

HärleZeit

Geschichten von Hier.
Mit unserem Bier.

HÄRLE
Seit 1897
Unser Bier braut Clemens Härle

KUNSTAUSSTELLUNG IM GÄRKELLER
MOMENTE ZUM FEIERN: UNSER JAHRGANGSBIER
TRADITIONSGASTHAUS: DER HIRSCH IN BAD WALDSEE

AUSGABE
DEZEMBER 2026

DAS BRAUEREI-MAGAZIN
HÄRLE ZEIT

MIT GROSSEM
HEIMATRÄTSEL



Liebe Leserin, lieber Leser,

oft wurden wir in den letzten Wochen und Monaten gefragt: Wie hat sich denn der außergewöhnlich heiße Sommer in diesem Jahr bei Euch in der Brauerei ausgewirkt? Zunächst mal: mit deutlich mehr Arbeit im Sudhaus, im Lagerkeller und vor allem in der Flaschenfüllerei. Und natürlich auch im Fuhrpark. Immer wieder mussten wir unseren Kunden erklären, dass die eine oder andere Bier- oder SeeZüngle-Sorte nicht lieferbar ist. Oft war dafür der Mangel an Leergut verantwortlich. Manchmal einfach aber auch die fehlenden personellen Kapazitäten. Umso mehr sind wir allen unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern dankbar, dass sie bereit waren, oft spät bis in den Feierabend zu arbeiten und die anfallende Mehrarbeit zu bewältigen.

Unter dem Strich endete dieser Sommer für uns mit einem ganz und gar außergewöhnlichen Ergebnis: bis Ende September ist unser Bierausstoß gegenüber dem Vorjahr um fast sechs Prozent gestiegen. Und bereits 2025 konnten wir unseren Bierabsatz um mehr als zwei Prozent steigern. Damit werden wir in diesem Jahr den höchsten Bierausstoß in der fast 130-jährigen Geschichte unserer Brauerei erreichen. Zurückzuführen ist diese äußerst positive Entwicklung in aller erster Linie auf den großen Erfolg unserer drei alkoholfreien Biersorten. Obwohl erst seit knapp drei Jahren auf dem Markt, hat unser alkoholfreier Bieranteil zwischenzeitlich die 20-Prozent-Grenze erreicht – und liegt damit deutlich über dem Branchendurchschnitt.

Die heißen Temperaturen in diesem Sommer hatten aber auch eine besorgniserregende Kehrseite: sie waren nicht nur deutliche Vorboten des immer schneller voranschreitenden Klimawandels, sondern hinterließen bei den Landwirten, die uns mit unseren wichtigsten Rohstoffen beliefern, deutliche Spuren: die Ernteerträge bei der Braugerste blieben aufgrund der langanhaltenden Hitze deutlich hinter den Erwartungen zurück, die Hopfenbauern hatten Einbußen von fast 25 Prozent. Ohne Bewässerung wird es künftig wohl schwierig werden, in unserer Region Hopfen anzubauen.

Besonders gefreut haben wir uns in diesen Tagen auf die Wiedereröffnung des traditionsreichen Restaurants zum Hirsch in Bad Waldsee. Nachdem wir dieses herrliche Fachwerkgebäude direkt gegenüber dem historischen Rathaus in der Waldseer Stadtmitte gekauft und umfassend saniert haben, sorgt die Pächterfamilie Szkrawan dort nun mit ihrer hervorragenden Küche für einen weiteren gastlichen Höhepunkt in der oberschwäbischen Kurstadt.

Schauen Sie doch einfach mal im „Hirsch“ vorbei und lassen sich überraschen …

Esther Straub & Gottfried Härle

KUNSTAUSSTELLUNG

SYMBIOSIS
WENN ALGORITHMEN VON ROTEN ROSEN TRÄUMEN

KUNST IM SPANNUNGSFELD ZWISCHEN KÜNSTLICHER INTELLIGENZ UND NATUR

ÖFFNUNGSZEITEN

23. NOVEMBER 2026
BIS 30. APRIL 2027
SAMSTAG UND SONNTAG
13 BIS 18 UHR

BIER GÄRT. KI RECHNET. ROSEN REBELLIEREN.

