

MAXLRAINER

ZEITUNG



Neuigkeiten für Liebhaber
Maxlrainer Bierspezialitäten

Mai bis Oktober 2015

Grüß Gott



Liebe
Freunde des
köstlichen
Maxlrainer
Bieres!

Allein in Portland / Oregon gibt es plötzlich 400 „Craft-Breweries“. Von „Craft“-Bieren wird in Italien geschwärmt, in Belgien gibt es „Craft“-Bier-Kongresse, sogar in Frankreich, dem Land des blonden Einheitsbieres, sind an die 300 „Craft“-Brauereien aus dem Boden geschossen.

Was steckt dahinter? Craft steht nicht für „kräftig“, wie man glauben könnte, sondern für „handwerklich gebraut“. Crafts sind im Englischen einfach „Handarbeiten“.

Was rund um die Welt derzeit als Revolution gegen die industrielle Bierfertigung der großen Bierfabriken geschieht, bestätigt auf das Eindrucksvollste, unsere bayerische Art, Bier herzustellen.

Alle Maxlrainer Biere sind und waren immer „Craft“-Biere! Mit ausgesuchten, selbst beim Wachstum überwachten Rohstoffen - handwerklich sorgfältig hergestellte Qualitätsprodukte. Deswegen wird diese Revolution in Bayern nie stattfinden, weil sie schon in den letzten 40 Jahren stattgefunden hat, in denen sich die kleinen Qualitätsbrauereien eindrucksvoll gegen die großen Fabriken durchgesetzt haben.

Hopfungestopfte Exoten und Pils mit Himbeergeschmack laufen zwar auch unter „Craft“, aber was uns nicht schmeckt, werden wir auch nicht produzieren.

Die „Craft“-Bier-Mode in den USA und in Westeuropa wird so verblühen, wie sie aufgekommen ist. Aber immerhin haben die kleinen handwerklichen Brauereien den großen Fabriken in den Vereinigten Staaten mehr als die Hälfte des Bierabsatzes abgenommen.

In Maxlrain hingegen machen wir das weiter, was wir mit großem Stolz immer gemacht haben, nämlich sorgfältig Hochqualitätsbiere zu erzeugen, die uns selber fantastisch schmecken, und die deshalb auch immer mehr Freunde finden.

Nicht Werbung und nicht Marketing sind für uns der Schlüssel zum Erfolg, sondern allein die Qualität unseres Produkts und die Liebeshwürdigkeit unseres Services. Und entscheidend ist letztlich die hohe Fachkundigkeit unserer Biertrinker. Sie, jeder von Ihnen, entscheidet, ob das nun wirklich so ein gutes Bier ist, und mit dieser Entscheidung bringen Sie uns dann auch voran.

So begrüßt Sie auch heute herzlich

Ihr Maxlrainer Bräu

Prinz von Leokadia

9x DLG-Gold 2015 für die Schlossbrauerei Maxlrain



Die Biergartensaison ist eröffnet! Und endlich kann man wieder eine frisch gezapfte Maxlrainer „Hoibe“ gemütlich im Biergarten genießen - oder so wie der Kaiser Quirin mit seinem Spetzl letzten Sommer auf einem Steg am Chiemsee.

Sehr erfreulich begann das Jahr erneut mit der Bekanntgabe des DLG-Ergebnisses. So wurde Braumeister Josef Kronast mit seinem Team für 9 Biere mit DLG-Gold prämiert. Ausgezeichnet wurden, wie schon in den Vorjahren, das **Schloss Gold**, das **Helle**, die **Leo Weisse**, das **Aiblinger Schwarzbier**, das **Bayerische Pils**, die **Schnacklbier Schloss Trunk** und **Schloss Weisse**, der **Zwickl Max** sowie unser einmaliges Starkbier, der **Jubilator**. Damit bestätigt die

DLG einmal mehr eindrucksvoll den durchgängigen Qualitätsanspruch der Schlossbrauerei, die 2012 bis 2014 Bayerns höchst prämierte Brauerei war.

Der Maxlrainer Sommer 2015

Das Maxlrainer Sommerprogramm ist wieder prall gefüllt mit Veranstaltungen für Groß und Klein sowie für jeden Geschmack. So lädt **Radio Charivari** an vier Sonntagen zum **Frühshoppen** ins Bräustüberl Maxlrain. Es gibt wieder ein großes **Tanzmusiktreffen**, das **Morgentanzl**, den **Handwerker- und Trachtenmarkt** und natürlich die sehr gut besuchten Veranstaltungen wie die **Bavaria Historic** an Fronleichnam, die **Gartenlust**, das diesjährige **Lanz-Bulldogtreffen** und die einmaligen **Maxlrainer Ritterspiele**.

Vom Haberfeldtreiben bis zum Thema „Craft Biere“

Wenn Sie diese Zeitung gelesen haben, sind Sie auch wieder „a bisl gscheider“. Denn wir lüften das Geheimnis, woher der Spruch „Unserainer trinkt Maxlrainer“ kommt. Sollte es Gegendarstellungen geben, bitten wir um entsprechende Nachricht.

Wir haben uns mit dem Thema „Craft-Biere“ auseinandergesetzt, das derzeit bei Bierkennern in aller Munde ist. Passend dazu ein paar Worte zu unseren hervorragenden Weißbierspezialitäten. Und natürlich darf auch das Thema „Tradition“ nicht fehlen: Uwe Hecht hat sich die Haberer und das Haberfeldtreiben vorgenommen, das übrigens im Sommer in Willing live erlebt werden kann. Wir wünschen viel Spaß!



Da schau her

- S. 02 3 Gastrotipps
- S. 03 Die Entstehung unseres Trinkspruchs
- S. 04 Das Haberfeldtreiben
- S. 05 Unsere Weißbiere
- S. 6/7 Feste in und um Maxlrain
- S. 08 Der Maxlrainer Kultursommer 2015
- S. 09 Die Maxlrainer Ritterspiele und die Ritter der Maxlrainer Tafelrunde
- S. 10 Unser Partner ORO
- S. 11 „Craft Biere“ - Selbstverständlichkeit oder Unwort?
- S. 12 Fanfotos, Veranstaltungskalender im Überblick

**Bayerns
höchst prämierte
Brauerei
2012-2014**

Werden Sie Fan auf der Maxlrainer FACEBOOK-Seite!

Über 3.800 Bierg Gleichgesinnte tauschen sich auf unserer Facebookseite aus und posten kräftig Bilder und Beiträge.

Also: Fan werden, mitmachen und Spaß haben!

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



Die DLG-GOLD-Gewinner 2015:
Schloss Gold (Hell Export), **Helles** (Vollbier), **Leo Weisse**, **Aiblinger Schwarzbier**, **Pils**, **Zwickl Max** (naturtrübes Helles), **Jubilator** (Doppelbock), **Schloss Trunk** (naturtrübes Kellerbier), **Schloss Weisse** (naturtrübes Weißbier)

MAXLRAINER FANCLUB WIRTSCHAFTEN

**Jedes neue MAXLRAINER
Fanclub-Mitglied kann 10
Gutscheine für je eine Halbe
Bier zu je € 1,- erwerben.**

Diese können Sie in folgenden
Wirtschaften einlösen:

GASTHAUS KRIECHBAUMER
Ebersberger Str. 72
83043 Mietraching
Tel. 08061 / 72 02

**JOHANNISBAD
MAXIMILIAN STUB'N**
Rosenheimer Str. 45
83043 Bad Aibling
Tel. 08061 / 93 46 0

RICHI'S TREFF
Haßlerstraße 3
83059 Kolbermoor
Tel. 08031 / 92 00 34

GASTHOF WEINGAST
Kematen 12
83075 Bad Feilnbach-Au II
Tel. 08064 / 209

GASTHAUS ZUR POST
Ostermünchener Str. 1
83104 Beyharting
Tel. 08065 / 90 93 99

RESTAURANT OCAKBASI
Anatolische Spezialitäten
Küpferlingstr. 62
83024 Rosenheim
Tel. 08031 / 85 580

BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN
Stachöder Weg 2
83104 Maxlrain
Tel. 08061 / 92422

GASTHAUS STAUBER
Thal 3
83620 Feldkirchen-Westerham
Tel. 08063 / 96 68

GASTHOF KRAMERWIRT
Wendelsteinstr. 1
83737 Irschenberg
Tel. 08062 / 15 31

KUGLER-ALM
Aßlkofen 4
85560 Ebersberg
Tel: 08092 / 20 4 36
Fax: 08092 / 25 60 69

NOCH KEIN MAXLRAINER FANCLUB- MITGLIED?

Na, dann wird's aber Zeit!
Für **5,55 Euro** zzgl. Ver-
sand erhalten Sie ein
kleines Fanclubpaket, und
Sie können u.a. im Maxl-
rainer Online-Laderl 10%
günstiger einkaufen.

Infos und Anmeldung:
www.maxlrain.de

Oder fordern Sie telefo-
nisch unser Anmeldefax
an: Tel. 08031-268047

MAXLRAIN

Die Schlosswirtschaft

Die Schlosswirtschaft Maxl-
rain ist seit Jahrzehnten
Anlaufpunkt für Genießer und
Freunde der gehobenen Küche.
Das historische Gebäude aus dem
17. Jahrhundert bezaubert durch
seinen einmaligen Charme.

Zum 1. April übernahmen nun
die bewährten Wirte des Bräu-
stüberls Maxlrain, Florian Gei-
ger und Patrick Senger, auch das
kulinarische Juwel neben Schloss
Maxlrain. Ganz im Sinne der Ver-
gangenheit wird das gastrono-
mische Konzept weitergeführt. Im
Mittelpunkt steht eine kreative,
alpenländische Küche mit Baye-
rischen Klassikern in hoher Qua-
lität, wie Kalbfleischpflanzlerl oder
naturegebratenes Schweinekotelett
auf gebratenen Schwammerln.

Nicht fehlen dürfen natürlich
auch Brotzeiten zum Start in die
Biergartensaison. Denn neben
der urgemütlichen und gepflegten
Stub'n ist der Biergarten unter al-

ten Kastanien und mit Blick auf
den Wendelstein ein beliebtes
Ausflugsziel.

Die Wirte legen in der Schloss-
wirtschaft höchsten Wert auf
Qualität und damit auf regionale
Produkte, teilweise in Bioquali-
tät. Tages- und Wochenkarten
sowie ein kulinarischer Kalen-
der nach Jahreszeiten verspre-
chen frische Spezialitäten zu je-
der Jahreszeit.

Natürlich können Sie auch ge-
pflegte Feste und Familienfeiern
in der Schlosswirtschaft ausrich-
ten, sei es im stilvollen Neben-
raum oder im Festsaal.

Öffnungszeiten:

Mi-So: 11 bis 23 Uhr

Schlosswirtschaft Maxlrain

Freiung 1 - 83104 Maxlrain
Tel.: 08061 / 83 42
info@schlosswirtschaft-maxlrain.de
schlosswirtschaft-maxlrain.de



Herrliche Lage - mit Blick auf den Wendelstein



Die Gaststube



Saftige Steaks - nur eine der Spezialitäten



Gepflegte Gemütlichkeit im Saal

MÜNCHEN - PASING

Szymanski's Creative Bar

Das Pasinger Nachtleben ge-
nießt nicht gerade Welt-
ruf. Und doch gibt es hier seit
12 Jahren mit der Szymanski's
Piano-Bar ein Einod der beson-
deren Art. Die Chefin, Lindita
Jähn, ihres Zeichens diplomierte
Pianistin, betreibt direkt am neu
gestalteten Pasinger Ortskern
eine „Kreativbar“, die zu einer
Institution geworden ist. War das
Szymanski's bislang ausschließ-
lich Nachtschwärmern vorbehal-
ten, stellt Lindita das Lokal mit
seinen neuen Außenflächen nun
auch gastronomisch auf neue
Beine. Ab Juni wird auch mittags
geöffnet sein und man kann in-
nen wie außen gutbürgerliche Ge-
richte von der Tageskarte genie-
ßen. Und auch am Abend gibt es
zukünftig nicht mehr „nur“ feine
Snacks, sondern auch Pasta, Bur-
ger und raffinierte Grillgerichte.

