im Geschmack in eine noble Vollmundigkeit über, die cremig auf der Zunge liegt und bei der Getreide- und Honigaromen bestimmend sind. Im Abgang ist unser Fidelio trocken und sanft.

Beste Braugerste von oberschwäbischen und Allgäuer Bio-Höfen und edler Aromahopfen von der Familie Bentele aus Tettnang – natürlich ebenfalls aus streng ökologischem Anbau – sorgen für einen vollendeten Biergenuss.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,0 % vol.



Holzkasten: 18 x 0,33 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: 0,2 Liter



LANDZÜNGLE

*Ein Traum
für Genießer*

BIO

Ein Bier, das nur schwer zu beschreiben ist, so außergewöhnlich ist sein Aroma, so betörend sein Geruch, so unvergleichlich seine Farbe. Satt bernsteinfarben in der Farbe besticht das opale Bier mit einer betörenden Malzaromatik im Geruch. Spritzig im Antrunk entfaltet sich ein sanftes Mundgefühl – leicht mit einer dezenten Süße. Im Abgang wechselhaft zwischen bitter und süß lädt es zum Weitertrinken ein.

LandZüngle gibt es nur in ausgewählten Gasthöfen und Wirtshäusern, denn LandZüngle wird ausschließlich in Fässer abgefüllt.

Die Gerste für unser LandZüngle stammt zudem direkt von etwa 15 oberschwäbischen Biohöfen. Und der sorgfältig ausgewählte Bio-Hopfen von der Familie Bentele aus Tettnang.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,5 % vol.



Kasten: Nur als Fassbier erhältlich

Fass: 20 und 30 Liter KEG

Glas: 0,3 und 0,5 Liter

HÄRLE BÖCKLE

*Ein starkes
Bier*

BIO

Null Bock ist out – zumindest in den Wintermonaten, in denen es unser Bockle gibt.

Glanzfein filtriert wird das dunkle, kastanienbraune Bier mit seinen rubinroten Lichtsprenkeln von einem herrlich karamellfarbenen Schaum gekrönt. Im Geruch entfaltet sich eine wahre Vielfalt: Deutliche Malznoten von Karamell und Honig über Noten aus Rosinen und Dörrobst bis hin zu leichten Röstnoten von Kaffee und dunkler Schokolade. All diese Noten finden sich nach dem überraschend spritzigen Antrunk im Geschmack wieder: Malzige Vollmundigkeit trifft auf deutliche Röstaromen. Der trockene, kurzgehaltene Abgang ist für diesen Bierstil außergewöhnlich und regt zum Weitertrinken an.

Der Alkoholgehalt liegt bei 6,9 % vol.



Kasten: 18 x 0,33 Liter (saisonal)

Fass: 20 Liter KEG (saisonal)

Glas: Kein Glas erhältlich



CLEMENS WEISSBIER

*In Bio
veritas*

BIO

Unser Clemens Weissbier besticht ganz in der Tradition altbayerischer Weissbiere durch seinen bernsteinfarbenen Glanz und einen leicht karamellfarbenen Schaum, der feinporig im Glas steht.

In die Nase gelangen Noten von Banane und Nelke, die den Biertrinker erwartungsvoll auf den Genuss des Weissbieres einstimmen. Leicht prickelnd im Antrunk entfalten sich Aromen von reifen Bananen neben Karamell- und Röstnoten, die von dem hohen Weizengehalt und der sorgfältig selbst gezogenen Hefe zeugen. Im Abgang ist unser Clemens Weissbier fein und ausgewogen.

Unser Weizen wird von der Familie Weber aus Heggbach angebaut. Und auch Gerste und Hopfen stammen natürlich aus Oberschwaben und Allgäu.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,4 % vol.



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft



Kasten: 20 x 0,5 Liter

Fass: 20 Liter KEG

Glas: 0,3 und 0,5 Liter



HÄRLE FREIES GOLD

alkoholfrei

*Biergenuss
ohne Kompromisse*

BIO

Viel, viel Zeit haben sich unsere Braumeister, Brauerinnen und Brauer genommen, um ein alkoholfreies Bier zu kreieren, das unseren hohen Qualitätsansprüchen genügt: Handwerklich eingebraut, mit einer besonderen Bierhefe behutsam vergoren, lange gelagert – und nicht entkohlisiert.

Die Brauerste von über 20 oberschwäbischen Bauern, die ihre Äcker biologisch bewirtschaften, verleiht unserem Härle Freies Gold seinen kräftig-würzigen Charakter. Der Hopfen stammt von der Familie Bentele aus Tettnang, den Pionieren beim biologischen Hopfenanbau. Gleich drei verschiedene Sorten dieses „Grünen Gold“ prägen den aromenreichen Geschmack unseres naturtrüben Härle Freies Gold – erfrischend, lecker, feinherb. Dank der Kalthopfung im Lagertank kommen diese Aromen besonders stark zur Geltung.

Alkoholfrei (< 0,5 % vol.)



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft



Kasten: 20 x 0,33 Liter, 20 x 0,5 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: 0,3 und 0,5 Liter



HÄRLE FREIE WEISSE

alkoholfrei

*Ein Weissbier
für jederzeit*

BIO

Ein alkoholfreies helles Hefe-Weissbier, das seinesgleichen sucht: herrliche Hefetrübung mit edler Schaumkrone, fruchtiger Geruch und im Geschmack frisch und schlank samt typisch-verführerischem Bananenaroma.

