

MAXLRAINER

ZEITUNG



Neuigkeiten für Liebhaber
Maxlrainer Bierspezialitäten

November 2017 bis April 2018

Grüß Gott



Liebe
Freunde des
köstlichen
Maxlrainer
Bieres!

Inzwischen haben gewiss viele von Ihnen unser schönes neues Buch „Bayern, Bier und Brauchtum – die Schlossbrauerei Maxlrain und ihre Wirte“ im Hause, und ich hoffe, dass Sie das Buch für ähnlich gelungen halten wie wir.

Freilich konnten bei weitem nicht alle unsere Wirte berücksichtigt werden. Und einige baten auch wegen zu großer Beschäftigung von den Fototerminen etc. abzusehen. Vielleicht wollen Sie Ihre Wirtshausbesuche in der nächsten Zeit mit diesem schönen Buch in der Hand aussuchen. Seien Sie gewiss, es wird sich lohnen!

Mit einem großen Investitionsprogramm haben wir auch im abgelaufenen Sudjahr alles versucht, um Ihren sehr berechtigten hohen Ansprüchen an unsere Qualität auch in Zukunft gerecht werden zu können. Und mit unserem neuen Produkt, dem MAXL, scheinen wir Ihren Geschmack getroffen zu haben. Die Nachfrage jedenfalls war so hoch, dass wir leider mit der Herstellung und Auslieferung nicht nachgekommen sind. Wir haben uns inzwischen entsprechend aufgestellt und geloben Besserung.

Inzwischen freuen wir uns auch schon auf den historischen Weihnachtsmarkt in Maxlrain, der von 8. bis 10. Dezember stattfindet und gewiss viele Freunde finden wird.

Mit allen guten Wünschen aus Maxlrain

Hopfen und Malz – Gott erhalt's

Ihr Maxlrainer Bräu

Prinz von Lothar

Immer informiert
über Ihren
Heimatbräu



www.facebook.com/
maxlrainer

Unsere HELLE Geschmacksvielfalt

Hellauf begeistert

Das Vollmundige

Das Würzige

Das Kernige

UNSERAINER TRINKT
MAXLRAINER

Ein bewegtes Jahr neigt sich in Maxlrain dem Ende zu. Erst der Start ins Jahr 2017 mit 11 DLG-Goldmedaillen, dann der BUNDESEHRENPREIS in Silber und damit die zweithöchste Auszeichnung für eine Brauerei in Deutschland und schließlich die fulminante Einführung unseres neuen Hellen, dem MAXL, die alle Erwartungen übertraf, obwohl wir dafür kaum Werbung gemacht hatten. Daneben wurden umfangreiche, bauliche Maßnahmen auf dem Gelände der Brauerei getroffen, um auch weiterhin mit der bewährten Qualität die edlen MAXLRAINER Biere pünktlich ausliefern zu können (siehe S.8). Das Ganze mit unserem altbewährten Brauer- und Vertriebssteam, das wieder alles für seinen Heimatbräu gegeben haben.

Hier ticken die Uhren anders.

Und doch ticken die Uhren hier anders und die Lebensfreude kommt nie zu kurz. Es ist die ganz besondere Mischung, hier in unserer Region, welche Tradition, Innovation und Lebensart in einzigartiger Weise vereint. Oder wo gibt es das heute noch, dass ein Spielmanszug vor Neujahr zwei Tage lang von Haus zu Haus zieht und jedem ein Ständchen spielt? Am 1. Januar gegen Mittag trifft der Spielmanszug Beyharting dann in Maxlrain ein und musiziert nach einer zünftigen Brotzeit für alle Gäste - hierzu ist jeder herzlich ins Bräustüberl eingeladen.

Veranstaltungsort Maxlrain

Auch 2018 dürfen sich alle Liebhaber von Maxlrain wieder auf

einen prall gefüllten Veranstaltungskalender freuen. Neben **Gartenlust**, **Bavaria Historic**, **Handwerker- und Trachtenmarkt**, zahlreichen **Frühschoppen** und dem **Morgentanzl** findet 2018 auch wieder das beliebte **Hopfazupfa-Fest** statt. Am 23. März stellt die Gruppe **WOAS-MAS?** ihr neues Album in der Reithalle Maxlrain vor. Jeder Fan von Bayerischem „Partyrock“ sollte hier mit von der Partie sein.

Zeitungsinhalte

Und was können Sie von unserer Zeitung erwarten? Drei tolle Gastrotipps aus unserer Region, einen unterhaltsamen Artikel von **Uwe Hecht** zur nicht ganz einfachen Frage: „*Welches MAXLRAINER trinke ich zu welcher Speise?*“, ein Spezialrezept aus der Schlosswirt-

Da schau her

- S. 2 Drei tolle Gastrotipps
- S. 3 Rezept: Ochsenbackerl
- S. 4/5 Welches MAXLRAINER passt zu welchem Essen?
- S. 4/5 500 Jahre Reinheitsgebot und die Entwicklung des Biermarktes
- S. 6 Maxlrainer FESTBIER
- S. 7 Mittelalterlicher Weihnachtsmarkt
- S. 8 Investition in die Zukunft
- S. 9 Der Maxlrainer Fanclub
- S. 10 Kultursommer, Jubilator, Sequoia Gigantea
- S. 11 Auftritt WOAS MAS? in Maxlrain
- S. 12 Veranstaltungskalender und Fanfotos



3 Helle - 3 Geschmäcker

Mit unserem MAXL haben wir ein drittes Helles auf den Markt gebracht. Warum? Weil für uns nicht Helles gleich Helles ist und die Vielfalt sehr wichtig. Probieren Sie unsere drei Originale und finden Sie heraus, welcher Geschmackstyp Sie sind: vollmundig, würzig oder kernig?

schaft Maxlrain für Hobbyköche und Infos mit Anmeldeöglichkeit zum MAXLRAINER FAN-CLUB.

Selbstverständlich halten wir Sie auch auf dem Laufenden zu den nächsten Getränkemarktaktionen und sie finden wieder viele tolle und kreative Fotos von Maxlrainer Bierliebhabern, die sich einen Karton MAXLRAINER verdient haben.

Facebook & Instagram

Mittlerweile haben wir eine tolle Fangemeinde auf FACEBOOK, die sich gerne beteiligt und bei unseren Gewinnspielen mitmacht. Und seit Kurzem finden Sie uns auch auf INSTAGRAM. Hier werden wir uns in Zukunft stärker engagieren. Schauen Sie vorbei. Jetzt wünschen wir viel Lesespaß!

Bad Aibling

Trattoria da Santino

Seit 1999 gibt es in Bad Aibling, unmittelbar beim Marienplatz, die Trattoria da Santino. *Santino Claudio Biella*, Inhaber und seines Zeichens Sizilianer, führt mit viel Herzblut und italienischem Charme dieses geschmackvoll-moderne und doch sehr gemütliche Lokal, das in Bad Aibling eine feste gastronomische Institution geworden ist.

Seit kurzem gibt es bei Santino auch die edlen Biere aus Maxlrain, passend zu seinen hochwertigen, mediterranen Speisen.

Frische und saisonal bestimmte Zutaten sind für ihn das A und O. Das gilt gleichermaßen für Salate und Gemüse wie für Fisch und Fleisch.

Mittags bietet die Trattoria ein Tagesmenü, bestehend aus Nudelgericht oder Pizza mit Salat zu 9 € und ein Fisch- bzw. Fleischgericht

mit Gemüse für 11,50 €. Auch mittags wird nicht an der Qualität gespart, so z.B., wenn es das 150g Entrecôte gibt oder eine frische Dorade.

Natürlich haben Sie auch die Auswahl unter erlesenen Weinen. Wenn es aber um Pizza geht, favorisiert *Santino* ganz klar Bier. So erzählt Santino, dass es auf Sizilien ganz üblich ist, dass man nach dem eigentlichen Abendessen nochmal kurz vor Mitternacht eine Pizza zu sich nimmt. Und dazu gibt es nichts Besseres als ein Bier - in seinem Fall ein Maxlrainer Pils.

