

MAXLRAINER

ZEITUNG



*Für Bierkenner, Biergenießer
und Liebhaber Maxlrainer Biere*

Gratis-Exemplar

Mai 2023 bis Oktober 2023



Liebe Freunde
des guten Maxlrainer Bieres,

Anfang Mai haben die Vereine in vielen Dörfern um Maxlrain herum ihre Maibäume aufgestellt. Da konnte jeder sehen, wie lebendig und kraftvoll unsere Dorfgemeinschaften hier sind. Dabei durften wir unser gutes Bier ausschenken, um die Maibaumaufsteller bei Laune und Kraft zu halten. Da entsteht ein einmalig echtes und zeitloses Bild; mir gibt das viel Zuversicht.

Auch sonst gibt es Grund zur Zuversicht. Unsere Verkaufsmannschaft setzt sich energisch dafür ein, unser Bier an möglichst vielen Orten in bester Qualität verfügbar zu machen.

Unsere Brauer haben es im vergangenen Jahr nicht nur geschafft, ihre hochmoderne Abfüllung fertigzustellen, sondern währenddessen auch DLG-Goldmedaillen für alle eingereichten Biere zu erhalten.

Es stehen eine Vielzahl von großartigen Veranstaltungen in und um Maxlrain für den Sommer an.

Natürlich merken wir die gewaltige Inflation überall und jede Woche. Mit großer Sorge schauen wir auf die heftigen Aktionsschlachten vor allem im Handel, bei denen am Ende alle verlieren. Qualität hat ihren Preis.

Insofern hoffen wir umso mehr auf einen langen, warmen Sommer mit vielen guten Nachrichten!

Es grüßt Euch von Herzen
Euer Maxlrainer Bräu

Peter Prinz von Lobkowicz



MAXL-Sonnenbrille GRATIS*:
unsere MAXL-Sommeraktion 2023
mit großem Fotogewinnspiel (S.14/15)
* zu jedem Tragerl MAXL. Nur solange der Vorrat reicht

Benedikt Nitsch, Martin Breu, Simon Voelske,
Sonja Demmel, Mathias Waldeisner

Da schau her

- S. 2 Little London in München und Gastro-Neuzugänge
- S. 3 12x DLG-Gold für Maxlrain
- S. 4/5 Die neue Abfüllanlage
- S. 6 Rückblick - Sommer 2022
- S. 7 Maxl rockt! & Maxl ride!
- S. 8/9 Veranstaltungstipps
- S. 10 Kultursommer 2023
- S. 11 Brauereisterben
- S.12/13 Der Handel im Wandel
- S. 13 Der neue Zwickl-Verschluss
- S. 14 Maxl-Sonnenbrillenaktion
- S.15 Fotoaktion Maxlbrille
- S.15 Strohhut-Aktion
- S.16/17 Ausflugstipps: Almen statt Palmen
- S. 18 Der Helle Weißbierbock
- S. 19 Betriebsausflug ins Bufet in München
- S. 20 Fanfotos

Der Sommer ist da!

Aktionen, Feste, Gewinnspiele und viel Neues in Maxlrain

Endlich wieder Sommer und Biergartenzeit - und in Maxlrain erwarten Euch viele Veranstaltungen und Feste: Neben BAVARIA HISTORIC, GARTENLUST und RITTERSPIELEN findet in diesem Jahr erstmalig das MAXL RIDE MOTO FESTIVAL in Maxlrain statt. Über 5.000 Zweiradfans erwarten wir auf der Schlosswiese.

Musikalisch ist vor allem beim MAXLRAINER KULTURSOMMER wieder viel geboten. Und am Vorabend des Volksfests in Feldkirchen findet endlich wieder das MAXL ROCK! Musikfestival statt. Hauptact ist die Gruppe MONOBO SON.

UNSERE NEUE ABFÜLLANLAGE LÄUFT!

Wie Ihr vielleicht aus der letzten Zeitungs Ausgabe noch wisst, haben wir eine neue Abfüllan-

lage errichtet. Am 10. Januar wurde sie in Betrieb genommen. Dieses historische Projekt für die Schlossbrauerei haben wir in einem Jahr umgesetzt. Auf den Seiten 4 und 5 nehmen wir Euch mit auf einen Rundgang und Ihr könnt Euch zudem den Rundgang mit Braumeister Josef Kronast auch in unserem kleinen Film ansehen (einfach QR-Code scannen).

DLG PRÄMIERUNG 2023: 12 x DLG-GOLD

Auch in Bezug auf die diesjährige DLG-Prämierung hat das Jahr höchst erfreulich begonnen. Und so freuen wir uns erneut über 12x DLG-Gold. Nach 2019, 2020, 2021 und 2022 wurden alle 12 zur Prüfung eingereichten Biere erneut mit Gold ausgezeichnet. Welche Biere wir eingereicht hatten, erfahrt Ihr auf Seite 3.

GETRÄNKEMARKT- AKTION UND FOTO- AKTION

Für alle Fans von unserem MAXL.Das Helle! haben wir ab Mitte Mai eine ganz besondere Aktion: Zu jedem Tragerl gibt es eine hochwertige blaue Maxl-Sonnenbrille. So seid Ihr gerüstet für Sommer, Sonne und Strand. Und weil die Brille so schön geworden ist, haben wir gleich eine Fotoaktion geplant. Wöchentlich verlosen wir 5 Kartons Bier frei Haus für die coolsten Einsendungen und Postings.

Wer sein Haupt vor der Sonne schützen möchte, sollte übrigens unsere Strohhut-Aktion nicht verpassen. Den Strohhut gibt es ab 3. Juli in allen teilnehmenden Getränkemärkten zu jedem Tragerl Schloss Gold, Leo Weisse oder Maxlrainer Hell. Wir freuen uns auf Eure Rückmeldungen und viele Fotos.



Immer gut informiert Aktuelles

... rund um Maxlrain, Feste und die Schlossbrauerei unter:

www.maxlrain.de
www.facebook.com/maxlrainer
www.instagram.com/schlossbrauerei.maxlrain



Unserainer trinkt Maxlrainer

Little London Bar & Grill

Das Münchener Steak-Restaurant für besondere Momente

Was früher einmal ein Maggi-Kochstudio war, ist seit 2015 eines der beliebtesten und edelsten Steak-Restaurants in München: das Little London im Tal, direkt am Isartor.

EIN AUSFLUG NACH GREAT BRITAIN

Das Lokal sieht innen aus wie ein viktorianischer Landsitz: Holzboden und Teppiche sorgen für eine gediegene britische Atmosphäre. Ein Blickfang ist die lange Bar im Stile eines Londoner Edel-Pubs, an der Gin- und Whisky-Cocktails gemixt werden und unser Maxlrainer Helles frisch gezapft wird. Das Restaurant bietet 100 Sitzplätze. Wer es privat und noch exklusiver möchte, der kann sich das "private Wohnzimmer" mit Hausbar im Obergeschoss mieten, in das man mit eigenem Lift gelangt. Bis zu 25 Gäste können zum Dinner bewirtet werden.

PLATZ 1 IN MÜNCHEN BEI TRIPADVISOR

Der Stolz der Küche ist ein Hightech-Grill aus den USA, der Temperaturen von über 900 Grad erreicht und bei den edlen Fleischstücken eine perfekte röstige Kruste entwickelt. Auf der Karte stehen u.a. Tomahawk Ribeye am Knochen gegrillt, zart mageres Black Aberdeen Rinderfilet oder geschmorte Wagyu Brust mit getrüffeltem Kartoffelpüree. Groß ist bei aller Fleischelust auch die Auswahl an vegetarischen Gerichten, wie z.B. Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Nashi Birne und Pekannuss. Der Service ist erstklassig. Man spürt die Hingabe für Ess- und Trinkkultur und den Wunsch, dem Gast ein besonderes kulinarisches Erlebnis zu bieten. Zahlreiche Auszeichnungen waren in den letzten Jahren die Folge, so auch Platz 1 bei Tripadvisor unter 2638 Restaurants in München. Ein Ergebnis, das für sich spricht.



Betriebsleiter Denis Thoms



sambild am Tisch und an der Bar und ist natürlich neben unserer großartigen Weinauswahl sehr beliebt," sagt Betriebsleiter Denis Thoms.

MAXLRAINER HELLES IM GOURMETGLAS

Im Little London wird das gute MAXLRAINER Helle ausgeschenkt – im Gourmetglas: "Wir wollten ein besonderes

bayerisches Bier, das zu unserer Lokalität und unseren hochwertigen Speisen passt. Mit MAXLRAINER haben wir ein hervorragendes Produkt gefunden, das nicht jeder hat. Wir schenken es im Gourmetglas aus. Das schafft ein passendes Ge-

An der Bar kann immer mal ein Plätzchen frei sein, wer im Little London aber speisen möchte, sollte rechtzeitig reservieren.

www.little-london.de



Auch hier könnt Ihr jetzt das gute Maxlrainer genießen.



In den letzten Wochen haben sich weitere Wirte für unsere Biere entschieden. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit. Schaut vorbei und lasst Euch kulinarisch verwöhnen.

TRATTORIA ITALIAN DRINK & FOOD

BAD AIBLING
Kirchzeile 18

Die Trattoria Italian Drink & Food in Bad Aibling wurde Ende März eröffnet und ist ein italienischer Familienbetrieb mit Schwerpunkt auf hausgemachten Nudeln, Steak Lombarda aus der Toskana und frischen Fischgerichten. "Wir kochen mit Liebe und essen mit Genuss," so das Motto der Inhaber Carlo & Giovanni
www.trattoria-italian.de

CAFÉ ARCHE NOVA

ROSENHEIM
Rathausstraße 23a

Das beliebte Café und Bistro „Arche“ in Rosenheim, am Eingang des Mangfallparks, hat seine Tore wieder geöffnet. Die Arche ist zur „ARCHE NOVA“ geworden: Frisch modernisiert und unter neuer Führung erwarten Euch ein abwechslungsreicher Mittagstisch, Kaffee und selbstgemachter Kuchen, Snacks und Maxlrainer Bier.
www.cafearchenova.de

KAISERWINKEL GOLFRESTAURANT

KÖSSEN | TIROL
Mühlau 1

Im Restaurant vom Kaiserwinkl Golfplatz in Kössen könnt Ihr auf der großzügigen Sonnenterrasse mit herrlichem Blick auf den Golfplatz und Wilden Kaiser zu unterschiedlichen, frisch gekochten Gerichten die edlen Maxlrainer Biere genießen. Es gibt durchgehend warme Küche von 11.30 bis 19.00 Uhr.
www.golf-koessen.at

Unserainer trinkt Maxlrainer

12x DLG GOLD

Erneut alle eingereichten Maxrainer Biere höchst prämiert



Das Jahr begann für unser Brauersteam hervorragend. Denn die DLG-Ergebnisse (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hätten nicht besser sein können.

