



Tribute to
LINKIN PARK
am Samstag,
13. September

Eintritt frei!



Härle Zeit

Geschichten von Hier.
Mit unserem Bier.



Unser Bier braut Clemens Härle

HÄRLE FREIE WEISSE: WAS WÜRD CLEMENS DAZU SAGEN?
UNSER GROSSES BRAUEREIFEST IM SEPTEMBER
EINER VON UNS: PATRICK SCHMIDBERGER

AUSGABE
JULI 2025

HÄRLE
ZEIT

GRATIS
ZUM MITNEHMEN



Liebe Leserin, lieber Leser,

aller guten Dinge sind zwei: das sagten sich unsere Braumeister mit ihrem Team nach der äußerst erfolgreichen Einführung unseres alkoholfreien Freien Gold im Sommer letzten Jahres. Und machten sich sogleich ans Werk. Da viele von ihnen echte Weissbier-Fans sind, war die Sortenwahl einfach: ein alkoholfreies Weizenbier, das geschmacklich keine Wünsche offenlässt. Nicht zu malzig und zu süß, nicht zu kantig oder wässrig, dafür aber mit feinen, fruchtigen Aromen, die für Weissbiere so typisch sind. Und das ist ihnen auf ganzer Linie gelungen. Seit April gibt es Härle Freie Weisse in der Gastronomie und im Handel – und die begeisterten Reaktionen ließen nicht lange auf sich warten: vom uneingeschränkten Lob bis hin zu vielen Anfragen, wo es dieses neue Bier denn zu kaufen gibt. Der Erfolg unserer beiden neuen alkoholfreien Sorten zeigt, dass es sich dabei längst nicht mehr um ein „Autofahrerbier“ handelt, sondern um ein wirklich genussvolles Getränk für alle, die gerne auf Alkohol verzichten oder auch mal zum Mittagessen ein leckeres Bier genießen möchten.

Alle guten Dinge sind zwei – das durften wir auch im Spätherbst letzten Jahres erfahren. Das Daumendrücken, wozu wir Sie in der letzten Ausgabe unserer Härle-Zeit gebeten haben, hat sich gelohnt. Innerhalb von 14 Tagen wurde unsere Brauerei mit zwei hochrangigen Preisen ausgezeichnet. Ende November mit dem „Schwarzen Löwen“ – dem großen Wirtschaftspreis Baden-Württembergs, der von 14 renommierten Tageszeitungen unseres Bundeslandes ausgelobt wird. Und dann, Anfang Dezember, mit dem Umweltpreis des Landes Baden-Württemberg, der uns nach über 10 Jahren bereits zum zweiten Mal verliehen wurde. Bei beiden Preisverleihungen wurde vor allem unser vorbildhaftes unternehmerisches Engagement für Klimaschutz, Umwelt und Regionalität hervorgehoben. Für uns sind beide Auszeichnungen Ansporn, diesen Weg konsequent weiter zu beschreiten. Aktuell planen wir vor allem Investitionen zu einer deutlich effizienteren Stromversorgung unserer Brauerei.

Besonders freuen wir uns auf unser großes Brauereifest im September dieses Jahres. An drei Tagen wartet ein tolles Programm auf Sie – Kabarett mit Christoph Sonntag, Rock & Hip Hop mit einer Linkin Park Cover Band und am Sonntag ein grandioses Fest für die ganze Familie rund um unsere Brauerei.

Sie kommen doch auch, oder?

Esther Straub & Gottfried Härle

Esther Straub & Gottfried Härle



Umweltpreis ENGAGEMENT FÜR NACHHALTIGKEIT GEWÜRDIGT

Unsere Brauerei hat den Umweltpreis des Landes Baden-Württemberg erhalten: Ende vergangenen Jahres ehrte Umweltministerin Thekla Walker die Arbeit unserer Brauerei im Neuen Schloss in Stuttgart. Sie lobte unsere herausragenden Leistungen im betrieblichen Umweltschutz und die vorbildliche, umweltorientierte Unternehmensführung. Denn bei der Vergabe des Preises stand im Vordergrund, wie wir die Brauerei unter Gesichtspunkten des Umwelt- und Klimaschutzes, der Ressourcenschonung und der Energieeffizienz beispielhaft und wegweisend führen. Der Umweltpreis wird alle zwei Jahre an Unternehmen aus Baden-Württemberg verliehen, die besonders ökologisch und klimaschonend arbeiten. Aus über 100 Bewerbungen wurden 19 Betriebe von der Fachjury nominiert – acht haben den Preis erhalten. „Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung und den Jurypreis 'Herausragendes Engagement für Nachhaltigkeit', weil das Thema für uns nicht nur ein Trend ist, son-

