

# MAXLRAINER

## ZEITUNG



Neuigkeiten für Liebhaber  
Maxlrainer Bierspezialitäten

November 2016 bis Mai 2017

### Grüß Gott



Liebe  
Freunde  
des guten  
Maxlrainer  
Bieres!

Früher hatten Brauereien eine enge Beziehung zu den Landwirten, die ihre Rohstoffe produzierten. In den 1960er und 1970er Jahren brach diese Tradition ab. Hopfenhändler schoben sich dazwischen und Malz kam aus der Mälzerei. In der industriellen Bierproduktion ist das weiterhin so.

Hier in Maxlrain haben wir schon in den 90er Jahren festgestellt, dass wir so nicht die gewünschte Qualität hinbekommen. In der Folge haben wir mit einer festen Truppe von Landwirten, Gersten-, Weizen- und Hopfenbauern, Einzelverträge geschlossen und eine enge Beziehung aufgebaut. Besuche über das Jahr, auch mit Kunden, und eine genaue Überprüfung aller Qualitätsparameter im Wachstum und auch bei der Ernte haben sich als sehr erfolgreich erwiesen. In dieser Ausgabe dürfen wir Ihnen einige unserer Landwirte vorstellen.

Ein weiteres Thema dieser Ausgabe sind die Konzerte von *LaBrassBanda* und *Quadro Nuevo*, die für 2017 geplant sind. Sie alle kennen Maxlrain als Ort schöner Veranstaltungen. Statt viel konventionelle Bierwerbung zu betreiben, haben wir schon lange attraktive Veranstaltungen hier in Maxlrain als die beste Werbung erkannt. Manche Veranstaltungen kommen in die Jahre, und so sind wir immer auf der Suche nach Neuem, das Ihnen Freude macht und Ihnen hier in Maxlrain ein schönes Erlebnis bereiten könnte. Wir freuen uns auch immer über gute Vorschläge.

So danke ich nun zum Ende dieses erfolgreichen Jahres Ihnen, unseren Kunden, die der Grund unseres Erfolges sind, und ich freue mich mit Ihnen auf ein erfolgreiches und gutes Jahr 2017!

Ihr Maxlrainer Bräu

### Spruch des Tages

**Bier ist der überzeugendste Beweis dafür, dass Gott den Menschen liebt und ihn glücklich sehen will**

(Benjamin Franklin)

## Auf ein bieriges Jahr!



### Da schau her

- S. 2 Drei tolle Gastrotipps
- S. 3 Vom (Gersten-) Halm ins Glas
- S. 4 Unsere neuen 6er Packs für Zwickl Max und Helles
- S. 4 Das Maxlrainer Erntebier
- S. 5 Saisonale Spezialitäten: Festbier, Jubilator und der Jubilatoranstich
- S. 6 LaBrassBanda und Quadro Nuevo zu Gast in Maxlrain 2017
- S. 7 Rezeptempfehlung: Käseknödel
- S. 7 Sudoku Rätselspaß
- S. 8 Fanfotos
- S. 8 Termine im Überblick

## FACEBOOK GEWINNSPIEL

40 Kartons  
Helles  
Sonderabfüllung  
pro Monat\*  
zu gewinnen!

\*Anlässlich unseres Bundesehrenpreises in Gold 2016 verlosen wir von Dezember bis März jeden Monat 40 Kartons HELLES mit Sonderetikett über FACEBOOK. Die 16 Flaschen erhalten Sie bequem im Versandkarton nach Hause geliefert.

Die Teilnahme ist aus logistischen Gründen auf Deutschland beschränkt.

Macht mit:  
[www.facebook.com/maxlrainer](http://www.facebook.com/maxlrainer)



### Ein Festjahr für den Gerstensaft

Das Jahr 2016 stand aufgrund der 500-Jahrfeier zum bayerischen Reinheitsgebot ganz im Zeichen des Bieres, eines unserer „bayerischen Grundnahrungsmittel“ und hat dadurch eine überwältigende Aufmerksamkeit erfahren. „Hochwertige Rohstoffe bilden die Grundlage für beste Biere. Die Kombination der vier natürlichen Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe macht die Braukunst aus. Mit der wachsenden Zahl von Hopfensorten, insgesamt 40 verschiedenen Malzsorten und knapp 200 unterschiedlichen Hefestämmen bieten sich unseren Brauereien insgesamt mehr als eine Million verschiedener Möglichkeiten, ein Bier nach dem 500 Jahre alten Reinheitsgebot zu brauen“, so Holger Eichele, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes. So war Deutschland mit einem Gesamtausstoß von rund 95,6 Millionen Hektolitern erneut an Platz 4 nach Brasilien, den USA und nach Weltmarktführer China (471,6 Millionen Hektoliter). Nach einem stagnierenden Ausstoß 2015 auf einem rückgängigen Weltmarkt scheint 2016 wieder ein Jahr des Wachstums gewesen zu sein. Barth-Bericht Hopfen 2015/2016

### MAXLRAINER - zwischen Tradition und Innovation

Für einen Heimatbräu ist es zwar wichtig, nationale und internationale Trends im Auge zu behalten. Doch weichen die Produktionsab-

läufe, der Umgang mit Rohstoffen und dem Produkt sowie mit den Kunden massiv von den Konzernbrauereien, die den Gesamtmarkt dominieren, ab. Es geht vielmehr um regionale Kundenbindung, enge, persönliche Kontakte zu den Rohstoffproduzenten und klassisches Handwerk. Eine bloße Gewinnmaximierung kann nicht das Ziel sein, denn die Kostenvorteile durch den hohen Qualitätsanspruch sind enorm. Dank des zunehmenden Verbraucherbewusstseins, können sich heute Brauereien wie die Schlossbrauerei Maxlrain erfolgreich am Markt behaupten. Und doch sind auch Produktneuheiten, oder eine zeitgemäße Verpackung unerlässlich. Das bloße Vertrauen auf das Altbewährte wäre fatal. So greift die Schlossbrauerei z.B. den Wunsch nach praktischen 6er Packs für den Zwickl Max und das Maxlrainer Helle auf, nachdem im vergangenen Jahr erstmals 6er Tragkartons für das Festbier und den Jubilator entwickelt worden waren. Auch hat sich der Trend hin zur 0,33l-Flasche verstärkt und die Nachfrage nach unseren ERNTE-BIEREN mit ca. 50% weniger Alkohol steigt ungebrochen.