Es gibt Räume in unserer Brauerei, die haben sich seit der Gründung im Jahre 1897 nahezu nicht verändert. Dazu zählt neben der Malztenne vor allem der alte Gärkeller. In 16 großen offenen Bottichen wurden dort fast 100 Jahre lang unsere Biere vergoren. Danach verfiel dieser außergewöhnliche Raum in fast fünf Meter Tiefe in einen langen Dornröschenschlaf. Ganz genau bis zum Dezember 2010: Damals präsentierten erstmals zahlreiche Künstlerinnen und Künstler unterschiedlichste Arten, Interpretationen und Formen von Weihnachtskrippen in den alten Bottichen. Eine zweite Ausstellung folgte im Jahr 2022 anlässlich des 125-jährigen Jubiläus unserer Brauerei, diesmal zum Thema „Das Paradies“ – mit fast 2000 Besuchern. Seit dem 22. November verwandelt sich unser historischer Gärkeller nunmehr zum dritten Mal in einen völlig außergewöhnlichen Ausstellungsraum. Unter dem Titel „Symbiosis – wenn Algorithmen von roten Rosen träumen“ thematisieren 16 Künstlerinnen und Künstler aus dem In- und Ausland das Spannungsfeld zwischen künstlicher Intelligenz und Natur. In interaktiven Installationen und Bildern. In Videos und in Hörprotokollen. In Skulpturen und in räumlichen Darstellungen. Mit dem vom Kurator Adi Hoesle formulierten Fazit: „In dem wir den Algorithmus beim Träumen beobachten und gleichzeitig die Rose riechen, erkennen wir: Traum und Schönheit sind nicht berechenbar.“

Detaillierte Information zur Ausstellung und zu den einzelnen Künstlerinnen und Künstlern finden sie online auf haerle.de.

HISTORISCHER GÄRKELLER
BRAUEREI CLEMENS HÄRLE
AM HOPFENGARTEN 5
88299 LEUTKIRCH

EIN KULTURPROJEKT DER
BRAUEREI CLEMENS HÄRLE
KURATIERT VON ADI HOESLE



E-LKW
ALLER GUTEN DINGE SIND DREI

Seit Oktober ergänzt ein weiterer vollelektrischer LKW unseren Fuhrpark. Bereits seit über drei Jahren ist unser erster großer E-Volvo im Einsatz. Mit diesem 18-Tonner beliefern unsere Fahrer täglich Kunden in Gastronomie und Handel – vom Bodensee bis ins Oberallgäu. Leise, klimaschonend und mit hohem Fahrkomfort. Wenige Monate später kam ein vollelektrischer Iveco Daily für unseren Heimdienst hinzu. Mit diesem kleineren Fahrzeug beliefert einer unserer Fahrer Haushalte, Betriebe, Vereine und Büros direkt mit unseren Bieren und Erfrischungsgetränken. Besonders in Innenstädten zahlt sich die leise und emissionsfreie Fahrweise aus. Nun steht bereits der dritte E-LKW auf unserem Hof: erneut ein großer 18-Tonner, diesmal von DAF. Damit kommen wir unserem Ziel, nicht nur die Brauerei, sondern auch unseren Fuhrpark mit erneuerbaren Energien zu betreiben, ein gutes Stück näher. Jeder neue E-LKW verbessert unsere Klimabilanz: weniger fossiler Diesel, mehr Strom aus Sonne und Wind.



Braukunst verbindet
BRAUMEISTER AUF EXKURSION

Am 22. und 23. Oktober waren unsere Braumeister beim Qualitätszirkel der „Brauer mit Leib und Seele“ in Bamberg zu Gast. Die Vereinigung unabhängiger, familiengeführter Brauereien setzt sich für handwerkliche Braukunst, Regionalität und eine lebendige Bierkultur ein. Unter dem Motto „Bier, Kommunikation & Zukunft“ standen spannende Brauereibesichtigungen, innovative Brautechnik und ein Kommunikationstraining auf dem Programm. Besonders wertvoll war der persönliche Austausch mit Braukollegen aus anderen Brauereien. Mit vielen neuen Eindrücken und frischen Ideen kehrten unsere Braumeister nach Leutkirch zurück.



