

MAXLRAINER

ZEITUNG



*Für Bierkenner, Biergenießer
und Liebhaber Maxlrainer Biere*

Gratis Exemplar

Mai bis Oktober 2019

Grüß Gott



Liebe Freunde des köstlichen Maxlrainer Bieres,

Wie die Zeit rast! Hatten wir uns nicht soeben gemeinsam mit Ihnen über den Bundesehrenpreis gefreut? Auch dieses Jahr dürfen wir uns freuen: 12 DLG-Goldmedaillen! Wir gratulieren von Herzen unserem Braumeister Josef Kronast und seiner jungen und tatkräftigen Mannschaft! In dieser Ausgabe sehen Sie verschiedene Stationen der Bierproduktion in Maxlrain, wo dieses gute Bier herkommt.

Die gesamte Bierproduktion läuft heutzutage anaerob ab, d.h. in geschlossenen Gefäßen, ohne Hinzutritt von Raumsauerstoff. Dies ist für die Qualität wichtig. Deswegen machen wir uns auch keinerlei Sorgen, in einem wundervollen, historischen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert zu produzieren, wo gelegentlich etwas Farbe blättert oder der Putz bröckelt. Wir zeigen das alles gerne, mit dem Produkt kommt das alte Gebäude nirgendwo in Kontakt. Die Schlossbrauerei ist eben keine Fabrik, sondern eine Manufaktur. Auf das Handwerkliche legen wir großen Wert!

Die große Nachfrage nach unserem Maxl. Das Helle! führt uns dazu, ab März Maxl. Das Helle! nun auch in der 0,33l-Flasche anzubieten. Wir gehen davon aus, dass die kleinere Flasche einen Megatrend darstellt, besonders bei älteren Biertrinkern.

Mit Ihnen freuen wir uns nun auf den Frühling, der Winter war lang und schön. Die ersten Biergartentage haben schon größten Zuspruch gefunden, genießen wir es mit dem guten Maxlrainer Bier.

Mit herzlichen Grüßen

Josef Kronast
Ihr Maxlrainer Bräu

Erneut alle eingereichten Biere höchst-prämiert

12x DLG-Gold für Maxlrain



Die DLG-Prüfung ist einer der anspruchsvollsten Bier-Tests weltweit. Die zum Test anstehenden Biere werden umfangreichen Qualitätskontrollen unterzogen. Die Qualitätsprüfung wird in Zusammenarbeit mit den beiden führenden Brauerei-Instituten, der VLB Berlin und dem Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, durchgeführt. Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung stehen sensorische und analytische Untersuchungsverfahren. Die sensorische Bewertung von zwei unterschiedlich alten Bierabfüllungen gleicher Biersorte ermöglicht Aussagen zur Geschmacksstabilität und Reproduzierbarkeit der Biere. Dies ist einer der wichtigsten Unterschiede zu anderen am

Markt angebotenen „Bierwettbewerben“. In den anschließenden sensorischen Blindverkostungen bewerten die Sachverständigen, ob das Endprodukt in seinen Geruchs- und Geschmackseigenschaften typisch für die Biersorte ist. 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 Bieranalysen, 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.

Maxlrainer nimmt seit über 30 Jahren teil

Die Schlossbrauerei Maxlrain unterzieht sich der DLG-Prüfung seit über 30 Jahren. Auch wenn wir alles tun für eine maximale Bierqualität, so ist die objektive und neutrale Prüfung und Prämierung durch die DLG

Da schau her

- S. 2 Drei tolle Gastrotipps
- S. 3 Rezept: Tafelspitz-Carpaccio
- S. 4 Maibaumaufstellen
- S. 5 NEU: Unser kloana MAXL
- S. 5 Unser Festbier
- S. 6-9 Brauereirundgang
- S. 10 25 Jahre Maxlrainer Kultursommer
- S. 11 Maxlrainer Ritterspiele
- S. 12f MAXL rockt!
- S. 13f Maxlrainer Veranstaltungen Oldiefeeling, Hopfazupfifest
- S. 16f Trachtenvereine und Trachtenfeste in der Region
- S. 18 „David gegen Goliath“
- S. 19 NEU: unser Online-Fanshop
- S. 20 Fanfotos