dern eine Herzensangelegenheit. Wir denken jeden Tag darüber nach, wie wir uns in diesem Bereich weiter verbessern können“, sagen dazu Esther Straub und Gottfried Härle. Im Rahmen der Preisverleihung in Stuttgart betonte Umweltministerin Walker die Bedeutung dieses Engagements: „Um die Belastungsgrenzen unserer Erde zu wahren, ist der Blick der Wirtschaft auf Klima- und Umweltaspekte so wichtig wie nie zuvor. Die Preisträgerinnen und Preisträger haben beeindruckend gezeigt, wie vielfältig und wie wirkungsvoll die Umsetzung von Maßnahmen sein kann.“ Zur Jury gehören Vertreterinnen und Vertreter von wissenschaftlichen Instituten, Wirtschaftsorganisationen, Umwelt- und Naturschutzverbänden, der Landesanstalt für Umwelt Baden-Württemberg (LUBW) sowie dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus und dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft.



Wissensdurst GLAS, GLAS UND NOCH MEHR GLAS

Gläser standen im Mittelpunkt eines ganz besonderen Nachmittags für Außendienstler, Braumeister und Geschäftsführung. Denn Dicke, Qualität, Form und vieles mehr beeinflussen den Geschmack des leckeren Härle-Bieres beim Trinken. Probieren Sie es selbst aus: Schmeckt eine Feine Weisse aus einem Goldbecher? Und wie unterscheidet sich der Biergeschmack bei einem dünn- oder einem dickwandigen Glas? Wichtig auch: die richtige Glaspflege daheim oder in der Gastronomie. Denn

zu viel Spülmittel oder lange Runden in der Spülmaschine greifen die Gläser an und lassen sie trüb werden. Paul Goller, Geschäftsführer des Glasherstellers Sahm und zugleich unser Lieferant, war bei uns zu Gast und nahm uns in diese vielfältige Welt der Gläser mit. Auch dabei: neue Möglichkeiten des Designs und Veredelung. Ein großes Danke an Sahm für diese informativen und spannenden Stunden.



WILLKOMMEN IM HÄRLE KLUB

Jetzt gleich anmelden!

Gut zu wissen!

Unsere Härle Klubberinnen und Klubber bekommen die HärleZeit per Post

Fortbildung SPANNENDE TAGE FÜR UNSERE BIERFAHRER

Die Fortbildung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und gemeinsame Zeit sind für uns besonders wichtig. Deshalb trafen sich im Frühjahr unsere Bierfahrer mit den Fahrern der „Brauer mit Leib und Seele“ – unserer Partnerbrauereien. Neben einem Seminar zu den Aufgaben eines Bierfahrers – die bei uns oftmals über das reine Bierliefern hinaus gehen – standen Bierverkostung und Spanferkel auf der Tagesordnung. Die Bierfahrer-Challenge mit Axtwerfen, Armbrustschießen und viel, viel mehr absolvierten alle Härle-Bierfahrer souverän. Schön und lehrreich waren die zwei Tage!

Wir machen uns stark!

KLIMABÜNDNIS BW – WIR SIND DABEI!

Das Klimabündnis Baden-Württemberg wird vom Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg betreut. Es vereint Unternehmen, die sich gemeinsam dem Klimaschutz verschrieben haben. 2023 wurde das N!-Netzwerk, dessen Mitglied wir seit erster Stunde waren, in das Klimabündnis BW umgewandelt. Am 9. April 2025 wurden wir beim Klima-Abend in Stuttgart von Staatssekretär André Baumann feierlich in die Runde des Klimabündnis BW aufgenommen, das damit auf 64 Unternehmen wächst. In Zusammenarbeit mit dem Ministerium legen diese Unternehmen Klimaschutzziele fest, tauschen sich aus und unterstützen sich.