Gottfried Härle mit Marion Gentges und Raimund Haser

Oberschwabenschau
HOHER BESUCH

Sichtlich beeindruckt von unserem Engagement für die heimische Landwirtschaft war die neue baden-württembergische Landwirtschaftsministerin Marion Gentges, als sie unseren Stand auf der Oberschwabenschau besuchte. Bei einem Glas SeeZüngle informierte sie sich über die Art und Weise, wie wir alle unsere Rohstoffe – sowohl für unsere Biere wie auch für unsere SeeZüngle-Getränke – direkt von Bauern aus Oberschwaben, dem Allgäu und vom Bodensee beziehen. „Jetzt schmeckt mir das SeeZüngle am Kabinettstisch noch viel besser, wenn ich weiß, wer da dahinter steckt“, so ihr Fazit. Und besonders freute sie sich darüber, dass alle unsere Bio-Biere das Biosiegel des Landes Baden-Württemberg tragen.



Hendrik Groth und Winfried Kretschmannr

Malztenne
WINFRIED KRETSCHMANN IM GESPRÄCH

15 Jahre war er Ministerpräsident in Baden-Württemberg und damit der Regierungschef mit der längsten Amtszeit in der Staatskanzlei in Stuttgart. Als Politiker und Mensch genoss er weit über die Parteigrenzen hinweg große Achtung und Respekt. In einem hoch interessanten Gespräch mit Hendrik Groth, dem ehemaligen Chefredakteur der „Schwäbischen Zeitung“ ließ er nochmals seine lange Amtszeit Revue passieren und skizzierte seine Grundüberzeugungen, wie in diesen schwierigen Zeiten Politik gelingen kann: durch den Austausch von Argumenten, durch das Gespräch mit Andersdenkenden und durch ein gemeinsames Verständnis von demokratischen Grundwerten. Über 120 Besucherinnen und Besucher quittierten die tiefgreifenden Denkanstösse mit lang anhaltendem Beifall und freuten sich darüber, dass er im Anschluss an das Gespräch noch fleißig viele Exemplare eines seiner zahlreichen Bücher signierte.



EIN SOMMER VOLLER APFELGOLD





Einfach ein neues Lieblingsbier

Gewinnspiel beendet: Neues Bier getestet und bewertet

Längst ist das letzte bunte Blatt von den Apfelbäumen in Oberschwaben gefallen, aber unser neues ApfelGold schmeckt noch immer härlich nach Sommer. Mit der neuen Sorte haben wir in diesem Jahr das Trio unserer alkoholfreien Biere komplett gemacht. Wie schon bei den Premieren von Freies Gold und Freie Weisse wollten wir es ganz genau wissen: Mit Gratis-Geschenkflaschen an den Displays in den Getränke- und Supermärkten der Region haben wir eingeladen, den Neuzugang fleißig zu probieren. Und wir sind dieses Jahr noch einen Schritt weitergegangen und haben online die ganz persönlichen Geschmackseindrücke gesammelt und zum Gewinnspiel eingeladen.

ÜBERWÄLTIGENDE RESONANZ

Wir haben uns riesig gefreut, dass die Kommentarfunktion so intensiv genutzt wurde. Weit über 1.000 Einsendungen haben uns zum neuen ApfelGold erreicht! „Habe eine Flasche probiert und jetzt muss ein Kasten davon her! Superlecker“, schrieb zum Beispiel Laura. „Interessantes Bier, mal was anderes, gerne weiter so,“ meinte Michael. Die begeisterten Worte unserer Testerinnen und Tester haben in unserer Brauerei für jede Menge Herzklopfen gesorgt – ein paar der schönsten Zitate konntet ihr ja bereits in der Juli-Ausgabe der HärleZeit lesen. Unser Fazit: Die saftige Säure der Bio-Äpfel und die weiche, runde Süße der Birnen vom Biohof Bentele gepaart mit unserem feinen Braugetreide haben den Geschmack getroffen.