Aktuelles

... rund um Maxlrain, Feste und die Schlossbrauerei unter:
www.facebook.com/maxlrainer
www.instagram.com/schlossbrauerei.maxlrain



für uns Jahr für Jahr eine sehr wichtige Qualitätsbotschaft. In diesem Jahr dürfen wir uns zum zweiten Mal in Folge darüber freuen, dass alle 12 eingereichten Maxlrainer Biere mit DLG-Gold prämiert wurden: der Verdienst unseres Braumeisters Josef Kronast mit seiner engagierten Braumannschaft!

DLG-MEDAILLENSPIEGEL SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN

Jahr	Schloss Gold	Helles	Leo Weiße	Schwarzbier	Pils	Zwickl Max	Schloss Weiße	Schloss Trunk	Jubilator	Kirtabier	Festbier	Maxl Helles
2019	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD
2018	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD
2017	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD
2016	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD
2015	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	○	○
2014	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD
2013	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	○
2012	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○
2011	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○
2010	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	○	○
2009	nicht eingereicht	GOLD	GOLD	GOLD	○	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	○	○

○ DLG-GOLD prämiert ○ Bier wurde nicht eingereicht

Unserainer trinkt Maxlrainer

München

Café Bar Sehrwohl

Im November letzten Jahres erfüllte sich Xenya Jäger endlich ihren Traum von der eigenen Café Bar. Mitten im Münchener Westend, an einer der schönsten Ecken des Viertels, bereichert das „Sehrwohl“ die gastronomische Vielfalt.

Das Lokal ist schlicht-modern und gemütlich eingerichtet und lebt natürlich auch vom Charme der „Wirtin“. Deren Name ist zudem Programm, denn Xenya heißt übersetzt „Die Gastfreundliche“.

Die Anwohner haben das Café nach kürzester Zeit in ihr Herz geschlossen. und Xenya kann sich über. Eingebunden ist das Café in ein Gesamtkonzept mit

dem angrenzenden Kreativraum „Raum 66“, in dem u.a. Ausstellungen und Lesungen stattfinden.

Die große und ruhige Terrasse vor dem Café ist ideal, wenn man bei einem Café und einem feinen Stück Kuchen entspannt in die Sonne blinzeln möchte. Neben Kuchen und Torten bietet Xenya auch saftige Sandwiches und kleine Mittagsgesichter an - natürlich auch vegetarisch. Leicht und gesund soll es sein und schmecken tut es sowieso.

Beim Blick in den Kühlschrank hat man derweil die Qual der Wahl, denn es finden sich hier zahlreiche gut gekühlte Maxlrainer Bierspezialitäten.

Gegen Abend wird es dann an der Bar immer voller und lebendiger. Vor allem am Wochenende ist das „Sehrwohl“ ein guter Ausgangspunkt für Nachtschwärmer aus dem Westend, um gelungen in das Abendprogramm zu starten - oder auch hier ausklingen zu lassen.

CAFÉ BAR SEHRWOHL
Westendstraße 66
80339 München
Tel. 089 / 548 057 29
kontakt@sehrwohl.de
facebook.com/sehrwohl

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo-Mi: 10 bis 23 Uhr
Do, Fr, Sa: 10 bis 01 Uhr
Sonntag (meist) Ruhetag



Bad Füssing

Camping Max 1 & Maxwirt

Am idyllischen Dorfrand von Eggfling, einem Ortsteil von Bad Füssing, liegt der mit 5 Sternen ausgezeichnete „Wellness“-Campingplatz „Max 1“. Hier werden Erholung und Genuss groß geschrieben und sind täglich Programm. Und so gehört zu der Anlage neben 2 Thermalpools, Naturbadsee, einem Anwendungsbereich und einer zauberhaften Saunalandschaft auch das Schmankerlrestaurant „Maxwirt“. In dem modern eingerichteten Restaurant werden täglich geschmackvolle und frisch zubereitete Leibgerichte kredenzt, die auch viele Gäste von außerhalb anlocken. Auf der Maxwirt-Speisekarte