Die Schlossbrauerei Maxlrain darf 2016 auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken. Nicht zuletzt durch den einmaligen BUNDESEHRENPREIS in GOLD wurden viele Bierliebhaber neugierig auf unsere Spezialitäten und in der Folge zu echten Fans.

Und nun wünschen wir viel Freude beim Lesen unserer Zeitung.



MÜNCHEN

# Bistro Pfundig in München

Das *Bistro Pfundig* liegt am Münchener Goetheplatz unweit vom Sendlinger Tor, in einem Idyll, abgeschirmt vom Rauschen der Großstadt. Über einen Durchgang erreicht man diese kleine, kulinarische Oase von der Lindwurmstraße. Um so überraschender ist dann die wunderschön bepflanzte Grünanlage des sogenannten „Cityparks“ mit großen Birken und mit dem lauschigen Biergarten des Bistros.

Das *Bistro Pfundig* gibt es bereits seit über 25 Jahren. Der Wirt, Matthias Jaist, war hier 5 Jahre Koch und übernahm Ende 2012 das Lokal.

Zunächst erfolgte eine mehrmonatige Kernsanierung. Matthias Jaist hat das *Pfundig* ganz nach seinen Vorstellungen um- und ausgebaut. Die Wände sind mit goldener Seidentapete gestaltet

und ein neu aufgefrischtes Biedermeiersofa erinnert an alte Zeiten. Und so nimmt man auf den gemütlich weich gepolsterten Stühlen Platz, die an die 70er erinnern und genießt seinen Cappuccino von der Kaffeerösterei Dinzler, ein frisch gezapftes Maxlrainer oder eines der Gerichte von der Tageskarte.

Matthias Jaist und sein Küchenchef Matthias Böhlke servieren eine Mischung aus bayerischer und mediterraner Küche. Die kleine Karte mit etwa 15 Gerichten wechselt täglich und bietet etwas für jeden Geschmack. Ob Vegetarier oder Fleischliebhaber, hier ist für jeden etwas dabei. Herumgesprochen hat sich zum Beispiel das zarte Entrecôte vom Alpenrind mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat (16,90€). Und

auch die kleinen Gäste werden hier fündig.

Die Kuchen und Torten werden übrigens täglich von der Mutter frisch und mit viel Liebe gebacken und sind bei den Gästen sehr beliebt.

Da Matthias Jaist sich seiner Heimat sehr verbunden fühlt, war es natürlich Ehrensache, seinen Gästen in München Maxlrainer Bierspezialitäten zu servieren. Schließlich liegt Beyharting nur drei Kilometer von Maxlrain entfernt.

**BISTRO PFUNDIG**  
Lindwurmstraße 95a  
80337 München  
Tel. 089 / 53 50 52  
[www.facebook.de/bistropfundig](http://www.facebook.de/bistropfundig)

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Mo. bis Fr. 11-22 Uhr



Matthias Jaist mit Schwester



BAD FEILNBACH

# Ludwig Stub'n Bad Feilnbach

Im Herzen von Bad Feilnbach, vor herrlicher Alpenkulisse, liegt die Ludwigspassage mit der gleichnamigen *Ludwig Stub'n*. Im Jahr 2011 erwarb Familie Dagdelen das Gasthaus mit seiner gepflegtrustikalen Einrichtung und der großen, herrlichen Sommerterrasse mit Bergblick. Diesen Schritt hat die Familie nicht bereut. Sie ist schon lange „angekommen“ und die *Ludwig Stub'n* hat sich in kürzester Zeit bei Einheimischen wie Ausflüglern und Urlaubern einen hervorragenden Namen gemacht. Gepflegt bodenständig geht es hier zu. Die Küche hat einen bayerischen Schwerpunkt, wird aber um internationale Spezialitäten ergänzt, die liebevoll angerichtet werden. Freundlichkeit ist dabei das oberste Gebot. Die Speisekarte bietet für jeden das rich-

tige Gericht. Neben bayerischen Klassikern wie dem knusprigen Schweinebraten oder dem Biergulasch gibt es auch feine Fischgerichte, kreative Burger und vegetarische Gerichte wie Käsespätzle, Gemüseschnitzel oder Salatteller. Hinzu kommt eine Wildspeisekarte mit Rehrücken, Rehkeule, Hirschragout und Wildschweingulasch. Bekannt ist zudem auch das zarte XXL-Schnitzel für 8,80 € , bei dem noch jeder satt geworden ist. Und überhaupt ist die Küche natürlich Chefsache.

An Werktagen kann man aus sechs Gerichten ab 5,90 € auswählen. Alle zwei Wochen gibt es auf der Mittagskarte neue Angebote, von denen Sie begeistert sein werden und die immer auf der Website [www.ludwigstuben.de](http://www.ludwigstuben.de) nachgelesen werden können.

Übrigens können auch alle Gerichte mitgenommen werden. Ein Anruf genügt, und kurz darauf steht Ihr Leibgericht zur Abholung bereit.

Wer an Silvester noch nichts vorhat, kann das alte Jahr mit einem feinen Festmenü in den Ludwigs Stub'n abschließen (19,80 €). Nähere Infos dazu auf der Website oder telefonisch.