Dazu können Sie sich das Beste
aus Maxlrain frisch zapfen lassen.
In bester, gemütlicher Clubatmo-
sphäre spielen hier regelmäßig tol-
le Bands - das Spektrum reicht
von Jazz, über Blues und Funk bis
hin zu Reggae und Indie Rock.
So spielten in diesem Jahr unter
anderem schon *Marie Antoinette*
und *Jahcoustik*. Und wenn es Lin-
dita danach ist, gibt sie auch mal
klassische Stücke von Chopin oder
von Bach am Klavier zum Besten.
Der Nebenraum, die Afrika-
Lounge, ist im Übrigen einzigar-
tig und eignet hervorragend für
kleine Feierlichkeiten.

Szymanski's Creative Bar

Bodenseestraße 14
81241 München
Tel.: 089 / 82085507
info@szymanskibar.com
www.szymanskibar.com



Pianistin und Wirtin Lindita Jähn



Live-Reggae mit JAHCOUSTIK



Einladend und einfach gemütlich: die Bar



Die Afrika-Lounge - Wohnzimmerstimmung

ROSENHEIM

Santa - Restaurant & Bar

Das stattliche Anwesen „Fort-
ner - Weinhaus zum Santa“
am Max-Josefs-Platz in Rosen-
heim blickt auf eine jahrhunder-
tealte Geschichte zurück. Spuren
der früheren Eigentümer mit ih-
ren regen Handelsbeziehungen
nach Österreich und Italien lassen
sich bis heute in den Gasträumen
des SANTA wiederentdecken.

Im Januar wurde das Restaurant
nach der Neugestaltung des Gas-
traums und der Erweiterung um
eine einladende Bar unter der
neuen Führung von Jasmin Ban-
nas wiedereröffnet. Im vollen
Bewusstsein der Tradition wurde
aus tausend frischen Ideen ein
freches Konzept entwickelt. Die
Verwendung regionaler Produkte
war dabei ein ganz besonderes
Anliegen. Das kulinarische An-
gebot reicht vom kleinen Früh-
stück über abwechslungsreiche,
deftige und leichte Mittagsge-

richte, über süße und salzige Le-
ckereien für den kleinen Hun-
ger zwischendurch bis hin zu einer
saisonal wechselnden Speisekar-
te für den Abend - auf Wunsch
mit korrespondierenden Weinen
oder mit einem frisch gezapften
Maxlrainer. Hervorzuheben sind
die Flammkuchenkreationen, die
man auch als Snack bestellen
kann. An der Weinbar erhalten
Sie erlesene Tröpfchen internatio-
naler Winzer und an warmen Ta-
gen lädt die Terrasse in der Fuß-
gängerzone zum Genießen ein.
Übrigens, die Nebenräume sind
auch ideal für Festlichkeiten.

Öffnungszeiten:

Mo-Sa: 9 bis 22 Uhr

SANTA Restaurant & Weinbar

Max-Josefs-Platz 20
83022 Rosenheim
Tel. 08031 / 4000079
www.zum-santa.de



Im Herzen von Rosenheim, direkt am Max-Josefs-Platz



Jung und vom Fach - die Pächterin Jasmin Bannas



Stilvoll und gemütlich - die neue SANTA-Bar



Woher kommt eigentlich der Spruch „Unserainer trinkt Maxlrainer“? Die Entstehung unseres Trinkspruchs

Ob „Freude am Fahren“ oder „Geiz ist geil“, Werbeaussagen - neudeutsch „Claims“ - sind heute weit verbreitet und werden in einem Atemzug mit dem jeweiligen Unternehmen in Verbindung gebracht. Hochbezahlte Werber werden dafür beschäftigt, prüfen Assoziationen und Merkfähigkeit und bringen Aussagen zur Welt, die manchmal genial, manchmal dämlich sind und bisweilen dem Konsumenten etwas vorgaukeln, das weder das Unternehmen noch die Produkte nur im Ansatz halten können.

Seit Jahr und Tag hat auch die Schlossbrauerei ihren Spruch: „Unserainer trinkt Maxlrainer“ - oder wie die Hiesigen auch sagen „Unseroana trinkt Maxlroana“. Die Aussage ist so einfach und authentisch, denn die Schlossbrauerei ist ein echter Heimatbräu, und das Bier mundet jedem, oder eben wie man in Oberbayern sagt „Unserainer“.

Zur Verabschiedung des langjährigen Brauereidirektors Günter F. Rott sagte dieser 2008, dass es neben dem traumhaften Gesamtensemble von Maxlrain ein Aufkleber war, der bei ihm so viel Sympathie erweckte, dass er unbedingt für die Schlossbrauerei tätig werden wollte (siehe oben).

Doch woher kommt der Spruch? Waren es findige Werbestrategen oder der geniale Einfall eines frü-



heren Direktors? Keines von beidem ist der Fall. Und tatsächlich wusste heute auch niemand mehr, wann und wie der Spruch geboren wurde.... bis im Februar 2015 eine Sonderseite in Mundart über Maxlrain in der TZ erschien, und daraufhin das Schreiben eines Zeitzeugen einging, der das Geheimnis lüftete.

Rolf Beyler lüftet das Geheimnis zum Maxlrainer Trinkspruch

Rolf Beyler, heute Ehrenpräsident der Bad Aiblinger Faschingsgilde erinnert sich an den 7. Januar 1978, den Krönungsball der Faschingsgilde Bad Aibling. Zu diesem Anlass waren auch die Vertreter der drei ansässigen Brauereien als Ehrengäste eingeladen, nämlich Willi Röhm, der damalige Brauereidirektor von Maxlrain, Franz Redlbacher von Auerbräu und Rudi Laib von der ehemaligen Feldkirchener Brau-

erei. Um jedem der Sponsoren gerecht zu werden, doch aber die Verhältnisse klarzustellen, wurden die bestehenden Trinksprüche aufgegriffen. Doch am Ende der Rede hieß es dann: „Unserainer trinkt Maxlrainer“. Der Spruch blieb in den Köpfen hängen, irgendwann wurde der obige Aufkleber gedruckt und Günter F. Rott machte nach seinem „Amtsantritt“ im Jahre 1991 den Spruch zum festen Bestandteil jeder Außenwerbung. Um das Oberbayerische noch zu verstärken ließ er das „einer“ konsequent altbayerisch mit „ai“ schreiben. Jedes Etikett, jedes Bierfuizl und jeder Sonnenschirm wurde von da an mit dem alten Trinkspruch von 1978 versehen. Und nachdem kein Spruch authentischer und passender sein könnte, hat sich daran bis heute nichts geändert. An dieser Stelle herzlichen Dank an Rolf Beyler.

Das Schreiben von Rolf Beyler im Original und in Mundart

„Unseroana trinkt Maxlroana - Unserainer trinkt Maxlrainer“

Liabe Maxlroana!
In da TZ vom 21./22. Februar 2015 steht auf Eira spezielln Seitn – die richtig guad is, dassds la ned wissts, wohea Eia Spruch kimmt. I kons Eich vaaran! S`war am 7. Januar 1978 aufm Krönungsball der Faschingsgilde Bad Aibling, wia da Porep Werner und d Maisy (Laib Aniane) inthronisad worn san. Ois Ehrngäst warn de Chefs da Brauerein eiglodn: Von Eich da Maxlroana da Willi Röhm, von da Auer da Franz Redlbacher und neu, da Besitza da Feldkirchener-Brauerei Rudi Laib (da Vadda von da Maisy). Es war uns klar, dass ma bei da Vorstellung von da Maisy de Brauerei ihra Familie eibringan, ohne de Andan – bei da Werbung zvaagessn. Dabei war der damois scho bekannte Spruch da Auer-Brauerei: „Sei schlauer, trink Auer“ da Aufhenga. Drauf ham ma: „Wir trinken jetzt Feldkirchner Bier“ gsetzd, und as Finale war: „Doch „Unserainer trinkt Maxlrainer“ (alles auf Boarisch und Deutsch, wegen der vielen Kurgäste)! Oiso, a Prost auf Eich und auf Eia guads Bier, natürlu mit am Schluck Maxlroana!
Herzliche Grüaß, Eiane Faschingsgilde Bad Oabling!
Rolf Beyler - Ehrenpräsident



Krönungsball 1978!



Maisy I. von Gambrien / Werner I. von Valentino



Willi Röhm



Rudi Laib



Stefan Riedl Josef Riedel Harry Hüttig

Zugabeaktion

ab 4. Mai 2015

Salz- & Pfefferstreuer

zu jedem Tragerl **Schloss Gold** und **Maxlrainer Hell** 0,5l



Zugabeaktion

ab 08. Juni 2015

Weißbierglas

zu jedem Tragerl **Leo Weisse** 0,5l



Zugabeaktion

ab 07. September 2015

Maßkrug

zu jedem Tragerl **Kirtabier** 0,5l



Das Haberfeldtreiben

Der rüegerichtliche Brauch - auch ein historischer „Schutz des Konsumenten“

Wer kennt sie nicht, die Sagen und Geschichten um das Haberfeldtreiben? Dieses „Rüegericht“, welches stets vom Volk ausging und im Bayerischen Oberland, vor allem in der ehemaligen Grafschaft Hohenwaldeck, vorkam. Dieses „Sittenritual“, das wohl im 18. und 19. Jahrhundert seine Blütezeit erlebte, liefert bis heute reichlich Stoff für geschichtliche und sogar wissenschaftliche Betrachtungen. So basieren die folgenden Zeilen auf den Ausführungen von Professor Wilhelm Kaltenstadler.

Woher kommt der Begriff „Haberfeldtreiben“?

Die meist gebrauchte Theorie ist, der Begriff käme tatsächlich vom Hauptwort „Haber“ (=Hafer) oder von „averen“, „avaron“ oder „afern“, was so viel hieß wie tadeln. Eine andere Theorie besagt, der Begriff leite sich vom althochdeutschen „hapar“ für Ziegenbock ab. Dies würde dann den Begriff in Zusammenhang mit der „Katzenmusik“ bringen, welche ebenfalls im Mittelalter eine rüegerichtliche Funktion hatte, indem mit „schräg klingender Musik“ Missstände angeprangert wurden. Wieder andere sind überzeugt, es sei wörtlich zu nehmen, eine Person ins „abere“, also kahle Feld, zu treiben.

Unangenehmer Besuch für die Gerügten

Wenn auch die Abläufe dieses Rüge- oder Femegerichts recht unterschiedlich dargestellt werden, so ist ihnen allen gemein, dass die betreffende, zu rügende Person mit einem starken „Aufgebot“ von vierzig bis hundert Männern „besucht“ wurde. Begleitet wurde das Treiben von lärmender Musik und auch von Gewehrschüssen. Zunächst sollte jedoch keine Person oder deren Hab und Gut „Schaden erleiden“. Dies wurde im Lauf der Geschichte des Haberfeldtreibens leider anders und rief auch die Obrigkeit auf den Plan. Die zu tadelnden Personen wurden lediglich mit passenden Reimen, den „Knittelversen“, die später durch Verkauf auch zu einem recht einträglichen Geschäft für den einen oder anderen Haberfeldmeister wurden, bloßgestellt. Die bekannte „Eröffnung“ mit den Worten „Im Namen Kaiser Karls vom Untersberg“ ist übrigens erstmals bei den Treiben in Au bei Aibling und Litzdorf nachweisbar.

