HERZLICH WILLKOMMEN

HÄRLE

Seit 1897

Unser Bier braut Clemens Härle









Seine Biere seit 1897



UNSERE LIEBLINGE

Alle 18 Härle-Biere sind echte Spezialitäten, neun davon sogar in Bioqualität: Jedes Bier hat seinen ganz eigenen und unverwechselbaren Charakter, jede Sorte wird nach einer ganz besonderen Rezeptur gebraut. Dazu gehören ein mild-süffiges Lager Hell genauso wie ein herbfrisches Natur-Pils. Ein fruchtiges, bernsteinfarbenes Weissbier genauso wie ein malzaromatisches Clemens ohne Filter.















Dynastien gibt's noch. Zum Beispiel in Oberschwaben. Hier gründeten vier Brüder Ende des 19. Jahrhunderts vier Brauereien – und seither steht der Name Härle für höchste Braukunst in diesem schönen Landstrich. Einer von ihnen – Clemens Härle – legte 1897 den Grundstein für unsere Leutkircher Brauerei. Seither brauen wir in dem herrlichen Ziegelgebäude in Gründerzeitarchitektur unsere charaktervollen Bierspezialitäten.

Mitten in Leutkirch, direkt hinter unserem historischen Brauereigasthof zum Mohren – und umgeben von einem kleinen Hopfengarten, einem stattlichen landwirtschaftlichen Fachwerkgebäude und einem Park mit einem uralten Baumbestand.

Heute leiten sein Urenkel Gottfried Härle und dessen Nachfolgerin Esther Straub mit viel Freude und Begeisterung das über 125-jährige Familienunternehmen – der reichen Tradition bewusst, aber auch voller frischer und lebendiger Ideen.

Im Mittelpunkt steht das Bekenntnis zur Heimat: Die Braugerste für die Härle'schen Bierspezialitäten wird ausschließlich und direkt von oberschwäbischen Bauern bezogen – zu fairen und auskömmlichen Preisen, die in der Regel weit über Marktniveau liegen. Der Hopfen vollendet diesen regionalen Anspruch: Er stammt exklusiv aus dem nahen Tettnang und verleiht allen Härle-Bieren eine unvergleichlich feine Geschmacksnote: Oberschwäbisch pur.

Dem nachhaltigen Wirtschaften und einer möglichst umweltbewussten Betriebsführung hat sich die Brauerei schon vor Jahrzehnten verschrieben. Seit 2008 produzieren wir unsere Biere und SeeZüngle-Getränke ausschließlich mit erneuerbaren Energien. Kein Öl, kein Gas, kein Atom- oder Kohlestrom – die gesamte Energie, die in der Brauerei Härle eingesetzt wird, stammt aus regenerativen Quellen: Holzhackschnitzel aus den umliegenden Wäldern, Solarstrom von den eigenen Dächern und Ökostrom aus heimischer Wasserkraft. Abgefüllt wird das Bier nur in Mehrwegflaschen und -fässer, unnütze Folien aus Aluminium wurden schon längst von den Bierflaschen verbannt. Und die CO_2-Emissionen, die beim Transport der Biere entstehen, werden durch freiwillige Ausgleichszahlungen an ‚atmosfair' kompensiert. Ausgenommen die Transporte, die von unseren vollelektrischen LKWs übernommen werden. Für dieses vorbildliche Umwelt-Engagement wurde die Brauerei mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet, darunter dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis, dem Deutschen Solarpreis und dem Umweltpreis des Landes Baden-Württemberg.

UMWELTPREIS FÜR UNTERNEHMEN BADEN-WÜRTTEMBERG

Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Top 3 Deutschlands nachhaltigste Unternehmen 2010

Einfach mal online auf haerle.de vorbeischauen!

regionale rohstoffe



ALLES RUND UMS SEEZÜNGLE HIER NACHLESEN

TAMTAM OHNE FIRLEFANZ

Frische Bio-Früchte und Beeren aus der Bodenseeregion verschmelzen mit einem würzig gebrauten Gerstenmalz-Sud – pure Lebensfreude, die auf der Zunge tanzt. Feine Kohlensäure sorgt für den extra Spritz und richtigen Plopp. Fünf echt schwäbische Sorten: Kirsche, Birne, Träuble, Rhabarber und Aronia. Unverwechselbar, natürlich und überraschend lecker.

100 % Bio
Ohne Konservierungsstoffe
Ohne Farbstoffe
Ohne Geschmacksverstärker
Ohne künstliche Zusätze
Alkoholfrei 0,0 ‰

Bioland

DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Brauerei Clemens Härle
Am Hopfengarten 5
88299 Leutkirch im Allgäu

www.haerle.de
www.seezuengle.de

Tel 07561/98 28-0
info@haerle.de