**LUDWIG STUB'N**  
Kufsteinerstr. 36  
83075 Bad Feilnbach  
Tel. 08066/3570189  
[www.ludwigstuben.de](http://www.ludwigstuben.de)

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Di - So von 10.00 - 23.00 Uhr  
Montags Ruhetag



Foto oben und rechts: Phuong la



Ostermünchen

# Zur Post in Ostermünchen

Im August eröffnete der *Landgasthof Zur Post* in Ostermünchen wieder seine Pforten: Udo Sonnenberg pachtete mit seiner Frau Silvana den herrlichen Landgasthof von der Gemeinde. Der gebürtige Ostfrieser, der schon mit 14 Jahren erstmals in den Süden umgesiedelt war, um seine Ausbildung zum Koch in Ettal zu absolvieren, hat nun mit seiner Familie in Ostermünchen sein neues Zuhause gefunden und fühlt sich nach kurzer Zeit schon „sauwohl“. Eine gut bürgerliche Küche und echt bayerische Hausmannskost mit Gerichten ohne Geschmacksverstärker bietet Udo Sonnenberg in der Post an. Da gibt's Schmankele wie die aufgeschmalzene Brotsupp'n mit Leberwurst und Zwiebeln, Kasspatz'n, Krustenschweinebraten mit Maxlrainer Dunkelbiersoße, verschiedene Salatteller mit Pute oder Filet-

streifen, Forelle und Zander, verschiedene Schnitzelvariationen, Grillfleisch und Steaks. Wer Süßes nach dem Hauptgang mag, bestellt Bayrische Creme, Mousse oder Kuchen. Die selbstgebackenen Kuchen sind im Übrigen das Ressort von Ehefrau Silvana und haben jetzt schon Bekanntheit erlangt.

Daneben gibt es eine Tageskarte mit Speisen je nach Jahreszeit.

Viel Platz gibt es in der *Post*: In die Stub'n der Wirtschaft passen 50 Gäste, das Nebenzimmer bietet Platz für 30, der Wintergarten für 32 Gäste, und der große Saal fasst bis zu 150 Personen. So bietet sich der Landgasthof nicht nur zur Einkehr an, sondern auch für kleine und große Feierlichkeiten aller Art. Die Verkostung Ihrer Gäste ist Chefsache und erfolgt dann ganz nach Wunsch und Ab-

sprache - sei es à la Carte oder mit einem speziellen Festmenü.

Im Sommer können die Gäste den wunderschönen, großen Biergarten genießen, der für die kleinen Gäste auch einen Spielplatz und einen Streichelzoo bereithält. Übrigens, die Post hat auch gemütliche Gästezimmer. Warum nicht einfach dableiben und ein paar schöne Tage im Voralpenland genießen?

**LANDGASTHOF ZUR POST**  
Rotter Str. 2, Ostermünchen  
83104 Tuntenhausen  
Reservierung: 08067-8815600  
[silvanasonnenberg@gmail.com](mailto:silvanasonnenberg@gmail.com)

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Mi bis So von 11 bis 22 Uhr,  
warme Küche: 12 bis 14 Uhr  
und von 18 bis 21 Uhr  
Durchgehend Brotzeitkarte





# Vom (Gersten-)Halm ins Glas

## Unsere Landwirte - Garanten für höchste Bierqualität



Toni Hoiß (Vertrieb) und Braumeister Josef Kronast mit Bierträger, mit Landwirtin Barbara Kraft-Heinik (mitte hinten) und der Wirtsfamilie vom Neuwirt in Kirchheim (Rosa Huber sen. Wirtin, Herbert Ascher Wirt, Luis Huber jun. Wirt)

Es braucht nicht viel, um ein hervorragendes Bier brauen zu können. Doch das, was man braucht, muss von bester Qualität sein.

So einfach es das 500 Jahre alte Bayerische Reinheitsgebot den bayerischen Brauern rein theoretisch zu machen scheint, so komplex ist es am Ende, einen Gerstensaft zu zaubern, der sich von der „Masse“ abhebt, bekömmlich ist und einen ganz eigenen Charakter hat.

Wenn es, wie im Fall der Schlossbrauerei Maxlrain, gelingt, den Bundesehrenpreis in Gold zu bekommen, muss alles den höchsten Qualitätsanforderungen gerecht werden, Brauprozess wie Zutaten. Und so haben auch unsere Landwirte einen wichtigen Beitrag zu diesem Erfolg geleistet.

### Großer Bedarf an Gerste für jeden Liter Bier

Braugerste wird beim Bierbrauen vergleichsweise in sehr großen Mengen benötigt. 100 Liter helles Vollbier erfordern ca. 21 kg Gerste. Dafür müssen in Bayern je nach Ernteausgang ca. 40 m<sup>2</sup> Sommergerste angebaut werden. Im Vergleich dazu werden für 100l Bier nur ca. 120 g Hopfen benötigt - allerdings stark abhängig von der jeweiligen Sorte. Die Erntemenge einer Hopfenpflanze reicht also für 300 Liter Bier.

### Unsere Partner in der Landwirtschaft - unverzichtbar

Braumeister Josef Kronast pflegt

ganz bewusst einen sehr engen Kontakt zu seinen Vertragslandwirten. Und dieses ganz persönliche Verhältnis macht den Unterschied. Während große Konzernbrauereien schon aufgrund des massenhaften Rohstoffbedarfs auf die am Weltmarkt anonym gehandelte Gerste zurückgreifen müssen, verfolgen wir in Maxlrain eine strikt regionale Ausrichtung. Hinzu kommt, dass die Schlossbrauerei mit alten Gerstensorten braut. Diese tragen zwar geschmacklich zu dem ganz besonderen Maxlrainer Biergeschmack bei, werden aber nur noch von wenigen auf Braugerste spezialisierten Landwirten angebaut, da diese mit deutlich weniger Ertrag verbunden sind und das Saatgut nur noch schwer bezogen werden kann.

### In Bayern verwurzelt

Neben *Alfons Messner* aus Putzbrunn, östlich von München, den wir an dieser Stelle schon vorgestellt haben, beziehen wir unsere Gerste auch von der Landwirtin *Barbara Kraft-Heinik* aus Kirchheim bei München. Hier wollte es der Zufall, dass Sohn Max in Maxlrain ein Praktikum machte und so der Kontakt zu der rührigen Mutter hergestellt wurde. Beim letzten Besuch zur Erntezeit im Sommer entstand auch das obere Foto - zusammen mit Braumeister *Josef Kronast*, dem Vertriebsbeauftragten für die Gastronomie, *Anton Hoiß*, sowie mit der Wirtsfamilie vom NEUWIRT in Kirchheim, welche nach 150

Jahren Tradition Anfang 2016 zu MAXLRAINER Bier gewechselt hatten.