...und noch ein Preis

SCHWARZER LÖWE FÜR UNSERE BRAUEREI

Der Schwarze Löwe ist der Wirtschaftspreis von 14 regionalen Tageszeitungen der Wirtschaftsregion Stuttgart: In der Kategorie Nachhaltigkeit überzeugte unsere Brauerei Ende vergangenen Jahres die Jury. Der Schwarze Löwe wurde 2024 bereits zum dritten Mal vergeben und mehr als 150 Unternehmen hatten sich darum beworben. Wir belegen im Bereich Nachhaltigkeit den ersten Platz und wurden für unsere nachhaltige Ausrichtung von der Rohstoffbeschaffung bis zum Vertrieb ausgezeichnet. „Der Preis bedeutet uns sehr viel, weil wir schon seit Jahren konsequent an unserer Nachhaltigkeitsstrategie arbeiten und als Pioniere zeigen wollen, dass sich Ökologie, Ökonomie und Gemeinwohl gut verbinden lassen. Wir wollen anderen Unternehmen Mut machen, selbst aktiv zu werden“, sagt dazu Gottfried Härle, der den Preis im Römerkastell in Stuttgart entgegennahm. Die Vorauswahl der Preisträger erfolgte durch ein Scoringmodell, das von der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) als wissenschaftlichem Partner entwickelt wurde. Im zweiten Schritt entschied dann eine Jury renommierter Vertreter aus Wirtschaft, Medien und Wissenschaft über die Vergabe.

Bundeswirtschaftsministerium

ESTHER STRAUB: VORBILD-UNTERNEHMERIN

Ein Herzensthema unserer Chefin: Frauen zu beruflicher Selbstständigkeit ermutigen und Mädchen für das Berufsbild der Unternehmerin begeistern. Das tut Esther Straub seit Kurzem auch unter dem Titel der Vorbild-Unternehmerin im Rahmen der Initiative „FRAUEN unternehmen“. Sie ist selbst das beste Beispiel für unkonventionelle Nachfolge und Erfolg im Patchwork-Familienunternehmen.





Clemens Hartl | Stellvertreter des Braumeisters & Daniel Hefe | Braumeister



Einer von uns! PATRICK SCHMIDBERGER

Leutkirch, 6 Uhr morgens: Patrick Schmidberger steht hellwach neben dem Braumeister und bespricht die anstehenden Tagesaufgaben. Zu viel kann es für ihn kaum sein, denn am liebsten macht er vier Dinge gleichzeitig. Der gelernte Brauer, der seit über 13 Jahren bei uns ist, wollte den Brauerjob kurz nach seiner Ausbildung schon an den Nagel hängen. Und gab der Tätigkeit eine letzte Chance in Leutkirch. Bei uns traf er auf Braumeister, die schon in den Anfangsjahren mehr in ihm sahen, als er selbst. Ihn forderten und förderten. Heute kann er von der Malzannahme über das Sudhaus, den Lagerkeller bis zu Filtration und Abfüllung alles. Und ist Brauer mit Leib und Seele.

Nach der kurzen Besprechung geht es heute in seine Lieblingsabteilung: die Filtration. Inzwischen werden bei uns die meisten Biere unfiltriert abgefüllt. Nicht aber das Härle Gold. Das macht er extra gerne, lacht Patrick, denn Gold sei sein absolutes Lieblingsbier. Schon legt er los, wird den ganzen Tag auf den Beinen sein, hat den Kopf voller Aufgaben, Prozessschritten und Bierqualitätsmerkmalen. Zum Feierabend gibt es ein frisch abgefülltes Gold mit den Kollegen. Nicht mehr ganz so hellwach, dafür aber zufrieden mit einem produktiven Tag.



Die Härle Freie Weisse ist mehr als nur ein alkoholfreies Weizenbier: Sie ist ein echtes Erlebnis handwerklicher Braukunst. Und sie ist genau richtig für alle, die den vollen Geschmack lieben, aber gern auf Alkohol verzichten.

Die Entwicklung dieses Bieres hat unseren Braumeistern und Brauern unglaublich viel Spaß gemacht und sie haben intensiv an der perfekten Rezeptur gefeilt. Von Anfang an stand fest: wenn schon ein alkoholfreies Weissbier, dann richtig gut. „Und richtig gut heißt bei uns vor allem ein Bier mit Charakter: Das Ergebnis ist ein alkoholfreies Bio-Weizenbier mit frischem Geschmack, herrlicher Hefetrübung, edler Schaumkrone, fruchtigem Geruch und – typisch für eine gute Weisse – dem beliebten Bananenaroma“, erklärt unser Erster Braumeister Daniel Hefe. Denn die Freie Weisse bietet ein echtes Geschmackserlebnis, auf das die ganze Brauerei stolz ist.