Neben dem stilvollen Interieur kann man an warmen Tagen auch auf einer der zwei Terrassen Platz nehmen. Jeweils 10 Tische stehen straßenseitig und im ruhigen, gepflegten Innenhof

bereit.

Einmal im Monat ist die Trattoria auch sonntags geöffnet. Dann ist entweder Brunch oder der Aperitivabend mit italienischer Live-Musik und Buffet angesagt. Aktuelles dazu erfahren Sie auf der Internetseite.

Machen Sie doch in Bad Aibling einen italienischen Kurzurlaub. Bei *Santino* werden Sie sich garantiert wohlfühlen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Sa: 11:00 - 14:30 Uhr
und 17:00 - 24:00 Uhr
Sonntags nur am Eventtag

DA SANTINO

Rosenheimer Str. 1
83043 Bad Aibling
Tel: 08061 341955
santino@da-santino.de
Infos: www.da-santino.de



Santino Claudio Biella

Rosenheim

Ristorante La Pesquero

Sicher kennt der eine oder andere das *La Pesquero* aus der Delikatessenabteilung im Karstadt Untergeschoss in Rosenheim. *Alexander Schmid* und *Susanne Kreuz* gingen dort seit Oktober 2015 ihrer Leidenschaft nach und boten frische Fischspezialitäten in allen Variationen an. Nun haben sich die beiden nach 2 Jahren ihren Traum erfüllt: raus aus dem Keller, rein in wunderschöne, historische Räumlichkeiten mit Gewölbe in Rosenheims charmanter Altstadt, unweit vom Grünen Markt.

Mit viel Liebe zum Detail und tatkräftiger Unterstützung von Familie, Freunden und der Schlossbrauerei Maxlrain bietet das *La Pesquero* in der Burgermühle 8 nun 30 Innen- und 30 Außenplätze. Dabei blieb das *La Pesquero* ganz seinem Konzept treu, denn

es versteht sich als reines Fischrestaurant und legt größten Wert auf frische und abwechslungsreiche Produkte. Auf der ständig wechselnden „Tagestafel“ finden sich gleichermaßen Klassiker wie Seelachs, Rotbarsch oder Kabeljau, wie die frischen „Exoten“ Sashimi Thunfisch, Schwertfisch, Stör oder irische Felsenaustern. Eine große Weinauswahl sowie die edlen MAXLRAINER Bier-spezialitäten runden das Angebot ab. Im Übrigen harmonieren Bier und edler Fisch hervorragend. So empfiehlt Susanne Kreuz zum Beispiel das feine Thunfischsteak im Speckmantel auf asiatischem Gemüse mit einem süffigen Maxlrainer SCHLOSS GOLD.

Erweitert wird das Angebot durch eine integrierte „Gineria“. Etwa

50 verschiedene Gin-Sorten und dreierlei Tonics werden den Gästen am Abend als erfrischende Longdrinks oder „on the rocks“ geboten.

Wer sich aktuell über Angebote oder Spezialitäten informieren möchte, kann dies auf der FACEBOOK-Seite des Lokals tun. Eine Reservierung ist zu empfehlen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Di - Do: 11:30 - 17 Uhr
Fr und Sa: 11:30 - 0:00 Uhr
Sonntags und montags Ruhetag

LA PESQUERO

An der Burgermühle 8
83022 Rosenheim
Tel.: 08031 / 7968599
lapesquero@googlegmail.com
www.facebook.com/lapesquero



Das gemütliche und geschmackvolle Interieur



Für warme Tage: der charmante Außenbereich



Bad Feilnbach

Burger Brothers

In Bad Feilnbach gibt es seit Januar 2017 ein Eldorado für Burgerfans: täglich frisch zubereitete Burger aus 100%igem Rindfleisch in Steakqualität. Die Google-Rezensionen sprechen für sich.

Die Idee dazu hatten *Andreas* und *Gabriel Both*, die Söhne der Geschäftsführerin *Rosalia Both*, die das Restaurant zusammen mit *Werner Triller* führt. *Gabriel* und *Andreas* kreieren Burgerkompositionen, welche Gäste nach dem ersten Besuch zu Stammgästen machen. Zudem geht man ganz auf die Wünsche des Gastes ein: medium, rosa oder durchgebraten, in der feinen Brioche Bun (Burgersemmel) oder nicht...

Komplettiert wird die Burgerauswahl mit „Rosalias Dunkelbier BBQ Spareribs“. Vier Stunden garen die Spareribs in Maxlrainer

Bier und werden zur Geschmacks-offenbarung für Spareribs-Fans. Zudem legt man großen Wert auf eine große Bierauswahl aus Maxlrain, wobei sich das Maxlrainer Helle vom Faß, das „Greane“ und die Leo Weisse als die Bierlieb-linge zu den Burgern herausgestellt haben.

Das Lokal selbst ist modern und sehr einladend eingerichtet. Es bietet 54 Gästen Platz und verfügt zudem über eine schicke Bar, an der man essen oder einfach nur einen feinen Cocktail genießen kann.

An schönen Sommerabenden zieht es die Gäste auf die kleine Sonnenterrasse.

Jeden Monat gibt es einen „Burger des Monats“. Und von Mittwoch

bis Freitag zwischen 17 und 19 Uhr gibt es das Happy Hour Menü: Für 13,50 € kann man seinen Burger frei wählen, dazu gibt es Pommes oder Süßkartoffelpommes und ein Getränk nach Wahl.

Auf geht's nach Bad Feilnbach zum Burgeressen!

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi u. Do: 17:00 - 23:00 Uhr
Fr u. Sa: 17:00 - 23:45 Uhr
So: 17:00 - 22:00 Uhr
Mo und Di geschlossen

BURGER BROTHERS

Kufsteiner Str.2
83075 Bad Feilnbach
Tel. 08066 / 8842643
burgerbrother.feilnbach@gmail.com
www.burger-brothers-bf.de



Andreas und Gabriel Both, zuständig für die Burgerkreationen



Spezialitätenrezept aus der Küche der Schlosswirtschaft Maxlrain

Ochsenbackerl

mit Bulgurtomaten, Concasse-Rahmwirsing und Madeira Glace

In dieser Zeitungsausgabe möchten wir Ihnen ein Rezept aus der Küche der Schlosswirtschaft Maxlrain vorstellen und zum Nachkochen empfehlen: eines der beliebtesten Gerichte von Küchenchef *Fodor Zsolt*. Ein wenig Kocherfahrung ist hier allerdings gefordert. Und so geht's:

OCHSENBACKERL und JUS.
Gemüsefond aus frischem Suppengemüse vorbereiten.
2 ganze bayerische Ochsenbacken anbraten.
Parallel klein geschnittenes Gemüse, bestehend aus Zwiebeln, Pastinaken, Karotten, Sellerie mit Rosmarin und Thymian separat anrösten.
Das Gemüse mit Tomatenmark anbraten und mit hochwertigem Rotwein ablöschen.
Anschließend mit Gemüsefond aufgießen und die Ochsenbackerl dazu geben.
Das Fleisch ca. 2-3 Stunden langsam auf niedriger Temperatur schmoren lassen.
Sobald das Fleisch butterweich ist, aus dem Fond nehmen.
Den Fond mixen, sieben, nochmals ansetzen und abschmecken.
Zum Schluss mit kalter Butter montieren.

BULGUR
8 EL Bulgur mit 600ml Gemüsefond und Tomatenconcasse (Tomatenfilet und gehackter Petersilie) aufkochen, danach auf niedrigster Temperatur erhitzen, vom Herd nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
Vor dem Anrichten ein wenig Butter oder Olivenöl dazu.

RAHMWIRSING
½ Kopf Wirsing klein gehackt im Salzwasser blanchieren, anschließend im Eiswasser abkühlen, abgießen und austropfen lassen.
300ml Sahne kochen und reduzieren, Salz und Pfeffer dazugeben. Den Wirsing untermischen und abschmecken.