Ein weiterer passionierter Landwirt ist *Eugen Hippeli* aus Bayerns Norden, der für seine Gerste lebt und in der Röhn auch als „Gerstenflüsterer“ bekannt ist.

### Braugerste oder Futtergerste - die Mälzerei entscheidet

Ob die Gerste letztlich zu Malz weiter verarbeitet wird oder gar als Futtermittel endet, wird in der Mälzerei entschieden. Mit einem detaillierten Analyseverfahren wird geprüft, ob die Keimfähigkeit, Korngröße sowie Wasser-, Eiweiß- und Stärkegehalt den Anforderungen an Braugerste genügen. So ist für den Landwirt die ständige Qualitätskontrolle und Pflege der Felder ganz entscheidend für den späteren Ertrag.

### BAYERISCHES BIER - eine geschützte geographische Angabe mit allen Konsequenzen

Damit Brauereien nicht mit der Herkunft ihrer Rohstoffe den Konsumenten in die Irre führen können, indem z.B. nur ein kleiner Teil der angegebenen Rohstoffe aus Bayern stammt, wurde BAYERISCHES BIER zur geschützten geographischen Angabe nach EU-Recht erklärt und mit der Auflage verknüpft, dass die Zutaten ausschließlich aus Bayern stammen müssen. Konkret bedeutet dies, dass sich die Schlossbrauerei alljährlich audi-



Bauer Eugen Hippeli in seinem Gerstenfeld



tieren lässt und alle Bezugsquellen offenlegt. Das heißt aber auch im Umkehrschluss, dass die Brauerei auch dann Hopfen und Gerste aus Bayern beziehen muss, wenn die Ernteerträge gering und die Preise entsprechend hoch sind. So geschehen beim Hopfen im vergangenen Jahr aufgrund hoher Trockenheit. Hier ist eine nachhaltige Auswahl der Landwirte entscheidend und anschließend eine persönliche, vertrauensvolle

und faire Partnerschaft. So hatte sich Braumeister Josef Kronast mit *Toni Wittmann* ganz bewusst einen Landwirt ins Boot geholt, dessen Hopfenfelder nicht nur beste Bodenverhältnisse aufweisen, sondern auch aufgrund ihrer Mikrolage und der Lage an einem Flüsschen bei hoher Trockenheit relativ problemlos bewässert werden können. So blieben Landwirt wie Brauerei von der Mißernte 2015 weitgehend unberührt.



# Neu: 6er ZWICKL MAX und HELLES

Ab Dezember 2016 im Markt erhältlich

Wer nicht gleich einen ganzen Kasten MAXLRAINER mit nach Hause nehmen möchte, weil er kein Auto hat, oder wer zu einer Einladung ein paar Flaschen edles Maxlrainer mitbringen möchte, und das noch wie ein Geschenk verpackt, dem bieten wir jetzt mit unseren neuen, schicken 6er Packs eine tolle Alternative: Ab Dezember 2016 erhalten Sie unser beliebtes, klassisches HELLES 0,33l und den ZWICKL MAX 0,33l in diesem praktischen Trageformat.



## Hellenes

Klassisches, bayerisches Vollbier

4,8% vol. Alkohol  
Stammwürze: 11,5%  
DLG-Gold: 2016, 2015, 2014, 2013, 2012...

### CHARAKTER:

- helles Strohgelb; glanzfeines Aussehen
- kompakter, feinporiger Schaum
- ausgewogenes Aromenspiel
- sehr spritzig und erfrischend
- weicher, runder Körper
- dezente Hopfenbittere
- runder, ausgewogener Abgang



## Zwickl Max

Helles unfiltriert und naturtrüb

5,3% vol. Alkohol  
Stammwürze: 12,3%  
DLG-Gold: 2016, 2015, 2014, 2013, 2012...

### CHARAKTER:

- helle Honigfarbe mit feiner Opaleszenz
- feste und beständige Schaumkrone
- kellerfrisch im Geruch, weich moussierend auf der Zunge
- runder und voller Körper, gut ausbalancierter Abgang



## Unser festliches Märzen zur Weihnachtszeit

Wie jedes Jahr zur Weihnachtszeit braut die SCHLOSSBRAUEREI mit dem Festbier ein ganz besonderes Märzen. Durch eine Mischung edler heller und dunkler Malze erhält diese Bierspezialität ihren unverwechselbar runden Geschmack und ihr leuchtend bernsteinfarbenes Aussehen. „Frisch im Geruch mit Aromaten, die an Bergblumenwiesen erinnern, frisch und spritzig im Trunk, kräftiger, leicht süßer Malzkörper und ein runder und voller Abgang“, so beschreibt der Biersommelier Dr. Wolfgang Stempfl das Festbier. Ein Muss für jeden festlich geschmückten Tisch.

Übrigens, das FESTBIER gibt es seit dem 7. November auch in diesem Jahr wieder im praktischen 6er Pack mit Tragegriff. Ideal auch als vorweihnachtliches Mitbringsel.



ab 07.11.2016  
nur solange der Vorrat reicht

## Unser stärkstes Stück

7,5% vol. Alk.

„Trinken bricht das Fasten nicht.“ hieß der kirchliche Grundsatz, dem das Starkbier seine Entstehung verdankt. Daher brauten die klugen Mönche und Schlossherrn zu ihrer Stärkung für das große 40-tägige Fasten vor dem Osterfest den satten Doppelbock ein, den man an seiner „-ator“-Endung erkennt.

In Maxlrain braut und trinkt man seit jeher den köstlichen JUBILATOR: dunkel, kraftvoll und rund im Geschmack, eine der bekannten saisonalen Maxlrainer Bierspezialitäten - feurig dunkel mit glänzenden, purpurroten Reflexen und mit komplexem Aromenspiel.