Gegen sittliche Verfehlungen aller Art

Das Haberfeldtreiben galt im 18. und 19. Jahrhundert ursprünglich sittlichen Verfehlungen und richtete sich zu Anfang gegen



Haberfeldtreiben, Originalzeichnung von Oskar Graf, 1895

„gefallene, stolze Jungfrauen“. Bemerkenswert, dass es dabei nur um „Vergehen“ zwischen standesunterschiedlichen Personen ging (Bauer-Magd; Bäuerin-Knecht), wobei eine der Personen verheiratet war. „Unsittliches Treiben“ beispielsweise zwischen ledigen Knechten und einer Dienstmagd blieben jedoch ungerügt. So fand die Kirche anfangs auch Gefallen an dem Treiben. Als allerdings auch gegen Pfarrer und Kapläne getrieben wurde, die sich „sittlich verfehlt“ hatten, dürfte sich dies gewandelt haben. Gleichwohl verfehlte das Treiben gegen die Geistlichen seine Wirkung nicht. Die Pfarrherren wurden abgerufen, während Beschwerden der Bevölkerung beim Ordinariat zuvor keinerlei Beachtung gefunden hatten.

Da sich das Haberfeldtreiben zunehmend auch gegen andere „Verfehlungen“ richtete, nahm die Rügeliste mit der Zeit ein beachtliches Ausmaß an. Es wurde nun auch gegen Fabrikbesitzer getrieben, deren Mitarbeiter unzufrieden waren, gegen Bauern, die ihr „Gesinde“ schlecht bezahlten und am Essen sparten. Und sogar Sozialdemokraten und „Kapitalisten“ wurden zur Zielscheibe.

Haberfeldtreiben - historischer „Konsumentenschutz“

Auch Lebensmittel gelangten in den Fokus der Haberer. So wurden zunehmend auch Brauer angeprangert, die schlechtes Bier brauten oder Wirte, die das Bier mit Wasser verdünnten. So geschehen in Edling, Egmatting oder in Weyarn. Und auch dem Mine-

ralwasserfabrikanten Fendl aus Rosenheim wurde beim Treiben in Valley die Erzeugung „schlechten Mineralwassers“ vorgeworfen.

Freibier-Erpressung

Der Verfall und Missbrauch des Haberfeldtreibens ist erstmals 1848 dokumentiert. In der Nacht vom 20. November besuchten etwa 40 bewaffnete Burschen nach dem Haberfeldtreiben den Wirt Andreas Weißenlocher in Mitterndorf (Pang) und forderten vom Wirt Bier. Diese „Freibier-Erpressung“ wurde daraufhin immer häufiger.

Haberer in Maxlrain - oder doch eher Wilderer?

In der Nacht vom 15./16. Juni 1834 kam es in Maxlrain zu einem

Ereignis, das zunächst Haberern zugeschrieben wurde: 30 bewaffnete Burschen forderten die Jäger des Grafen Lodron „auf Leib und Leben heraus“ und drohten, das Schloss in Brand zu stecken. Es wird jedoch gemunkelt, dass es sich um organisierte Wilderer gehandelt hatte, die einen der Ihren rächen wollten, der von den gräflichen Jägern angeschossen worden sein soll. Die Drohung, das Schloss abzufackeln, wurde Gott sei Dank nicht wahr gemacht. Mit Bier wurde die Aktion nicht in Zusammenhang gebracht.

Und auch heute ist kein Haberfeldtreiben gegen die Maxlrainer zu befürchten. Sollten in Maxlrain dennoch einmal Haberer aufkreuzen und ihr „Bierspiel“ aufführen, würden sie nach dem Genuss des Maxlrainers wohl eher reimen: „Wollts Ihr ein vernünftig Bier, so trinket es allhier, unsern Durscht soll löschen kein anderer Präu, drum bringen wir aus folgend Geschrey: Unserainer drinke Maxlrainer!“

Tip: Haberer erleben am 29.06. in Willing

Wer ein Haberer-Spektakel erleben möchte, dem sei am 29. Juni das Haberfeldtreiben mit den Miesbacher Haberern in Willing empfohlen (siehe unten) - ein Erlebnis für Groß und Klein.

Text: Uwe Hecht
Quelle: Haberfeldtreiben, Wilhelm Kaltenstadler, ISBN: 978-3-939856-68-9

160-Jahre „Willinger Musi“



Die Musikkapelle Willing feiert in diesem Jahr ihr 160-jähriges Bestehen. Erstmals wurde diese 1855/56 erwähnt. Gründer war Balthasar Viellechner, Kramer von Willing, der damals schon einige Jahre Kirchenmusiker war und mit sieben Mann singend und spielend zur Weihnachtszeit von Haus zu Haus zog. In der Folge gab es immer mehr Engagements bei Festlichkeiten und die Kapelle und ihr Repertoire wurde immer größer. Die Kriegswirren waren immer wieder mit Rückschlägen verbunden, doch der Bekanntheitsgrad wuchs dennoch kontinuierlich an - und so auch der „Aktionsradius“. Ab den 70er Jahren kamen immer

mehr Engagements auch fern der Heimat und im Ausland hinzu, und so spielt die Willinger Musi heute von traditionell bis modern, vom Bläserquartett bis zur 30 Mann starken Blaskapelle.

Seit jeher ist die Kapelle fester Bestandteil bei Festen in Maxlrain, ist Willing ja auch nur 6 km entfernt. So spielten die Willinger z.B. auch beim Bierfest eines Maxlrainer Kunden in Bassano, Italien.

Einlagen wie Schuhplatteln und Goaßlschnalzen machten die Willinger Musi über Europa hinaus bis in die USA und nach Japan bekannt.

Festprogramm

25. bis 29. Juni

Donnerstag, 25.06.15

19:00 Uhr: Bieranstich durch den Schirmherrn Felix Schwaller, 1. Bürgermeister der Stadt Bad Aibling
Gemeinschaftskonzert der „Willinger Musi“ mit der „Dreder Musi“

Freitag, 26.06.15

20:00 Uhr: Weinfest für „Jung“ und „Junggeblieben“ mit „Alpensound“ und den „Lechner Buam“

Samstag, 27.06.15

19:00 Uhr: Abmarsch vom Festzelt zum Totengedenken am Kriegerdenkmal
20:00 Uhr: Festabend im Festzelt

Festsonntag, 28.06.15

08:00 Uhr: Begrüßung der Vereine im Festzelt
09:30 Uhr: Aufstellung zum Kirchenzug
10:00 Uhr: Festgottesdienst / Gemeinschafts-Chor Musikkapellen
11.30 Uhr: Festzug durch Willing, anschließend „Gemütliches Beisammensein“ im Festzelt mit Unterhaltung durch die anwesenden Musikkapellen
15.30 Uhr: Verteilung der Ehrengaben und Festausklang

Montag, 29.06.15

19:00 Uhr Kesselfleischessen mit der Festkapelle
22:00 Uhr Haberfeldtreiben mit unseren Freunden vom Oberland, den „Haberern Miesbach“

Ort: Willing, Festzelt am Binderweg

www.willinger-musi.de

Weißbier: eine bewegte Geschichte

Weißbierkenner schätzen und lieben die Spezialitäten aus Maxlrain

Weißbier, oder auch Weizenbier, gilt als eine typisch bayerische Bierspezialität. Doch das untergärige Bier, gebraut mit Weizen statt mit Gerste, hat eine bewegte Geschichte hinter sich.

Weißbier: Aufstieg und Politikum

1548 erhielt der Freiherr von Degenberg das Privileg zugesprochen, nördlich der Donau Weizenbier zu sieden. Keine Selbstverständlichkeit, denn 1516, nur 38 Jahre zuvor, war das Bayerische Reinheitsgebot erlassen worden, wonach nur Geste, Hopfen und Wasser zum Bierbrauen verwendet werden darf. Zum einen sollte Weizen für die Ernährung der Bevölkerung gesichert werden, zum anderen war dies ein politischer Schachzug des bayerischen Herzogs Wilhelm IV., die Degenberger näher an sich zu binden. Der Freiherr von Degenberg musste als Gegenleistung für das Privileg jährlich stattliche Zahlungen leisten. Als 1602 das Geschlecht der Grafen von Degenberg ausstarb, fiel das Privileg zum Weizenbierbrau-

en an den bayerischen Herzog Maximilian IV. zurück. Er übernahm die „Weißen Brauhäuser“, gründete selbst neue und schloss Verträge mit Städten und Märkten, die ihm einen Großteil der Einnahmen sicherten. Damit lag das alleinige Recht, Weizenbier zu brauen, in den Händen des jeweiligen bayerischen Landesherrn. Das Argument, der Weizen müsse für die Ernährung gesichert werden, ließ der Herzog im Gegensatz zu seinem Urgroßvater nicht mehr gelten. Dieses Weizenbiermonopol (auch Weizenbierprivileg oder Weizenbierregal genannt) war somit eine sichere Einnahmequelle für den bayerischen Staat: Große Teile der bayerischen Staatseinnahmen kamen aus dem Weizenbiermonopol. Die Wirte im ganzen Land wurden verpflichtet, Weizenbier auszuschenken, um ihre Schankgenehmigung behalten zu dürfen.

Abstieg und Verdrängung des Weißbiers

Im 18. Jahrhundert ging der Marktanteil des Weizenbiers dramatisch zurück. Die aus Böhmen „importierte“, obergärige Brau-

technik ermöglichte nun auch die Bierproduktion von Braunbier in den heißen Sommermonaten, wobei sich der Geschmack deutlich verbesserte. So hob der bayerische Kurfürst Karl Theodor am 6. August 1798 das Monopol auf. Damit wurde das Recht des Weizenbierbrauens an jedermann abgegeben. Der Weißbierzwang der Wirte war aufgrund des sich wandelnden Verbraucherverhaltens nicht mehr haltbar, die kurfürstlichen Weißbierbrauereien machten Verluste. So wurden zwischen 1800 und 1812 alle Brauhäuser, die sich im Besitz des Landesherrn befanden, mit den Ausnahmen der Braunbierbrauhäuser in München und Schleißheim, veräußert oder verpachtet.

Wiederaufstieg des Weißbiers und erste Maxlrainer Weisse

Die Ära Weißbier war zunächst für über 150 Jahre beendet, bis es gerade ab den 1960er Jahren mit neuen Kühltechniken und einem allgemeinen Geschmackswechsel zum Wiederaufstieg der Weißbiere kam. Lag der Weißbieranteil am Gesamtbiausstoß nach dem 2. Weltkrieg noch bei



nur 3%, ist das Weißbier heute in Bayern mit 30% die ausstoßstärkste Biersorte. Kurz vorher, im Jahr 1957, hatte auch die Schlossbrauerei die Weißbierproduktion aufgenommen und die „Juwel Weisse“ auf den Markt gebracht. Die Weißbierkompetenz wurde über die Jahre immer weiter ausgebaut. Heute hat das Maxlrainer Weißbier einen hervorragenden Ruf. Dabei bietet die Schlossbrauerei das ganze Weißbierspektrum an: vom „Klassiker“ LEO

WEISSE über die dunkle, naturtrübe SCHLOSS WEISSE in der Schnacklflasche bis hin zu der im Jahr 2006 eingeführten ENGERL WEISSEN ohne Alkohol. Abgerundet wurde das Angebot 2007 um die ERNTE WEISSE mit nur 2,9% alc.vol. - gerade im Sommer eine hervorragende Alternative zu Biermischgetränken oder einer Apfelsaftschorle.