BROKKOLI:
1 Kopf Brokkoli im Salzwasser blanchieren, im Eiswasser abkühlen oder sofort servieren

ANRICHTEN:
Fertiger Bulgur idealerweise mit Modellierring auf dem Teller anrichten, darüber den Rahmwirsing geben. Die Ochsenbackerl darauf und den Brokkoli seitlich legen. Jus separat dazu serviert.

GETREÄNKEEMPFEHLUNG:
MAXLRAINER MAXL Helles



Seit 3 Jahren verwöhnt und begeistert Küchenchef Fodor Zsolt die Gäste der Schlosswirtschaft Maxlrain. Als geladener Gastkoch in der gehobenen Gastronomie, wie im *Restaurant Gundel*, dem *Hangar 7* oder *Dallmayr München*, verfügt er über eine großartige Erfahrung und kennt die entscheidenden kulinarischen Kniffe, um jedem ein Geschmackserlebnis bieten zu können.

Bierempfehlung: MAXL Helles oder AIBLINGER Schwarzbier.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 3,5 Stunden

2 ganze bayrische Ochsenbacken
Zwiebeln
Pastinaken
Karotten
Sellerie
Rosmarin
Thymian
Tomatenmark
Rotwein
Suppengemüse für einen Gemüsefond (ca. 800ml)

Bulgur
Tomatenfilet
Petersilie

1/2 Kopf Wirsing
300ml Sahne

1 Kopf Brokkoli
Butter und Olivenöl

Alexander Eisenkolb hat geheiratet

In den Getränkemärkten ist er bekannt wie ein „bunter Hund“ - unser *Alexander Eisenkolb*, Außendienstmitarbeiter der Schlossbrauerei Maxlrain seit 2011. Nun hat er am 20. Oktober 2017 um 12:30 Uhr seine *Michaela*, ehemals *Schoder*, aus Lengdorf bei Erding, geheiratet. Hoch her ging es bei den Festlichkeiten und natürlich durfte auch nicht ein Halt mit dem blauen Maxlrainer „Engerl-Mobil“, einem alten FORD TAUNUS, in Maxlrain fehlen. Neben Familie und Freunden waren natürlich auch die Kollegen aus der Schlossbrauerei mit dabei. Die kirchliche Trauung folgt nächstes Jahr.

Wir wünschen dem Brautpaar von Herzen alles Gute auf dem weiteren Lebensweg!



Festbier

Unser festliches
Märzen
zur Weihnachtszeit



UNSERAINER TRINKT MAXLRAINER

AKTION
Stabfeuerzeug
ab 06.11.2017



Zu jedem Tragl
FESTBIER 20x
0,5l gibt es ab
06. November
ein edles Stab-
feuerzeug.

Jetzt kann
die festliche,
weihnachtliche
Jahreszeit
kommen.
Also, nicht
verpassen!

Nur solange der
Vorrat reicht.



Mit dem FESTBIER braut die SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN zur Weihnachtszeit ein Märzen der besonderen Art. Durch eine Mischung edler heller und dunkler Malze erhält dieses Maxlainer Märzen seinen unverwechselbar runden Geschmack und sein leuchtend bernstein-farbenes Aussehen - ein Muss für jeden festlich geschmückten Tisch zur Weihnachtszeit.

Der Alkoholgehalt des MAXLRAINER FESTBIER liegt bei 5,5% vol. Alk. Seit Jahren wird es beim härtesten Biertest der Welt mit DLG-Gold prämiert.

Optik und Eigenschaften des MAXLRAINER FESTBIERS

Das FESTBIER Märzen ist massiv goldfarben, glanzklar und hat ein beständiges Mousseux unter festem Schaum. Es ist frisch im Geruch mit Aromanoten, die an Bergblumenwiesen erinnern. Der Trunk ist frisch und spritzig, mit kräftigem, leicht süßem Malzkörper. Ein Genuss auch der runde und volle Abgang.

Gebinde

- 20 x 0,5 Liter
- 6 x 0,5 Liter

Selbstverständlich wird das FESTBIER wie alle MAXLRAINER Biere streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Was heute als Craftbeer gefeiert wird, ist bei uns seit 1636 Kultur. Wir sind jedoch der Meinung, dass es für ein hervorragendes und außergewöhnliches Bier- und Geschmackserlebnis keine zusätzlichen Zutaten braucht.

Speisenempfehlung

Carpaccio vom Rind, Entenbruststreifen mit Salaten, gebackenes Geflügel, Gemüselasagne, Torten jeder Art, Soufflés



Historischer Weihnachtsmarkt in Maxlrain: 08.-10.12.2017

Dieses Jahr findet erstmals der historische, mittelalterliche Weihnachtsmarkt in Maxlrain statt. Aber auch im ganzen Landkreis Rosenheim ist ein solcher Weihnachtsmarkt ein Novum.

Axel Hascher bringt viele Schausteller nach Maxlrain

Organisator ist Axel Hascher. Als Emanuel von Rossenheim ist er erster Vorstand bei den Rittern der Maxlrainer Tafelrunde. Er und seine Ritter und Burgfrauen sind Dauergäste bei Ritterspielen und mittelalterlichen Veranstaltungen. Inspiriert durch diese Erlebnisse und durch Besuche auf den mittelalterlichen Weihnachtsmärkten in München und Salzburg, übernahm er die Initiative. Durch zahlreiche Kontakte aus dem Lagerleben konnte er Gruppen, Künstler und Händler, welche Groß und Klein begeistern werden, für den

dreitägigen Weihnachtsmarkt in Maxlrain gewinnen.

Ein großer Mittelaltermarkt für die ganze Familie

Die Marktstände, die sich vom Bräustüberbiergarten bis zum Brauereigelände ziehen werden, zeigen historische, maßgefertigte Kleidung, Holz- und Goldschmiedekunsthandwerk. Hinzu kommen ein Waffenschmied, der auch das englische Königshaus beliefert, Wachskunst, ein Imker, eine Glasbläserin und ein Besenmacher. Es gibt Birkenleder, Felle und vieles mehr. Wer also ein ganz besonderes Weihnachtsgeschenk sucht, wird hier garantiert fündig.

3 Tage Programm

Ein Harfenspieler, Kontaktjongleur, Märchenerzähler, eine Feuershow und eine Falknerei sorgen für Unterhaltung. Täglich gibt es ein Kinderschminken und

ein Suchspiel für Kinder. Eine Schneekönigin wird Groß und Klein in ihren Bann ziehen. Auf der Bühne finden Darbietungen der Historischen Kindertanzgruppe aus Otterfing, mittelalterliche Weihnachtsmusik und Minnesang statt. Der Kindergarten und die Schule aus Tuntenhausen/ Ostermünchen stimmen uns musikalisch auf die Weihnachtszeit ein.

Eintauchen ins Mittelalter

Gemütliche Feuerstandl laden zum Verweilen ein. Der heiße Met in unterschiedlichsten Variationen wird die Besucher aufwärmen. Alle Aussteller sind mittelalterlich gewandert und entsprechend ist die Gestaltung des Marktes. Mittelalterliche Lagergruppen hausen zudem als „lebendige Ausstellung“ am Markt: so u.a. Wikinger, Ritter, eine Bauernfamilie aus dem 12. Jahrhundert und ein Bogenbauer.