verführen saisonale Gerichte aus aller Welt und heimische Lieblingsspeisen: bodenständig, bayerisch-modern mit einem Hauch ins Mediterrane. Frische Zutaten sind eine Selbstverständlichkeit, das Schweinefleisch kommt aus der Region, das Rind aus Deutschland und Fisch aus heimischen Gewässern. Spezialitäten sind z.B. Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Speckchip & Parmesan-spänen oder die legendären Schweinshaxen, die es immer donnerstags gibt. Hinzu kommen lukullische Termine, z.B. ein würziger Bier-Brunch oder das beliebte Seefest. Bei schönem Wetter wird gern auf der sonnigen Terrasse oder

im Biergarten serviert. Passend zum Namen gibt es natürlich auch das beliebte MAXL.Das Helle!

Tun Sie Leib und Seele doch mal etwas Gutes und machen Sie diesen Sommer einen Ausflug nach Bad Füssing im schönen Niederbayern.

MAXWIRT
Falkenstraße 12
94072 Bad Füssing/Eggfling
Tel: 08537 / 9617-0
E-Mail: info@camping-max.de
www.campingmax.de

ÖFFNUNGSZEITEN
täglich ab 17 Uhr

Kolbermoor

Osteria am Huberberg

Ein Sportheim-Restaurant, in dem man so richtig gut essen kann? Natürlich gibt es das: beim SV DJK Kolbermoor. Hier ist seit Jahren die „Osteria am Huberberg“ ansässig und verwöhnt ihre Gäste mit italienischen Spezialitäten.

Die große Auswahl an knusprigen Pizzen ist das eine, die italienisch-mediterranen Spezialitäten das andere. Denn die Wirte Mimmo Bellusci und Flo Delescu bieten deutlich mehr als Standardküche. Traditionelle italienische Vorspeisen, z.B. mit Auberginen, Pilzen und feinem Parma werden kreativ und mit Liebe zubereitet. Frische und knackige Salatvariationen, Pasta al Dente und

raffinierte Fleisch- und Fischgerichte locken eine große Fangemeinde in der Region regelmäßig an. Besonders die Anschlagtafel mit wöchentlich wechselnden Spezialitäten und eigenem kulinarischen Schwerpunkt hat es in sich.

Cremiges Tiramisu, zarte Panna cotta oder ein verführerisches Dessert alla Casa runden Ihre Einkehr genusslich ab. Zu den Speisen reicht Ihnen das Serviceteam edle Maxlrainer Biere, harmonisierende Weiß- und Rotweine von hoher Qualität sowie natürlich ein breites Spektrum an alkoholfreien Getränken.

Wer seinen italienischen Abend in der Osteria mit einem klei-

nen sportlichen Event mit Freunden perfektionieren möchte, dem seien die vier Bundeskegelbahnen für Profis und Hobbykegler unter dem Lokal empfohlen.

OSTERIA AM HUBERBERG
Flurstraße 6
83059 Kolbermoor
Tel. 08031 / 91446
osteria-am-huberberg.jim-dofree.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo-Fr: 17:30-23:00 Uhr
Dienstag Ruhetag!
Sa 11-14:30 Uhr und 17:30-23 Uhr
So 11-14:30 Uhr und 17:30-23 Uhr



Rezept

Zum Nachkochen

Tafelspitz-Carpaccio

mit Maxrainer Schloss Gold Vinaigrette



Bärbel und Frank Hasenöhrl vom Erlebnishof HASENÖHRL

Zutaten Carpaccio für 8 Personen

3 Karotten
1 kleines Stück Knollensellerie
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
600 g Tafelspitz
1 Lorbeerblatt

Für die Vinaigrette

3 EL Weißweinessig
1 EL Aceto balsamico
1 TL scharfer Senf
4 EL natives Olivenöl extra 4 EL Maxrainer Schloss Gold (alternativ Schloss Trunk)
1 Schalotte, geschält und fein gehackt

Außerdem:

250 g Berglinsen (alternativ Alblinsen), weich gekocht
3 Kartoffeln, am Vortag gekocht, gepellt und in feine Scheiben geschnitten
Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
frisch geriebener Meerrettich

Und so wird's gemacht:

» Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser füllen und Tafelspitz sowie das Gemüse hinzufügen. Das Lorbeerblatt einlegen, zum Kochen bringen und das Fleisch 2-3 Stunden langsam in siedendem Wasser weich garen. Anschließend herausnehmen im Kühlschrank abkühlen lassen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.
» Die Brühe abgießen und das Gemüse beiseitestellen.
» Die genannten Zutaten für

die Vinaigrette sorgfältig vermengen. Den Tellerboden mit der Vinaigrette ausstreichen und die Tafelspitzscheiben darauflegen. Die Linsen mit den Kartoffeln sowie dem beiseitegestellten Gemüse mischen. Die restliche Vinaigrette unterheben und auf dem Tafelspitz anrichten. Mit Schnittlauchröllchen dekorieren. Nach Belieben frischen Meerrettich darüberreiben und dekorieren.

Dieses feine Sommerrezept stammt vom HASENÖHRL Hof in Geitau bei Bayrischzell. Bärbel und Frank Hasenöhrl haben hier vor über 15 Jahren begonnen, sich ihren persönlichen Traum von einem Erlebnishof zu verwirklichen: für Tagungen, Seminare, Koch- und Outdoor-Events. 500 Jahre alt ist der stattliche Bauernhof, den die beiden mit größter Liebe zum Detail saniert haben, um einen Ort der Begegnung und des Genusses zu schaffen. 20 Hektar Grund gehört dazu, u.a. mit einem Hochseilgarten. Da die beiden auch der Allgemeinheit Zugang zum HASENÖHRL-HOF eröffnen wollten, riefen Sie die SONNTAGSWIRTSCHAFT ins Leben. Zum Frühstück, zum Mittagessen und zur Brotzeit kann man diese einmalige Genuss-oase erleben.

DER HASENÖHRL-HOF
Erlebnishof und
Sonntagswirtschaft
Geitau 5, 83735 Bayrischzell
Tel. 08023 8193344
Nur Sonntags von 9 bis 18 Uhr
www.hasenoehrl.de

Bayern, Bier und Brauchtum

Die Schlossbrauerei Maxrain und ihre Wirte

Mehr Rezepte, herrliche Einkehrtipps im »Maxrainer Land« sowie Impressionen von Maxrain und seiner Brauerei finden Sie in dem 2017 im Fackelträger Verlag erschienenen Buch. Auch ideal als Weihnachtsgeschenk.

Erhältlich im Bräustüberl Maxrain und online unter:
www.maxrainer-laderl.de



Fotos von Nanni Schiff-Deiler
Herausgegeben von Ria Lottermoser
Format: 240 x 280 mm
Umfang: 192 Seiten

€ 19,90

Unserainer trinkt Maxrainer

Am 12. Mai in Maxlrain

Maibaum aufstellen in Maxlrain

Ein alter Brauch - ein herrliches Fest

Alle fünf Jahre wird traditionsgemäß in Maxlrain der Maibaum aufgestellt. In diesem Jahr ist es nun wieder soweit. Die Feuerwehrler und -wehrlern der Freiwilligen Feuerwehr Lampferding werden mit dem prächtigen Maibaum, begleitet von Blasmusik, an Schloss Maxlrain vorbeiziehen und diesen an seinem neuen Bestimmungsort vor der Schlossbrauerei aufstellen. Etwa 30 Mann braucht es, um den ca. 1.500 kg schweren Baumstamm in die Vertikale zu bringen. Ein Spektakel, das Zuschauer von nah und fern am 12. Mai in Maxlrain miterleben können. Natürlich ist für reichlich Maxlrainer Bier und spezielle Schmankerl aus der Bräustüberl-Küche gesorgt. Ein musikalisches Rahmenprogramm, u.a. mit der *Willinger Musi*, sorgt für Kurzweile bis in den Spätnachmittag. Zu Gast ist zudem die *Musikkapelle aus Antholz/Niedertal* in Südtirol.