Probieren Sie die Maxlrainer Weißbierspezialitäten!
Quelle: Bayerischer Brauerbund



Engerl Weisse

BIERART: Weißbier alkoholfrei

- leuchtend helles Gelb
- glanzfeines Aussehen
- stabile Schaumkrone mit feinporiger Blume
- dezenter Duft nach frischen Kräutern
- sehr spritzig und erfrischend
- schlank und leicht im Trunk
- gut ausgeprägte Hopfenbittere
- trocken und erfrischend im Ausklang

Ernte Weisse

BIERART: leichtes Weißbier naturbelassen
ALKOHOLGEHALT: 2,9% vol. alc.
STAMMWÜRZE: 7,8%

- honigfarben mit feiner Opaleszenz
- stabile und feinporige Schaumkrone
- frisch fruchtige Aromen, vor allem nach Birne und Melone
- feinperliges Kohlensäurespiel auf der Zunge
- schlanker Körper mit leichter Süße, die in gelungener Kombination mit einer erfrischen den Säure steht

Leo Weisse

BIERART: Helles Weißbier naturbelassen (nach Chiemgauer Brauart)
ALKOHOLGEHALT: 5,0% vol. alc.
STAMMWÜRZE: 12,5%

- rotorange schimmernd mit natürlicher, feiner Hefetrübung
- sahnig, dichte Schaumkrone
- kräftiges Fruchtspiel, vor allem nach reifen Bananen
- betont spritzig, sehr erfrischend
- vollmundiges, cremiges Mundgefühl

Schloss Weisse

BIERART: Weißbier naturbelassen
ALKOHOLGEHALT: 5,0% vol. alc.
STAMMWÜRZE: 12,5%

- kupferfarben mit rötlichem Schimmer
- deutliche, natürliche Hefetrübung
- stabile und feinporige Schaumkrone
- reife Fruchtnoten nach Banane und Mango
- sehr spritzig und erfrischend
- weicher, cremiger und runder Körper
- leichte Süße in gelungener Kombination mit hintergründiger Bittere
- im Abgang an geröstete Mandeln erinnernd

13. & 14. JUNI

Armbrustschießen

BAD AIBLING - AUSSTELLUNGSHALLE

Zu ihrer Festwoche mit dem traditionellen Armbrustschießen als Schützenfest für jedermann sowie zu den Feierlichkeiten zur 35-jährigen Wiedergründung in Verbindung mit dem 31. Bataillonsfest des Gebirgsschützenbataillons Inn-Chiemgau laden die Aiblinger Gebirgsschützen im Juni auf dem Gelände an der Ausstellungshalle an der Krankenhausstraße ein.

Der „Startschuss“ fällt am Samstag mit dem „Anzapfen“ des ersten Fasses Maxlrainer Schlossgold durch Bad Aiblings Bürgermeister Felix Schwaller mit anschließender kostenloser Bierprobe. Um 11 Uhr folgt dann ein zweifacher Salut der Schützen. Danach darf jeder Besucher - ob Aiblinger, Kurgast oder Tagesausflügler - die Armbrust auf die Ringscheibe oder das bewegliche Ziel, den „laufenden Hirschen“, anlegen. Einzige Voraussetzung: Der Schütze muss mindestens 16 Jahre alt sein.

Die Teilnahme lohnt sich, denn es gibt etwa 200 Preise zu gewinnen. Auf die erfolgreichsten Schützen wartet eine der handgemalten Schützenscheiben.

Geselligkeit wird bei der Veranstaltung groß geschrieben. Und so zaubert die



Kompanie-Küche feine Schmankerl, und es gibt hausgemachte Kuchen, Torten und Schmalznudeln. Und wer ein Maxlrainer Bier trinken möchte, wird auch hier nicht enttäuscht.

Sa. 13. Juni:
10 Uhr: Freiberausschank
11 bis 22 Uhr: Schießzeiten

So, 14. Juni
10 bis 16.30 Uhr: Schießzeiten
ab 17:30 Uhr: Preisverleihung

Ausstellungshalle Bad Aibling
Krankenhausstraße
83043 Bad Aibling
www.gsk-aibling.de



17.5./5.7./23.8./11.10.

Charivari-Frühshoppen

BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN

Der Radio Charivari-Frühshoppen in Maxlrain ist mittlerweile zu einem festen und beliebten Bestandteil des Maxlrainer Veranstaltungskalenders geworden. Hunderte von Besuchern folgen dem Ruf des Radiosenders ins Bräustüberl, denn geboten wird unverfälschte, oberbayerische Volksmusik mit vielen interessanten Interviews und reichlich Gaudi - alles natürlich live übertragen.

Der größte Biergarten im Landkreis Rosenheim mit seinem Abenteuerspielplatz bietet den idealen Rahmen für Groß und Klein für diese über 3-stündige Veranstaltung.

In diesem Jahr findet der Radio Charivari-Frühshoppen an vier Terminen jeweils sonntags statt:

17.05., 05.07., 23.08. und 11.10.

Der Eintritt ist frei, das Programm abwechslungsreich mit Originalen und Musikanten aus der Region.

Das Programm für den jeweiligen Frühshoppen erfahren Sie etwa 2 Wochen vorher auf der Website.

www.radio-charivari.de



Der Charivari Frühshoppen

Der Charivari
Frühshoppen
im Bräustüberl
Maxlrain

So. 17.05.

So. 05.07.

nach dem Morgentanzl

So. 23.08.

So. 11.10.

jeweils live
von 11 bis 14 Uhr

Präsentiert von der AIB-KUR,
Autohaus Neumaier, Bräustüberl
Maxlrain und der
Schlossbrauerei Maxlrain

BAD AIBLING
Qualität für alle



Charivari
DER MAXLRAINER

Neumaier

Bräustüberl
Maxlrain

Sa/So 20./21. JUNI

31. Bataillonfest

AUSSTELLUNGSHALLE BAD AIBLING

Wenige Tage nach dem Armbrustschießen feiern die Aiblinger Gebirgsschützen am 20. und 21. Juni das 35-jährige Wiedergründungsfest ihrer Kompanie. Als „Geburtstagsgeschenk“ hat das Bataillon Inn-Chiemgau die Aiblinger mit der Ausrichtung des 31. Bataillonsfestes betraut.

Wie es sich für ein traditionelles Bataillonsfest gehört, steht zu Beginn der zweitägigen Veranstaltung zunächst das Gedenken an die verstorbenen Schützenkameraden auf dem Programm. Am Samstag, 21. Juni, treffen die Abordnungen der 17 Kompanien des Inn-Chiemgaus um 18 Uhr an der Ausstellungshalle ein und marschieren um 18:30 Uhr über den Kellerberg und Rosenheimer Straße zum Rathaus am Marienplatz, wo die Dreder Musi eine Serenade spielt. Im Anschluss geht es weiter zur Kapelle unterhalb der Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt, wo gegen 19 Uhr

die Totenehrung mit dreifachem Salut stattfindet. Mit klingendem Spiel geht es dann in die Festhalle. Der Festabend wird von der Dreder Musi und dem GTEV Edelweiß Bad Aibling gestaltet.

Der Festsonntag, 21. Juni, beginnt um 8 Uhr mit dem Eintreffen der Kompanien, Ortsvereine und Ehrengäste an der Ausstellungshalle. Um 9:15 Uhr stellen sich alle zum Kirchenzug auf, der dann in den Kurpark führt. Dort feiert Stadtpfarrer Georg Neumaier mit den Schützen den Festgottesdienst. Anschließend wird am Marienplatz die Defilierung abgenommen. In der Festhalle gibt es ein gemeinsames Mittagessen. Es spielt dazu die Willinger Musi auf.

Die Aiblinger Gebirgsschützen freuen sich auf zahlreiche Gäste. Jeder ist eingeladen mitzufeiern.



26. - 28. JUNI

Gartenlust Maxlrain

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN

Auch in diesem Jahr erwartet Sie vor der herrlichen Kulisse von Schloss Maxlrain eine der größten Gartenschauen Süddeutschlands: Über 130 Aussteller zeigen die aktuellen Trends rund um das Thema Garten.

Zu sehen und zu kaufen gibt es neben einer riesigen Auswahl an heimischen und exotischen Pflanzen alles, was das Gartenleben noch schöner macht: Brunnen, Feuerstellen, Gartenmöbel in allen Farben und Materialien, Whirlpools für den Außenbereich und Keramik. Aber auch Kunstobjekte, Windspiele und Strandkörbe können erstanden werden.

Während der drei Tage finden informative Vorträge zum Thema Garten, Pflanzen und Gartengestaltung statt.

Viel Musik, Theater und Varieté lädt zum Pausieren ein. Kulinarische Leckereien unterschiedlichster Art und Herkunft werden an den Essensständen angeboten. Und auch die Kinderbetreuung und Kinderunterhaltung kommt nicht zu kurz.



ÖFFNUNGSZEITEN:

Fr. 15. Juni: 10 bis 19 Uhr

Sa. 16. Juni: 10 bis 19 Uhr

So. 17. Juni: 10 bis 18 Uhr

EINTRITTSPREISE:

Tageskarte: 8 EUR

Ermäßigt: 7 EUR

Dauerkarte: 12 EUR

bis 16 Jahre Eintritt frei!

Mehrere tausend befestigte Parkplätze direkt am Gelände.
Hunde sind willkommen.

Ausstellerverzeichnis:
www.gartenlust.eu

04. & 05. JULI

Handwerker- & Trachtenmarkt

BRAUEREIGELÄNDE MAXLRAIN

Zum 13. Mal findet in Maxlrain der Handwerker- und Trachtenmarkt statt. Etwa 80 Aussteller und Handwerker präsentieren sich den an Brauchtum und Tracht interessierten Besuchern. Sie finden: Trachtenstoffe und Trachtenkleidung, Trachtenschmuck, Trachtenzubehör wie Hüte, Schuhe und Strümpfe, alte und neue Lederhosen sowie selten gewordene Handwerkskunst von Messermachern, Rechenmachern, Holzkammern, Hornschnitzern, Korbflechtern, Kunst- und Illusionsmalern, Restauratoren und Edelweiß-Schnitzern...

Den kleinen Marktbesuchern wird das Handwerk nähergebracht. Nicht das Basteln - nein Handwerken ist das Thema. Sie können sich nach Herzenslust beim Rechenmacher versuchen, töpfeln, weben, Körbe flechten oder dem Imker helfen - und das alles kostenfrei.

Zudem gibt es Kaffee und Kuchen, Dampfnudeln, Fisch, Bratwurst vom Grill und natürlich Maxlrainer Bier.



Sa. 04. Juli: 10 bis 18 Uhr

14 Uhr: offizielle Markteröffnung mit Auftritt der Historischen Trachtengruppe „die schöne Münchnerin“ und der „Lechler Tanzmusi“
15.30 - 17 Uhr: Der *Kaiser Quirin* spielt mit der „Schlossgoldmusi“ auf.