GEWINNE ALS DANKESCHÖN

Wer fleißig testet und bewertet, soll natürlich auch belohnt werden. Deshalb haben wir 50 Kästen ApfelGold und zehn Apfelbäume zum Selbstpflanzen verlost. Ende September war es so weit: Unser legendärer, hellblauer Oldtimer-LKW wurde mit den Gewinnen vollgepackt und machte sich auf den Weg zu einer großen Auslieferungsfahrt quer durch das spätsommerliche Allgäu. Es war uns wichtig, die Gewinne persönlich zu übergeben: Die Überraschung und das Strahlen in den Augen der Gewinner waren einmalig! Die Apfelbäume dürfen in den nächsten Jahren in den Gärten der Region Wurzeln schlagen und wachsen, das leckere ApfelGold wird vermutlich schon längst getrunken sein.

ALKOHOLFREIE GENUSSFAMILIE

Mit dem ApfelGold beweisen wir einmal mehr, dass alkoholfreie Biere bei Härle alles andere als langweilig sind. Unser Trio entsteht handwerklich – und das schmeckt man: Die alkoholfreien Biere werden mit besonderen Bierhefen behutsam vergoren und nicht nachträglich entalkoholisiert. Gebraut mit bestem Bio-Getreide von unseren oberschwäbischen Bauern und reinem Wasser aus dem Naturschutzgebiet Adelegg entstehen frische Bierspezialitäten für alkoholfreien Genuss. Wir sagen nochmal Danke für die Teilnahme am Gewinnspiel und das positive Feedback!

DREIFACH GUT

→ **Bio Härle Freies Gold**:
Naturtrüb, würzig, frisch und dank Kalthopfung wunderbar feinherb, ein echtes Export ohne Promille (< 0,5 % vol.).

→ **Bio Härle Freie Weisse**:
Schlank, spritzig und mit dem typisch-verführerischen Bananenaroma, das unsere Hefe bei der Kaltgärung entwickelt (< 0,5 % vol.).

→ **Bio Härle ApfelGold**:
Das naturtrübe Biermischgetränk – feinmalzig und fruchtig, ohne Aromen oder Zuckerzusatz (< 0,3 % vol.).

Unser neues Jahrgangsbier 2026

Jedes Jahr aufs Neue beweisen unsere Brauerinnen und Brauer echten Pioniergeist und jede Menge Mut zum Handwerk. Abseits der klassischen Brau-Pfade schaffen sie ein völlig neues Rezept, um einen einzigartigen, streng limitierten Sondersud zu brauen. Das Ergebnis des Jahres 2026 ist ein „Deutsches Ale“ im Zeichen ganz besonderer Momente, die das Leben lebenswert machen.

VIER BESONDERE ETIKETTEN – EIN AUSSERGEWÖHNLICHES BIER

Tradition, Genuss und Geselligkeit – kaum ein Getränk verbindet das so gut, wie handwerklich gebrautes Bier. Daheim mit der Familie getrunken oder mit Freunden in der Lieblingswirtschaft entstehen unvergessliche Momente voller FREUNDSCHAFT, LEBENSFREUDE, ZUVERSICHT und GENUSS. Um diese lebendige Vielfalt zu würdigen, haben wir in diesem Jahr gleich vier verschiedene, kunstvoll gestaltete Bauchetiketten für unseren Sondersud entworfen. Jedes Etikett steht für eines der vier Gefühle und wird von einer harmonischen Farbwelt gespiegelt:

GENUSS | GELB: Steht für Wärme, Wohlbefinden und die Fülle des Augenblicks – Genuss entsteht, wenn Geschmack auf Qualität trifft.
LEBENSFREUDE | ORANGE: Symbolisiert sprühende Energie, Optimismus und pure Lebendigkeit.
FREUNDSCHAFT | GRÜN: Verkörpert Vertrauen, tiefe Verbundenheit und lange gewachsene Freundschaften.
ZUVERSICHT | BLAU: Steht für Klarheit, Ruhe und den hoffnungsvollen Blick nach vorne.