Der Maibaum - eine Tradition aus vorchristlicher Zeit

Die Tradition des Maibaums findet sich in ganz Deutschland, besonders sichtbar ist er aber in Bayern. Der Brauch stammt bereits aus vorchristlicher Zeit. Schon damals wurden Bäume ausgesucht, um welche die Menschen dann tanzten und Feiern veranstalteten. Sie dienten als Zeichen für den wiederkehrenden Frühling, waren aber auch Symbol für Fruchtbarkeit.

Kränze, Bänder und Tafeln schmücken den Maibaum

Der Brauch, einen geschälten und mit Kränzen und Bändern geschmückten Baum zum 1. Mai aufzustellen, entwickelte sich im 16. Jahrhundert. Der Maibaum steht seither für Gedeihen und Wachstum sowie für Glück und Segen. Feiern und Tanzen gehören untrennbar zum Aufstellen des Maibaums. Ebenfalls aus dem 18.



Fotos vom letzten Maibaumaufstellen 2015

Jahrhundert stammt die Tradition, neben Kränzen und Bändern auch kleine Tafeln an Querbalken am Maibaum anzubringen. Darauf sind nicht nur Handwerk und Gewerbe des Ortes vertreten, auch die Kirche, das Rathaus und die Schule haben ihre eigene Tafel am Maibaum.

Traditionen rund um den Maibaum

Bis der Maibaum prachtvoll geschmückt steht, passiert so einiges. Zuerst wird ein geeigneter Baum, meist eine Fichte, gesucht und gefällt. Hierzulande wird sie dann aufwändig in Blau-Weiß bemalt und lackiert, anderswo bleiben die Bäume auch unbehandelt. Bis zum großen Tag wird er dann bewacht – oft nicht sehr erfolgreich. Die jungen Männer der Nachbargemeinde stehlen ihn nämlich, so will es der Brauch.

Dabei gelten strenge Regeln. Natürlich muss eine anständige Auslöse erfolgen, um den Maibaum wieder zu bekommen. Üblich sind ein paar Fässer Bier und eine ordentliche Brotzeit für die Diebe. Anschließend wird die Auslöse gemeinsam gefeiert.

Ob der Maxlrainer Maibaum wieder geklaut werden konnte, erfahren Sie auf unserer Facebook-Seite.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Maxlrain!



WirtshausRoas

Am 30. April feiert bei der WirtshausRoas ganz Rosenheim seine Gastronomie. Über 20 Wirtshäuser und Lokale nehmen teil, mehr als 25 Kapellen, Bands und Künstler treten an diesem Abend auf.

Es werden die Stammtische besetzt, Tanzflächen gefüllt und Bierkrüge gehoben. Es wird Brotzeit gemacht, Schweinsbraten gegessen, Musik gehört, geschunkelt, getanzt und von Wirt zu Wirt „groast“.

Das ist das Besondere an der Wirtshaus Roas: die Besucher können so viele Lokale besuchen, wie sie

möchten und das für nur einen Eintritt. Die vielfältigen Spielarten der bayerischen Musikkultur, vom traditionellen Gstanzlsänger, bis zu den zeitgenössischen Interpretation junger bayerischer Musiker, die derzeit weit über Bayern hinaus viel Beifall ernten, präsentieren sich dort.

Der pausenlos verkehrende Wirtshaus Roas Express bringt die Besucher bequem zu den jeweiligen Wirtshäusern. Auch hier geht's richtig bayerisch zu, denn auch in den Bussen sorgen Musiker für zünftige Unterhaltung. Auf welche



Künstler und Musiker wir uns freuen dürfen, und wo diese jeweils auftreten werden erfahren Sie unter:

wirtshausroas-rosenheim.de

Tickets gibt es ab sofort unter: tickets.aloha-promotion.de

Ab Mai im Handel - mit Glaszugabe-Aktion

Nachwuchs beim MAXL

MAXL.Das Helle! - jetzt auch im 0,33l Flaschl



Aktion:
0,33l
Willi-
becher

Unser MAXL.Das Helle! ist in kürzester Zeit eines der beliebtesten Maxlrainer Biere geworden - und das nicht nur in unserem Heimatgebiet. Die allgemeine Vorliebe der Bierliebhaber für Vollbier ist ungebrochen. Gleiches gilt für den Trend hin

zu kleineren Maßeinheiten - sprich zum 0,33l Format als Alternative zur 0,5l Flasche. Unsere Kunden und Fans haben in den vergangenen Monaten immer wieder den Wunsch geäußert, dass wir doch alternativ noch ein „kleines Geschwisterchen“ einführen sollten für den

kleinen Durst zwischendurch. Diesem Wunsch kommen wir im Mai mit unserem „Kloana“ nach. Dann gibt es den MAXL.Das Helle! auch in der urigen 0,33l Euroflasche - natürlich im passenden Tragl sowie alternativ im praktischen 6er Pack.