So. 05. Juli: 10 bis 18 Uhr

14 bis 17 Uhr „Marktmusi“

Der Eintritt ist frei!
Parkplätze ausreichend verfügbar.

www.markt-und-aktion.de



05. JULI

Maxlrainer Morgentanzl

BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN

Jedes Jahr am ersten Julisonntag findet das Maxlrainer Morgentanzl statt. Schon ab 6 Uhr morgens wird auf der Bühne im **Bräustüberl Biergarten** aufgespielt, und es gibt eine dicht bevölkerte Tanzfläche mit vielen begeisterten Volkstanzfreunden. Wer zu den ersten Gästen gehören will, muss zeitig aufstehen. Schon kurz nach fünf Uhr früh sind die ersten Tische besetzt, und die Besucher frühstücken bei Kerzenschein - je nach Geschmack mit Kaffee, Brezen und Kuchen oder frischen Weißwürsten.

Beim Morgentanzl lebt nun schon seit 12 Jahren die Tradition der Dienstbotenbälle des 19. Jahrhunderts wieder auf.

Beim Volkstanz kann jeder unbeschwert mittanzen, dafür sorgt Herbert Bogensberger. Als erfahrener Tanzführer zeigt er vorab die Figuren der überlieferten Chiemgauer Tänze.

Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt: Die Mannschaft des **Bräustüberls Maxlrain** bietet neben der regulären Speisekarte auch Brotzeiten, Kaffee und Kuchen. Gegen den Durst gibt es das gute Maxlrainer Bier und alko-



holfreie Getränke.
Bei Regen steht der Saal im Maxlrainer **Bräustüberl** zur Verfügung.



Eintritt: € 6 (nur Tageskasse)
Beginn: 6 Uhr

Bräustüberl Maxlrain,
Stachöder Weg 2, 83104 Maxlrain



01. & 02. AUGUST

Oldtimer-Bulldogtreffen

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN

**30 Jahre
Lanzfreunde
Bayern**



Zum 10. Mal findet in diesem Jahr das Oldtimer-Bulldogtreffen der Lanzfreunde Bayern e.V. statt. Die diesjährige Veranstaltung ist zudem eine Jubiläumsveranstaltung, denn der Lanzfreundeverein wurde vor 30 Jahren gegründet.

Die Veranstaltung am 01. und 02. August ist keineswegs nur für eingefleischte Lanz-Bulldogfans gedacht. Vielmehr ist es ein Fest für die ganze Familie, denn kaum woanders hat man die Möglichkeit, die alten Bulldogs live und in Funktion zu erleben.

Für die Kinder gibt es eine Hüpfburg und kleine Bulldogs zum Fahren und Spielen. Im Festzelt vor Schloss Maxlrain können Sie bayerische Schmankerl und frisch gezapftes Maxlrainer Bier genießen. Für den passenden musikalischen Rahmen sorgt am Sonntag ab 10 Uhr die **Harthäuser Musi**.

Samstag, 01. August

ab 10 Uhr: Zeltbetrieb, Telemarkt, Hüpfburg...

ab 18 Uhr: mit Musik

Sonntag, 2. August

ab 09 Uhr: Zeltbetrieb, Telemarkt, Hüpfburg, und vieles mehr

ab 10 Uhr: Harthäuser Musi

AUSKÜNFTE:

Tel. 08062-8390 /
Tel. 08065-1047
Tel. 0174-3193889
Email: christian.soller@gmx.de

8. AUGUST

Parkfest „Very British“

BAD AIBLING - KURPARK

Das diesjährige Parkfest im Bad Aiblinger Kurpark findet unter dem Motto „Very British“ statt. Einlass ist ab 17 Uhr.

Die Briten haben viele Traditionen, Sitten und Eigenschaften, die als „typisch britisch“ gelten. Die britische Küche - sowas gibt's - gehört natürlich auch dazu. Wir dürfen gespannt sein, welche britischen Spezialitäten ab 17.00 Uhr für das leibliche Wohl sorgen.

Um 19 Uhr startet die Party mit der **Munich City Band** und Live Unterhaltung auf höchstem Niveau. Atemberaubende Stimmen, virtuose Instrumentalisten und eine Show der Extraklasse werden die Besucher begeistern. Die Musiker sorgen mit den großen Songs und Titeln der britischen Charts für britische Partystimmung.

Bei freiem Eintritt sind Kinder und Familien zum Kinderfest von 17.00 - 21.00 Uhr rund um die Kurverwaltung eingeladen. Die Spielagentur „Müllers Freunde“ baut beliebte Spiel- und Kreativangebote auf.

Die Besucher sind auch in diesem Jahr wieder eingeladen, im passenden Out-



fit zu feiern - „Schirm, Charme und Melone“ könnten hier Ideengeber sein. Auch die Hüte-Parade aus Ascot steht Pate.

Der Kurpark mit passender Deko lädt den Abend über zum Schlendern und Genießen ein. Höhepunkt des Festes ist alljährlich das Großfeuerwerk des Unternehmens „Innovative Pyrotechnik“, das gegen 22.30 Uhr gezündet wird. In diesem Jahr wird das Motto „Very British“ von der Musik aufgenommen: Exakt synchron zur Musik gezündete Feuerwerk-Effekte und Feuerbilder halten den Zuschauer den Atem.



Eintritt Parkfest : 7 €
mit Gästekarte 5 €
Kinder (10-15 Jahre) 2 €
Kinder bis 10 Jahre frei

Kinderfest (17 - 21 Uhr)
freier Eintritt

Bitte benutzen Sie das Parkhaus Stadtmitte - Kurhaus P1, die Parkplätze P4 am äußeren Kurpark, sowie P8 und P9 am Bahnhof.

Maxlrainer Kultursommerprogramm 2015

Der Maxlrainer Kultursommer ist bereits seit Ende April in vollem Gange. Die Großzahl der Veranstaltungen folgt nun ab Mai, wobei man wie in den vergangenen Jahren seiner Philosophie treu geblieben ist und ein Programm für alle Altersklassen und unterschiedlichste Vorlieben berücksichtigt. So finden natürlich wieder die bewährten „Klassiker“ statt, wie der **Jazzfrühschoppen** im Landgasthof Stahuber, das **Morgentanzl**, die **Schloss-Serenade** in Vagen oder das **Wirtshaus-singen** am Kirtadienstag.

Für Opernfans bietet die **Opernbühne Bad Aibling e.V.** in diesem Jahr mit **ZWEI WITWEN** von **Bedrich Smetana** eine Oper in 2 Akten, die weitgehend unbekannt ist, aber für Kenner sicher ein echter Leckerbissen sein wird: Auf einem böhmischen Schloss leben zwei Witwen, eine davon die melancholisch gestimmte Agnes, die keinen neuen Mann mehr kennen lernen möchte. Es bedarf vieler Anstrengungen ihres Verehrers Ladislav, schließlich doch ihr Herz zu erobern. Zarte Melodien, wechselnd mit volksliedartigen Arien, geben der Oper ein besonderes Gepräge. Zur Uraufführung kam das Werk von Bedrich Smetana im März 1874 in Prag.

Erstmals findet ein **Familienaktionstag** mit anschließendem **Hoagascht** in Schönau statt. Die Leitung hat Thomas Janschek.



Zum zweiten Mal wird im Rahmen der **Folknight** die Gruppe **Matching Ties** präsentiert. Am 23. Oktober findet unter dem Titel **„Musi und Gsang aus drei Alpenländern“** eine Gemeinschaftsveranstaltung mit dem Bayerischen Rundfunk, dem ORF-Landesstudio Tirol und dem RAI-Sender Bozen statt. Die Veranstaltungen ab Juli entnehmen Sie bitte der Kultursommer-Website.

Infos & Vorverkauf u.a. www.kultursommer.maxlrain.de
Tel. 08061 / 90 79 - 31
kultur@maxlrain.de

13. & 14. MAI

Ziachtreffen und Tanzmusiktreffen

REITHALLE SCHLOSS MAXLRAIN

An Christi Himmelfahrt heißt es auf Schloss Maxlrain wieder „aufdraht“! Die jungen Tanzmusiker aus Oberbayern spielen auf beim **„Weißngroana Tanzmusiktreffen“**. Die Fans kommen bis aus dem Oberallgäu, aus dem Donauaues oder dem österreichischen Pongau und werden auch heuer wieder voll auf ihre Kosten kommen. Der Ziachspieler der **Weißngroana** und musikalische Leiter des Tanzmusiktreffens Quirin Kaiser aus Nidlarreuth hat großartige Formationen nach Maxlrain geholt, die aus den Sendungen des Bayerischen Rundfunks und des ORF weitem bekannt sind. Die **Hallgrafen Musikanten** (Bad Reichenhall), die **Oimsummamusi** (Mittenwald), die **Näbeloch Musi** (Riedering) und die **6-Egg Musi** (Waging am See). Selbstverständlich werden auch die vielen **Weißngroana**-Fans musikalisch mitgerissen: Die „Groana“ spielen ebenfalls auf.

Auftakt am 14. Mai ist um 10.30 Uhr. Besonderes Schmankerl am Abend: Die **Innsbrucker Böhmschen** spielen ab 20.30 Uhr zum Tanz.



13. Mai: Ziachtreffen

Beginn: 19.30 Uhr

Mitwirkende: Thomas Geyer, Quirin Kaiser, Martin Stief, Traudi und Peter Vordermaier und weitere bekannte Ziachspieler aus dem Alpenraum
Eintritt 8,00 €

14. Mai: Tanzmusiktreffen

11.30 Uhr

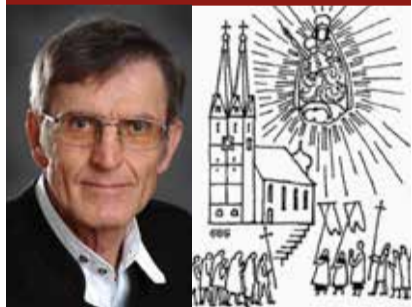
Mit de Weißngroana, de Hallgrafenmusikanten, der Oimsumma Musi, da Näbeloch Musi und der 6-Eck Musi
Eintritt 8,00 € (inkl. Boarischer Tanz)

Und auf d' Nocht

„Boarischer Tanz“ mit de „Innsbrucker-Böhmschen“
Eintritt 8,00 € (keine Platzreservierung)

Fr 22. MAI

**Mariensingen
Basilika Tuntenhausen
20.00 Uhr**



Das **Mariensingen** des Kulturfördervereins Mangfalltal in Maxlrain e.V. ist alle Jahre wieder eine besonders kraftspendende und aufbauende Veranstaltung in der Basilika in Tuntenhausen. Der Erlös wird wieder für die Rosenheimer „Aktion für das Leben“ gespendet.

Bert Lindauer und Resi Enghart verstehen es vorzüglich, immer wieder meditative Texte und Volksmusik in Einklang zu bringen.

Mitwirkende:

Geschwister Stuhlmüller, Innertaler Sänger, Schönauer Bläser und Oberroaner Musi Nachdenkliche Texte spricht Bert Lindauer.

Eintritt frei

(Spenden für die „Aktion für das Leben“ sind erbeten)
Basilika Tuntenhausen,
83104 Tuntenhausen

So 07. JUNI

**Familienaktionstag und
Hoagascht in Schönau
14 & 19:30 Uhr**



FAMILIENAKTIONS-NACHMITTAG ab 14 Uhr „Kreuzbirnbaum und Hollerstauden“, ein Erlebnisnachmittag für Kinder rund um die Bäume. Den Familienaktionsnachmittag gestaltet Thomas Janschek.
Treffpunkt: 14 Uhr, Schlosswirtschaft Maxlrain
Dauer: ca. 1,5 Stunden

ABENDVERANSTALTUNG

Hoagascht in Schönau 19:30 Uhr „Bei der Lindn bin i g'sessn“ – Geschichten rund um die Bäume.