SENSORISCHES FEUERWERK

Wer die edle Flasche öffnet, darf sich auf eine außergewöhnliche Geschmackskomposition freuen. Schon im Glas besticht das Deutsche Ale durch sein leuchtendes Strohgelb und eine lebendige, ausgeprägte Perlage. In der Nase entfalten sich fruchtige, fast weinartige Noten. Der erste sensorische Eindruck beim Antrunk überrascht: Er ist wunderbar vollmundig und samtweich, getragen von einer feinen Kohlensäure, die für ein harmonisches Mundgefühl sorgt. Trotz seiner intensiven Fülle und einer Stammwürze von 15,5 Prozent verabschiedet sich das Jahrgangsbier im Abgang angenehm trocken, klar und erfrischend. Mit einem Alkoholgehalt von 6,3 Volumenprozent ist es der perfekte Begleiter für lange, tiefsinnige Gespräche.

REGIONAL UND NACHHALTIG

Wie bei all unseren Kreationen setzen wir auch beim Sondersud auf kompromisslose Regionalität und Nachhaltigkeit. Die Bioland-Gerste stammt direkt vom Biohof Oberschwaben aus Heggbach, der feine Aroma-Hopfen von den Pionieren des Biohopfen-Anbaus – der Familie Bentele aus Tettnang-Wellmutsweiler. Wir setzen auf kurze, direkte Wege vom Bauer zum Brauer und das schmeckt man auch in unserem Sondersud. Optisch ist das Jahrgangsbier ein Statement: Es wird in eine außergewöhnliche 0,75-Liter-Glasflasche abgefüllt, die zu 75 Prozent aus ressourcenschonendem Altglas besteht. Jede einzelne Flasche wird in der Brauerei von Hand nummeriert und zusammen mit einer edlen Umverpackung verkauft.
Als ganz besonderes Geschenk mit Botschaft für liebe Menschen oder zum gemeinsamen Teilen in einer gemütlichen Runde: Wer unsere besonderen Momente genießen oder verschenken möchte, sollte schnell sein, denn unser Sondersud ist streng limitiert.

Was ist eigentlich Deutsches Ale?

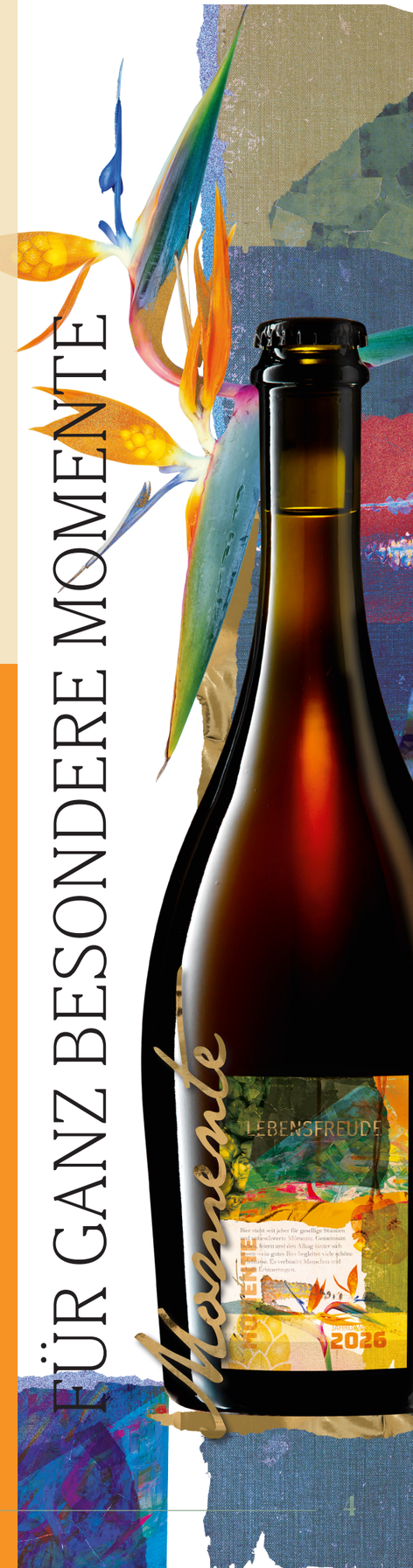
Während das weltbekannte irische Ale für seine tiefrote Kupferfarbe, ausgeprägte Karamellnoten und ein mild-röstiges Aroma steht, geht das Deutsche Ale einen ganz anderen Weg: Es präsentiert sich strohgelb, spritzig und stellt die eleganten, fruchtig-weinartigen Noten der obergärigen Hefe in den Vordergrund.