„Schon während der Entwicklungsphase der Freien Weisse war die Neugier groß und viele Kunden fragten uns, wann das neue Alkoholfreie endlich zu haben wäre.“ Thorsten Völk, Fuhrparkleiter

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Alkoholfreie Biere sind anspruchsvoll in der Herstellung. Umso wichtiger ist die richtige Technik. Deshalb haben wir kräftig investiert – und zwar in ein eigenes Labor zur Qualitätssicherung. „Gerade bei alkoholfreien Sorten spielt mikrobiologische Kontrolle eine riesige Rolle, denn die Hefen sollen zwar Geschmack liefern, aber keinen Alkohol erzeugen“, sagt Clemens Hartl, Stellvertreter des Braumeisters. Das neue Labor ermöglicht jetzt eine noch präzisere Überwachung – für ein Bier, das nicht nur schmeckt, sondern auch konstant höchste Qualität bietet. Denn unseren alkoholfreien Bieren wird der Alkohol nicht erst am Schluss in einem energieintensiven Verfahren wieder entzogen, sondern die Gärung nur kurz angestoßen

und dann sofort wieder gestoppt. Wichtig sind für ein hochwertiges Bier natürlich auch beste Zutaten: Der Brauweizen für die Freie Weisse stammt von ober-schwäbischen Biohöfen. Für das typische Bananenaroma sorgt die spezielle Hefe während der gründlich überwachten Kaltgärung. Das frische Brauwasser für die Freie Weisse stammt aus der Adelegg, einem ausgedehnten Landschaftsschutzgebiet zwischen Leutkirch und Isny.

EXKLUSIV: DER HÄRLE-KLUB DURFTE ZUERST TESTEN

Bevor die Freie Weisse in den Handel kam, durften unsere treuesten Fans sie probieren – beim exklusiven Härle-Klub-Event mit Brauereiführung. Die beiden Braumeister loteten je eine Gruppe durch die Produktionsanlagen und erzählten Anekdoten rund um die Entwicklung der Freien Weisse. Natürlich durfte am Ende auch probiert werden – und dazu noch eine Flasche mit nach Hause nehmen. Das Fazit? Sehr, sehr lecker!

WAS WÜRD CLEMENS DAZU SAGEN?

Vermutlich „doppelt hält besser“ und auf jeden Fall „einfach härlich“, denn die Freie Weisse ist nach dem Freien Gold unser zweites alkoholfreies Bier. Und das punktet mit vollem Geschmack: frisch und fruchtig. Aber jetzt auch ohne Alkohol.



WEISSBIER ODER WEIZENBIER?

Hauptsache es schmeckt! Spaß beiseite – beide Begriffe meinen dieselbe Biersorte, wobei im süddeutschen Raum und vor allem in Bayern der Begriff Weißbier überwiegt. Schon gewusst? Im Vergleich zu anderen Bieren hat Weißbier einen höheren CO₂-Gehalt und schäumt deshalb beim Einschenken stark. Für das perfekte Weißbier das Glas mit kaltem Wasser ausspülen und beim Einschenken im 45 Grad Winkel halten. Etwa 90 Prozent aus der Flasche ins Glas laufen lassen, dann die Flasche kurz schwenken und den Rest dazu gießen. So kommt auch die feine Hefe mit ins Glas und bleibt nicht unten in der Flasche zurück.





Unser Bier braut Clemens Härle

GROSSES BRAUEREIFEST

12. - 14.
SEPTEMBER

TAG DER OFFENEN BRAUEREI

SONNTAG, 14. SEPTEMBER
10 - 17 UHR *Eintritt frei!*

Erleben Sie hautnah mit wie viel Liebe und Sorgfalt wir unsere Biere brauen und unser SeeZüngle zum Leben erweckt wird. Lernen Sie unser nachhaltiges Unternehmenskonzept kennen und feiern Sie mit uns.

Lange Tafel im Brauereihof
Hockete im Hopfengarten
Bio-Ochs am Spieß
Food Trucks
Kaffee & Kuchen
Stände mit tollem Kunsthandwerk
Musikkapellen
Bierkastenklettern
Fahrrad-Karussell
Zirkus Liberta
Spiele, Spaß & Toben

*Buntes
Programm*



*Einfach
hörlich!*

CHRISTOPH SONNTAG „EIN TRITT FREI“



*Tickets
gibt's hier:*



Christoph Sonntag wendet sich im neuen Programm wieder seiner Herzensangelegenheit zu: Ihr sollt Tränen lachen. Und gerne mit neuen positiven Impulsen für Euch und die Welt wieder heim kommen. Die Zeiten sind schwer. Wirklich? Wir können die Probleme nicht weg-lachen, aber Lachen hilft uns, sie wieder einordnen zu können. Und irgendwann auch zu lösen. Lasst uns lostreten. Immer schön in die Hinterteile derer, die uns an der Nase herum führen, uns gängeln und eigentlich zum Lachen wären. Wenn sie es nicht so ernst meinen würden. Ein wildes, buntes Sonntags-Programm mit dem „König des Kabarets“ wie es noch nie da war. Lebendig, schnell, heutig, zum Totlachen witzig, aktuell, musikalisch, fulminant, kurz: eine einzigartige Serie von kabarettistischen Tritten, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