Mitwirkende:

Schuster-Musi aus Schönau, Kirchnerberger Sänger, Steinseer Sängerinnen
Moderation: Thomas Janschek

Familiennachmittag: 7,50 €
Hoagascht: 9,00 €

Landgasthof Schönau,
83104 Schönau

so 21. JUNI

**Jazz-Frühschoppen
mit der Combo „Jazzed
married“
11:00 Uhr**



Combo „Jazzed married“
5 Bläser und eine 3-köpfige Rhythmusgruppe haben sich 1991 mit dem Jazz „verheiratet“. Genauer gesagt haben sie sich mit Klassikern der Swingära, dem Bossa Nova und Samba aus Lateinamerika und dem Dixieland aus New Orleans verheiratet. Das heißt, bald steht die „Silberhochzeit“ an.

Die Musiker sind ehemalige Schüler der Stadtsing- und Musikschule Kolbermoor, von denen einige Musik studieren oder studiert haben, und damit den Weg des Berufsmusikers eingeschlagen haben.
Die Leitung hat Günther Obermeier.

Eintritt: 6 Euro

(nur Tageskasse)
Landgasthof Stahuber
Thal 3, 83620 Feldkirchen b.W.

die opernbühne

18./22./24./25. Juli 2015
Jeweils 19.30 Uhr

So. 19. Juli 2015
18.00 Uhr

In der Reithalle Schloss
Maxlrain

32/28€ ermäßigt 25/22€
Kinder unter 12 Jahren 7€
Familienkarte nur für den 13. Juli
64/56€ (2 Erwachsene + max.
2 Kinder)



Kartenvorverkauf:
08062 / 728648

tickets@opernbuehne-badaibling.de
www.opernbuehne-badaibling.de

Reithalle
Schloss Maxlrain
83104 Tuntenhausen

Sa 11. JULI

**Schloss-Serenade
Schlosspark Vagen
20.30 Uhr**



Zum 27. Mal findet heuer die traditionelle Schloss-Serenade in Vagen in gewohnter Weise statt. Konzertante Blasmusik, Volksmusik und höfische Musik werden wieder von Chören, sowie von Musikern und Künstlern aus Vagen und Umgebung im beleuchteten Schlosspark der Familie von Aretin in Vagen dargeboten.

Es ist das „Vagener Event“, an dem die Bevölkerung und Gäste von nah und fern seit Jahren mit großer Begeisterung mit Kind und Kegel teilnehmen. Der Eintritt frei. Der Erlös aus den freiwilligen Spenden wird einem wohltätigen Zweck zugeführt.

Bei schlechter Witterung entfällt dieses Jahr die Veranstaltung.

Eintritt frei

Spenden erbeten.
Schlosspark Vagen
Infos unter www.schloss-serenade.de
oder Tel. 0152/23952434

Die Ritter der Maxlrainer Tafelrunde e.V.

Eine eingeschworene Gemeinschaft und seit August 2014 ein eingetragener Verein

Vor 9 Jahren fanden die ersten Maxlrainer Ritterspiele statt. Als Attraktion und Anreiz für den ersten Besuch wurde eine Maxlrainer Tafelrunde initiiert - mit freier Kost, freien Getränken, Goldtalern und dem Ritterschlag von Marktvogt Eduard von Sonneberg. Schon bei der ersten Verlosung der Teilnehmer gab es eine große Resonanz. Nachdem die ersten Ritterspiele als Veranstaltung in Maxlrain so richtig eingeschlagen hatten und alle Teilnehmer der Maxlrainer Tafelrunde hell-auf begeistert waren, wuchs der Wunsch, die Geselligkeit auch dauerhaft zu pflegen. Mit tatkräftiger Unterstützung von Baurereidirektor Roland Bräger wurde im August 2014 ein Verein gegründet, dem sich eine Reihe enthusiastischer Teilnehmer im „Ritter der Maxlrainer Tafelrunde e.V.“ anschloss.

Mit viel Elan wurde in kürzester Zeit ein grosser Bestand an mittelalterlichen Möbelstücken, Zelten, Bewaffnung und Bekleidung angeschafft, bzw. selbst gebastelt und gezimmert. Grundlage waren dabei Vorlagen aus der Zeit zwischen 1250 und 1290.

Seitdem bereisen die Mitglieder Mittelalterveranstaltungen allerorts. So haben sie sich in der Mittelalterszene in kürzester Zeit



einen Namen gemacht. Für das Jahr 2015 sind wieder zahlreiche Veranstaltungen gebucht, bei welchen die Maxlrainer Tafelritter Darsteller sind, so bei Schwertkämpfen, Bogenturnieren und beim historisches Lagerleben. Bei einem monatlich stattfindenden Stammtisch im Bräustüberl der Schlossbrauerei wird Geselligkeit gepflegt und manche Anekdote aus dem Ritterleben zum Besten gegeben. Auch werden weitere Teilnahmen an Festen geplant und besprochen.

Informationen über den Verein erhält man auf Facebook unter „Ritter der Maxlrainer Tafelrunde“, oder direkt bei der Schlossbrauerei Maxlrain.



Ritter der Maxlrainer Tafelrunde



Werde Ritter der Maxlrainer Tafelrunde

Auch in diesem Jahr verlosen wir wieder die Teilnahme an der Maxlrainer Tafelrunde - mittelalterlich gewandet, bei freier Kost und Trank.

Infos ab August auf der Maxlrainer Facebook-Seite

26. & 27. SEPTEMBER

Maxlrainer Ritterspiele

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN

Am 26. September ziehen Ritter, Söldner, Bogenschützen, Knappen, Fürsten, Edelfrauen, Knechte, Mägde, Handwerker, Händler, Musikanten, Narren, Gaukler, Artisten, Scholaren und viele weitere Darsteller in fantasievollen, hoch-mittelalterlichen Gewandungen und Rüstungen in Maxlrain ein. Mit dem *Mittelalterlich Phantasie Spectaculum (MPS)* werden dann auf der Schlosswiese zum 9. Mal die Maxlrainer Ritterspiele eröffnet und die Gäste in das 13. Jahrhundert entführt. Die großen und kleinen Besucher erwartet ein unvergessliches Wochenende mit phantastischen Bühnenshows und einem riesigen, mittelalterlichen Markt mit über 100 Ständen. Einer der Höhepunkte ist das *Ritterturnier zu Pferde* vom Show- und Stuntteam *Ars Equitandi* sowie die Greifvogelshow von *Achim, dem Falkner*.

Außerdem treten international bekannte Top-Mittelalterbands mit unterschiedlichsten Stilrichtungen auf: druckvoller Mittelalter-Rock von *Saltatio Mortis* (Sa.), die mit ihrer

letzten CD den ersten Platz der *media control charts* erstürmt haben, die sensationelle Pipe & Drums Top Band *Saor Patrol*, die direkt aus Schottland eingeflogen wird (Sa. u. So.), Mittelalter-Folk von *Rapalje* (Sa. u. So.) aus Holland, mittelalterliche Tanz- und Sauflieder der Mittelalter-Partyband *Metusa* (Sa. & So.), wilder Party-Folk der Berliner *Cobblestones* (Sa. u. So.) und erstmals die Mittelalter Punk-Rockband *Celtica Pipes Rock* aus Wien, die mit ihrer Musik und einer Feuershow die Bühne zum Beben bringen (Sa.).

Samstagnacht findet das *Feuerspektakel* statt, eine grandiose Feuershow mit einzigartigen Feuerkunststücken, phantasiereichen und flammenden Bildern, die den Gästen einheizen werden und die gesamte Bühne scheinbar in Flammen stehen lässt.

Das Programm dauert täglich über zehn Stunden. Und gerade auch für Kinder gibt es bis in die Abendstunden ein ganz eigenes, abwechslungsreiches Programm.



Am *Samstag* öffnet das Festival um 12 Uhr seine Pforten und schließt sie erst um 01.00 Uhr in der Nacht. Am *Sonntag* dauert die Zeitreise von 11 Uhr bis 19:30 Uhr. Übrigens gibt es auch *Festivalkarten* für das ganze Wochenende zum Preis von 32 € (Tageskasse) / ab 22 € (VVK). Infos: www.spectaculum.de

ZEITEN & PREISE:

FESTIVAL-SAMSTAG

12.00 - 01.00 Uhr

Bis 5 Jahre: Eintritt frei

Ermäßigt (6 - 15 Jahre): 21 Euro (Tageskasse)

Erwachsene (ab 16 J.): 26 Euro (Tageskasse)

Im *Vorverkauf* können Sie die Erwachsenen-karten bis zum 15.08.2014 für 18 Euro und die *Ermäßigten* für 8 Euro bestellen.

FAMILIEN-SONNTAG

11.00 - 19.30 Uhr

Bis 15 Jahre: Eintritt frei

Erwachsene (ab 16 J.): 13 Euro

Ab 55 Jahre: 7 Euro

Ab 66 Jahre: Eintritt frei

Alle Preise inkl. Ritterturnier

Infos und Kartenvorverkauf unter: www.spectaculum.de

Sparen Sie im Vorverkauf für Samstag bis zu 60%



Maxlrainer und ORO – eine starke Partnerschaft

Beide Unternehmen verbindet Regionalität und Qualität als gemeinsames Ziel.

Die Schlossbrauerei Maxlrain begann vor fast zwei Jahrzehnten die Zusammenarbeit mit der ORO Obstverwertung eG in Rohrdorf. Grund für die Zusammenarbeit war von Anfang an nicht nur die Qualität der ORO-Fruchtsäfte, sondern vor allem das gemeinsame Bekenntnis zur Regionalität. Seit der Gründung der ORO hat sich eines nicht geändert: Damals wie heute werden Fruchtsäfte vornehmlich aus regionalem Mostobst in genossenschaftlicher Produktion hergestellt.

Den 44 Gründungsmitgliedern, alles Obstbauern aus dem Landkreis Rosenheim, ging es schon 1958 darum, Äpfel und Birnen von den heimischen Streuobstwiesen zu gesunden Säften ohne Verwendung von Konservierungsstoffen zu verarbeiten und zu vermarkten. Aus bescheidenen Anfängen entwickelte sich die ORO zu einer hochmodernen Fruchtsaftkellerei, die mit ihrem Maschinenpark auf neuestem Stand und mit hochmoderner Verfahrenstechnik zu den Besten der Branche zählt.

Neuestes Pressverfahren

Apfelsaft, das wichtigste Produkt von ORO, wird heute im Dekanter, einer speziell zur Obstentsaftung entwickelten Zentrifuge, unter Luftabschluss gewonnen. Der Saft wird sofort weiterverarbeitet. Und das macht den Unterschied: Der Apfelsaft wird als „echter“ Direktsaft, also ohne jede weitere Veränderung, lediglich kurzzeitig zur Sterilisation erhitzt und in großvolumigen Tanks bis zur Abfüllung in Flaschen gelagert.



Großes Lernfeld auch für die Auszubildenden im Lehrberuf Fruchtsafttechnik der ORO: Der sterilisierte Apfelsaft wird nicht zu Konzentrat verdampft, sondern „pur“, so wie er ist, also als Direktsaft bis zur Abfüllung in den 2 Millionen Liter fassenden Edelstahltanks gelagert.

Schonende Behandlung, Keimfreiheit durch konsequenten Abschluss von der Außenluft und der Verzicht auf Konservierungsstoffe und Zusätze jeglicher Art gewährleisten das einzigartige Geschmackserlebnis: mehr Fruchtfleisch, mehr Ballaststoffe, unverfälschte Frucht. So wirkt der Saft bei gleicher Säure milder, sämiger und weicher.