→ **Das Aroma**:
Durch die warme Gärung entstehen komplexe, fruchtige und weinartige Noten, die an Äpfel, Birnen oder Beeren erinnern.

→ **Das Mundgefühl**:
Ein Ale ist üblicherweise vollmundig, samtweich und besitzt eine fein eingebundene, sanfte Kohlensäure.

→ **Die deutsche Interpretation**:
Als Deutsches Ale verbindet unser Sondersud diese traditionelle, aromatische Stilistik mit der Reinheit und den strengen Qualitätskriterien heimischer Bio-Rohstoffe. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, das die Brücke zwischen internationalem Bierstil und oberschwäbischer Handwerkstradition schlägt.

regionale rohstoffe



Willkommen im Traditionsgasthaus

HIRSCH BLEIBT HIRSCH

Die Wirtshauskultur in unserer Region ist einmalig und traditionsreiche Gasthäuser mitten im Ort gehören dazu. Ein echtes Schmuckstück ist der Hirsch in Bad Waldsee, der jetzt zu unseren härlichen Wirtschaften gehört: Wir haben den Hirsch in den vergangenen Monaten liebevoll neu gestaltet und nun gibt es hier wieder Bier, Braten und Behaglichkeit. Das Gasthaus bekommt außerdem Zuwachs: Nebenan entsteht ein kleines Stadthotel, ebenfalls mitten in der schönen Bad Waldseer Altstadt.





Wer in Bad Waldsee auf dem Rathausplatz steht, sieht das historische Gebäude sofort: Direkt gegenüber vom Rathaus leuchtet das rote Fachwerk mit den grünen Fensterläden um die Wette. Der Hirsch ist eines der ältesten Gebäude der Stadt und seit jeher das, was man in Oberschwaben eine gute Stube nennt. Hier trifft man sich zur Fasnet, zum Mittagstisch, einem gemütlichen Feierabendbier oder dem Sonntagsbraten im Kreis der Familie. Weil solche Treffpunkte so wichtig sind, haben wir den Hirsch rundum saniert, renoviert und restauriert.

GASTHAUS IM HERZEN DER STADT

Als die Stadt Bad Waldsee für den Hirsch und das Nachbargebäude einen neuen Eigentümer suchte, war klar: Es muss jemand sein, der das Haus als Wirtschaft weiterführt. Drei Angebote gingen bei der Stadt ein und im Sommer 2025 fiel die Entscheidung für unsere Brauerei. Überzeugt hat unser Konzept: Wir setzen auf regionale, gutbürgerliche Küche, schwäbische Gastlichkeit und neue Hotelzimmer. „Für uns ist das eine Herzensangelegenheit, denn die Gasthäuser in unserer Region sind seit der Gründung unserer Brauerei im Jahr 1897 ein wichtiger Teil unserer Geschichte“, sagt Esther Straub, Geschäftsführerin unserer Brauerei. Und mit dem Hirsch ist jetzt ein weiteres Traditionsgasthaus dazugekommen.