Alle 12x eingereichten MAXRAINER Biere mit DLG-Gold prämiert

Wie schon in den vergangenen fünf Jahren wurden alle unsere 12 eingereichten Biersorten mit DLG-Gold prämiert - ein fantastisches Ergebnis für die gesamte Braumannschaft von

Josef Kronast, welche diesen Erfolg möglich gemacht hat.

Die DLG-Prüfung ist einer der anspruchsvollsten Bier-Tests weltweit. Die zum Test anstehenden Biere werden umfangreichen Qualitätskontrollen unterzogen. Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung stehen sensorische und analytische Untersuchungsverfahren. Das Testen durch zehn Experten, die im Einzelprüfverfahren nach wissenschaftlichen Anforderungen die Biere bewerten, gehört zu den Besonderheiten der DLG-Prüfung.

Analytische Untersuchungen im Labor zielen auf Bieranaly-

sen, Schaumstabilität und biologische sowie chemisch-physikalische Haltbarkeit ab. In der Bieranalyse kontrollieren die Experten die Stammwürze, die Haltbarkeit des Schaums, die Farbe, den Trübungsgrad sowie den Kohlendioxid- und Alkoholgehalt des Bieres.

Preis für langjährige Produktqualität für Maxrain

Neben der Einzelbierprämierung wurden wir von DLG zum 20. Mal mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“

geehrt. Die Unternehmensauszeichnung steht für konsequentes Qualitätsstreben und wird nur vergeben, wenn Lebensmittel mindestens fünf Jahre regelmäßig und erfolgreich von der DLG getestet wurden.

„Qualität muss heute mit überzeugenden Inhalten gefüllt werden, sie muss nachvollziehbar und ein beständiges Merkmal eines Lebensmittels sein. Der ‚Preis für langjährige Produktqualität‘ hat genau diesen Anspruch. Die Preisträger dokumentieren damit ihre Qualitätsstrategie als eindeutiges Versprechen zu konsequenter Qualitätssicherung und -weiterentwicklung“, unterstreicht Freya von Czettritz, CEO der DLG-Holding.

Nun steht im Juni / Juli die Entscheidung über die Preisträger des diesjährigen Bundesehrenpreises an. 15 Mal erhielten wir diese Auszeichnung in Folge. Keine andere Brauerei hat diese Ehrung so oft für ihre herausragende Bierqualität erhalten. Unsere Braumannschaft hat auch dieses Jahr wieder alles gegeben, dass wir zum 16. Mal damit prämiert werden.



Unserainer trinkt Maxrainer

Eine Investition in die Zukunft

Die neue Abfüllanlage

Seit 10. Januar 2023 läuft unsere neue Abfüllung



Seit dem 10. Januar 2023 ist unsere neue Abfüllanlage im Betrieb. In nur einem Jahr war es gelungen, diese Mammutaufgabe zu bewältigen.

Größte Investition der Brauereigeschichte

Über 30 Jahre hatte unsere alte Abfüllanlage auf dem Buckel. Der zu hohe Unterhalt, fehlende Ersatzteile, der zu hohe Strom- und Wasserverbrauch und das Erreichen der Kapazitätsgrenzen hatten dazu geführt, dass wir in eine neue Abfüllanlage investieren mussten. Das historische Brauereiareal erlaubte es, relativ einfach eine neue Abfüllanlage im Brauereihof zu errichten und mit dem Brauereigebäude über eine „Bierbrücke“ zu verbinden.

Umstellung von Knöpfen auf Touch-Panels

Bis zu 70 Fachkräfte vom Anlagenhersteller Krones, Verrohrungsfirmen und anderen Handwerksbetrieben hatten täglich über Monate in Maxlrain gearbeitet, um die Abfüllanlage pünktlich in Betrieb nehmen zu können. Eine echte Herausforderung für Braumeister Josef Kronast – und für die Mitarbeiter in der Abfüllung. Denn war die alte Anlage noch von großen roten und grünen Knöpfen und Schaltern geprägt, läuft die Steuerung nun über hochmoderne Touch-Panels. Der Schulungsaufwand, um die Mitarbeiter in die Geheimnisse der neuen Anlage einzuweihen, war gerade am

Anfang enorm. Doch alle hatten sich in kürzester Zeit in die neue Materie bestens eingearbeitet.

Bis zu 20.000 Flaschen pro Stunden

Die Abfüllkapazitäten der Brauerei wurden massiv erhöht, was nicht nur heißt, dass es in absehbarer Zeit zu keinen Lieferengpässen kommt, mehrere Schichten am Tag und Überstunden gehören auch erstmal der Vergangenheit an. Zudem sind die Einsparungen bei Strom, Wasser und Erdgas erheblich.

„Wir sind sehr stolz auf unsere neue Anlage: ein gewaltiger Fortschritt und ein Meilenstein für die Brauerei,“ sagt Braumeister Josef Kronast.



Braumeister Josef Kronast



v.l. Markus Schunk, Christian Gelter, Andi Stoib und Quirin Staber

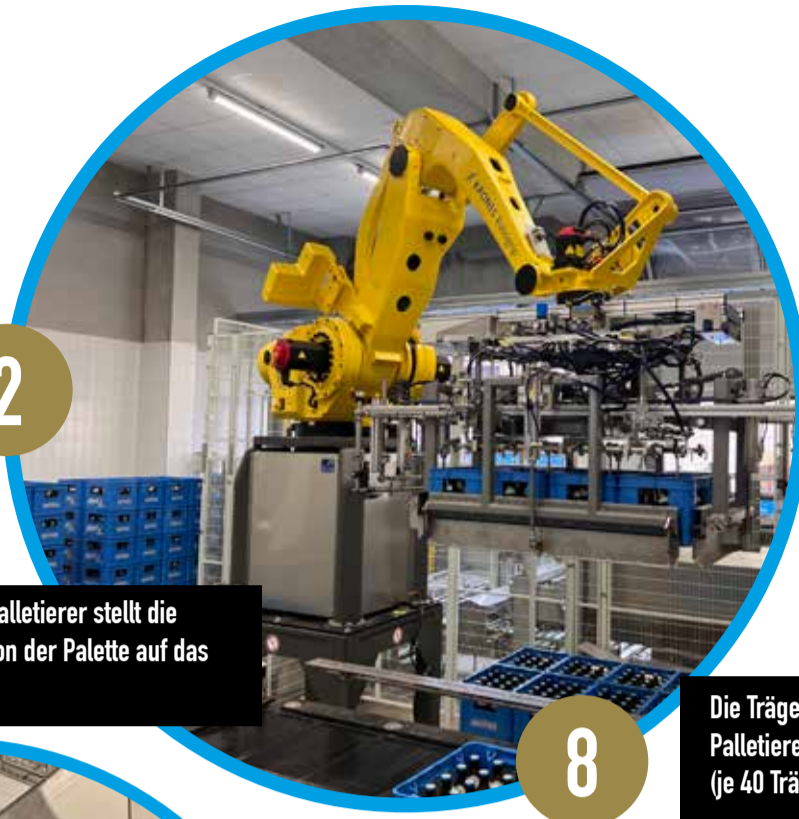


Unserainer trinkt Maxlrainer



1

Leerträger mit Pfandflaschen laufen zur Reinigung und Abfüllung in die Flaschenabfüllung



2

Der Entpalletierer stellt die Träger von der Palette auf das Band.



9

Mit dem Gabelstapler werden die Träger ins Lager gebracht und dann mit dem LKW an die Getränkemärkte ausgeliefert.



3

In der Flaschenwaschmaschine werden u.a. die Etiketten abgewaschen und die Flaschen in einen sauberen Zustand versetzt.



Parallel dazu werden die Maxrainer Leerträger gereinigt.

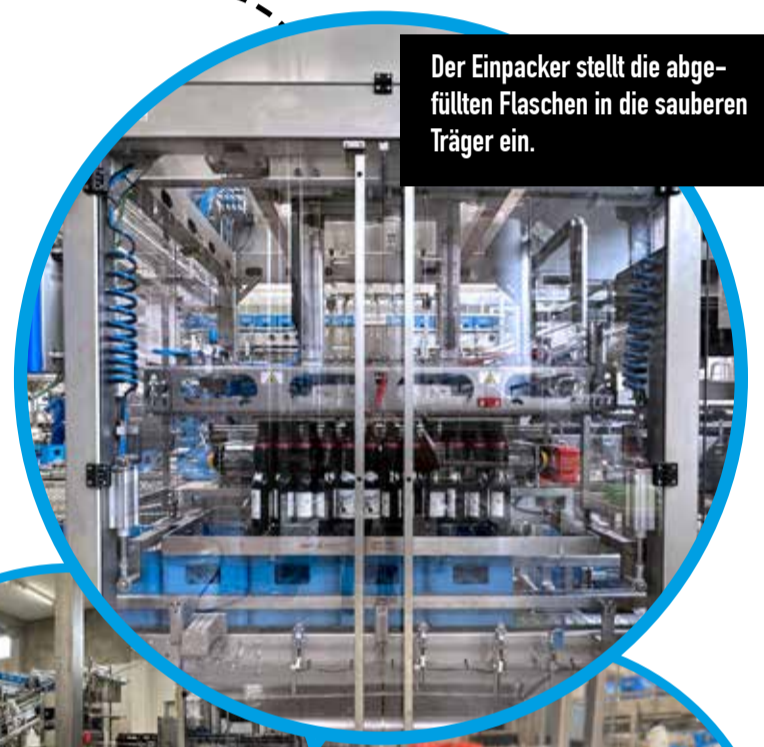


4

Der Bottlespector prüft die Flaschen auf Unversehrtheit - nur einwandfreie Flaschen gelangen in den Füller