Ab 23. Januar wieder im Handel.



ab 23.01.2017  
nur solange der Vorrat reicht

## Jubilatoranstich

Im Bräustüberl Maxlrain und in Feldkirchen-Westerham

Starkbierfreunde und Liebhaber des Maxlrainer Jubilator Doppelbocks haben in diesem Jahr wieder an drei Tagen und an zwei Örtlichkeiten die Möglichkeit, den Starkbieranstich zu erleben. Der traditionelle Jubilatoranstich im Bräustüberl Maxlrain findet am 03. und 04. März 2017 statt, in diesem Jahr mit

der Band VOGLWUID. Am 10. März folgt dann das Starkbierfest in der Stockhalle in Feldkirchen-Westerham. Die Organisation übernimmt wieder der Burschenverein Feldkirchen-Westerham. Nach dem Holzfassanstich heizt auch in diesem Jahr wieder eine fetzige Band den Besuchern kräftig ein.

**03. und 04. März 2017**  
**BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN**  
Stachöder Weg 2, Maxlrain  
Beginn: 19.30 Uhr  
Telefon: 08061/92422  
www.braeustueberl-maxlrain.de

**10. März 2017**  
**STARKBIERFEST FELDKIRCHEN**  
Ort: Stockhalle  
Beginn: jeweils ab 19 Uhr  
www.bv-feldkirchen-westerham.de





Veranstaltungshöhepunkte: 29.07. und 30.09.2017 in Maxlrain

# LaBrassBanda und Quadro Nuevo

## 10 Jahre LaBrassBanda

2007 waren sie ein klassischer Geheimtipp. Ein paar Eingeweihte raunten sich im oberbayerischen Chiemgau den Namen LaBrassBanda zu und schwärmten von dieser unglaublichen Band, die bayerische Volksmusik mit Ska-Punk, Techno, Reggae und Brass mixt. Die Konzerte sind Energie pur. Wer dabei war, erzählte mit leuchtenden Augen von schweißtreibenden Nächten und von diesen Typen, die alle barfuß auf die Bühne kämen.

„Wir kamen ja von der Musikhochschule und wir wollten raus aus den Konzertsälen und rein in die Clubs und vor jungen Menschen spielen“, erinnert sich Bandgründer Stefan Dettl. „Das hat dann auch gleich sehr viel mehr Spaß gemacht!“ Dass LaBrassBanda mal die größten Hallen füllen, auf internationalen Festival auftreten und in die Top 3 der Charts vorstoßen würde, hätte man damals vielleicht schon erahnen können – aber wer denkt schon an die Zukunft wenn der Augenblick so großartig ist wie ein klei-



**TICKETVORVERKAUF**  
**LaBrassBanda**  
**29.07.17**  
Tickets ab sofort unter:  
**lbb@maxlrain.de**  
**Tel. 08061 / 90 79 31**  
Weitere VVK-Stellen  
siehe rechts unten

ner Club-Gig bei dem das Wasser von den Wänden tropft und alle ein seliges Grinsen im Gesicht haben - vor und auf der Bühne.

In zehn Jahren LaBrassBanda ist viel passiert, eine Tour mit alten NSU-Mopeds und einem Traktor durch Österreich während der Fußball-EM 2008, die mit einer Einladung auf die Hauptbüh-

ne zum Finale in Wien endete. Konzerte in Russland, Simbabwe und England genauso wie im legendären „Whisky A GoGo“ in Los Angeles. Auftritte auf allen wichtigen Festivals, von Southside über Chiemsee Summer bis zum Sziget. Ein Highlight (unter vielen):

Weitere Höhepunkte im Bandleben waren 2013 ein zweiter (und gefühlter erster) Platz bei der V o r e n t s c h e i d u n g zum Eurovision Song Contest. Plus drei Studio-Alben („Habedieehre“, „Übersee“,

„Europa“), eine normale Live-CD („Live Olympiahalle München“), eine nicht ganz so normale Live-CD, die man im Kuhstall aufgenommen hat („Kiah Royal“) und eine Dub-CD („Europa in Dub“). Was soll nach zehn Jahren LaBrassBanda noch kommen? Die Antwort lautet: So einiges! Zum zehnjährigen Bandjubiläum wird es mit „Around The World“ (ab 3.3.2017) ein neues Album geben, begleitet von einer großen Release-Show in der Münchener Olympiahalle, die LaBrassBanda schon 2011 ausverkauften - und zum Durchdrehen bringen konnten.

### Bierzelt-Tour zum 10. Jährigen mit Auftritt in Maxlrain

Derzeit feilt die Band an einer Welt-Tournee mit ca. 70 Shows. Dazu gehören auch mehrere Auftritte in Bierzelten, so auch in Maxlrain. Ca. 5.000 Fans wird das Zelt auf dem Brauereigelände fassen und Maxlrain zum Beben bringen.

Stefan Dettl kann es kaum erwarten: „Als Rock'n'Roll-Live-Musiker freue ich mich immer auf die nächste Tour. Wir werden sie feiern als wenn es die letzte wäre. Aber keine Sorge, so lange wir stehen können, werden wir auch Musik machen!“

## Quadro Nuevo 30.09.in Maxlrain

Und noch ein weiterer Konzerthöhepunkt erwartet Musikkonsumenten in Maxlrain: QUADRO NUEVO spielt im Rahmen des Kultursommers Maxlrain am 30. September 2017 in der Reithalle Maxlrain. Seit fast 20 Jahren Tourleben ist Quadro Nuevo auf der Suche nach der Seele des Tango. Unzählige Orte haben die abenteuerlustigen Musiker bereist, verwegene Spielweisen ausgelotet, sich damit zweimal den ECHO geholt. Anfang 2014 packten sie ihre Instrumente ein und unternahmen eine musikalische Expedition ins sommerliche Buenos Aires. Sie bezogen Quartier in einer alten Stadtvilla, probten tagelang

in der flirrenden Mittagshitze, schwärmten abends aus, stürzten sich kopfüber in die Szene, begleiteten Tänzer, begegneten berühmten Tangueros und verrückten Straßenpoeten.