Aus der Region – für die Region

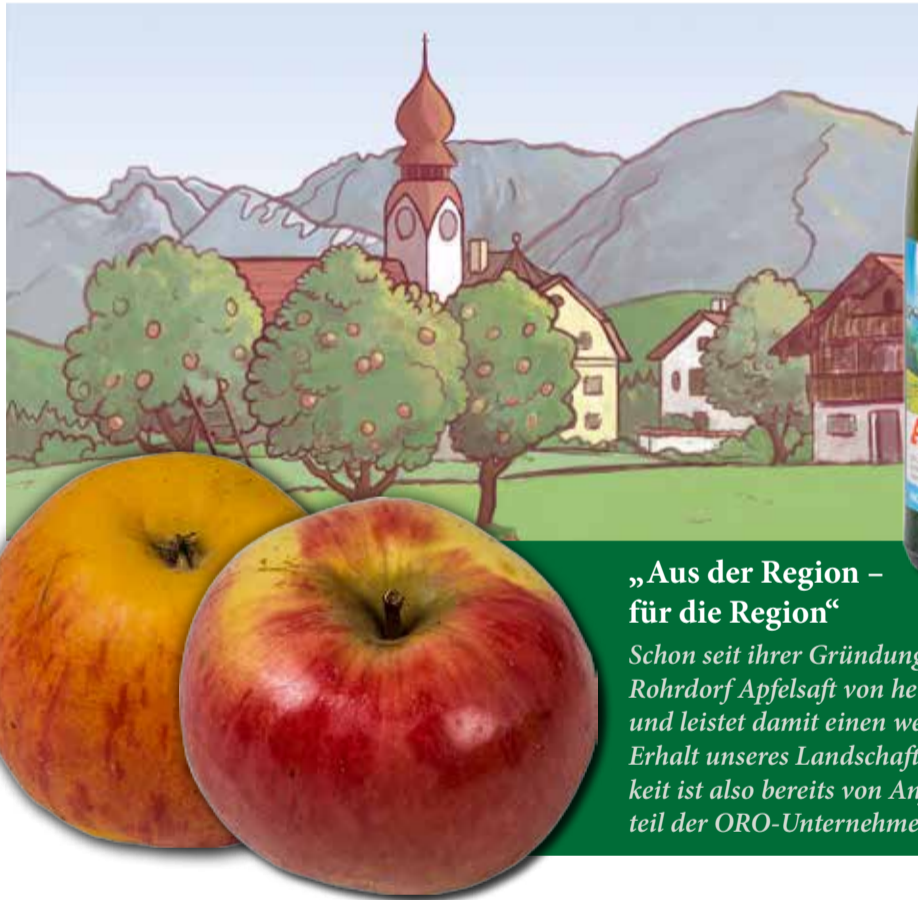
Was ORO-Säfte aber absolut einzigartig macht, ist die Herkunft des Obstes. Nach dem Motto „Aus der Region – für die Region“ wer-



Ohne ORO wäre die heimische Streuobst-Idylle deutlich ärmer. Geschäftsführer der ORO, Joachim Wiesböck, und Landwirt Josef Gaßbichler, gleichzeitig Genossenschaftsmitglied, prüfen die Qualität der „Rohware“ der nahenden Ernte.



ORO baut auf Überzeugung auf Mehrwegflaschen, dazu gehört modernste Technologie: Flaschenwaschstraße, Flascheninspektor und Abfüllanlage. Nach Einlagerung in das Edelstahl-Tanklager wird während des ganzen Jahres der Saft nach Bedarf „frisch“ Zug um Zug in Mehrwegflaschen abgefüllt.



„Aus der Region – für die Region“

Schon seit ihrer Gründung bietet die Obstverwertung Rohrdorf Apfelsaft von heimischen Streuobstwiesen und leistet damit einen wesentlichen Beitrag zum Erhalt unseres Landschaftsbildes. Gelebte Nachhaltigkeit ist also bereits von Anfang an ein fester Bestandteil der ORO-Unternehmenskultur.

den fast ausschließlich Äpfel von den Streuobstwiesen und den unzähligen Privatgärten der Region verwendet. Die Apfelsaftprodukte werden überwiegend nur durch starke Partner wie die Schlossbrauerei Maxlrain oder Fachhandelspartner in der Region vertrieben. Das ist ein wertvoller Beitrag für das regionale Ökosystem und für den Erhalt des heimatlichen Landschaftsbildes.

Nicht nur Fruchtsafersteller, sondern auch erste Adresse als Lohnmosterei

Äpfel tauschen, sobald sie reif werden: Großer Vorteil eines leistungsfähigen Kelterbetriebes wie der ORO, ist die Möglichkeit der kontinuierlichen Pressung. Während der kompletten Presssaison (also von September bis

November) werden täglich frische Äpfel angenommen und zeitnah zu hochwertigem Saft gepresst. Dadurch hat jeder Obstbaubesitzer die Möglichkeit, beginnend mit einer Mindestmenge von 4 kg Äpfel dann anzuliefern, wenn die Äpfel reif werden und die persönliche Zeitplanung es zulässt.

Ein weiteres ORO-Grundprinzip überzeugt viele Obstbaubesitzer – Saftgutscheine statt Riesen-Einmalmenge: Bei der ORO erhält der Anlieferer eine Gutschrift. Mit dieser kann er individuell Teilmengen, wie es ihm beliebt, in Apfelsaft und insgesamt in 14 verschiedene ORO-Markenprodukte, z. B. Apfelschorle oder Apfel-Orange, tauschen – und zwar das ganze Jahr ohne Lagerkosten. Tausch gegen z. B. naturtrüben



Modernste Keltertechnik (z. B. Dekanterpressung unter Luftabschluss), von der Pressung bis zur Filterung, gewährleisten höchste Saftqualität.



Apfelsaft kann dabei alternativ auch in einer Bag-in-Box-Verpackung für ausgesprochene Vieltrinker bereitgestellt werden.

Auch im Sortiment ist die ORO seit 1958 „gewachsen“!

Das primäre Ziel der Genossenschaft war und ist es, das Mostobst aus der Region zu verarbeiten. Die Produktpalette wuchs daher kontinuierlich, da schon sehr bald klar wurde, dass zu den beiden Hauptprodukten, dem trüben und klaren Apfelsaft, Ergänzungen und Varianten angeboten werden müssen. Abnehmer wie die Schlossbrauerei Maxlrain benötigen einen Partner, der den wesentlichen Fruchtsaftbedarf der eigenen Gastronomiekunden abdecken kann. Die Konzentration liegt dabei vor allem auf

heimischen Obstsorten, wie z. B. Johannisbeeren, obwohl der komplette Bedarf nicht in der Region zu decken ist. Abgerundet wird das Sortiment durch Zitrusfrüchte und einige exotische Fruchtsäfte. Bei der Herstellung gelten die gleichen engen Qualitätsmaßstäbe wie bei den Stammprodukten von ORO. Das beständige Bemühen um Qualität und Geschmack findet seinen sichtbaren Ausdruck in den unzähligen Qualitätsauszeichnungen, die die ORO seit Jahren erhält: zum Beispiel die jährlichen DLG-Medailen.

„Craft Beer“: Selbstverständlichkeit für bayerische Brauer oder Unwort?

Innovation oder „alter Wein in neuen Schläuchen“? - Hintergründe zum Thema „Craft Beer“

Der Begriff „Craft Beer“ ist seit einigen Jahren auch bei uns in aller Munde. In den Medien, aber auch in der aufstrebenden Spezialitäten-Bierszene werden die Begriffe „Craft Beer“ und „kleine Brauer“ in einem Atemzug genannt. Doch bedarf es einer eingehenderen Betrachtung dieses Phänomens, um es tatsächlich beurteilen und bewerten zu können. Was ist also eigentlich „Craft Beer“ und wo hatte es seine Ursprünge?

Die offizielle Definition von „Craft Beer“

Seinen Ursprung hat „Craft Beer“ nach heutigem Verständnis in den USA. Einfach ausgedrückt ist „Craft Beer“ handwerklich (craft) gebrautes Bier (Beer). Doch diese Definition ist zu einfach, zu vage und lässt viel Interpretationsspielraum. Offiziell definiert die US-Amerikanische Brauervereinigung „Craft Beer“ als Bier „von einem Brauer, der in kleinen Mengen und unabhängig von Konzernen auf traditionelle Weise braut“. Den amerikanischen Maßstab „in kleinen Mengen“ darf man hierzulande nicht mit der Größe einer Gasthausbrauerei gleichsetzen. Denn die Höchstmenge wird mit einem Ausstoß von 6 Millionen Barrel angegeben. Da 1 Barrel 119,24 Litern entspricht, ergibt dies einen Ausstoß von 715,4 Millionen Litern Bier, bzw. 7,15 Mio Hektolitern. Zum Vergleich: Der Ausstoß der größten Bierproduzenten Deutschlands lag 2011 bei 6,2 und 5,4 Mio Hektolitern. Demnach wäre per se jede deutsche Brauerei eine „Craft Beer“-Brauerei, während der größte US-amerikanische Konzern 2013 einen Bierausstoß von 399 Mio Hektolitern auswies. Auch der Begriff „unabhängig von Konzernen“ ist auf die hiesige Brauereilandschaft nur schwer anwendbar, denn demnach dürften Konzerne maximal nur 25% der Anteile halten.

Ein amerikanischer Trend - aus der „Bier-Not“ geboren

Betrachtet man die Ursprünge der „Craft Beer“-Bewegung, müsste man eigentlich zu dem Ergebnis kommen, dass uns dieses Thema hier in Deutschland, und gerade in Bayern, nicht wirklich etwas angeht. Denn seinen Ursprung hat das Ganze in den 1970er Jahren, als amerikanische Biertrinker nur die Wahl zwischen Coors, Miller und Anheuser Bush hatten, d.h. Industriebieren, die damals keinen guten Ruf genossen. Aus dieser „Verzweiflung“ entstanden immer mehr „homebrewers“, von denen sich einige zu „microbreweries“ entwickelten und auch überregional ihre Biere erfolgreich in der jeweiligen Region verkauften.



Was ist typisch für „Craft Beer“-Sorten?

Für „Craft Beer“-Produzenten steht im Zentrum der Kommunikation der Schwerpunkt auf dem Biergeschmack und dem kreativen Umgang mit den Zutaten. Während sich die einen „Craft Beer“-Hersteller auf das Bayerische Reinheitsgebot berufen, rücken andere Hersteller bewusst davon ab. Es geht darum, sich geschmacklich deutlich von den etablierten Biersorten abzugrenzen. Dabei legen die kreativen Brauer keinen Wert darauf, dass diese Biere massentauglich sind. Auch das „Durstlöschchen“ steht nicht im Zentrum. Die kräftigen Aromen, die sie aus den Rohstoffen herauskitzeln, sind zu speziell und erfordern einen geeigneten Anlass und/oder eine passende Speise.

Oft wird „Craft Beer“ mit den Eigenschaften eines IPA (India Pale Ale) beschrieben. Doch dieser stark hopfenbetonte und oftmals fruchtige Bierstil, der übrigens aus England und nicht aus den USA stammt, ist nur einer von vielen, der die „Craft Beer“-Szene derzeit ausmacht. Möchte man das IPA einem unserer geläufigen Sorten zuordnen, so wäre dies das Pils.