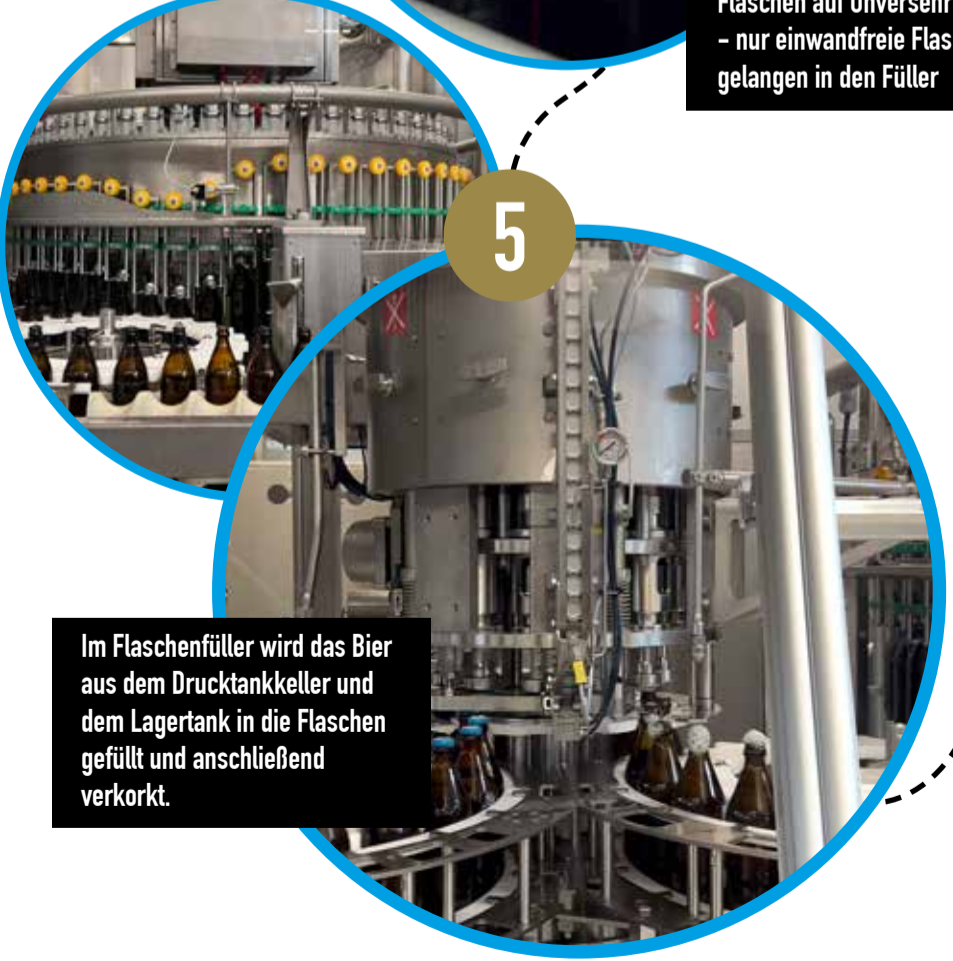
FILM ZUR ABFÜLLANLAGE



Der Einpacker stellt die abgefüllten Flaschen in die sauberen Träger ein.



7



5

Im Flaschenfüller wird das Bier aus dem Drucktankeller und dem Lagertank in die Flaschen gefüllt und anschließend verkorkt.



6

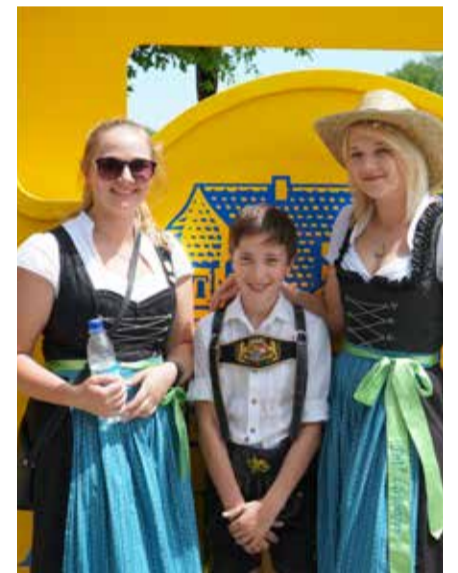
Im Etikettierer werden die Flaschen mit den Etiketten versehen und das Mindesthaltbarkeitsdatum und der Abfüllzeitpunkt minutengenau eingedruckt

Rückblick und Ausblick

Viele tausend Gäste in Maxrain 2022 - das Maibaumaufstellen, ein Highlight



Die Burschen vom BV Eichhofen beim Maibaumaufstellen 2022



FOTOAKTION VOR ORT

Das Maibaumaufstellen war im vergangenen Jahr eine der schönsten Veranstaltungen in Maxrain. Vor Ort stand unser XXL-Tragerl, in und vor dem sich die Gäste fotografieren lassen konnten. Eine kleine Auswahl dieser schönen Bilder findet Ihr hier.

◀ Links: der ehemalige Brauereidirektor Günter F. Rott mit "Frauenpower aus Inzell": Die 4 Schwestern wurden vergangenes Jahr zusammen 333 Jahre jung.



Unserainer trinkt Maxrainer

FELDKIRCHEN

Maxl rockt wieder

**11.
AUGUST**


Maxl Rockt! – so das Motto unserer bayerischen Rocknacht in Feldkirchen-Westerham, die 2019 erstmals stattfand und begeistert angenommen wurde. Am Freitag, den 11.08.2023, findet nun die 3. Ausgabe der erfolgreichen Eventreihe statt. Und Ihr dürft Euch auf ein attraktives Line Up freuen.

4 REGIONALE BANDS GEBEN SICH DIE EHRE

Am Vorabend des Feldkirchner Volksfests werden Euch erneut vier Bands einheizen. STRAWANZA - *ausschweifend, sonderbar, faszinierend*, FIREWATER SONS - *Can you feel the heat?*, BAAMBRASS - *Boarisch, aber absolut massiv* und MONOBO SON - *ReTOURkutsche gefällig?* als Headliner!

Das Zelt wird für das Konzert atmosphärisch entsprechend hergerichtet - mit großer Lichtanlage, einer langen Bar und Imbissständen für den Hunger zwischendurch.



MONOBO SON

Auf 11 bewegte Jahre kann die Band um Posaunist Manuel Winbeck zurückblicken. Viele Metamorphosen hat MONOBO SON auf diesem Weg vollzogen. Mit dem Album „SuperSonic“ ist es der Band erneut gelungen, weiter am unverwechselbaren Eigensound zu feilen. Was sie eint, ist die bedingungslose Liebe zur Livemusik und die Magie des Bühnenmoments zu zelebrieren.

INFOS & KARTENVORVERKAUF:


www.maxl-rockt.de

Das Festival wird organisiert vom TV Feldkirchen mit freundlicher Unterstützung der Schlossbrauerei Maxtrain.



Maxl RIDE MOTO FESTIVAL

where custom meets adventure

**25.
bis
27.
AUGUST**
**Erstmals
in Maxtrain**

Motorradfans aufgepasst:

Ein unvergessliches Dreitages-Erlebnis für alle Scrambler, Tourer und ADV

Erstmals findet in Maxtrain vom 25. bis 27. August das MaxlRIDE MOTO FESTIVAL statt. Auf der Schlosswiese und dem 60.000 Quadratmeter großen Gelände der Schlossbrauerei Maxtrain werden etwa vierzig Aussteller und bis zu 5.000 Besucher erwartet. Im Zentrum stehen Customizer, Scrambler, Tourer und insbesondere Adventure- und Enduro-Bikes - ein Schaulaufen für alle Zweiradfans.

Als einer der Hauptsponsoren wird YAMAHA mit dem Ténéré Spirit Camp die ganze Welt der Adventure Faszination präsentieren. Neben einer gemütlichen Camp Atmosphäre werden Unikate und Dakar

Klassiker von der Super Ténéré bis zur brandneuen Ténéré 700 präsentiert.

Auch Royal Enfield wird einen großen Treffpunkt für alle europäischen Riders Club Mitglieder schaffen, samt eigens gestyltem Campground mit allen Bike-Neuheiten.

Testfahren, Rallye Parcours und mehr...

Im Zentrum des MaxlRIDE MOTO FESTIVALS stehen abwechslungsreiche Erlebnisse mit Testfahrten aller anwesenden Hersteller, zahlreiche geführte Touren und Streckenvorschläge, einem Bike-Geschicklichkeits-Parcours,

inspirierende Vorträge erfahrener Motorrad-Weltreisender, Adventure-Filmvorführungen und interessante Workshops. Für alle Vintage-Scrambler und Enduro-Fahrer wird es einen abgesperrten Rally-Parcours zum Austoben geben.

In Kooperation mit dem Berliner Festival Reload Land, wird eine kuratierte Plattform für elektrische Motorräder präsentiert.

Ausrüster und Zubehörmarken wie Bikes Peak, Enduristan, Fuel Motorcycles, Holy Freedom, Klim, Metzeler, North of Berlin, TFX oder Ural Motorcycles werden auch nicht fehlen.

Feiern bei Rockkonzerten

Abends wird gefeiert bei Rockkonzerten mit den Bands Red Stingray aus Rosenheim, Black River Delta aus Schweden, Cold Years aus Schottland und Jimmy Cornett & The Deadmen aus Hamburg. Für das leibliche Wohl sorgen Bars, Foodtrucks und das Bräustüberl Maxtrain.

Auf einem großen Campground mit Sanitäreinrichtungen sind Zelte und Camper-Vans willkommen. Auch können Glamping-Zelte und 2er-Blockhütten angemietet werden. Aufgrund der Urlaubszeit sollten alle Plätze und Unterkünfte möglichst bald gebucht werden.