NICHT VERPASSEN - unsere Einführungsaktion:

Zu jedem Tragl MAXL 0,33l gibt es einen kleinen Willi-becher (0,33l) mit edlem MAXL-Dekor. Fragen Sie in Ihrem Getränkemarkt danach. Wie immer: nur solange der Vorrat reicht!

SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN

Maxl.
Das Helle!
Unser Kloana

NACH ALTER
BAYERISCHER
REZEPTUR

UNSERAINER TRINKT
Seit
1636
MAXLRAINER

Ab Mai: Der MAXL im
0,33l Euro-Flaschl

GOLDENER PREIS 2019
DLG
PRÄMIERT

Unserainer trinkt Maxlrainer



Josef Kronast
Braumeister der
Schlossbrauerei Maxrain



Malz ist die Seele des Bieres, so heißt es. Deshalb wird auf dessen Qualität in Maxrain auch größter Wert gelegt. Der Weg vom Gerstenfeld bis in die Brauerei ist lang und so bedarf es der sorgfältigen Verarbeitung in der Mälzerei, bis das Braumalz in Maxrain zum Einsatz kommen kann.

Blick hinter die Kulissen

Wo die Maxrainer Biere gebraut werden

In der Schlossbrauerei Maxrain pflegen und bewahren wir das gute, alte Brauhandwerk. Die Handwerklichkeit ist für uns ein wesentlicher Bestandteil unserer Qualitätsphi-

losophie, denn wir sind davon überzeugt, dass dies jeder Bierliebhaber schmeckt. Als Ausbildungsbetrieb haben wir dabei seit Jahren dafür Sorge getragen, dass dieses Wissen

auch unsere jungen Brauer erlangen und damit die Qualität der Maxrainer Biere auch in Zukunft sichern. Die meisten Mitarbeiter in Maxrain haben hier schon ihre Ausbildung