Kommen Sie
vorbei, feiern Sie
mit uns, haben Sie Spaß
mit uns, bringen Sie ihre
Freunde mit, verweilen Sie
bei uns und stoßen Sie
mit uns an!
Prost

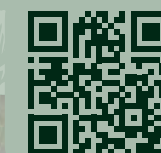


LINKIN BACK - TRIBUTE TO LINKIN PARK



Mit der Linkin Park Tribute Band Linkin Back gibt es beim Brauereifest Samstag Linkin Park satt auf die Ohren: Sechs Profi-Vollblutmusiker stehen dann auf der Bühne, die Intensität, Tiefe, Trauer und Hoffnung der berühmten Lieder Wirklichkeit werden lassen. Sei dabei und feire mit!

SAMSTAG, 13. SEPTEMBER 2025, 20.30 UHR
EINLASS AB 19.00 UHR
EINTRITT FREI



*Schon mal
reinhören*





ALLGÄUER FESTWOCHE

Erstmals Festwochen-Gaudi mit Härle-Bier

Besondere Premiere im August: Zum ersten Mal werden in einem großen Zelt auf der Allgäuer Festwoche in Kempten unsere Biere ausgeschenkt. **Vom 8. bis 17. August** wird in der „Bauer-Stube“ – so heißt das neue Festzelt und der Biergarten auf dem Festwochengelände – geschmaust, getrunken, geschunkelt und getanzt. Zehn verschiedene Musikgruppen und Live-Bands sorgen untertags und abends für beste Stimmung – mit zünftiger bayerischer Blasmusik bis hin zu modernen Hits. Besonderes Highlight: die Joe Williams Band aus dem Unterallgäu, die am Donnerstagabend die Bühne rockt und zu den besten Adressen der europäischen Tanzmusik zählt. Und natürlich

dürfen herzhafte und deftige bayerische Schmanckerln nicht fehlen – begleitet von einem frischen Härle-Gold oder einer härlichen Feinen Weisse. Plätze für die Abendveranstaltungen können reserviert werden unter reservierung@bauerstube-festzelt.de.
Übrigens: Wir haben 50 Härle-Klubberinnen und Klubber eingeladen, mit uns zusammen die Festwoche zu besuchen. Tatsächlich mussten wir die Losfee bemühen, um unter den vielen Rückmeldungen die glücklichen 50 zu ermitteln, die mit dem Bus nach Kempten fahren dürfen. Einmal mehr zeigt sich, wie lohnend eine Mitgliedschaft im Härle-Klub doch sein kann ...



Gleich online reservieren!

Wie immer gibt's auch in dieser HärleZeit unser HeimatRätsel KNOBELN SIE MIT!

Das ist die Preisfrage: In diesem Jahr wird vor allem im Allgäu und in Oberschwaben an den Bauernkrieg von 1525 erinnert. Wer war in diesem großen Kampf für die Freiheitsrechte und gegen die feudale Obrigkeit der Anführer des „Allgäuer Haufens“?

Unter denen, die uns den richtigen Namen dieses Freiheitshelden 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

EINSENDESCHLUSS 31. OKTOBER 2025

Wer weiß es? HEIMAT

WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Viele hundert Mails und Postkarten haben uns nach dem letzten Heimaträtsel erreicht. Wir fragten nach dem Titel und dem Regisseur eines bekannten Allgäuer Kultfilms. Hier ist die Lösung: „Daheim sterben die Leut“ von den Filmemachern Klaus Gietinger und Leo Hiemer.

Die folgenden fünf glücklichen Gewinner, die unsere Losfee gezogen hat, dürfen sich auf einen Wirtshaus-Gutschein freuen: Franz Dupp aus Altusried, Joachim Zülke aus Weingarten, Jürgen Wolter aus Stuttgart, Bernd Weichenrieder aus Haldenwang und Anja Siegel aus Amtzell.

Herzlichen Dank auch den vielen anderen, die mitgemacht haben. Sind Sie wieder dabei?
Neue Chance, neues Glück!