MaxlRIDE MOTO FESTIVAL

25. bis 27. August 2023

Öffnungszeiten:
Fr und Sa: 10 bis 1 Uhr
So: 10 Uhr bis 18 Uhr

Tickets ab 10 EUR

Ticketvorverkauf und Infos unter www.maxlride.com

Unserainer trinkt Maxtrainer

Charivari Fröhlichschoppen

Bräustüberl Maxlrain

mit Liveübertragung im Radio
von 11 bis 14 Uhr

Eintritt frei!

So, 18. Juni

So, 06. August

So, 24. September

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



Do
08.
JUNI

ADAC BAVARIA HISTORIC

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN



Das „Oldie-Feeling“ an Fronleichnam vor Schloss Maxlrain ist eine der größten Oldtimer-Veranstaltungen im europäischen Raum: Über 3.000 automobile Klassiker und historische Motorräder lassen über 15.000 Besucher nach Maxlrain pilgern, bevor dann die etwa 75 Teams mit ihren Schmuckstücken ab 14.30 Uhr von den Moderatoren von Antenne Bayern präsentiert werden und zur ersten Etappe der ADAC Bavaria Historic starten. Tausende jubeln Jahr für Jahr den Fahrern auf ihrer ca. 570 Kilometer langen Tour durch die oberbayerischen Voralpen und das Salzburger Land am Streckenrand zu.

Zum „Oldie-Feeling“ öffnet das Gelände ab 10 Uhr die Tore. Stündlich finden Bühnenshows für Groß und Klein statt. Es gibt zahlreiche Themenparks wie den BMW Isetta Club, den Trabant Club oder den Rolls Royce & Bentley Enthusiast Club. Auf der „Schmankerl-Meile“ oder in einem der Maxlrainer Biergärten kann man sich ganz nach Wunsch und Gusto stärken.

BESUCHERINFOS

Eintritt: € EUR (unter 14 J. frei)
10 bis 18 Uhr
Parkplätze vorhanden
www.bavaria-historic.de

12.
bis
20.
AUGUST

VOLKSFEST FELDKIRCHEN

FELDKIRCHEN-WESTERHAM



In diesem Jahr findet endlich das Feldkirchner Volksfest wieder im gewohnten Format statt, als „gmiatliche Wiesn“, mit einem umfangreichen Fest-, Sport- und Musikprogramm für Groß und Klein, Alt und Jung.

Neun Tage lang, vom 12. bis 20. August, wird den Gästen ein attraktives Programm geboten, u.a. mit dem Volksfestflohmarkt, Stoahem, Feuerwerk, Kesselfleischessen sowie dem Kinder- und Spielnachmittag sowie dem Seniorennachmittag.

Für Stimmung sorgen zahlreiche Kapellen und Bands: u.a. die Willinger

Musi, die Musikkapelle Vagen, die Bierbank Blech, die Kühlwogn Musi, die Mangfalltaler Musi, die Vonga Vierer Blos'n, die Niklasreuther Musi und die Höhenrainer Musi.

Für das leibliche Wohl sorgen die Hendlbraterei Peter Hainz, der Mandlhans und die Schlossbrauerei Maxlrain.

BESUCHERINFOS

www.volksfest-feldkirchen.de

RESERVIERUNGEN

volksfest@tv-feldkirchen.de

10.
bis
12.
AUGUST

WALDFEST OSTIN AM TEGERNSEE

OSTIN AM TEGERNSEE



Eines der bekanntesten und beliebtesten Waldfeste am Tegernsee ist zweifelsohne das Waldfest in Ostin. Veranstalter ist der Skiclub Ostin. Der Ostiner Hang ist im Winter ein kleines Ski-Eldorado mit Beschneiungsanlagen und Flutlicht. Nach dem Skispaß kehrt man in der Oedbergalm ein.

Im Sommer zieht es Jung und Alt zur Sommerrodelbahn. Auch an den Waldfesttagen ist die Sommerrodelbahn geöffnet, während „im Tal“ Grillhendl, Grillfleisch und Schweinswürstl gebraten und zu MAXLRAINER Maßen genossen werden. Geplant sind mehrere Musikgruppen

wie die Gasteiger- und Gmunder Musikanten. Zwischendurch gibt's Einlagen wie die Gmunder Goaßlschnoizer.

Am Abend geht es in den Stadl zur großen Partysause – schon mal ein Vorgeschmack auf die Wiesn.

BESUCHERINFOS

Do. 10. Aug: ab 19:00 Uhr
Fr. 11. Aug: ab 17:00 Uhr
Sa. 12. Aug: ab 15:00 Uhr

Parkplätze vorhanden
Aktuelle Infos:
www.tegernsee.com

Unserainer trinkt Maxlrainer

15.
bis
17.
SEPT

MAXLRAINER RITTERSPIELE

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN



Vom 15. bis 17. September finden die Maxlrainer Ritterspiele statt - ein Mittelalterfest für die ganze Familie. In Maxlrain präsentiert sich der große **Händler- und Handwerkermarkt** mit Spielzeugmachern, Schmiedemeistern, Wollspinnern, Glasbläsern, Waffenschmieden, Schmuckhändlern und vielem mehr. Die köstlichen Düfte der Garbrätereien, Tavernen, Suppenküchen und Räuchereien kitzeln dabei den Gaumen beim Rundgang über den Markt.

Die verschiedenen **Lager** zeigen damaliges **Sippenleben**, **Handwerk**, **Kochen** und **Fechtkämpfe**. Der absolute Höhepunkt wird das

zweimal täglich stattfindende **Große Ritterturnier zu Pferde** sein. Mit Pferd und Reiter präsentieren die Akteure spektakuläre und atemberaubende Jagd- und Spielszenen. Auf der **Marktbühne** präsentieren sich zahlreiche **Gaukler**, **Zauberer** und **Musikanten** mit ihren Shows und **Konzerten**. Am Samstag findet zusätzlich um 22 Uhr ein großes **Feuerspektakel** mit faszinierenden Feuerkunststücken und Flammenbildern statt.

BESUCHERINFOS

Programm und Eintrittspreise ab Juli auf der Veranstalterseite: www.turbaevents.de

So
08.
OKTOBER

SPEEDWAY IN OLCHING

MAXLRAINER ARENA OLCHING



In der „Maxlrainer Arena“ in Olching geht es zum Finale der Speedway-Bundesligasaison nochmal so richtig zur Sache: der Motorsportclub Olching empfängt am 8. Oktober das Team aus Brokstedt zum letzten und wahrscheinlich entscheidenden Wettkampf der Saison! Mit dabei sind für den MSC Olching der Lokalmatador und Langbahn-Weltmeister von 2018 Martin Smolinski, der superschnelle Däne Nikolai Klindt, Österreichs Nummer eins Daniel Gappmaier, Speedway-Vollprofi Valentin Grobauer, Langbahn-Weltmeister 2014 Erik Riss, der Deutsche Juniorenmeister U21 von 2022 Erik Bachhuber - um nur einige Größen

zu nennen. Los geht's um 14 Uhr – wer sich bereits am Vormittag ein Bild von den Teams machen möchte, kann bereits beim Training ab 10 Uhr dabei sein. Auch das „Goldene Band der Schlossbrauerei Maxlrain“ wird an diesem Renntag wieder vergeben.

Für Verpflegung sowie Maxlrainer Bier ist natürlich im Fahrerlager „Boxenstopp“ sowie rund um die Rennbahn gesorgt!

BESUCHERINFOS

Aktuelle Infos zum Programm und den Eintrittspreisen unter www.msco.de

08.
bis
10.
SEPT

GARTENLUST IN MAXLRAIN

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN



Im September erwartet Euch 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 sowie exotischen Pflanzen alles, was das Gartenleben noch schöner macht: Brunnen, Feuerstellen, Gartenmöbel in allen Farben und Materialien, Whirlpools für den Außenbereich sowie Keramik. Aber auch Kunstobjekte, Windspiele oder Strandkörbe können erstanden werden.

Außerdem erwarten Euch Vorträge rund um Pflanzen und Garten, Musik, Theater und Varieté, kulinarische Leckereien sowie Kinderbetreuung und Kinderunterhaltung für die kleinen Gäste.

ÖFFNUNGSZEITEN

Fr. 08. Sept: 10 bis 18 Uhr
Sa. 09. Sept: 10 bis 18 Uhr
So. 10. Sept: 10 bis 18 Uhr

EINTRITTSPREISE

Tageskarte: 8 EUR
bis 16 Jahre Eintritt frei!

Infos: www.gartenlust.eu

07.
bis
11.
OKTOBER

KRAUTHOBELN

BIERGARTEN BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN



Seit über 70 Jahren pflegt die Familie Heinritzi die Tradition des Krauthobelns. Seit 5 Jahren findet diese im Bräustüberlbiergarten statt. Die Krautköpfe werden exklusiv von Anton Wagner aus Ismaning angebaut und nach Maxlrain geliefert. Die Tradition hat Historie, denn über Jahrhunderte wurde von den Ländereien der Bischofsitz München-Freising mit dem Kraut beliefert. Bis zu 50 kg nehmen Krautfans mit nach Hause, um dieses dort frisch einzumachen. Neben den Krautköpfen werden unter anderem Gärtöpfe, Krautstampfer und Gewürze angeboten. Franz Heinritzi und die Landfrauen

aus Beyharting freuen sich auf Ihren Besuch in Maxlrain. Ausführliche Infos erhalten Sie vor Ort. Eintritt frei.

ÖFFNUNGSZEITEN

Sa. 07. Okt: 10 bis 17 Uhr
So. 08. Okt: 12 bis 17 Uhr
Mo. 09. Okt: 10 bis 17 Uhr
Di. 10. Okt: 10 bis 17 Uhr
Mi. 11. Okt: 10 bis 17 Uhr



Mehr Infos:
Bericht vom Krauthobeln
im rfo (Okt. 2021)



Maxlrainer Kultursommer 2023

Schon am 18. März startete in diesem Jahr der MAXLRAINER KULTURSOMMER. Zum Auftakt wurde in Sankt Georg in Bad Aibling die Matthäus-Passion aufgeführt.

