

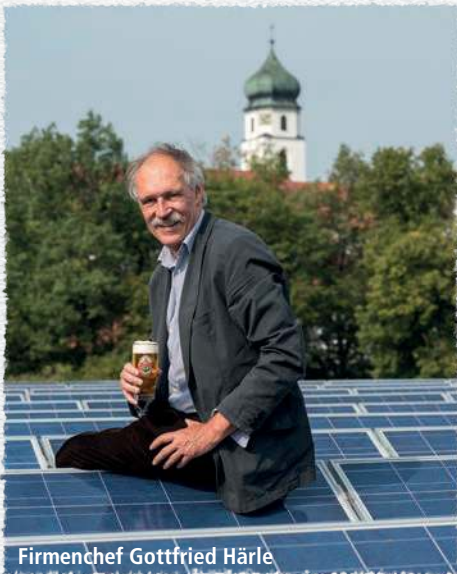
# Unser Partner in der Region Bodensee

Brauen Bier von hier:

## Brauerei Clemens Härle



*Unser Bier braut Clemens Härle*



Firmenchef Gottfried Härle

Tradition und Innovation, Heimatverbundenheit und Weit-sicht – diese Werte prägen die Härle'sche Brautradition in Oberschwaben seit dem Ende des 19. Jahrhunderts. Clemens Härle, einer von vier im Braugewerbe tätigen Brüdern, legte im Jahre 1897 den Grundstein für unsere Leutkircher Braue-

rei. Seine Söhne, Enkel und Urenkel haben das Unternehmen zu einer der führenden, erfolgreichsten Brauereien im Allgäu und in Oberschwaben weiter entwickelt. Heute sorgen rund 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unter der Leitung von Gottfried Härle dafür, dass unsere Biere in höchster Qualität gebraut, stets pünktlich ausgeliefert und unsere zahlreichen Kunden in Gastronomie und Handel persönlich und zuverlässig betreut werden.

Unserer Heimat Oberschwaben verdanken wir viel, und so ist es uns ein Bedürfnis, etwas an die Menschen, an Umwelt und Kultur in unserer Region zurückzugeben. Besonders am Herzen liegen uns dabei die zahlreichen Vereine, die das gesellschaftliche Leben in unseren Städten und Dörfern so nachhaltig prägen: weit mehr als zwei Dutzend davon unterstützen wir ständig. Als Gründungsmitglied im Projekt „LandZunge“, engagieren wir uns für die Vermarktung regionaler Qualitätsprodukte in der Gastronomie. Viele Veranstaltungen im Allgäu und in Oberschwaben profitieren ebenfalls Jahr für Jahr von unserer Unterstützung. Und ganz im Zeichen unserer Brauphilosophie sind wir seit mehreren Jahren Fördermitglied von „Slow Food“.

Bei uns kommt nur das Beste, was die Natur bietet, in den Sudkessel. So wird jede Malzlieferung sorgfältig kontrolliert und untersucht, bevor sie bei uns eingelagert wird. Die gesamte Braugerste

für unsere Biere beziehen wir direkt von ausgewählten oberschwäbischen Bauern. Unser Hopfen stammt zu 100 % von Tettlinger Hopfenbauern. Die Qualität des Hopfens wird ständig überwacht. Unsere Hefen vermehren wir selbst; natürlich werden keinerlei genmanipulierte Heferassen eingesetzt. Unser Brauwasser entspringt der Adelegg, dem Allgäuer Höhenrücken zwischen Leutkirch und Isny. Es wird regelmäßigen Kontrollen und Analysen unterzogen.

Bier ist ein Produkt aus den Gaben der Natur. Aber unsere natürliche Umwelt wird durch menschliche Einflüsse immer mehr gefährdet. Deshalb haben wir, früher als viele andere, den Schutz unserer



... die nächste Generation: Tim Härle

natürlichen Lebensgrundlagen zu einem unserer wichtigsten Unternehmensziele erklärt, die wir konsequent in der Praxis verfolgen. Z.B. beim Einsatz von Energie: Seit 1. Januar 2009 setzen wir in unserer Brauerei ausschließlich erneuerbare Energieträger ein (Holzhackschnitzel aus unserer Region, Strom aus Wasserkraft, Wind, Biomasse und der Sonne). Wir sind damit die erste Brauerei in Deutschland, die ihre Biere zu 100 % klimaneutral herstellt und vertreibt. Konsequent bekennen wir uns zu unserer Region und damit zu kurzen Transportwegen – alle unsere Fahrten sowie die der Spediteure haben wir klimaneutral gestellt. Mit Hilfe zahlreicher Investitionen ist es uns gelungen, den betrieblichen Frischwasserverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren. All dies fällt nicht schwer und liegt eigentlich nahe, wenn man in einem solch schönen Landstrich leben und Bier brauen darf.

## Kontakt

Brauerei Clemens Härle KG

Am Hopfengarten 5, 88299 Leutkirch im Allgäu

Telefon 07561 9828-0, Fax 07561 9828-50

info@haerle.de, www.haerle.de