Historischer Weihnachtsmarkt
- Schloss Maxlrain -

08. bis 10. Dezember 2017

Eintrittspreise:

Erwachsene	5,00 €
Kinder in Schwertgröße*	frei
Kinder & Ermäßigte**	3,00 €

Öffnungszeiten:

Fr, 08.12.17, 16:00 - 21:00 Uhr
Sa, 09.12.17, 11:00 - 21:00 Uhr
So, 10.12.17, 11:00 - 19:00 Uhr

* Kinder bis ca. 1,20m
** Jugendliche bis 18 Jahre, Gewandete, Personen mit Behinderung, Rentner

Tickets sind an den Tageskassen erhältlich

ORGANISATION: Axel Hascher, Mail: axel.hascher@gmail.com

Unser stärkstes Stück zur Fastenzeit

mit herzhaften
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 Schlossherren zu ihrer Stärkung für das große 40-tägige Fasten vor dem Osterfest den satten Doppelbock ein. In Bayern erkennt man diese Biere an ihrer „-ator“-Endung.

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

Ab dem 15. Januar gibt's den JUBILATOR tragweise im gelben Kasten (20x 0,5l).
Ab dem 22. Januar erhalten Sie diesen auch in der praktischen Tragebox mit 6 Flaschen.

Zum Wohl!



Jubilator
Doppelbock

ab 15. Januar 2018

Die GETRÄNKEMARKTSUCHE auf www.maxlrain.de

Sollten Sie nicht in der glücklichen Lage sein, einen Getränkemarkt mit MAXLRAINER Bier in Ihrer unmittelbaren Nähe zu haben, dann können Sie sich bequem auf unserer Website www.maxlrain.de auf die Suche machen: Unter dem Hauptmenüpunkt „Gastro & Handel“ finden Sie den Menüpunkt „Händlersuche“. Geben Sie einfach Ihre Postleitzahl ein und die nächstgelegenen Getränkemärkte mit MAXLRAINER werden Ihnen angezeigt.

Im „Notfall“, wenn Sie nicht fündig werden, können Sie sich MAXLRAINER auch per Post schicken lassen. Schauen Sie mal unter: www.flaschenpost.online/Maxlrainer

im 6er Karton ab 22. Januar

Welches Maxlrainer Bier passt zu welchem Essen?

Eine persönliche und „familiäre“ Betrachtung von Uwe Hecht

Wenn von „korrespondierenden Getränken zum Essen“ die Rede ist, denken die meisten „Genussmenschen“ vor allem an Wein, der zu bestimmten Gerichten passt oder passen soll. Seit einiger Zeit machen sich jedoch immer mehr Experten Gedanken darüber, welche Biere die verschiedenen Speisen begleiten könnten. Durch zahlreiche Publikationen, die meist in Zusammenarbeit mit Brauereien, Gastronomen oder Köchen entstanden sind, entkommt das Bier als „passender Begleiter“ zu einem gepflegten oder auch rustikalen Essen allmählich seinem „Mauerblümchen-Dasein“, und immer mehr Gäste in Restaurants und Wirtshäusern werden davon „angesteckt“.

Welches MAXLRAINER zu welchem Gericht?

Auch der Autor dieser Zeilen hat sich seit geraumer Zeit mit dem Thema beschäftigt, welches der Biere der Schlossbrauerei Maxlrain welche seiner „Leibspeisen“ (und das sind nicht wenige) am besten „begleiten“ könnte. Die Idee, dies irgendwie schriftlich festzuhalten, kam ihm aber erst, als Brauereidirektor Roland Brägger ihn zu einem entsprechenden Beitrag animierte. Fortan gab es kaum ein gemeinsames Essen im Familienkreis, bei dem nicht die Frage aufkam: „Und was für ein Bier soll ich jetzt dazu aus dem Keller holen?“ Leicht genervt, aber am Ende bereitwillig, machte die Familie dieses Spielchen dann auch mit. Konnte keine Einigung erzielt werden, welcher Gerstensaft aus Maxlrain denn nun seinen Weg auf den Esstisch finden soll, wurden eben zwei oder gar drei verschiedene Biere aus dem mehrfach ausge-



Uwe Hecht, gebürtiger „Preis“ aus Rheinland-Pfalz, aber seit 1973 waschechter Bad Aiblinger, ist gelernter Restaurantfachmann und heute tätig für die Firma EDER. Er ist begeisterter Hobbykoch, „Schreiberling“ für den Mangfall-Boten und ein großer Liebhaber MAXLRAINER Bierspezialitäten.

zeichneten Sortiment auf den Tisch gestellt und sozusagen zum aufgetischten Gericht „verkostet“.

Im Folgenden soll das Thema nun aus dieser Sicht beleuchtet werden, unterstützt durch einschlägige Fachliteratur oder Dokumentationen. Beachtet werden sollte dabei auch, dass es nicht immer „harmonisch“ zugehen muss. Es kann durchaus mal nach dem Motto gehen: „Gegensätze ziehen sich an“. Denn es kommt immer auch auf den persönlichen Geschmack an. Zudem sind die Möglichkeiten, das passende Bier zum Essen zu finden, äußerst vielfältig, was alleine schon an den zahlreichen Biersorten liegt, die in Deutschland konsumiert werden können. Die Maxlrainer bieten allein mit 16 Biersorten schon eine breite Auswahl an. Alle diese Biere hier zu erwähnen, ist schier unmöglich. Daher soll es bei ausgewählten Beispielen bleiben. Neben „Harmonie“ (Gleiches mit Gleichem), bei dem süß zu süß, bitter zu bitter, fruchtig zu fruch-



tig oder rauchig zu rauchig passt, sind auch Gegensätze reizvoll. Oder Biere können ganz gezielt durch ihre eigenen Aromen fehlende Aromen in Speisen ergänzen. So lassen sich gewürzbetonte Speisen durch „fruchtige“ Bieraromen (wie etwa Weißbier) komplettieren.

BROTZEIT-TELLER

Aber zurück zum Ausgangspunkt: Welches Maxlrainer Bier begleitet meine Speisen? Der Bayer im Allgemeinen und der Autor dieses Textes im Besonderen ist gemeinhin als „Brotzeitmacher“ bekannt. Was also trinke ich zu einer kräftigen Brotzeit? Zu einer Brotzeitplatte, auf der sich idealerweise verschiedene Wurst- und Käsesorten finden, und auf der auch Radi, Radieserl und ein „Obatzda“ nicht fehlen dürfen, passen sicherlich nahezu alle Biere aus Maxlrain. Hier steht der Geschmack des Brotzeitmachers im Vordergrund. Das **SCHLOSS GOLD**, das **MAXL HELL**, das kräftige **SCHWARZBIER** oder zur Fastenzeit der **JUBILATOR**

bilden hier eine Einheit mit der Vielfalt auf dem Teller. Wer einen „fruchtigen“ Gegensatz liebt, der greift zur **LEO WEISSEN** oder zur **SCHLOSS WEISSEN**. Und wer die Dominanz des Brotzeit-tellers im Geschmack erhalten möchte, der lässt sich dazu eines der alkoholreduzierten Maxlrainer Biere (**ERNTE HELL** oder **ERNTE WEISSE**) schmecken. In diesem Sinne würden auch die beiden „Engelbiere“, die **ENGERL WEISSE** und das **ENGERL HELL** gut passen, besonders für Autofahrer.

SALATGERICHTE

Der zur leichten Kost neigenden Damenwelt, die anstatt einer Brot-

„Schwammerlgluck“ eine Suppe aus zumeist bunt gemischten Schwammerln auf den Tisch. „Brühe genug“, mag man denken, doch auch hierzu eine Empfehlung, die sogar einstimmig aus dem Familienkreis kommt und nicht ganz zufällig ebenfalls zur „Saison“ passt: Probieren Sie dazu ein **KIRTABIER**. Der etwas süßliche Geschmack und das kräftigere Aroma dieses Bieres bildet eine sagenhafte Einheit mit den frisch gesammelten Pilzen.

SCHWEINSBRATEN & CO.

Nun zu den Hauptgerichten: Der Schweinsbraten oder die Schweinshaxe fehlt auf keiner Speisekarte in unserer Region.