Aus diesen musikgewordenen Erlebnissen entstand das neue Quadro Nuevo-Album „TANGO!“, das Mulo Francel (Saxophone, Klarinetten), D.D. Lowka (Kontrabass, Perkussion), Andreas Hinterseher (Akkordeon, Vibrandoneon, Bandoneon) und Chris Gall (Piano) in Maxlrain zum Besten geben werden.

**TICKETVORVERKAUF**  
**Quadro Nuevo**  
**30.09.17**  
Tickets ab sofort unter:  
**kultur@maxlrain.de**  
**Tel. 08061 / 90 79 31**



Quadro Nuevo

## Maxlrainer Kultursommerprogramm 2017

Mit der Veranstaltung „Hopfen und Malz, Gott erhalt's“ endete der Maxlrainer Kultursommer 2016. Schon jetzt steht das Programm 2017 weitgehend fest. Viele Veranstaltungen sind zu festen Größen im Kulturkalender der Region geworden, auf die Sie sich auch im neuen Jahr freuen dürfen. Neben dem Mariensingen, Jazzfrühshoppen, Kindertheater und dem beliebten Morgentanz gibt es auch wieder neue, überraschende Programmpunkte. Und natürlich findet 2017 auch wieder die Opernbühne in der Reithalle

statt. Auf der Kultursommer-Website - und auf der Maxlrainer Website - finden Sie ab Dezember das neue Programm. Ab Februar 2017 beginnt dann der Vorverkauf.

Übrigens, können Sie auch Mitglied beim Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V. werden. Die Höhe Ihres jährlichen Mitgliedsbeitrags bestimmen Sie selbst, er beträgt jedoch mindestens 30 Euro.

Infos:  
**www.kultursommer.maxlrain.de**  
**Tel. 08061 / 9079-31**



**So. 19.03.2017**  
**Mozartrequiem**  
19.00 Uhr  
Kirche St. Georg Bad Aibling

Mitwirkende: Josef-Haas-Chor und Oberstufenchor des Gymnasiums Bad Aibling, unter der Leitung von: Anna Töller und Susanne Tutert  
Orchester: Capella Cantabile, Leitung Alexander Kriens aus Traunreuth

Vorverkauf ab Februar 2017

### KARTENVORVERKAUF

- ◆ Kartenvorverkaufsbüro Maxlrain: Tel. 08061 / 9079-31; Mail: kultur@maxlrain.de
- ◆ Ticket Zentrum Kroiss, Stollstr. 1, Rosenheim, Tel. 08031 / 35650
- ◆ Schreibwaren Schwarz, Kirchdorfer Str. 14b, Bruckmühl, Tel: 08062/3030
- ◆ AIB-KUR, „Haus des Gastes“, Bad Aibling, Tel. 08061 / 90800
- ◆ Sparkasse Rosenh.-Bad Aibling, Marienplatz 3, Bad Aibling, Tel. 08061 / 29353
- ◆ Buchhandlung J.N. Cortolezis, Kirchzeile 4,83043 Bad Aibling Tel. 08061/2572





**spring umananda - 10 Jahre**

# **LaBrass Band**

**MAXLRAIN**

**29.07.17**

**Tickets**

**lbb@maxlrain.de**

**Tel. 0 80 61 / 90 79 31**

**UNSERAINER TRINKT  
MAXLRAINER**





# Das Maxrainer Helle ...

mit nur 2,8% vol. Alk. und 30 kcal / 100ml

## Erntebier



Die Alternative für alkohol- und kalorienbewußte Biergenießer

Alkoholreduzierte Biere erfreuen sich heute zunehmender Beliebtheit. Das ist durchaus nachvollziehbar. Denn mit nur 2,8% vol. Alkohol entspricht die „leichte Version“ unseres Hellen in etwa einem Radler und ist so ideal als „Mittagsbier“ oder als „Bierchen zwischendurch“. Neben dem geringeren Alkoholgehalt spielt das Thema Kalorien für manchen auch eine nicht unbedeutende Rolle. So liegt der Kaloriengehalt mit 30 kcal/100ml deutlich unter einem Radler (ca. 45 kcal/100ml) und ist sogar geringer als bei einer Apfelsaftschorle (ca. 34 kcal/100ml).

### Alkoholreduzierte Biere haben Tradition

Wer nun denken mag, dass „leichte Biere“ eine Modeerscheinung sind, der liegt tatsächlich völlig falsch. Denn schon im Mittelalter wurde ganz bewusst alkoholreduziertes Bier gebraut - wenn auch mit einem

ganz anderen Anspruch als heute. Damals galt es als ein Getränk zweiter Klasse, „Scheps“ oder auch „Hoanzl“ genannt. Fachlich wurde es als „Nachbier“ bezeichnet, denn jeder Bierbrauer hatte neben der großen kupfernen Bierpfanne, mit dem „Scheppfandl“ eine zusätzliche kleine Pfanne. War das Bier nach drei Stunden gesotten, dann kam aus der Bierpfanne das so ziemlich ausgesottene Malz sowie der Hopfen hinüber in die Scheppfanne. Das „Scheps“ war ein Bier mit einem sehr geringen Alkoholgehalt, wurde aber gerne von Handwerkern getrunken. Insbesondere wurde es auch zu Erntezeiten den Erntehelfern im offenen Krug auf das Feld gebracht. An diese Tradition knüpft auch das ERNTEBIER mit seinem Namen und mit seinem Etikett an.

### Hoher Anspruch an Geschmack - die Alternative zu Schloss Gold und zum Hellen

Heute finden sich natürlich keine Scheppfannen mehr in den bayerischen Brauereien. Im Gegenteil, in der Schlossbrauerei wird

in der Herstellung des ERNTE HELLE der gleiche Anspruch an die Produktqualität gestellt wie beim SCHLOSS GOLD Hell Export oder unserem klassischen HELLEN. Dass dies gelungen ist, belegt die zunehmende Beliebtheit des ERNTE HELLEN. Denn tatsächlich ist es

trotz seines geringen Alkoholgehalts für viele Fans Maxrainer Biere zu einer willkommenen Alternative geworden. Heute ist das ERNTE HELLE fester Bestandteil im Maxrainer Biersortiment. Probieren Sie es doch mal. Zum Wohl!