Im Juni und Juli nimmt das diesjährige Programm dann wieder Fahrt auf: Neben den alljährlichen Klassikern wie dem Jazz-Frühshoppen, dem Handwerker- und Trachtenmarkt, dem Morgentanz, der

Schlossserenade in Vagen und dem Wirtshaussingen erwarten Euch auch in diesem Jahr wieder neue Künstler: Bayerisch-Folk von ANHEIZHOLZ in Schloss Maxhofen am 27. Mai oder dreistimmiger irischer Folk von den MORE MAIDS in Kolbermoor am 3. Juni. Klassik-Liebhaber kommen am 30. September beim Konzert der Pianistin AMANGUL KLYCHMURADOVA in Bad Aibling ganz auf ihre Kosten.

Die Operaufführung in der Reithalle

Auch die Opernbühne wird natürlich nicht fehlen. In diesem Jahr wird in der Reithalle von Schloss Maxlrain Gaetano Donizettis großartige opera buffa DON PASQUALE aufgeführt - ein Meisterstück der musikalischen Komödie. Daneben finden zwei romantische und virtuose Opernkonzerte statt.

Programm und Infos

Der Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V. dankt allen Sponsoren und Gästen und wünscht viel Freude mit den Veranstaltungen des diesjährigen Programms.

Infos und Vorverkauf:
www.kultursommer.maxlrain.de
Tel. 08061 / 90 79 - 31
kultur@maxlrain.de



<p>sa 27. MAI</p> <p>Anheizholz Schloss Maxhofen 19.00 Uhr</p>	<p>sa 03. JUNI</p> <p>More Maids Kolbermoor 20.00 Uhr</p>	<p>so 11. JUNI</p> <p>Jazz-Frühshoppen: The Corasonidos 11.00 Uhr</p>	<p>01./02. JULI</p> <p>Handwerker- und Trachtenmarkt jew. 10.00 bis 18.00 Uhr</p>	<p>so 02. JULI</p> <p>Morgentanz im Bräustüberl 06.00 Uhr</p>
<p>„Anheizholz“ stammt vom höchsten Voralpenpunkt Bayerns, Schnaitsee und blickt auf die Welt herab. In ihrem neuen Programm „Schall und Rauch“ präsentieren die beiden Musiker*innen ihre Lebensweisheiten aus dieser einmaligen Perspektive in ihren Liedern, im selbst entwickelten Bayerisch-Folk Stil. Der mitreißende Gesang von Thomas Beer erzählt von Alltäglichem und Tiefgründigem, von Melancholischem und Ironischem aus Bayern und der Welt. Begleitet wird er dabei von seiner eigenen Gitarre und Christine Schreier, die nicht nur mit wahnwitzigen Blockflötensolos und zauberhaftem Tastenglockenspiel glänzt, sondern auch als Orchester, Chor und Schlagwerk in Personalunion fungiert.</p>	<p>Keiner, der die „More Maids“ live erlebt hat, kann sich ihrem Charme entziehen. Drei Frauen, drei Haarfarben, drei Typen – eine Musik! Das Markenzeichen der Band ist der dreistimmige Gesang, im Mittelpunkt steht die samtige Stimme Barbara Coerdt. Die Songs sind teils typisch irisch, teils haben sie Acoustic-Pop Einflüsse, sind aber durchweg in der irischen Tradition des „Storytelling“ verwurzelt. Die More Maids überzeugen jedoch nicht nur vokal, sie spielen auch ihre typischen Instrumente meisterhaft und lassen zwischen den Liedern immer wieder mit flotten Tanzstücken die Funken fliegen. Ausstrahlung, Charisma und Humor. Ein Konzertabend mit Wohlfühlgarantie.</p>	<p>Der Jazzfrühshoppen im Innenhof des Landgasthof Stahuber in Thal erfreut sich seit vielen Jahren großer Beliebtheit: sommerliches Flair, bayerische Kulinarik und mitreißende Musik - in diesem Jahr mit dem jungen Jazz-Trio „The Corasonidos“.</p> <p>Bereits seit Schulzeiten am Gymnasium Bruckmühl stehen die beiden Sänger*innen und Multiinstrumentalist*innen Maja Strobelt und Michel Berger als Duo auf der Bühne. Unterstützt werden sie von dem Schlagzeuger und Bigbandleader Korbinian Bauer mit dem sie in der Salsaband der Musikhochschule München ihre gemeinsame Liebe zu Jazzmusik lateinamerikanischen und afrokubanischen Ursprungs entdeckt haben.</p>	<p>Beim Handwerker- und Trachtenmarkt in Maxlrain präsentieren sich auch heuer wieder über 70 Aussteller und Handwerker den an Brauchtum und Tracht interessierten Besuchern. Hier findet Ihr alles, was zur Tracht gehört und selten gewordene Handwerkskunst wie z.B. den Messermacher, den Rechenmacher, Edelweißschnitzer, Kammacher usw..</p> <p>Den kleinen Marktbesuchern wird das Handwerk näher gebracht. Nicht Basteln – Handwerken ist das Thema. Und eine Modenschau der ganz besonderen Art wird ebenfalls stattfinden! Zudem gibt es Kaffee und Kuchen, Dampfnudeln, Thüringer Bratwürste und natürlich Maxlrainer Bier. www.markt-und-aktion.de</p>	<p>Das Morgentanz ist bei den Volkstanzfreunden längst zu einer Institution geworden. So wird der Wirtsgarten des Bräustüberls nur für das Morgentanz zu einem Tanzboden unter freiem Himmel. Um sechs Uhr früh setzen die Musikanten der Aichacher Bauernmusi zum Begrüßungsstück an, dann folgt der Auftanz. Bis zur Frühshoppenzeit spielt die Musi zünftig Walzer, Polkas, Boarische und die überlieferten Chiemgauer Tänze auf. Die Bräustüberl-Küche bietet schon in aller Früh Kaffee, frische Brezen, Weißwürste und Wiener an. Man kann sich auch etwas zum Essen mitbringen, aber die Getränke sind ausschließlich vom Bräustüberl zu beziehen. Die Veranstaltung findet nur bei trockenem Wetter statt.</p>
<p>Eintritt: 18 € / 8 € Schüler Schloss Maxhofen, Wertacher Str. 10 83052 Bruckmühl</p>	<p>Eintritt : 19 € Mareissaal 83059 Kolbermoor</p>	<p>Eintritt: 8 € (nur Tageskasse) Landgasthof Stahuber, Thal 3 83620 Feldkirchen b.W.</p>	<p>Eintritt frei vor der Schlossbrauerei Maxlrain Aiblinger Str. 1, 83104 Maxlrain</p>	<p>Eintritt: 10 € (nur Tageskasse) Biergarten Bräustüberl Maxlrain Stachöder Weg 2, 83104 Maxlrain</p>
<p>JUNI/JULI</p> <p>Oper Don Pasquale und Konzertabende</p>	<p>Sa 30. SEPT</p> <p>Klavierkonzert Amangul Klychmuradova 19.30 Uhr</p>	<p>Di 17. OKT</p> <p>Wirtshaussingen am Kirtadienstag 20:00 Uhr</p>	<p>Fr 03. NOV</p> <p>Volksmusikabend mit Siegi Götze 20:00 Uhr</p>	<p>Mi 22. NOV</p> <p>Hänsel und Gretel - für Klein und Groß - 15:00 Uhr</p>
<p>„Don Pasquale“ (Gaetano Donizetti) Älterer, reicher, aber geiziger Adeliger sucht junge hübsche Frau zwecks Heiratsabsichten. Komik und Turbulenzen garantiert!</p> <p>So 09.07.2023 um 18:00 Uhr Mi 12.07.2023 um 19:30 Uhr Fr 14.07.2023 um 19:30 Uhr Sa 15.07.2023 um 19:30 Uhr</p> <p>„Figaro, Figaro, Figaro...“ Heiteres von Mozart und Rossini Sonntag, 25.06.2023 um 18:00 Uhr</p> <p>„Sommerromanze“ Mittwoch, 05.07.2023 um 19:30 Uhr</p> <p>Karten: www.oper-maxlrain.de T: 08062-8070934</p>	<p>Die Pianistin Amangul Klychmuradova stammt aus Ashgabat in Turkmenistan und lebt heute in Kolbermoor. Die Künstlerin ist Preisträgerin mehrerer Wettbewerbe. Als Solistin, Kammermusik-Partnerin und Klavierbegleiterin gab Amangul Klychmuradova bereits zahlreiche Konzerte in Turkmenistan, Deutschland, Frankreich, USA und Russland. Als Klavierpädagogin unterrichtet sie an der Musikschule Rosenheim, darüber hinaus war sie von 2015 - 2021 Korrepetitorin der Oper Schloss Maxlrain.</p> <p>Programm: Johannes Brahms: Intermezzi und Klavierstücke / Clara Schumann: Nocturne und Romanze / Sergei Slonimski: In memory of Brahms u.a.</p>	<p>Das Wirtshaussingen in Mietraching am Kirtadienstag findet nun schon seit einigen Jahren statt. Der Saal ist voll mit Besuchern, die gern lustige Lieder mitsingen und es sich bei Essen und Trinken gut gehen lassen. Die „Frühshoppenmusi“ begleitet den Gesang und spielt mit Trompete und Flügelhorn beliebte überlieferte Schottische, Landler, Polkas, Rheinland und Walzer – aber auch den „Bienenhaus-Galopp“, das „Rehragout“, den „Jäger aus Kurpfalz“, den „Bären-Walzer“ und andere mit Text zum Mitsingen überlieferte bekannte Weisen.</p> <p>Der Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V. und Ernst Schusser freuen sich auf viele Gäste zum „Geselligen Wirtshaussingen“.</p>	<p>Zu altbairischer und alpenländischer Volks- und Festmusik lädt der Kulturförderverein Mangfalltal e.V. in den Saal des Gasthauses Weingast in Kematen ein.</p> <p>Es singen und musizieren: Oimbliah Dreisang Adlgasser Sänger Hirschberg Zithermusi Agatharieder Tanzlmusi</p> <p>Frisch auf die Jagd hinaus Zu den Liedern und Stücken erzählt Siegi Götze Geschichten und lustige Begebenheiten.</p>	<p>Wer kennt sie nicht, die Geschichte von Hänsel und Gretel, die sich im Wald verirren und dort auf das Lebkuchenhaus der wunderlichen Knusperhexe stoßen. Das für seine liebevollen und detailreichen Inszenierungen bekannte Forstinninger Solisten-Ensemble, unter Leitung von Karin Wick, lädt zu einem großen Querschnitt der romantischen Oper „Hänsel und Gretel“ von Engelbert Humperdinck ein - das prachtvolle Bühnenbild, die liebevoll gestalteten Requisiten und die wundervolle Musik werden Kinder und Eltern gleichermaßen begeistern und verzaubern...und natürlich werden den Zuschauern auch Sandmännchen und Taumännchen begegnen.</p> <p>Dauer: ca. 75 Minuten</p>
<p>Eintritt: ab 25 € Reithalle Schloss Maxlrain 83104 Tuntenhausen-Maxlrain</p>	<p>Eintritt 15 € Konzertsaal Novalishaus Ghersburgstr. 19 83043 Bad Aibling</p>	<p>Eintritt frei Gasthaus Kriechbaumer, Ebersberger Str. 72 83043 Bad Aibling-Mietraching</p>	<p>Eintritt 18 € Gasthaus Weingast, Kematen 83075 Bad Feilnbach</p>	<p>Eintritt: 9/11 € Kulturmühle Bruckmühl Bahnhofstraße 10 83052 Bruckmühl</p>