Bereits zur Zubereitung verwenden viele Köche Bier, und da hat jeder sein eigenes Rezept bzw. seine bevorzugte Biersorte für die Zubereitung. Genauso wie derjenige, der vor diesem knusprigen Braten sitzt. Beim Kochen gilt allerdings höchste Vorsicht. Während man beim Kochen mit Wein zumeist „reduziert“, also



den Wein „einkochen“ lässt, sollte man dies beim Bier tunlichst vermeiden. „Eingekochtes“ Bier lässt alle Bitterstoffe freierwerden und die Soße wird unweigerlich im wahrsten Sinne des Wortes zu einer „bitteren Angelegenheit“. Also nur „aufgießen“ und den Alkohol auf kleiner Flamme „rausköcheln“ lassen, ohne dass zu viel der Flüssigkeit verloren geht.



Zurück zum Braten und dem begleitenden Bier: Wenn auf der Speisekarte zu lesen ist „... mit Schwarzbiersoße“, scheint es logisch, dazu auch ein Schwarzbier zu bestellen. Sicher kein Fehler, das Bier passt dann auf jeden Fall zum Gericht, ist aber schon von einer Dominanz, die eine „erschlagende“ Wirkung haben könnte. Wie wäre es stattdessen mit der SCHLOSS WEISSE oder mit dem SCHLOSS TRUNK? Diese unfiltrierten MAXLRAINER unterstreichen das Gericht in seinen Aromen, ohne diese zu überdecken. Eher neutral verhält sich hier das MAXLRAINER HELLE, während das SCHLOSS GOLD, die „Königin“ unter den MAXLRAINER Bieren, hier fast ein wenig konträr wirkt, aber keinesfalls unangenehm. Dies gilt aber nur, wenn den Braten wirklich eine Soße aus dunklem Bier umgibt. Wird auf den „Aufguss“ mit Bier verzichtet oder die Soße mit hellem Bier verfeinert, sind helle Biere dazu sehr harmonisch.

**RINDFLEISCH
z.B. OCHSENBACKERL**

Wie sieht das nun bei Rindfleisch aus? Als zu Hause mal wieder „Ochsenbackerl“ auf dem Speiseplan standen, waren sich die Familienmitglieder ganz schnell einig: Zu dieser Spezialität passen die dunklen Biere aus Maxlrain am besten. Nach scharfem Anbraten wurden die Ochsenbackerl dann auch mit Brühe abgelöscht und mit reichlich AIBLINGER SCHWARZBIER aufgegossen. Selten, dass im Hause des Schreibers der MAXLRAINER JUBILATOR und das AIBLINGER SCHWARZBIER zugleich im Keller stehen, aber dieser Zufall ergab sich beim Verzehr der

Ochsenbackerl. Am Tisch saß eine 50:50 Runde, soll heißen 2 Männer (Vater und Sohn) sowie Ehefrau und Schwiegermutter. Beim Verkosten der beiden Biere ergab sich prompt ein „Männlein-Weiblein-Gegensatz“. Während die beiden Herren der Schöpfung zum JUBILATOR tendierten, bevorzugten die beiden Damen des

Hauses die „leichtere“ Schwarzbier-Variante. Beide Biere rundeten das Gericht ab, der JUBILATOR unterstrich allerdings mehr die Röstaromen, die beim langen Schmoren besonders zur Geltung kommen.



**GEBRATENER UND
GEGRILLTER FISCH**

Fisch und Bier, geht das überhaupt? Aber sicher, und das nicht nur in Bayern. Zunächst denken ja alle an „Steckerlfisch“, der sein unvergleichlich rauchiges Aroma über dem offenen Holzkohlefeuer erhält und der in der Regel ohne Beilage gegessen wird. Absolut passend zur Unterstrei-

chung des rauchigen Geschmacks ist auch hier das AIBLINGER SCHWARZBIER. Der JUBILATOR fällt hier alleine schon saisonbedingt aus dem Raster. Einen „süßen“ Gegensatz zu Rauch und Salz des Steckerlfisches bietet das KIRTABIER, wenn es im Herbst das Wetter noch erlaubt, den Grill anzuzünden. Und farblich passt das KIRTABIER allemal zum Steckerlfisch.

Zu gebratenem Zander würde sich dann wieder der JUBILATOR eignen, wird dieser doch meist scharf auf der Haut angebraten. Die Röststoffe, die hier freierwerden, verbinden sich ganz hervorragend mit jenen des „Fastenbiers“. Wenn dann noch Röst- oder Bratkartoffeln als Beilage gereicht werden, ist der Genuss perfekt.

**GEDÜNSTETER UND
POSCHERTER FISCH**

Doch wie steht es mit Bier zu gedünstetem oder pochierem Fisch? Geht nicht, gibt's nicht - der Spruch gilt auch hier. Gefragt ist dabei sicher ein Bier, das „sanft“ zum Fisch ist. Als Beispiel diente an der Familientafel ein gedünstetes Filet vom Petersfisch in klassischer Dillsoße. Von den Vollbieren gefielen uns nur das MAXLRAINER PILS und das HELLE dazu. Schon das MAXL HELL und erst recht das SCHLOSS GOLD waren zu dominant. Die leichte ERNTE WEISSE und auch die alkoholfreie ENGERL WEISSE brachten Frische dazu, und die Kohlensäure wirkte - wie es bei allen Bieren

grundsätzlich sein sollte - aromaverstärkend.

DESSERTS

Zum guten Schluss eine Betrachtung mit passendem Bier zu Desserts. Aus meiner Lehrzeit stammt noch der Spruch: „Zum Dessert gibt es kein anderes passendes Getränk als einen trockenen Champagner, ein trocke-



ner Sekt geht gerade noch“. Den Gastronomie-Lehrling von vor nunmehr 38 Jahren schauderte es damals schon alleine bei dem Gedanken, zu einer süßen „Bayrisch Creme“ mit Himbeermark einen solch herben Schluck selbst trinken oder Gästen servieren zu müssen. Eventuell sollte das der Gegensatz sein, der „anziehend“ wirkt. Aber mittlerweile gilt diese „Lehre“ - Gott sei Dank - nicht mehr. Beim Bier scheint es aber doch so zu sein, dass ein MAXLRAINER PILS, welches die beste und liebste Ehefrau bisweilen bevorzugt, zu süßen Speisen, wie etwa besagter „Bayrisch Creme“ oder auch einem Kaiserschmarrn passt. Die Gattin war jedenfalls begeistert von der passenden Komposition. Ein beliebtes „Dessert“ ist ja auch ein kleiner, gemischter Käseteller. Und weil eben MAXLRAINER PILS auf dem Tisch stand, griff ich selbst dazu. „Nicht mal schlecht“, so der erste Gedanke. Doch so ganz zufrieden war

der Genussmensch noch nicht. Nach etwas Überlegung wurde eine „Schnackl-Flasche“ geöffnet, nämlich eine SCHLOSS WEISSE. Und siehe da, das fruchtige Aroma und die milde Kohlensäure machten den kleinen Käseteller fast zu einer kulinarischen Offenbarung.

Soweit nun die Sicht eines passionierten Hobbykochs samt Familie. Obwohl meist ein Konsens gefunden wurde, bleibt doch festzustellen, dass alles nur eine Empfehlung sein kann. Schließlich gilt auch hier der oft zitierte lateinische Spruch „De gustibus non est disputandum.“ Und so wird jeder Genussmensch zu seinen Speisen das Bier seines Geschmacks trinken, selbst wenn sich Experten mit Grauen abwenden sollten. Aber vielleicht ist dieser Artikel dann doch einfach eine Anregung, mal vom Gewohnten abzurücken und etwas Neues zu versuchen.

An Guad'n und zum Wohl!