**Schankbier hell**  
Alk. 2,8% vol.  
Stammwürze: 7,5%

### Sensorische Beschreibung

- frisches, helles Strohgelb
- glanzfeines Aussehen
- stabile, feinporige Schaumkrone
- dezentes Aromenspiel mit nussig-malzigen Anklängen und einem Hauch von reifer Frucht
- angenehm spritzige Note
- schlank und erfrischend im Trunk
- milde, fein eingebundene Hopfenbittere
- rascher, von floralen Eindrücken begleiteter Abgang



# Ein feines Rezept für die kalte Jahreszeit aus heimischen Zutaten

## Käseknödel mit lauwarmem Wiringsalat



### Zutaten:

- ca. 200 ml lauwarme Milch
- 6 Semmeln vom Vortag
- 1 Wurzelpetersilie
- 1 Gelbe Rübe
- 1 Stange Lauch
- 1 EL Rapsöl
- 2 Eier
- 100 g geriebener Antersberger Bergkäse
- Salz, Pfeffer
- 2 EL frische Petersilie
- 1 TL Majoran
- evtl. Semmelbrösel
- Rapsöl zum Ausbacken

### Wiringsalat:

- 1 Kopf Wirsing (500 g)
- 50 g roher Schinken
- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 50 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1) Die Milch leicht erwärmen. Die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Mit der Milch übergießen und ca. 20 Min. ziehen lassen.

2) Die Wurzelpetersilie und Gelbe Rübe schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, waschen und fein schneiden. Das Gemüse im heißen Öl anbraten. Zur Semmelmischung geben.

3) Die Eier, Käse und Gewürze untermengen. Falls der Teig zu weich ist, etwas Semmelbrösel zufügen. Aus der Masse Knödel formen, flach drücken und in heißem Öl ausbacken.

4) Für den Wiringsalat den Wirsing vierteln, Strunk entfernen, waschen und in Streifen schneiden. Den Schinken würfeln, die Zwiebel schälen und klein schneiden. Beides im heißen Öl anbraten. Mit der Gemüsebrühe und dem Essig ablöschen, würzen und kräftig unter den Wirsing mischen.

5) Mit den Knödeln servieren. Dazu empfehlen wir ein edles Maxrainer PILS oder den ZWICKL MAX.



**Kochheftempfehlung**  
Selbst im Winter können wir auf 20 regionale Gemüsesorten zugreifen, die uns bestens mit allen Vitaminen und Mineralstoffen versorgen. Darum haben die Landfrauen des Bayerischen Bauernverbandes, gemeinsam mit **KERN** und dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten eine tolle Broschüre mit raffinierten Rezepten mit regionalen Lebensmitteln herausgebracht. Die Broschüre gibt es als Download: [diehauswirtschafterei.de/wintergemuese](http://diehauswirtschafterei.de/wintergemuese) oder kann gedruckt unter Beilage eines frankierten Rückumschlags (€1,45) bei **Landfrauen im BBV, Kennwort Wintergemüse**, Max-Joseph-Str. 9, 80333 München kostenlos bestellt werden.



In diesem Jahr hat Silvia Schlögel mit Ihrem Team zwei weitere Kochbücher herausgebracht, die auch online zur Verfügung stehen: „**Bayerisch kochen für Freunde**“ und „**Bayerisch VEGGIE**“

<http://diehauswirtschafterei.de/home/bayrisch-kochen/>

<http://diehauswirtschafterei.de/home/bayerisch-veggie/>

# Fasching in Bad Aibling

**15. GARDETREFFEN**  
des Bund Deutscher Karnevals

**SO 05.02.2017**  
**KURHAUS BAD AIBLING**  
11.30 Uhr - 22.00 Uhr (Einlass: 11.00 Uhr)  
Großes Gardetreffen des BDK!  
Über 40 Garden aus Oberbayern und der Landeshauptstadt München zeigen Ihr Programm.  
Auf Euer kommen freut sich die Faschingsgilde Bad Aibling e.V.

**EINTRITT FREI**

Kein Kartenvorverkauf - Veranstalter: Faschingsgilde Bad Aibling e.V.  
[www.faschingsgilde-badaibling.de](http://www.faschingsgilde-badaibling.de)

Auch 2017 sorgt die Aiblinger Faschingsgilde zur 5ten Jahreszeit wieder kräftig für Trubel in der Kurstadt Bad Aibling und freut sich über zahlreiche Gäste.



### 07. Jan. 2017: Krönungsball

... mit der Band „Haute Volée“

Inthronisation des neuen Prinzenpaares, Präsentation des Prinzenwalzers und der Show des Prinzenpaares sowie des neuen Programms der Kindershowtanzgruppe, Jugendgarde und der Prinzengarde und Showtanzgruppe.  
Einlass: 19:00 Uhr im Kurhaus Bad Aibling (Abendgarderobe)

### 28. Jan. 2017: Bal paré

... mit der „Högl Fun Band“

Gesellschaftlicher Höhepunkt des Faschings in Bad Aibling mit dem ganzen Programm der Faschingsgilde Bad Aibling und dem Programm von drei Gastgilden aus dem Landkreis Rosenheim  
Einlass: 19:00 Uhr im Kurhaus Bad Aibling (Abendgarderobe)

### 05. Feb. 2017: Gardetreffen des BDK

(Bund deutscher Karneval) Landesverband Oberbayern

Großes Gardetreffen des Landesverbandes Oberbayern mit buntem Programm der Garden aus dem Bezirk Oberbayern sowie der Landeshauptstadt München.  
Einlass: 12:00 Uhr im Kurhaus Bad Aibling  
**EINTRITT FREI!** (Ende ca. 22:00 Uhr)

### 28. Feb. 2017: Kehraus

Großer Maskenball  
Beginn 19:00 Uhr im Gmoahof in Willing bei Bad Aibling  
Karten gibt es nur an der Abendkasse!