Unserainer trinkt Maxlrainer

Drohendes Brauereisterben

Eine besorgniserregende Entwicklung auf dem Biermarkt



In den letzten Monaten ging das Gespenst eines großen Brauereisterbens in Deutschland durch die Presse. Der Branchenverband befürchtet eine tiefere Trendumkehr mit vielen Betriebsaufgaben. Doch wie ist das zu bewerten und was sind vor allem die Gründe dafür?

DER GRÜNDERBOOM IM BRAUWESEN IST VORBEI

Brauereisterben in Deutschland - das ist kein neues Thema. Gerade in den 1980er und 1990er Jahren führte die Konzernbildung im Brauwesen zunehmend dazu, dass kleine Braustätten nicht mehr konkurrenzfähig waren und aufgeben mussten, während die bekannten "Fernseh-Biere" über eine aggressive Werbe- und Preisstrategie immer größere Marktanteile gewannen. Eine Trendumkehr setzte ab 2005 ein: Mit dem Aufkommen von "Craft Beer" schossen Mikro-Brauereien mit einem Ausstoß bis lediglich 1.000 hl aus dem Boden. Von 508 auf 901 erhöhte sich deren Zahl zwischen 2005 und 2020. Jüngste Erhebungen des Statistischen Bundesamtes zeigen jedoch, dass der Neugründer-Boom erstmal gestoppt ist - und die Zahl der Betriebsaufgaben deutlich ansteigt.

Während es 2019 noch 1552 Brauereien in Deutschland gab, ging die Zahl bis 2022 auf 1507 zurück. Das ist noch nicht dramatisch, aber der Deutsche Brauer-Bund (DBB) rechnet damit, dass dies erst der Anfang einer Konsolidierungswelle ist, die gerade mittelgroße Bierhersteller treffen könnte.

VON DER CORONA-KRISE IN DIE ENERGIE- UND LIEFERENGPASS-KRISE

Die Corona-Krise war der erste Schock für die Braubranche, wobei hier vor allem diejenigen Brauereien betroffen waren, die einen Schwerpunkt auf Fassbier hatten und durch den Lockdown in der Gastronomie kein Bier mehr absetzen konnten. Da der Bierkonsum zuhause aber anstieg, konnte das von den meisten Brauereien noch gut aufgefangen werden. Deutlich schwerwiegender als der Lockdown selbst waren jedoch die massiven Kostensteigerungen bei Rohstoffen und Verbrauchsmitteln, bedingt durch die rigide chinesische Corona-Politik, welche eingespielte Handelsströme und damit natürlich völlig aus dem Lot gebrachte hatte. Nichts war mehr normal und selbstverständlich. Improvisation und Kreativität waren plötzlich gefragt.

KOSTENEXPLOSION ZWINGT ZU BIERPREIS-ERHÖHUNGEN

Der Krieg in der Ukraine war schließlich der entscheidende Faktor, der die Kostensituation in den Brauereien aus den Angeln hob: Da die Bierproduktion energieaufwändig ist, bedeuteten die drastisch gestiegenen Strom-, Gas- und Ölkosten eine massive Belastung. Hinzu kamen Lieferengpässe, z.B. bei Glasflaschen oder Kohlensäure, die größtenteils aus der Ukraine importiert wurden. „Die Kosten sind historisch hoch“, meldet der Deutsche Brauer-Bund und listet mit Verweis auf eine Mitgliederbefragung vom Jahresende 2022 auf, wie stark sich Energie, Rohstoffe und Verpackungsmaterialien verteuert haben: Hopfen zum Beispiel um 35 Prozent, Malz um 90 Prozent, Glas um 70 Prozent, Kronkorken um 120 Prozent, Bierkisten um 40 Prozent, Fässer um 90 Prozent, Etiketten um 30 Prozent, Lkw-Frachten um 20 Prozent.

Natürlich wurden in der Vergangenheit auch regelmäßig die Bierpreise angehoben, doch immer mit Augenmaß. Und auch im Vergleich zu anderen Lebensmitteln wie beispielsweise Brot waren diese eher gering.

Lange vermieden Brauereien, die angespannte Situation mit Preiserhöhungen für den Verbraucher noch zu verstärken, doch seit Anfang 2023 kündigte eine Brauerei nach der anderen Bierpreisanpassungen an.

7,50 € FÜR EIN KNEIPENBIER?

Wo soll der Bierpreis hinführen? Die Antwort ist schwierig, denn es hängt davon ab, ob die Preissteigerungen in absehbarer Zeit wieder zurückgehen oder bleiben - oder sogar noch weiter ansteigen. Für Aufsehen sorgte der stellvertretende Vorsitzende des Brauereiverbands Berlin-Brandenburg, Stefan Fritsche gegenüber der BILD, als er im Januar in einem Interview sagte: „Wenn Brauereien und Gastronomen ihre Mehrkosten voll an den Verbraucher weitergeben, sind wir Ende dieses Jahres bei 7,50 Euro für den halben Liter Bier.“

Hoffen wir, dass es nicht soweit kommt. Auf dem Oktoberfest wird es allerdings laut Wiesn-Chef Baumgärtner in diesem Jahr kaum möglich sein, einen Preis unter 14 Euro pro Maß zu halten. 2022 kostete die Maß noch zwischen 12,60 Euro und 13,80 Euro.

PREISDUMPING TROTZ INFLATION

Es ist eine für den Konsumenten absurde Konstellation festzustellen: Während in der Gastronomie die Bierpreise deutlich erhöht wurden, sind in Getränkemarkten teilweise Dumpingpreise für Trägerware zu finden. Einige Konzernbrauereien gehen mit aggressiver Preispolitik in den Markt. Es geht dabei im Moment nicht um Gewinnmaximierung, sondern um das Gewinnen von Marktanteilen und einen Verdrängungswettbewerb. Dass dies auf Kosten des gesamten Biermarktes und unserer Brauereikultur erfolgt, scheint irrelevant zu sein.

FAZIT

Es ist nicht abzusehen, wie sich der Biermarkt in nächster Zeit entwickelt. Die Wahrscheinlichkeit einer größeren Marktberreinigung ist jedoch sehr hoch. Aber es wird an Euch als Konsumenten liegen, ob die Preiskampfstrategie der Großen den erwünschten Erfolg hat oder nicht. Für Konsumenten wie für Brauereien heißt es, nach vorne zu schauen.

Quellen: Statistisches Bundesamt, Brauer-Bund, GetränkeNews!, Stern

Das Maxlrainer Vertriebsteam für den Handel

Der Handel im Wandel

Getränkemärkte, Supermärkte, Tankstellen und Heimdienste



Von rechts nach links:
Christian Schuhbeck, Sonja Demmel,
Johann Wallner, Alexander Eisenkolb,
Alexander Öttl und Bernadette Daxenberger

Der Getränkehandel hat sich in den letzten drei Jahrzehnten grundlegend gewandelt, einhergehend mit einem Wandel im Verbraucherverhalten. Johann Wallner, Verkaufsleiter Handel, hat dies hautnah miterlebt: Seit 29 Jahren ist er in Maxlrain für den Groß- und Einzelhandel zuständig.



Johann Wallner, Verkaufsleiter Handel

29 Jahre Betriebszugehörigkeit

Als Johann Wallner am 1. März 1994 als erster Maxlrainer Verkäufer für den Handel anging, tickten die Uhren noch ganz anders. Damals war die Schlossbrauerei eine private "Haustürbrauerei" mit einem Kern-Absatzgebiet von etwa 20 km Umkreis, die neben Wirtschaften ausschließlich privat geführte Getränkemärkte belieferte. Etwa 70 "Märkte" um-

fasste der persönlich betreute Kundenstamm. Diese Getränkemärkte waren teilweise in Hinterhöfen oder in Kellern untergebracht. *"Es war oft eng und dunkel und die Inhaber standen sowohl dem Endkunden als auch den Brauereien als direkte Ansprechpartner gegenüber,"* erinnert sich Johann Wallner. *"Heute ist das meist anders, denn die Entscheidungen werden nur noch selten vor Ort getroffen. Und auch die Art der Zusammenarbeit und die Kommunikation haben sich mit der Zeit verändert."*

Neue Strukturen im Handel

Seit Ende der 1990er Jahre änderte sich die Struktur der Getränkemärkte grundlegend: Immer mehr Getränkemärkten entstanden, während die privat geführten Märkte immer weniger wurden. Hinzu kamen die Getränkeshops – mit und ohne eigenen Getränkemärkten, die den Handel direkt mit einem großen Sortiment beliefern. Unabhängige Getränkemärkte wie früher gibt es nur noch sehr wenige. Viele davon schließen sich heute sogenannten Vermarktungsgesellschaften an, die für die privaten Märkte auch das Marketing übernehmen. Und schließlich haben natürlich

auch die großen Supermarktketten sowie Tankstellen mit ihrer Getränkeabteilung oder eigenen Getränkemärkten eine immer größere Bedeutung erlangt.

"Auch unsere Endkunden haben sich verändert."