HERZLICHEN DANK an die Wirte der Schlosswirtschaft Maxlrain für die Unterstützung beim Fotoshooting und vor allem an Küchenchef Fodor Zsolt, der die Gerichte so liebevoll zubereitet hat. Fotos: Katja Herrle

Investitionen in die Zukunft

nachhaltig, umweltbewusst, qualitätssichernd

Eine kleine, mittelständische und privat geführte Brauerei auf einem von internationalen Konzernen geprägten Biermarkt solide und erfolgreich zu führen, ist eine Herkulesaufgabe. Zwar steht die Gewinnmaximierung nicht im Vordergrund, doch ist ein gewisses gesundes Wachstum für die Überlebensfähigkeit notwendig. Die gezwungenermaßen damit einhergehenden Investitionen sind dann beträchtlich, zumal, wenn diese den Ansprüchen an Nachhaltigkeit, Qualitätssicherung und Umweltbewusstsein, sowie natürlich den entsprechenden Vorschriften, genügen müssen.

Das MAXL HELLES - der neue Liebling

Viel Zeit und Vorbereitung bedurfte es zur Einführung unseres neuen Hellen, dem MAXL, der im vergangenen Juli erstmals abgefüllt wurde. Es sollte ein in jeder Hinsicht neues Bier im Maxlrainer Sortiment werden. Dies nicht nur in Bezug auf das Bier als solches und auf das Etikett, sondern auch in Bezug auf die „Verpackung“. So beschränkten wir den Weg zurück zur guten, alten Euroflasche. Das wiederum erforderte die Anschaffung von neuem Leergut, also von Flaschen sowie der neuen Euroträger.

Die Nachfrage war vom ersten Tag an überwältigend, was zu dem Problem führte, dass wir nicht in ausreichendem Umfang Leergut hatten, und dieses auch nicht auf die Schnelle nachproduziert werden konnte. Das führte so weit, dass wir über Facebook zur zügigen Rückgabe von leeren Trägern aufrufen mussten, um die Nachfrage noch bedienen zu können. Selbstverständlich kann man vorher nicht abschätzen, wie gut das Bier tatsächlich angenommen wird. Die Nachfrage war jedoch auch ohne nennenswerte Werbemaßnahmen gigantisch. So wurde das MAXL von einem Tag zum anderen zum Maxlrainer „Sortimentsliebling“.

Investitionen vor der Einführung des MAXL HELLES

Natürlich muss man mit Optimismus die Neueinführung eines Produkts angehen. Da wir uns in der Schlossbrauerei Maxlrain schon in den letzten Jahren über sehr guten Zuspruch freuen konnten, war klar, dass ein erfolgreiches neues Bier einiger Investitionen bedarf, um nicht in Liefer-schwierigkeiten zu kommen oder in die Zwickmühle, bei der Qualität Abstriche machen zu müssen.

Die Abfüllung

In der Schlossbrauerei Maxlrain wurde im Zuge des Trends hin zur langen, schmalen NRW-Flasche die Abfüllung entsprechend um-



Das frisch abgefüllte und etikettierte MAXL



Braumeister Josef Kronast

gerüstet. Das war vor gut 25 Jahren, als wir uns dazu entschlossen, uns den Anforderungen des Handels zu stellen. Glücklicherweise war es uns technisch möglich, unsere komplette Abfüllanlage samt Flaschenwaschmaschine und Etikettierer im Vorfeld der Wiedereinführung der Euro-Flasche so umzurüsten, dass nun sämtliche Flaschentypen im Wechsel und mit nur geringen Rüstzeiten abgefüllt werden können.

Die Lagerung - ein Qualitätsmerkmal

Vor allem das Thema Lagerung ist in Maxlrain in Bezug auf die Bierqualität immer schon von großer Bedeutung. Während bei vielen Brauereien aufgrund des Kostendrucks die Lagerung auf ein Minimum reduziert wird, bekommen unsere Biere konsequent je nach Sorte 4 bis 6 Wochen Zeit, um ihren vollen Geschmack während der Reifung im Lagerkeller zu entwickeln. Mit den bestehenden Kapazitäten war klar, dass nach der erfolgreichen Einführung eines neuen Biers das Lager nicht mehr ausreichen würde. So investierten wir in die Erweiterung unseres bestehenden Lagerkellers, der es nun weiterhin erlaubt, auch nach dem Zuwachs durch den MAXL, eben diese Bier-Reifezeiten aufrecht zu erhalten und damit keine Qualitätskompromisse eingehen zu müssen. Dabei achteten wir nicht nur darauf, nachhaltig die Kapazitäten zu erweitern, sondern das Lager auch unter energetischen Gesichtspunkten zu optimieren. So wird die neue Kälteanlage mit absolut umweltverträglichem Kältemittel betrieben und benötigt deutlich weniger Strom als vorher.

Ebenso überfällig war die Erweiterung der Vollguthalle, welche nun eine noch bessere Lagerung des frisch abgefüllten Bieres ermöglicht.

Versandbereit im Vollgutlager - das neue MAXL mit SCHLOSS GOLD und LEO WEISSER



Zwischen Brautradition und technischem Fortschritt

Dazu Braumeister Josef Kronast, Kopf hinter all diesen Maßnahmen und Koordinator:

„Als handwerklich geprägte Brauerei bewegen wir uns immer im Spannungsfeld von Brautradition mit höchstem Qualitätsanspruch auf der einen Seite und der Modernität auf der anderen Seite. In Bezug auf Bierqualität und Umweltschutz gehen wir keine Kompromisse ein. Mit den getroffenen Baumaßnahmen haben wir uns fit gemacht für die nächsten Jahre und können so unserem eigenen Anspruch und den Erwartungen unserer Kunden gerecht werden.“

Hervorragende Zusammenarbeit mit Unternehmen aus der Region

Die Umsetzung der Erweiterungsmaßnahmen war für Josef Kronast eine Punktlandung, denn kurz vor Einführung des neuen MAXL wurden die neuen Räumlichkeiten und Anlagen fertig und konnten in Betrieb genommen werden: „Wir haben bei den ausführenden Firmen bewusst auf



Die neuen Auszubildenden in Maxlrain: Mathias Waldleitner (links) und Marinus Holzer (rechts)

Dienstleister und Handwerker aus unserer Region gesetzt. Und das heißt konkret, aus einem Umkreis von 40 km. Denn nur, wenn sich der Dienstleister mit uns als Brauerei auch identifiziert, kann eine solch umfangreiche Investition so reibungslos und pünktlich erfolgen. In diesem Sinne danken wir ganz herzlich allen beteiligten Unternehmen für ihr großes Engagement!“

Investition in die Zukunft: unsere neuen Auszubildenden

Als handwerklicher Betrieb darf natürlich auch der Nachwuchs nicht fehlen. So bildet die Schloss-

brauerei Maxlrain seit Jahrzehnten aus. In diesem Jahr kamen im September Mathias Waldleitner und Marinus Holzer hinzu. Sie absolvieren für drei Jahre die Ausbildung zum Brauer und Mälzer und lernen, wie man die edlen MAXLRAINER Biere braut.

„Es ist ein ganz wichtiger Bestandteil der Unternehmensphilosophie, dass Mitarbeiter langfristig für uns tätig sind, sich maximal mit der Brauerei identifizieren und mit Freude bei der Sache sind. Dies ist uns als Brauerei in den letzten Jahrzehnten hervorragend gelungen,“ betont Josef Kronast.

Der Maxlrainer Fanclub

Jetzt Mitglied werden und von vielen Vorteilen profitieren

Immer wieder werden wir gefragt: „Gibt es noch den MAXLRAINER FANCLUB?“ Die Antwort ist „JA“. Zwar haben wir diesen gerade auch wegen unserer Facebook-Aktivitäten nicht mehr aktiv beworben, natürlich können Sie aber weiterhin Fanclub-Mitglied werden.

Für alle, die den Fanclub nicht kennen, hier die Vorteile auf einen Blick:

FAN-PAKET

Die Anmeldung kostet **einmalig 5,55 € + 3,90 € für Verpackung und Versand**.

Dafür bekommen Sie einen **Mitgliedsausweis**, einen edlen **Emaill-Pin** und einen matt-goldenen **Autoaufkleber** mit Einzelbuchstaben „UNSERAINER TRINKT MAXLRAINER“. Zudem können Sie kostenlos die **MAXLRAINER ZEITUNG** abonnieren und erhalten diese 2x im Jahr frei Haus zugeschickt.