Karten für die Veranstaltungen am 7. und 28. Januar:  
**Cafe Steffen**, Bahnhofstr. 9, 83043 Bad Aibling,  
Tel.: 08061 5212

## SUDOKU RÄTSELSPASS

		4		6			7	
			2				1	6
	7		1					9
	3			9				
9					8	1		2
2			4			3	9	
	9			2	1			
					4		3	
		3			5			7

### Schwierigkeitsgrad: mittel

So funktioniert's: Ziel ist es, ein 9x9-Gitter mit den Ziffern 1 bis 9 so zu füllen, so dass jede Ziffer in jeder Spalte, in jeder Zeile und in jedem Block (3x3-Unterquadrat) genau einmal vorkommt. Ausgangspunkt ist ein Gitter, in dem bereits mehrere Ziffern vorgegeben sind.  
Viel Spaß!

7	2	6	5	8	9	3	1	4
1	3	8	4	7	6	2	9	5
5	4	9	1	2	3	8	6	7
8	6	3	9	1	4	7	5	2
2	5	1	8	3	7	9	4	6
4	9	7	2	6	5	1	3	8
6	8	2	3	4	1	5	7	9
9	1	4	7	5	2	6	8	3
3	7	5	6	9	8	4	2	1

Auflösung



## TERMINE

Da muaß ma hi,  
do gemma hi!

**03. & 04. März 2017**  
**JUBILATORANSTICH**  
**IM BRÄUSTÜBERL**  
**MAXLRAIN**  
Zeit: 19:30 Uhr  
Reservierung: 08061/92422  
www.braeustueberl-maxlrain.de  
Infos: Seite 5

**10. März 2017**  
**STARKBIERFEST IN**  
**FELDKIRCHEN-W.**  
Ort: Stockhalle  
Zeit: 19:00 Uhr  
Infos: Seite 5

**So. 19.03.2017**  
**MOZART-REQUIEM**  
Zeit: 19.00 Uhr  
Ort: St. Georg Bad Aibling  
Infos: Seite 6

**Sa, 01. April 2017**  
**FLOHMARKT**  
Ort: Festgelände Maxlrain  
Zeit: von 6 bis 14 Uhr

**28. April - 01. Mai 2017**  
**GARTENLUST**  
Ort: Festgelände Maxlrain  
jeweils 10 bis 18 Uhr

## HIGHLIGHTS 2017 für Ihren Terminkalender

**15. Juni 2017**  
**BAVARIA HISTORIC**

**02. Juli 2017**  
**MORGENTANZL**

**29. Juli 2017**  
**LaBrassBanda**

**23./24. September 2017**  
**RITTERSPIELE**

**30. September 2017**  
**QUADRO NUEVO**

## RADIO CHARIVARI FRÜHSCHOPPEN 2017

Jeweils ab 11 Uhr im Biergarten  
des Bräustüberls Maxlrain

**So, 14. Mai 2017**

**So, 2. Juli 2017**

**So, 6. August 2017**

**So, 8. Oktober 2017**

Das Maxlrainer Jahresprogramm  
finden Sie in Kürze unter:  
[www.maxlrain.de](http://www.maxlrain.de)

**Werdet Fan auf  
der Maxlrainer  
FACEBOOK-Seite!**

...und macht bei unseren  
Gewinnspielen mit!

[www.facebook.com/  
maxlrainer](http://www.facebook.com/maxlrainer)



## MAXLRAINER FOTO-AKTION

Auch diesmal haben wir wieder sehr viele gelungene Fotos und Einsendungen erhalten. Vielen Dank allen Maxlrainer Fans für die tollen Bilder!

Auch weiterhin bekommen Sie für jedes eingeschickte Bild, das in der Maxlrainer Zeitung, auf unserer Website oder anderweitig veröffentlicht wird, ein Tragerl MAXLRAINER nach Wunsch.

Die Gewinner dieser Ausgabe wenden sich bitte direkt an unser Sekretariat.

Also, weiter mitmachen!



Gipfelbier auf 4515 Meter am Silbersattel in der Schweiz: Laurentius Öttl (links) und Andreas Sollinger (rechts)



Künstlerisch wertvoll: Schattenspiel von James Barnes



Immer mit ihrer „Wasserwaage“ aus der Heimat unterwegs: Familie Schmid aus Miadakin in Pisa



Bierlieferung mit Bucklkraxn zur Hofbauernalm in den Chiemgauer Alpen / Magdalena Auer (Oimerin) und Michi Stadler



Sepp Schuler teilte auf seiner Radtour zum Farrenpoint redlich mit seiner Picknickbekanntschaft.



Im wahrsten Sinne des Wortes feucht-fröhlich: der Burschenverein Beyharting



Die Hohenthanner Skifahrer und Stockschtzn



Fanfoto aus Denver / Colorado (USA) mit Matt Schneider (2010-2014 stationiert in Bad Aibling), Frau Lizzy und dem Besuch aus Mietraching (Höbel Norbert, Höbel Josef und Waldleitner Ludwig)



Die 1. und 2. Fußballmannschaft des TV Feldkirchen



**HERAUSGEBER:**  
SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN  
GmbH & Co. KG  
Aiblinger Str. 1 - 83104 Tuntenhausen  
Tel. 08061/9079-0 Fax 08061/9079-80  
info@maxlrain.de - www.maxlrain.de

**REDAKTIONELLE  
VERANTWORTUNG:**  
Roland Bräger, Schlossbrauerei Maxlrain  
Tel. 08061 / 90 79 0  
Email: info@maxlrain.de

**AUFLAGE:** 17.000 Exemplare  
**NÄCHSTE AUSGABE:** Mai 2017

**DRUCK:**  
ATHESIA Druck GmbH  
Weinbergweg 7 • Bozen

**KONZEPTION & GESTALTUNG:**  
WERBEKREATIVAGENTUR  
CONNECTING.ART  
Tel. 089 / 767 727 70  
Email: info@connecting-art.com  
www.connecting-art.com