ALT TRIFFT NEU

Den Umbau hat die Ravensburger Architektin Katharina Pilz geplant und begleitet: „Der Gasthof zum Hirsch ist eine historische Institution in Bad Waldsee und in einem der ältesten Gebäude beheimatet. Er war immer ein beliebter Treffpunkt für die Waldseer und das soll er auch in Zukunft bleiben.“ Außen hat sich nichts geändert, denn das historische Gebäude aus dem 18. Jahrhundert steht unter Denkmalschutz. Die Konzeption und Innengestaltung des Gasthauses hat Miriam Straub, Schwester von Esther Straub, gemeinsam mit Katharina Pilz entwickelt. Im Inneren wurde das markante Rot und Grün der Fassade aufgegriffen. Die Stimmung in den neu gestalteten Räumen bewegt sich zwischen klassischem Wirtshaus und charmantem Bistro. Als Frühstücksgast fühlt man sich hier genauso wohl, wie beim Mittagessen oder in einer gemütlichen Runde am Abend. Im vorderen Bereich prägt ein grünes Wandtäfer das Bild, zwei dunkelgrüne Buffets fügen sich als Stauraum nahtlos ein. Die neue Toile de Jouy-Tapete schafft spielerische Leichtigkeit. Die Theke leuchtet im selben Karminrot wie das Holztragwerk draußen, eingefasst von einer Messingkante und stilecht mit einem messingfarbenen Zapfhahn ausgestattet. Hier ist das Herzstück des Hauses, ein Ort, an dem man sich spontan auf ein Bier dazustellen kann. Bänke und Tische verlaufen rund um die Theke, damit man schnell ins Gespräch kommt. Im hinteren Gastraum blieb das historische Holztäfer vollständig erhalten, die grün bezogenen Bänke und Stühle greifen die waldigen Farbtöne auf. Der hochwertige Parkettboden und Möbel aus Eiche sorgen für warme Gemütlichkeit. Insgesamt bieten beide Gasträume zusammen Platz für rund 100 Personen. Auch die alte Gasthaustür lebt weiter: Aus Brandschutzgründen musste zwar eine neue her, doch der ursprüngliche Schriftzug wurde originalgetreu darauf übertragen und das bunte Glasfenster daneben durfte bleiben.

„Das Alte bewahren und mit Neuem ergänzen: So entsteht ein stimmungsvoller Dialog zwischen der alten Bausubstanz und dem neu Eingebauten.“
Katharina Pilz, Architektin

HIRSCH FÜR ALLE

Neu ist, dass sich jeder barrierefrei im Hirsch bewegen kann, denn eine Rampe verbindet die beiden Gasträume. Von dort führt außerdem ein Wanddurchbruch durch die historische Außenwand ins Nachbargebäude, wo sich die ebenfalls barrierefreien Toiletten befinden. Ein bronzefarbenes Rautengitter trennt die Rampe optisch vom Gastraum. Weil es perforiert ist, wirft es je nach Tageszeit wechselnde Lichtmuster auf die alten Holzwände und den neuen, ebenfalls im Rautenmuster ausgeführten Parkettboden.

AUFWENDIGE PLANUNGS- UND BAUPHASE

Alle Schritte wurden schon in der Planungsphase eng mit den Denkmalbehörden abgestimmt, jede Wand und jede Leitung wollte gut überlegt sein. Knifflig waren vor allem der Brandschutz und die Vorbereitungen für die Hotelzimmer über den Gasträumen. Denn die Haustechnikleitungen für die Gästezimmer mussten frühzeitig verlegt und verkleidet werden. Besonders freut uns, dass sich Stadt, Gemeinderat und Nachbarschaft beim Baustellenrundgang im Sommer so interessiert gezeigt haben.



„Wir wollten den Charme des Gasthauses wieder sichtbar machen. Jetzt ist der Hirsch richtig schön und gemütlich. Da setzt man sich gerne hin und bleibt ein bisschen länger – dank Hotel auch über Nacht.“
Esther Straub, Gf. Brauerei Störle

HOTEL MIT 14 ZIMMERN

Neben dem Hirsch steht das sogenannte Blaue Haus. Hier und in den Obergeschossen im Hirsch waren früher städtische Büros untergebracht, die jetzt in 14 Hotelzimmer umgewandelt werden – darunter zwei Zimmer, die von Familien oder Radfahrer-Gruppen genutzt werden können. Das ist ein wichtiger Punkt, denn Bad Waldsee liegt an bekannten Radfernwegen wie dem Oberschwaben-Allgäu-Radweg und dem Donau-Bodensee-Radweg. Für hochwertige E-Bikes gibt es im Hinterhof eine abschließbare Fahrrad-Box. Die Hotel-Lobby mit Check-in wird sich im Erdgeschoss befinden – der Hotelbetrieb soll im kommenden Jahr starten.