OPTIONAL:

10 Biergutscheine à 1€ für das Bräustüberl Maxlrain

Optional können Sie 10 Biergutscheine für jeweils eine Halbe (0,5l) nach Wahl, einzulösen im Bräustüberl Maxlrain, mitbestellen. Selbstverständlich ist dies pro Person nur einmalig möglich. Der Einlösende muss dabei seinen Fanclub-Ausweis vorzeigen.

WEITERE VORTEILE

Im Online-Shop erhalten Sie 10% Rabatt. Zudem profitieren Sie von Sonderaktionen, die wir entsprechend ankündigen. Weitere Kosten oder Verpflichtungen sind mit der Fanclub-Mitgliedschaft nicht verbunden. Worauf warten Sie noch?

PER FAX, PER POST ODER ONLINE

Sie können sich ganz bequem online anmelden: Unter www.maxlrain.de finden Sie den Fanclub unter der Rubrik „Für Fans“. Oder Sie füllen das Formular rechts aus, das Sie uns faxen oder per Post zukommen lassen können.

Hiermit bestelle ich mein Fanclubpaket

Hiermit bestelle ich
das MAXLRAINER FANCLUB Paket 5,55 €
Ich möchte 10 Biergutscheine (à 0,5l)* ja nein 10,00 €
Porto / Verpackung 3,90 €

GESAMTSUMME (ohne Biergutscheinen) 9,45 €
GESAMTSUMME (mit Biergutscheinen) 19,45 €

inkl. 19% MwSt.

Ich wünsche die kostenfreie Zusendung der MAXLRAINER ZEITUNG ja nein

Ich zahle per Banküberweisung vorab:
Empfänger: Schlossbrauerei Maxlrain (Sparkasse Rosenheim-Bad Aibling)
IBAN: DE07 7115 0000 0000 0069 65, BIC: BYLADEM1ROS
Betreff: Fanclub + Ihr Vor- und Nachname

Vorname, Nachname _____
 Straße, Hausnummer _____
 PLZ, Ort _____
 Tel. / Mobil _____
 E-Mail _____
 Geburtsdatum _____

Meine Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergeben. Ich bin damit einverstanden, dass die Schlossbrauerei Maxlrain GmbH & Co.KG meine Daten speichert. Ich erhalte ausschließlich Informationen, die direkt mit Maxlrain, der Schlossbrauerei oder seinen angeschlossenen Wirtschaften zu tun haben. Auf Wunsch kann ich diese jederzeit abbestellen.
 *Die Einlösung der Biergutscheine erfolgt unter Vorlage des Fanclubausweises im Bräustüberl Maxlrain. Bitte beachten Sie die Regeln zum Einlösen.

Datum und Unterschrift _____

Bitte schicken Sie den Antrag per Fax an: 08060 / 9079-80
 oder per Post: Schlossbrauerei Maxlrain, Aiblinger Str. 1, 83104 Maxlrain

Maxlrainer Bierkalender



Ab Ende November im Bräustüberl Maxlrain oder unter www.maxlrainer-laderl.de erhältlich: der Maxlrainer Bierkalender 2018 - jeden Monat ein MAXLRAINER mit Beschreibung und Speiseempfehlung. 14 Seiten, hochwertig gedruckt und mit Wandaufhängung.

Maxlrainer Kultursommer

Die Vorbereitungen für den Maxlrainer Kultursommer 2018 laufen bereits auf Hochtouren.

Der Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V. bleibt seinem Konzept auch in diesem Jahr treu. Das Programm richtet sich an alle Altersklassen mit unterschiedlichsten Vorlieben. Natürlich finden alle beliebten und bewährten Veranstaltungen wieder statt: Freuen Sie sich auf den **Jazzfrüh-schoppen** im Landgasthof Stahuber (03.06.2018), das **Morgentanz mit Handwerker- und Trachtenmarkt (01.07.2018)**, die **Schloss-Serenade** in Vagen (01.07.2018)

und die **Opernaufführungen** der Opernbühne Bad Aibling e.V. in der Maxlrainer Reithalle.

Zudem erwarten Sie mehrere neue Veranstaltungen mit Künstlern, die in Maxlrain und im Mangfalltal noch nicht zu Gast waren. Das komplette Programm ist voraussichtlich ab Februar 2018 auf der Website des Kulturfördervereins, der Schlossbrauerei Maxlrain und auf Facebook online abrufbar.

PROGRAMMSTART 21.04.2018

Eröffnet wird der Kultursommer in der Kirche *Wiederkunft Christi*

in Kolbermoor am **21.04.2018** mit dem **Konzert „Barockzauber“**. Es spielen *Gerhard Franke, Dagmar Gareis* und *Marinus Wagner*. Es folgt am **27.04.2018** ein **Klavierkonzert mit Chris Gall** und Percussionbegleitung sowie das **Mariensingen** in der Basilika in Weihenlinden am **04.05.2018**.

MITGLIED WERDEN

Sie möchten sich für das Kulturlieben im Mangfalltal engagieren? Dann werden Sie doch Mitglied im Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V.

www.kultursommer.maxlrain.de

Infos & Vorverkauf
Tel. 08061 / 90 79 - 31
kultur@maxlrain.de



Jubilatoranstich

Im *Bräustüberl Maxlrain* und in *Feldkirchen-Westerham*

Starkbierfreunde haben auch 2018 wieder an drei Tagen die Möglichkeit, den Maxlrainer Starkbieranstich zu erleben:

Bereits am **23. und 24. Februar** findet das **Starkbierfest in Feldkirchen-Westerham** statt. Die Organisation übernimmt wieder der örtliche Burschenverein. Nach dem Holzfassanstich wird den Besuchern musikalisch kräftig eingeheizt.

Der **Jubilatoranstich im Bräustüberl Maxlrain** findet am **24. März** statt. Es spielt *Fogelwuid*.

Fr, 23. und Sa, 24. Februar 2018 STARKBIERFEST FELDKIRCHEN

Stockhalle, Feldkirchen-Westerh.
Beginn: ab 19.00 Uhr
www.bv-feldkirchen-westerham.de

Sa, 24. März 2018 BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN

Stachöder Weg 2, Maxlrain
Beginn: 19.00 Uhr
Telefon: 08061/92422
www.braeustueberl-maxlrain.de



Wie die Zeit vergeht...

Als die Dorfgemeinschaft Mietraching Prinz Lobkowicz zum 50. Geburtstag zwei kleine Sequoia Gigantea-Bäumchen schenkte, wusste keiner, wie fantastisch sich diese herrlichen Bäume entwickeln würden.

Gemeinsam wurde damals eine Pflanzaktion auf dem Golfplatz in Maxlrain zwischen Loch 9 und Loch 10 durchgeführt und das Ergeb-

nis mit einer großen Brotzeit im Bräustüberl begangen.

Nun erfolgte kurz nach dem 60. Geburtstag von Prinz Lobkowicz eine gemeinsame Inspektion. Auf den Bildern ist zu sehen, wie gewaltig die Bäume gewachsen sind, während die Beteiligten kaum gealtert sind.

Und wieder gab es eine üppige Brotzeit mit der Mietrachinger Dorfgemeinschaft.



Beeindruckendes Ergebnis nach 10 Jahren...

SUDOKU RÄTSELPASS

So funktioniert's:

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

Auflösung letzte Seite.

Viel Spaß!

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

Fr. 23.03.2018 Reithalle Maxlrain

Vorstellung des neuen Albums „schneidafrei“

WOAS MAS?

Fünf Burschen aus dem schönen Inntal und dem schönen Mangfalltal: Das ist die Band „WOAS MAS?“, die am Freitag, den 23.03.2018, den Gästen in der Reithalle in Maxlrain so richtig einheizen wird. Der Anlass für diesen Auftritt: das neue Album „schneidafrei“.