Heute wird deutlich weniger Bier konsumiert als noch vor 30 Jahren. Waren es 1990 laut Statistischem Bundesamt noch 142,7 Liter pro Kopf, lag die Zahl 2020 bei nur noch 94,6 Litern. Die Haushaltsstruktur zählt immer mehr Single-Haushalte und Trends bestimmen den Markt. Auch das Verhalten der Konsumenten hat sich massiv verändert: Kleine Flaschen (0,33l), kleine Gebinde (6-Packs), neue Trinkgewohnheiten (leichte und alkoholfreie Biere) und mehr Experimentierfreudigkeit (Sortenvielfalt) gewinnen mehr und mehr an Bedeutung. *"Für uns ist es entscheidend auf die Wünsche der Verbraucher einzugehen und wir können uns auch gewissen Trends nicht verschließen. Aber wir sind uns dabei immer treu geblieben und haben immer auf unsere Produktqualität und klassische Sorten gesetzt. Stehenbleiben dürfen wir aber nicht,"* sagt Johann Wallner.

"Kreativität, Kontakte und die Präsentation im Getränkemarkt sind heute entscheidend."

Heute ähneln Getränkemärkte zunehmend modernen Supermärkten. Das Einkaufserlebnis wird großgeschrieben und auch die Auswahl ist teilweise gigantisch. Während früher auf die Präsentation der Ware kaum Wert gelegt wurde, ist diese heute ganz entscheidend. So überlegt sich das Maxlrainer Vertriebsteam Jahr für Jahr attraktive Zugabeaktionen und verwendet viel Zeit und Mühe auf die Außendarstellung im Markt. *"Mit aufwändigen Aufbauten und Sonderplatzierungen unterstützen wir den Wunsch der Konsumenten ein Einkaufserlebnis zu bieten. Es macht viel Arbeit, macht aber auch Freude, wenn wir unsere Produkte hochwertig präsentiert sehen,"* sagt Johann Wallner.

Der Handel - weiterhin im Wandel

Durch Amazon & Co., und dem "Booster" Corona geschuldet, werden heute Heimdienste immer populärer. Diese gab es zwar schon früher, doch der klassische Heimdienst erfährt

gerade eine beachtliche Renaissance. Lieferzeiten für Getränke im Stadtgebiet von unter 2 Stunden sind mittlerweile keine Seltenheit. Und der Markt wächst. So gilt es, die Veränderungen des Marktes ständig zu beobachten und zu entscheiden, welche Entwicklung man mitmacht und welche vielleicht bewusst nicht. *"Es bleibt spannend, aber wir haben ein tolles, kreatives Vertriebsteam und arbeiten daran, immer am Puls der Zeit zu sein,"* sagt Johann Wallner.

Das Maxlrainer Vertriebsteam

Johann Wallner war bis 2006 der einzige Außendienstmitarbeiter. Dann folgte Anton Hoiß, der bis 2011 einen Teil der Handelskunden übernahm. 2011 kam Alexander Eisenkolb, heute zuständig für den Großraum Rosenheim und München. Mit der Einführung des MAXL war der Vertrieb nicht mehr zu stemmen und die nationale Nachfrage kam hinzu. Seit 2018 ist Christian Schuhbeck für den deutschlandweiten Handel (exklusive Bayern) zuständig. 2019 folgte Alexander Öttl, zuständig für die Heimatregion. Im Innendienst unterstützen Sonja Demmel und Bernadette Daxenberger das starke Handelsteam.

Unserainer trinkt Maxlrainer



Einfach – praktisch – sicher! Der neue Zwicklverschluss



Für alle Fans von unserem naturtrüben ZWICKL MAX: Natürlich gehört der lässige Aufreißverschluss so zum ZWICKL MAX wie der süffige Inhalt selbst. Doch nachdem sich der ein oder andere beim Öffnen schwergetan hat, haben wir für einen neuen Verschluss gesorgt:

einfach, praktisch und sicher
... auch bei langen Fingernägeln 😊

Ab sofort findet Ihr den ZWICKL MAX mit neuem "Pull-off" bei Eurem Getränkemarkt.

Genießt unseren naturtrüben Zwickl Max, eine unserer urigsten Bierspezialitäten.



Unserainer trinkt Maxtrainer

Die MAXL Sonnenbrille: ab 8. Mai zu jedem Tragerl MAXL GRATIS



Für diesen Sommer haben wir uns für alle MAXL-Fans etwas ganz Besonderes ausgedacht: die lässige MAXL-Sonnenbrille!

Fragt in Eurem Getränkemarkt danach - ab dem 08. Mai wird unsere Sonnenbrille an alle teilnehmenden Getränkemärkte ausgeliefert. Wartet nicht zu lange - die Nachfrage wird sehr groß sein.

Die Sonnenbrille ist hochwertig in einer Schachtel verpackt.

Unser Vertriebsteam wünscht Euch viel Spaß mit der MAXL-Sonnenbrille!



Unserer trinkt Maxtrainer

Fotoaktion im Juni! Macht mit!

Ob am See, in der Arbeit, im Biergarten oder in der Ferne im Urlaub: Schickt uns Eure Fotos oder einen Kurzfilm mit der MAXL-Sonnenbrille!

**Im Juni gibt es jede Woche
5 Tragerl MAXL zu gewinnen.**

Postet Fotos oder Filme mit Eurem MAXL-Sommermoment, verlinkt unseren Facebook- oder Instagram-Account mit dem Hashtag **#MaxlSommer** in der Caption! Alle gelungenen Beiträge werden wir täglich reposten!* Die 5 kreativsten Ideen gewinnen einen Träger Maxl!

Ihr habt keinen Social Media Account? Dann sendet uns Eure Fotos oder Filme per E-Mail mit dem Betreff "Maxlsommer" an: gewinnen@maxlrain.de Wir posten dann auch hier die besten Fotos und Ihr seid bei der Verlosung dabei!



*Mit dem Verwenden des Hashtags #maxl-sommer in der Caption zu Eurem Bild oder durch Zusendung Eures Fotos per E-Mail erklärt Ihr Euch damit einverstanden, dass wir das entsprechende Bild auf unserer Facebook- und Instagram-Seite veröffentlichen dürfen.

ab 03.07.2023

Strohhut- Zugabe

Zu jedem Tragerl HELLES,
LEO WEISSE und SCHLOSS GOLD

Und noch eine Zugabeaktion erwartet Euch im Sommer: Ab dem 03. Juli gibt es in allen an der Aktion teilnehmenden Getränkemarkten zu jedem Tragerl MAXLRAINER HELLES, LEO WEISSE oder SCHLOSS GOLD einen Maxlrainer Strohhut! Fragt danach!



Nur solange
der Vorrat reicht!

Unserainer trinkt Maxlrainer

Wandern und Einkehren südlich von Maxlrain

Almen statt Palmen

Ausflugstipps: Huberspitze, Sillberghaus und Frasdorfer Hütte



Es ist Wochenende oder Urlaub und Ihr wollt wandern gehen – ohne bei der Hütteneinkehr auf ein kühles MAXLRAINER zu verzichten? Dann haben wir für Euch 3 tolle Tipps parat – für einen Tagesausflug wie auch mit Übernachtungsmöglichkeit in unserer herrlichen Natur.

1 SILLBERGHAUS - BAYRISCHZELL -

Aus Bayrischzell kommend Richtung Landl findet sich nach ca. 3 km der Parkplatz Sillberghaus an der Tiroler Straße. Von dort sind es nur 30 bis 40 Minuten Fußmarsch zum

einzigartig gelegenen ALMBAD SILLBERGHAUS. Das etwas abgelegene Almgebiet am Südhang des Ursprungtales faszinierte schon in den 1930er Jahren Wanderer, Urlauber und Lebenskünstler.

Für Wanderer und Mountain-Biker sowie Schlittenfahrer und Schneeschuhgeher im Winter ist das SILLBERGHAUS von Freitag bis Sonntag und an Feiertagen geöffnet. In den gemütlichen Stubn und auf der Panorama-Terrasse gibt es regionale Speisen und deftige Brotzeiten, größtenteils in Bio-Qualität. Das SILLBERGHAUS wird gerne von Gruppen exklusiv gebucht, Ihr könnt aber jederzeit auch als Paar oder Familie

ein Zimmer anfragen. Es gibt Pauschalen mit Mehrgangmenü am Abend und reichhaltigem Frühstück am Morgen. Der große Natur-Panorama-Außenpool steht den Übernachtungsgästen zur Verfügung.

Infos zu Aktionstagen wie dem "Schmarrnsonntag", dem "Jodelkurs" oder "Yoga am Berg" findet Ihr auf der Website.

Almbad Sillberghaus
Tiroler Str. 70
83735 Bayrischzell
Telefon: 08023 533
www.almbad.de/sillberghaus

2 HUBERSPITZ - MIESBACH/HAUSHAM -

Von Miesbach / Hausham kommend Richtung Tegernsee findet sich an der Gindelmalmstraße in Hausham der Tal-Parkplatz vom ALMBAD HUBERSPITZ. Von dort sind es nur 35 bis 40 Minuten zu Fuß

zu dieser einzigartig gelegenen Hütte, mit sagenhaftem Blick auf den Schliersee und die dahinter liegende Bergkulisse. Das Haus wurde in den 1930er Jahren von einem Münchner Keks-Fabrikanten als Sommerfrische für die Mitarbeiter gebaut und hat bis heute nichts von seinem Charme verloren. Bewirtschaftet wird die Hütte



Unserainer trinkt Maxlrainer

wie auch das SILLBERGHAUS von Peter Kirchberger und seinem Team. Das Hüttenkonzept und die Küche verfolgen den gleichen Qualitätsanspruch bei Speisen, Zimmern und dem entschleunigenden Rahmenprogramm für die Gäste.

30 Betten bietet das Haus – darunter Doppel- und Mehrbettzimmer. Die gemütliche Stubn und die Panorama-Terrasse sind einzigartig. Wer hier nächtigen möchte, sollte unbedingt zeitig reservieren. Tagesgäste sind von Freitag bis Sonntag herzlich willkommen – und sei es "nur" auf das ein oder andere MAXLRAINER. Übrigens, von hier aus kann man auch noch weiter wandern – zur Neureuth oder zur Gindelalm.