Der Brauweizen für dieses feine alkoholfreie Hefe-Weissbier stammt von ober-schwäbischen Biohöfen. Für das typische Bananenaroma sorgt unsere Hefe während der gründlich überwachten Kaltgärung. Und für ganz besondere Aromen haben unsere Braumeister außergewöhnliche Bio-Hopfen gewählt, die den Geschmack unserer Härle Freie Weisse verfeinern. Dieses harmonische Zusammenspiel von Weizen, Hefe und Hopfen macht das Bier so ungewöhnlich lecker.

Wahrlich ein Genuss für jederzeit!

Alkoholfrei (< 0,5 % vol.)



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft



Kasten: 20 x 0,5 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: 0,5 Liter



HÄRLE APFELGOLD

alkoholfrei

*Fruchtig,
fein, vergoldet*

BIO

Ein alkoholfreies Biermischgetränk, das Biererlebnis und Frucht auf besondere Weise verbindet.

Schon beim ersten Schluck zeigt sich sein Charakter: feinmalzig, natürlich, fruchtig, mega erfrischend – eben richtig lecker. Die Äpfel bringen eine saftige Säure, die Birnen eine weiche, runde Süße – ganz ohne zugesetzten Zucker.

In der Herstellung setzen wir auf Qualität und Ursprünglichkeit. Gebraut wird ApfelGold mit besten, natürlichen Bio-Rohstoffen aus Allgäu-Oberschwaben – ohne Aromen, ohne Extrakte, ohne synthetische Zusatzstoffe.

Unser Braugetreide beziehen wir von Biohöfen aus Oberschwaben, Hopfen sowie Äpfel vom Biohof Bentele in Tettnang. Dazu Wasser aus den Quellen des nahen Naturschutzgebietes Adelegg.

Härle ApfelGold steht für ehrliche Rohstoffe, regionale Herkunft und ein modernes Biererlebnis ohne Alkohol. Naturtrüb. Erfrischend. Einfach härlich.

Alkoholfrei (< 0,3 % vol.)



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft



Kasten: 20 x 0,33 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: Kein Glas erhältlich



HÄRLE NATURRADLER

*frisch
& fruchtig*

BIO

Unser Bio NaturRadler mit seiner samtig-opalen Farbe ist von einem frischen wie auch säuerlichen Geruch umgeben.

Die Mischung aus 60% Bio-Zitruslimonade und 40% hellem Bio-Bier verspricht einen leichten Genuss voller erfrischender Fruchtnoten – und dieses Versprechen macht Lust auf einen weiteren leckeren Schluck.

Natürlich stammt auch bei unserem Bio NaturRadler die Gerste und der Hopfen von Bio-Landwirten aus unserer Region Allgäu-Oberschwaben.

Der Alkoholgehalt liegt bei 2,1 % vol.



DE-ÖKO-006
EU/Nicht EU Landwirtschaft



Kasten: 11 x 0,33 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: Kein Glas erhältlich



HÄRLE JAHRGANGSBIERE

*Besondere Süde
seit 2012*



Seit 2012 brauen wir jedes Jahr im September ein besonderes Jahrgangsbier – stets nur als einmaliger Sud und in limitierter, handnummerierter Auflage. Dabei entstehen im Sudhaus sowie im Gär- und Lagerkeller kreative Spezialitäten aus hochwertigen, regionalen Zutaten und mit viel handwerklichem Können.

Mit wechselnden Rezepturen und einzigartiger Aufmachung setzen wir bewusst jedes Jahr neue Akzente – und machen jeden Sondersud zu einem besonderen Genuss, auf den man sich freuen darf.

BIO-zertifiziert seit 2020



DE-ÖKO-006
EU/Nicht EU Landwirtschaft

Flasche: 0,75 Liter

Fass: 20 Liter

Bild: Jahrgangsbier 2025 Buntspecht

PROBIEREN

*geht über
Studieren ...*

Auf den vorangegangenen Seiten haben wir Ihnen unsere Bio-Bierspezialitäten vorgestellt. Doch wie immer gilt: Probieren geht über Studieren.

Besonders empfehlen wir dafür unseren Clemens-Härle-Sommelier-Pokal. In diesem Glas entfaltet sich der Geruch des Bieres auf ideale Weise. Und dann – beim ersten Schluck – kommen die Aromen des Malzes und des Hopfens besonders intensiv zur Geltung. Abgerundet wird das Trinkerlebnis durch den auf der Zunge wahrnehmbaren Körper des Bieres, der nach mehrfachem vorsichtigem Schwenken des Glases den besonderen Charakter des Bieres verrät.



Clemens-Härle-Sommelier-Pokal 0,33 Liter

SEEZÜNGLE

TAMTAM OHNE FIRLEFANZ



Fruchtige Bio-Früchte und sonnengereifte Bio-Beeren treffen auf einen aromatisch gebrauten Sud aus Gerstenmalz. Unser alkoholfreies Erfrischungsgetränk verbindet die Vielfalt der Bodenseeregion mit echter schwäbischer Genussskultur – feinperlige Kohlensäure sorgt dabei für die perfekte Frische.

Fünf Sorten, fünf individuelle Charaktere: Jede überzeugt mit einer feinen, unverwechselbaren Note und einem ganz eigenen „Züngle“.



♥ Komm' vorbei auf seezuengle.de und finde heraus, wie man ein echtes SeeZüngle wird!

Alkoholfrei.



... KEINE LIMO, DA ICH
NICHT SÜSS GENUG BIN!

SCHON MAL
GEZÜNGELT?



Sorten: Kirsche, Birne, Träuble (Schwarze Johannisbeere),
Rhabarber und Aronia

Kasten: 11 x 0,33 Liter

Glas: 0,2 Liter





Unser Bier braut Clemens Härle



Brauerei Clemens Härle
Am Hopfengarten 5 in 88299 Leutkirch im Allgäu
07561 98 28-0 | info@haerle.de

Stand der Broschüre: April 2026