Die Bandgründung

Gegründet hat sich die Formation im August 2012 - eigentlich aus einem Zufall heraus. Denn der heutige Sänger und Gitarrist der Gruppe, *Michael Wildgruber*, wurde überraschend zu einem Fernsehauftritt im Rahmen der Sendung „Mia san mia“ des Bayerischen Fernsehens eingeladen. Was ihm noch fehlte, war eine Band. Nach einem Rundruf konnte er drei Musiker zusammenrommeln, die dann nicht nur beim TV-Auftritt dabei waren, sondern in der Folge WOAS MAS? mitgründeten: *Christoph Rauscher* (Bass), *Michael Reitberger* (E-Gitarre und Gesang), *Akkordeon und Gesang*, *Tobias Hainer* (Schlagzeug) und ein Jahr später der 5. Mann *Sebastian Neumeyer* (Keyboard). Es folgten bejubelte Auftritte bei Bandwettbewerben, auf großen Festivalbühnen, bei Club- und Kneipenkonzerten oder bei gemütlichen Abenden auf Kleinkunstabühnen in ganz Bayern.

Musik, die einfach gute Laune macht

Das Erfolgsrezept lässt sich recht einfach zusammenfassen: handgemachte bayerische Musik, so geschmackig wie ein klassischer Schweinsbraten und so erfrischend und voller Seele wie eine kühle Halbe MAXLRAINER. Die humorigen Liedtexte auf bayerisch, gekonnt kombiniert mit knackiger Rockmusik, gefühlvollem Soul, flippigem Pop oder



Infos:
www.woasmas-band.de

chilligem Reggae zaubert den Zuhörern ein Lächeln ins Gesicht und zwingt dazu, das Tanzbein zu schwingen. Es ist ihr „Faszinosum“ - man hört ein Lied und es bleibt haften. Es wird zum Ohrwurm, als kenne man die Gruppe und ihre Musik schon ewig. Die 5 Burschen haben einen Riesenspaß auf der Bühne, sind schlichtweg oberbayerische Originale, und stecken das Publikum mit ihrer lockeren und fröhlichen Art sofort an.

Debütalbum und neues Album

Im Juli 2015 erschien das Debütalbum von WOAS MAS? mit dem Titel und gleichnamigen Titelsong „Canabä“. Eine interessante und abwechslungsreiche Mischung aus Rock, Pop, Soul und

Reggae, bei der auch eine Ballade nicht fehlen darf. Im August 2016 folgte die Single „Minga“. Das Lied über die bayerische Landeshauptstadt beginnt düster, wie jeder Morgen an dem sich Schlagzeuger Tobi mit dem Zug zur Arbeit nach München quält. Das fast melancholische Intro geht in funkig-rockige Strophen über, passend zum hektischen Großstadtleben. Der Refrain, eine Hymne und auch irgendwie nicht. Auf jeden Fall aber zum Mitsingen wie fast jeder WOAS MAS? - Titel.

Im März 2018 erscheint nun das zweite WOAS MAS?-Album mit dem Titel „schneidafrei“, ein Begriff beim „Schafkopfen“. Wie dieses urbayerische Kartenspiel wird auch die CD so abwechslungsreich hinsichtlich Genre und Stimmungen wie das Debüt-

WOAS MAS?-Konzert am Walchsee



WOAS MAS?-Single „Minga“, 2016



WOAS MAS?-Album „Canabä“, 2015

album. Diesmal erfolgt die Veröffentlichung mit professioneller Unterstützung des Münchner Musik-Labels „Fame-Recordings“, welches auch andere bereits große bayerische Künstler wie *Willy Astor* oder *Werner Schmidbauer* betreut.

Zweiter Auftritt in Maxlrain

Zur Veröffentlichung der CD lädt WOAS MAS? in die Reithalle nach Maxlrain ein und knüpft damit an ihren Auftritt im August bei LA BRASS BANDA an. Zu dieser großen Feier lädt WOAS MAS? befreundete Musiker und Bands ein, welche das Konzert zu einem

ganz besonderen Event machen werden. Mit von der Partie sind unter anderem „Lenze und de Buam“, „Clubstas“, „Kreuzwort“ und „Projekt Süden“. Vorab wird „da Oimara“ die Halle aufwärmen und den ersten musikalischen Höhepunkt des Abends setzen.

Tickets sind an den Vorverkaufsstellen des Kultur-Fördervereins Mangfalltal e.V. oder bei der Band zum Festpreis von nur 15,00 € erhältlich. Zu jeder Karte gibt es einen Freibiergutschein.

Eintritt: € 15.-

Kartenbestellung per E-mail:
woasmas@t-online.de
kultur@maxlrain.de



TERMINE

Da muaß ma hi,
do gemma hi!

08.-10.12.2017

**MITTELALTERLICHER
WEIHNACHTSMARKT
IN MAXLRAIN**

Infos: Seite 7

Mo. 01.01.2018

**NEUJAHRSGRUSS
SPIELMANNSZUG
BEYHARTING**

Ort: Bräustüberl Maxlrain

Zeit: ca. 12.30 Uhr

Infos: Seite 10

Fr/Sa. 23./24.02.2018

**STARKBIERFEST IN
FELDKIRCHEN-W.**

Ort: Stockhalle

Zeit: 19:00 Uhr

Infos: Seite 10

Sa. 24.03.2018

**STARKBIERANSTICH
IM BRÄUSTÜBERL**

Ort: Bräustüberl Maxlrain

Zeit: 19:00 Uhr

Infos: Seite 10

Sa. 07.04.2018

FLOHMARKT

Ort: Festgelände Maxlrain

Zeit: von 6 bis 14 Uhr

So. 21.04.2018

BAROCKZAUBER mit

Franke, Gareis und

Marinus Wagner

Zeit: 19.00 Uhr

Ort: Kirche Wiederkunft Christi

Fr. 27.04.2018

KLAVIERKONZERT mit

CHRIS GALL und Percus-

sionbegleitung

Ort: Schloss Maxhofen

HIGHLIGHTS 2018 für Ihren Terminkalender

Auch in diesem Jahr finden in Maxlrain die bekanntesten und beliebtesten Großveranstaltungen statt wie die **GARTENLUST**, die **BAVARIA HISTORIC** und die **Ritter-Spiele**. Außerdem können Sie sich auf unser **HOPFAZUPFAFEST** freuen.

Alle Termine ab Februar unter:

www.maxlrain.de

und auf unserer FACEBOOK-Seite: www.facebook.com/maxlrainer

SUDOKU

Auflösung von Seite 10

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

MAXLRAINER FOTO-AKTION

Vielen Dank allen Maxlrainer Fans für die tollen Bilder!

Auch weiterhin bekommen Sie für jedes eingeschickte Bild, das von uns in der Maxlrainer Zeitung, auf unserer Website oder anderweitig veröffentlicht wird, einen Karton mit MAXLRAINER Bier nach Wunsch und Verfügbarkeit.

Die Gewinner dieser Ausgabe wenden sich bitte direkt an: info@maxlrain.de



Tolles Foto von Hans Janker aus Högling - MAXL und Natur vereint



Der Briefkasten von Franz Bernrieder - da passt genau unser Bierkarton rein!



Die „Schaumkrönchen“ beim Rosenheimer Drachenbootrennen 2017

Unten: Der MAXL über den Wolken am Monte Baldo von Martina Ostermann



Unvergessliche Momente: tolle Bilder von Philipp Friesinger mit Seppi am Lago di Como - im Gepäck mit reichlich MAXL aus der Heimat.

Unten: Ernst Seebacher aus Prien mit seinen Böllerschützen in Südtirol: Auch in den lessinischen Bergen trinkt man gerne ein Maxlrainer.



**BIER
BEWUSST
GENIESSEN.**
DIE DEUTSCHEN BRAUER.



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 2018

DRUCK:
ATHESIA DRUCK GmbH
Weinbergweg 7 | I-39100 Bozen

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