2

ALMBAD HUBERSPITZ
 Huberspitz 1
 83734 Hausham
 Telefon: 08026 9296760
www.almbad.de/huberspitz



2



2



2

Fotos: Denise Stock



3



3

3 STUBN IN DER FRASDORFER HÜTTE - FRASDORF -

Auf einem Hochplateau in den Chiemgauer Alpen, 950 Meter über dem Meeresspiegel, steht die FRASDORFER HÜTTE. Diese kann ab Frasdorf, ausgehend vom Parkplatz Lederstube über eine Forststraße entspannt in ca. 50 Minuten erwandert oder auch mit dem Fahrrad erreicht werden. Für geübte Wanderer bietet sich die Tour ab Aschau vom Parkplatz der Festhalle Hohenaschau über die Hofalm an. Etwas länger dafür moderater ist der Weg über den Ortsteil Hammerbach mit ca. 70 Minuten Gehzeit. In der Stubn und auf der Terrasse werden Euch modern interpretierte Gerichte aus

dem Alpenland serviert. Sehr zu empfehlen ist das Menü, gestaltet von Chefkoch Max Müller und seinem Team. Die Produkte stammen vorwiegend von befreundeten Erzeugern aus der eigenen Land- und Forstwirtschaft und folgen dem Rhythmus der Natur. Geöffnet ist die STUBN IN DER FRASDORFER HÜTTE von Donnerstag bis Sonntag. An diesen Tagen kann man mittags wie abends einen Tisch reservieren - sei es à la Carte oder Menü nach Empfehlung des Küchenchefs. Am Abend wird bis 20:30 Uhr gekocht. Wer für seine Reservierung am Abend nicht in Wanderlaune ist, kann ab dem Parkplatz Lederstube einen Shuttle bestellen.

Nach aufwändigen Sanierungsarbeiten kann man in der FRAS-

DORFER HÜTTE auch gepflegt übernachten: 9 neue Doppelzimmer sowie ein Drei- und ein Vierbett-Zimmer stehen zur Verfügung: urig-modern und gemütlich eingerichtet. Reservierungen könnt Ihr bequem online vornehmen.

Stubn in der Frasdorfer Hütte
 Am Zellboden
 83112 Frasdorf
www.stubn.co



3



3

Kreativer Heller Weißbierbock

Brauprojekt unserer Jungbrauer und Auszubildenden: ein Heller Weißbierbock

Der Ehrgeiz, die Neugier und die Leidenschaft für's Brauen machen unsere jungen Brauer aus. Und so kam die Idee auf, gemeinschaftlich ein neues Maxrainer Bier zu entwickeln und zu brauen - ein Bier, das es in Maxrain noch nicht gibt und zur Brauerei passt. Die Brauer und Auszubildenden steckten die Köpfe zusammen und entschieden sich für einen Hellen Weißbierbock. Für dieses Experiment entwickelten sie eine eigene Rezeptur, experimentierten mit Hopfen und Malz und brauten schließlich im letzten Sommer gemeinsam einen kleinen 50-Liter Sud, der dann in der Brauerei gemeinschaftlich verkostet wurde. Das geschmackliche Ergebnis war so hervorragend, so dass sich Sepp Kronast ent-

schloss, auf 20 Hektoliter aufzustocken. So kontaktierte er Markus Hoppe, der in Maxrain Brauer gelernt hatte und heute in Waakirchen seine eigene kleine Brauerei führt. Hier waren die Bedingungen für dieses Projekt ideal. Zusammen mit weiteren Jungbauern von Markus Hoppe investierten die 10 Maxrainer Burschen viele Stunden ihrer Freizeit für den neuen Hellen Weißbierbock. Die Mühe lohnte sich, denn heraus kam ein absolutes Spitzenbier. Und so sind wir am überlegen, wieder ein Maxrainer Jahrgangsbier aufzulegen...

Wir halten Euch auf jeden Fall dazu auf dem Laufenden.

von links: Martin Breu, Mathias Waldleitner, Benedikt Nitsch, Raphael Nowak, Simon Voelske



So sieht der Helle Weißbierbock aus.



Das ganze Team nach getaner Arbeit im Brauhaus in Waakirchen



Unsere Neuzugänge im Brauerteam

Maxrainer hat seit Jahren eine Ausbildungskultur, denn wir wissen, dass wir nur mit hochmotiviertem Brauernachwuchs, der sich zu 100% mit unserer Qualitätsphilosophie und unseren Produkten identifiziert, unsere Produktqualität sichern und weiterentwickeln können.

Ein wichtiger Neuzugang im letzten Jahr war *Christian Gelter* als 3. Braumeister. Dieser hielt gemeinsam mit dem 2. Braumeister *Josef Grasser* unserem Braumeister *Josef Kronast* während der Bauphase unserer Flaschenabfüllung den Rücken frei.

Im letzten August stieß *Benedikt Nitsch* als Auszubildender zu unserem Brauerteam dazu und fühlt sich in Maxrain pudelwohl.

Ab 1. September 2023 folgen mit *Johannes Schönharting* und *Josef Stocker* zwei neue Azubis. Wir freuen uns schon und wünschen den beiden einen guten Einstieg in Maxrain.



Benedikt Nitsch
Ausbildung zum Brauer seit September 2022



Christian Gelter
3. Braumeister und seit August 2022 in Maxrain

Betriebsausflug ins BUFET

Maxrainer "Tankbier" - das gibt es nur hier in München

Spontane Ideen sind bekanntlich die Besten: So auch bei der Idee, einen Betriebsausflug ins BUFET in München zu machen. Der Hintergrund: Im BUFET gibt es Maxrainer "Tankbier", bisher eine Einmaligkeit. So wird einmal wöchentlich ein 2000 Liter-Tank mit dem Anhänger auf die Reise nach München geschickt und im Bufet frisch angezapft. Bis auf die Außendienstmitarbeiter hatte das Maxrainer Brauereiteam die Tanks noch nie gesehen und das Maxrainer Helle, das "Greane", auch noch nicht in dieser Form probiert. So wurde beim Busunternehmen Riedl ein Bus angemietet und pünktlich um 12:05 Uhr, nach der Arbeit, machten sich 36 Maxrainer Mitarbeiter und Subunternehmer auf den

Weg nach "Minga". Dort angekommen erklärte der Wirt, Filip Cerný, das Zapfprinzip und bewirtete die Gäste aus Maxrain mit seinen Wurstspezialitäten und reichlich Hellem aus dem Tank.

Gegen 17 Uhr ging es wieder fröhlich zurück nach Maxrain. Allerdings entschied man sich, dass man jetzt den Abend noch nicht beenden könne... und spontan wurde noch das Maxrainer Bräustüberl aufgesucht, um den gelungenen Ausflug gebührend ausklingen zu lassen.



Peter Prinz von Lobkowicz (re oben) mit seinem Brauereiteam.

Unsere Fan-Laderl



#1 SPREAD SHOP

In unserem Spreadshop Shirts & Co. bieten wir Ihnen Shirts, Sweater, Caps und vieles mehr. Das Tolle: Neben vielen Farbkombinationen können Sie hier auch Ihre Größen festlegen. Jedes Shirt wird individuell gefertigt. Und Sie haben 30 Tage Rückgaberecht.



shop.spreadshirt.de/maxrainer

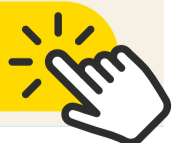


#2 MAXRAINER LADERL

Schauen Sie vorbei in unserem Maxrainer Laderl. Hier finden Sie eine große Auswahl an Gläsern, Krügen und Accessoires für Zuhause. Vielleicht finden Sie ja ein tolles Geschenk? Schauen Sie vorbei!



maxrainer-laderl.de



Unserainer trinkt Maxrainer

Maxrainer Foto-Aktion

Vielen Dank allen Maxrainer-Fans für Eure tollen Bilder! Für jedes in der MAXLRAINER ZEITUNG veröffentlichte Foto schicken wir Euch einen Karton (18 Flaschen) mit MAXLRAINER Bier nach Wunsch frei Haus.

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



Die Musiker von MONOBO SON sind einfach Profis - und wissen was guat is.



Der Julius aus Grafing hat's einfach drauf - ein grandioser Pistenauftritt!



Die richtige Abkühlung auf dem SUP - ein sauberer Auftritt von Marc



Der TSV Hohenthann feiert schon seit Jahren nach seinen Spielen mit Maxroana - oder tröstet sich auch mal ab und zu damit.



Die Burschen vom BV Höhenrain lassen einander nicht verdursten.



"Wenn mein Kater grad wieder rumstreunt, kuschel ich einfach mit dem Maxl."



Die Mila aus Frankfurt liebt gutes Bier. Hier hat sie mit dem Maxl angebandelt.



Bei so viel Emotion in der Kälte, freut man sich (irgendwann) auch wieder auf den Winter



Der Geburtstagskuchen von Mariline Jetzinger ist eine absolute Schau.



Perfekt aufeinander abgestimmt: Hütte, T-Shirt und der Kühlschrank voll mit Maxrainer (Von Letzterem gehen wir aus.)



Markus aus Bad Aibling brachte den alten Ägyptern mal einen Schloss Trunk mit. Schließlich sollen diese ja schon im 34. Jahrhundert vor Christus Bier gebraut haben.



Grißiges Feierabendbier - aber bei dem Bully gab's sicher noch einiges zu tun.



HERAUSGEBER:
SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN
GmbH & Co. KG
Aiblinger Str. 1 - 83104 Tüntenhäusen
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
E-Mail: info@maxlrain.de

AUFLAGE: 17.000 Exemplare
NÄCHSTE AUSGABE: November 2023

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

KONZEPTION & GESTALTUNG:
WERBEKREATIVAGENTUR
CONNECTING.ART
Tel. 089 / 767 727 80
E-Mail: info@connecting-art.com
www.connecting-art.com

UNSER ONLINE-VERANSTALTUNGSKALENDER
Aktuelle Informationen zu unseren Veranstaltungen in Maxlrain erhalten Sie hier:
www.maxlrain.de · www.kultursommer-maxlrain.de · www.facebook.com/maxlrainer

Unserainer trinkt Maxrainer