Die „Großen“ springen auf

Der „Craft Beer“-Trend lief natürlich auch Deutschlands Großbrauereien aufhorchen. So wurden neue Marken mit schickem Design für eine eigene Produktschiene kreiert. Über die etablierten Vertriebskanäle gelangen diese Biere in die Märkte. Die

tatsächliche Qualität der Biere ist indessen für den Laien durch den ungewohnten Eigengeschmack nur noch schwer zu beurteilen. Hat das Bier nun ein brillanter Brauer mit besten Zutaten handwerklich gebraut, oder ist es ein Massenbier, das mit Schokolade, Kaffee oder Chrysanthem „veredelt“ wurde?

Der bayerische Biermarkt - einzigartig in der Welt

Besonders in Bayern reiben sich so einige die Augen bei der Medienpräsenz der „Craft Biere“, schließlich umfasst die traditionelle bayerische Braukultur rund 40 Sorten. Von einem „Einerlei“ vergleichbar mit dem früheren amerikanischen Biermarkt kann insofern nicht die Rede sein. 616 Braustätten kann Bayern 2014 aufweisen, Baden-Württemberg folgt mit gerade mal 189 Braustätten an Platz 2 (siehe Statistik oben). Hinzu kommt eine gesunde Größenstruktur, denn der Anteil der Großbrauereien mit über 500.000 hl Bierausstoß liegt gerade mal bei knapp 54%, während bundesweit (ohne Bayern) 81% des Bierausstoßes von Großbrauereien stammen. Ein Zuwachs an Braustätten war in den vergangenen Jahren in den Bundesländern mit bislang weniger bedeutsamer Bierkultur zu verzeichnen. So kam es in Mecklenburg/Vorpommern, Berlin/Brandenburg, aber auch in Rheinland-Pfalz und im Saarland zu einer deutlichen Zunahme an Braustätten, die sicherlich zu einem Großteil dem Thema „Craft Beer“ geschuldet sind. Nicht umsonst ist zum Beispiel

Bundesland	Zahl der Braustätten
Bayern	616
Baden-Württemberg	189
Nordrhein-Westfalen	128
Hessen	72
Rheinland-Pfalz/Saarland	67
Sachsen	59
Berlin/Brandenburg	54
Thüringen	33
Hamburg/Schleswig-Holst.	26
Sachsen-Anhalt	23

Quelle: Statistisches Bundesamt / Bayerischer Brauerbund e.V.



Walter König (Bayerischer Brauerbund):

„Für mich hat Craft Beer nichts mit den Eigentumsverhältnissen der Brauerei oder mit ihrer Größe zu tun. Craft Beer ist eine Einstellung gegenüber der Rohstoffauswahl, des Brauprozesses und sicherlich auch der Liebe und Leidenschaft mit der ein Brauer die Idee für ein Bier umsetzt und ins Glas bringt...“

Die Kunst innerhalb der Grenzen des Bayerischen Reinheitsgebotes neue interessante Geschmackserlebnisse herzustellen, wird vom Endverbraucher oft viel höher geschätzt, als das gewohnte Stammsortiment aus Weißbier, Helles und saisonalen Spezialitäten. Trotz der unterschiedlichen Erntequalitäten der Rohstoffe, brauen unsere Braumeister jedoch über viele Jahre unver-

auch in Italien das Thema „Craft Beer“ schwer im Trend. Gleichzeitig ist die Nachfrage nach bayerischen Qualitätsbieren, speziell der kleinen Brauereien, deutlich angestiegen.

Nachhaltiger Trend oder Modeerscheinung?

Die IPA, Stout oder Porter, die neuerdings verstärkt im Markt anzutreffen sind, sind eine echte Bereicherung unserer ohnehin von Vielfalt geprägten Bierkultur. Sie leisten einen wichtigen Beitrag, das Image des Bieres insgesamt wieder zu heben. Bierkultur wird in Deutschland wieder auch

wechselbare Traditionssorten in Spitzenqualität. Beides ist in meinen Augen echte Braukunst! Letzteres ist hierzulande jedoch schon lange zur Selbstverständlichkeit geworden.

Die Craft Beer-Welle hat den entscheidenden Vorteil, dass über Biergeschmack und verschiedene Biersorten wieder diskutiert und geredet wird. Braumeister werden wie Sterneköche wieder für ihre Kreativität ausgezeichnet und gelobt. Eine Abgrenzung zwischen traditionellen bayerischen Biersorten und Craft Beer ist nach meiner Ansicht aber nicht möglich und auch nicht notwendig. Denn eigentlich brauen wir seit Jahrhunderten mit viel Begeisterung hervorragende Bierspezialitäten bei denen wir viel Sorgfalt bei der Rohstoffauswahl und noch mehr Qualitätsbewusstsein beweisen. Die Möglichkeiten mit neu gezüchteten Hopfensorten, Spezialmalzen und anderen Hefestämmen diese traditionellen Bierstile geschmacklich mehr als früher zu differenzieren und auch neue Geschmacksrichtungen in den Markt zu bringen, werden über 600 bayerische Bräus sicherlich ausgiebig nutzen.“

als solche empfunden. Auch gegen eine gewisse Experimentierfreude ist natürlich nichts einzuwenden. Ob die „Craft Biere“ auf lange Sicht süffige, bayerische Qualitätsbiere ersetzen werden, ist eher zu bezweifeln.

Bei allem Respekt vor der Kreativität, so ist es doch die höchste Braukunst, im „Zutatenkorsett“ des bayerischen Reinheitsgebotes, traditionelle, bayerische Biere mit einem ganz eigenständigen Charakter zu brauen - für den besonderen Anlass, wie für den täglichen Genuss.

Text: W. Schuhmann
Quellen: Die WELT, Silvia Klopp
Bayerischer Brauerbund

TERMINE Da muaß ma hi, do gemma hi!

So, 10. Mai 2015

MAIBAUMAUFSTELLEN
Ort: Maxlrain
Zeit: ab 10 Uhr

Mi, 13. Mai 2015

ZIACH TREFFEN
Ort: Reithalle Maxlrain
Zeit: 19:30 Uhr / Infos Seite 8

Do, 14. Mai 2015

TANZLMUSI TREFFEN
Ort: Reithalle Maxlrain
Zeit: 11:30 Uhr & ca. 19 Uhr
Infos Seite 8

So, 17. Mai 2015

**CHARIVARI
FRÜHSCHOPPEN**
Ort: Bräustüberl Maxlrain
Zeit: 11:00 Uhr / Infos Seite 6

Do, 04. Juni 2015

**ADAC BAVARIA
HISTORIC**
Ort: Maxlrain
Zeit: ab 10 Uhr
Infos: bavaria-historic.de

Sa, 13. Juni 2015

FLOHMARKT
Ort: Festgelände Maxlrain
Zeit: von 6 bis 14 Uhr

26. - 28. Juni 2015

GARTENLUST
Ort: Schlosswiese Maxlrain
Zeit: jew. 10-18 Uhr / Infos: S. 6

4. und 5. Juli 2015

**HANDWERKER- UND
TRACHTENMARKT**
Ort: Maxlrain
Zeit: 10 - 18:30 Uhr / Infos: S. 7

5. Juli 2015

MORGENTANZL
Ort: Bräustüberl Maxlrain
Zeit: ab 6 Uhr / Infos: Seite 7

Sa, 07. Juli 2015

FLOHMARKT
Ort: Festgelände Maxlrain
Zeit: von 6 bis 14 Uhr

01 u. 02. August 2015

**LANZFREUNDE-
TREFFEN**
Ort: Schlosswiese Maxlrain
Zeit: ab 10 Uhr / Infos: Seite 7

So, 23. August 2015

**CHARIVARI
FRÜHSCHOPPEN**
Ort: Bräustüberl Maxlrain
Zeit: 11:00 Uhr / Infos Seite 6

26 & 27. September 2015

**MAXLRAINER
RITTERSPIELE**
Ort: Schlosswiese Maxlrain
Infos Seite 9

Sa, 10. Oktober 2015

FLOHMARKT
Ort: Festgelände Maxlrain
Zeit: von 6 bis 14 Uhr

So, 11. Oktober 2015

**CHARIVARI
FRÜHSCHOPPEN**
Ort: Bräustüberl Maxlrain
Zeit: 11:00 Uhr / Infos Seite 6

Das Maxlrainer Jahresprogramm
finden Sie auch unter:
www.maxlrain.de

MAXLRAINER FOTO-AKTION

Vielen Dank allen Maxlrainer Fans für die tollen Fotos!
Auch weiterhin bekommen Sie für jedes eingeschickte Bild, das in der Maxlrainer Zeitung veröffentlicht wird, ein Tragerl MAXLRAINER nach Wunsch.
Wir freuen uns über jede Einsendung.
Bitte beachten Sie aber, dass wir keine Fotos mit Kindern veröffentlichen!
Ihre Maxlrainer



Burschenverein Ellmosen-Harthausen auf Amerikatrip im Sommer 2014 - natürlich mit Maxlrainer im Gepäck



Kältefest der Maxlrainer Wintermütze bestanden: Jürgen Bär am Gipfel des höchsten Bergs Afrikas, dem Mount Meru.



„Fia a Bier brauchen mia nimma im Kühlschränk wühlen, denn des dean mia nadialich in unsra Maxlrainer Schneebär kühlen!“ (von Stephanie Weigl)



Geburtstagsorte für Kili zum 18. Geburtstag!
Ein Backmeisterwerk von Sophie und Agnes Sixt



Die Rotter Gogflschnalzer am Kirtasontag auf der Alm am Samerberg



Siegerposing nach 2 Stunden Kegeln auf dem „Maxlrainer Thron“ / Geburtstagsfeier von Sonja in München

Volksfest Feldkirchen-Westerham 08.-17.08.

PROGRAMMÜBERBLICK

Freitag 08.08.2015

18:00 Uhr: Standkonzert mit der Höhenrainer Musi am Dorfplatz in Feldkirchen
18:30 Uhr Volksfesteinzug vom Dorfplatz zum Festzelt
19:00 Uhr Eröffnung des Feldkirchner Volksfests, O'zapfn durch den 1. Bürgermeister Bernhard Schweiger, Volksfestabend mit der Höhenrainer Musi

Samstag, 09.08.2015

Südtiroler Abend (mit Tanz) mit den Saltenoberkrainiern aus der Partnergemeinde Jenesien in Südtirol

Sonntag, 10.08.2015

09:30 Uhr: Start zum 6. Feldkirchner Volksfestlauf
10:00 Uhr: Frühschoppen mit der Kapelle Mossbach-Express
18:00 Uhr: Bunter Wies'n Abend mit den „Moosbach Express“



Montag, 11.08.2015

Abends Kesselfleischessen mit der „Harthausener Musi“

Dienstag, 12.08.2015

Abends Feuerwerk und Volksfeststimmung mit der „Vagener Musi“

Mittwoch, 13.08.2015

14:00 Uhr: Kinder- u. Seniorennachmittag mit der „Mangfalltaler Musi“
Abends Wies'nunterhaltung mit der Jugendblaskapelle Vagen

Donnerstag, 14.08.2015

Volksfeststimmung mit der Gruppe „Isar Briada“, Tag der Betriebe und Vereine

Freitag, 15.08.2015

10:00 Uhr Frühschoppen mit „Moosbach Express“
Abends Volksfestunterhaltung für Jung und Alt

Samstag, 16.08.2015

Unterhaltung und Tanz mit der Showgruppe „Flash Dance“

Sonntag, 17.08.2015

08:00 Uhr: Großer Wies'n Flohmarkt
10:00 Uhr: Musikalischer Frühschoppen mit „Quirin Kaiser“
Abends unterhaltsame Wies'n mit der „Vagener Musi“
Verlosung von vielen interessanten Preisen.



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: 20.000 Exemplare

NÄCHSTE AUSGABE: November 2015

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