ERFAHRENE WIRTSLEUTE

Geführt wird der Hirsch von Joanna und Michal Szkrawan. Der gelernte Koch und die ausgebildete Hotelfachfrau mit Zusatzqualifikation „Touristik und Ökonomie“ haben einen Sohn. Gemeinsam waren sie bereits zwölf Jahre lang Pächter der Dorfwirtschaft Traube in Frauenzell, ebenfalls ein Traditionsgast-



haus mit Wurzeln, die bis ins Jahr 1503 zurückreichen. Die Gäste im Hirsch möchten sie mit gut bürgerlichem Essen aus der neuen, vergrößerten Küche verwöhnen – regional, saisonal und frisch zubereitet. Von Bad Waldsee sind die beiden bereits begeistert, denn das Flair der sanierten Altstadt und die Freizeitmöglichkeiten haben sie beeindruckt. Besonders gespannt sind die Wirtsleute auf die närrischen Tage. Dieses Jahr hatte der Hirsch sogar trotz Umbau und Renovierung zur Fasnet geöffnet und die Jungelfer, eine Gruppe der Narrenzunft Waldsee, bewirteten die Gäste. Bis zur Hochphase der Fasnet 2027 vergehen noch ein paar Wochen. Bis dahin wird der Hirsch längst wieder das sein, was er immer war – ein gemütliches Gasthaus mitten in der Stadt, ein Treffpunkt für alle und ein Ort, an dem man eben gerne auch ein bisschen länger bleibt.



„Mutige Farbkombinationen, außergewöhnliche Holzböden, sorgfältig gestaltete Details – dies alles sorgt für die besondere Atmosphäre im neuen alten Hirsch.“
Miriam Straub, Designerin



Neugierig? Hier einfach das Projekt verfolgen und bei der Sanierungsreise dabei sein!

Facebook Instagram



Komm ins Härle-Team!

AUSBILDUNG
BRAUER UND MÄLZER (M/W/D)

START ZUM 1. SEPTEMBER 2027.
BEWIRB DICH JETZT UND FINDE
DEINEN LIEBLINGSJOB!

→ lieblingsjob@haerle.de

Wer weiß es? HEIMAT :RÄTSEL

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

Dieses Mal geht es um eine ganz besondere Kapelle im Allgäu: Sie wurde um 1750 erbaut. Dreimal täglich läutet die Glocke dieser Kapelle. Diese wird mit Hilfe von Seilen vom Schlafzimmer des daneben liegenden Bauernhofs aus zum Läuten gebracht – zu sehen auf den beiden Bildern unten. Und nun die Frage: wie heißt der kleine Weiler, in dem diese Kapelle steht?

Unter denen, die uns den Namen dieses Weilers 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. MAI 2027





WAS WAR GESUCHT, WER HAT GEWONNEN?

Viele hundert Mails und Postkarten haben uns nach dem letzten Heimaträtsel erreicht. Wir fragten nach dem Käse, der 1874 in Wertach im Allgäu erfunden wurde und als erster patentierter Käse der Welt gilt. Hier ist die richtige Lösung: Es handelt sich um den Weisslacker, der von der Slow-Food-Bewegung zum „Arche-Passagier" ernannt wurde.

Die folgenden fünf glücklichen Gewinner, die unsere Losfee gezogen hat, dürfen sich auf einen Wirtshaus-Gutschein freuen: Christa Stierle aus Berg, Ingrid Klehr aus Legau, Klaus Schütt aus Bad Wurzach, Bernd Schrodi aus Vogt und Monika Rodi aus Durach.

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: Adi Hoesle, Stefan Ibele, Felix Kästle, Henry Linder, Härle-Archiv

Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Top 3 Deutschlands nachhaltigste Unternehmen 2010
PREISTRÄGER Umweltpreis für Unternehmen 2024
Nachhaltig handeln in Unternehmen Klimabündnis BW