absolviert oder sind seit vielen Jahren teil unserer hochmotivierten Mannschaft

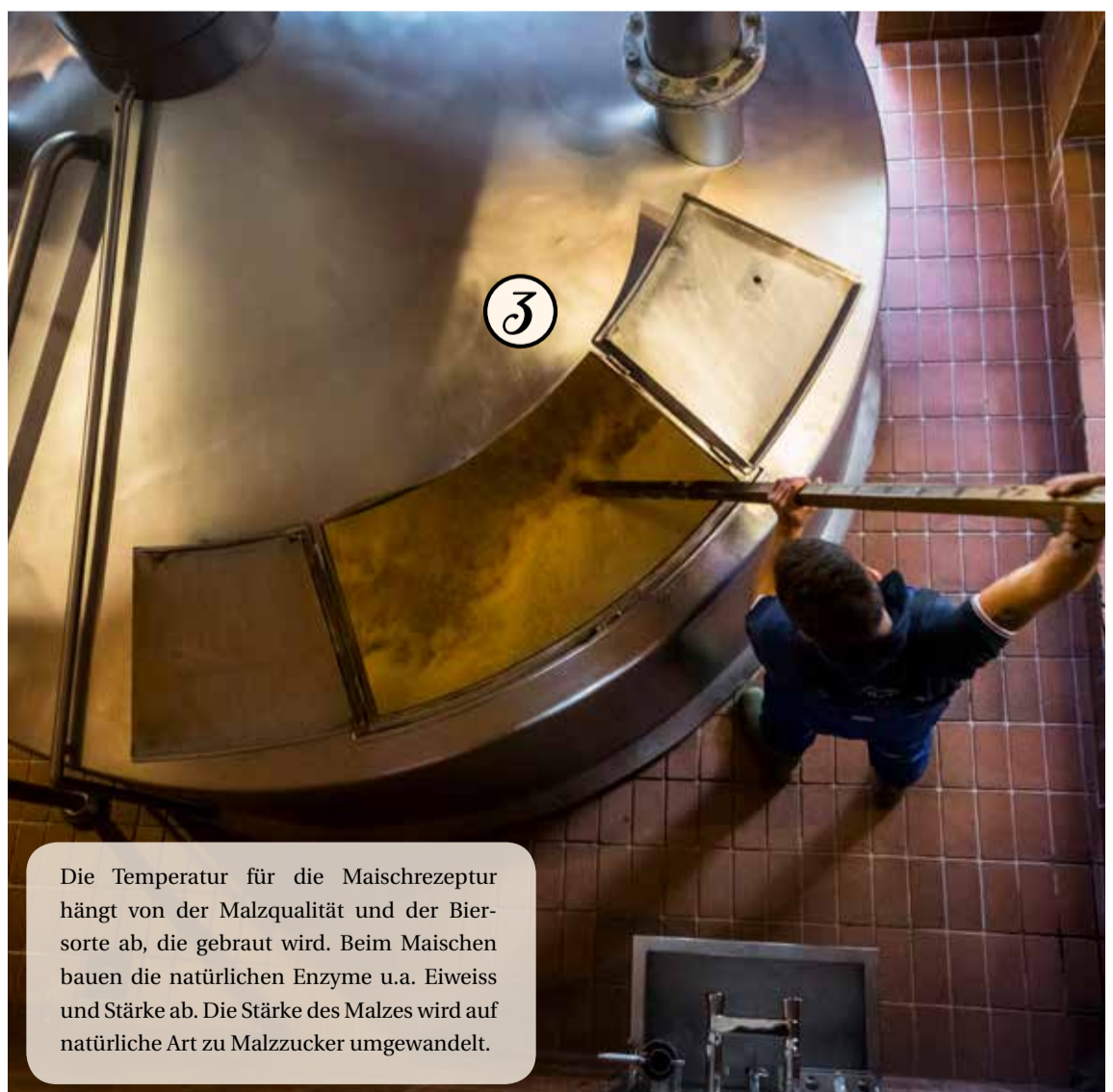
In dieser Zeitungsausgabe möchten wir Ihnen einen Ein-

blick in unseren Brauprozess geben. Begleiten Sie uns durch die Brauerei.

Wir wünschen Ihnen bei unserem Brauereirundgang viel Freude.



Hier stehen unser Brauer Max Mayer (rechts) und unser Azubi Lukas Stecker im Sudhaus vor dem Bedienfeld. Im Maischbottich (rechts) wird das Schrot (geschrotetes Malz) mit Wasser vermischt (gemaischt).



Die Temperatur für die Maischrezeptur hängt von der Malzqualität und der Biersorte ab, die gebraut wird. Beim Maischen bauen die natürlichen Enzyme u.a. Eiweiss und Stärke ab. Die Stärke des Malzes wird auf natürliche Art zu Malzzucker umgewandelt.

In der Produktion



Die von unseren Landwirten angebaute Braugerste wird nach der Ernte in die Mälzerei geliefert. Hier wird sie auf ihre Qualität hin geprüft und zunächst gelagert. Anschließend wird das Gerstenkorn etwa 24 Stunden lang in Wasser geweicht. Danach geht es für 6 bis 7 Tage auf die „Keimstraße“. Nach der Keimung wird die Gerste gedarrt, sprich getrocknet. Je nach Darrtemperatur entsteht helles (ca. 80° C) oder dunkleres Malz (ca. 100° C). Beim abgebildeten Malz links (1) handelt es sich um ein Röstmalz.



Andreas Höhensteiger
Auszubildender

In der Schrotmühle wird das Malz geschrotet und damit für die Weiterverarbeitung im Sudhaus vorbereitet. Die Spezialmalze wie das Röstmalz werden von der Mälzerei in 50 kg Säcken angeliefert und werden von unseren Brauern noch händisch verladen und in die Mühle geschüttet.

Lukas Stecker
Auszubildender

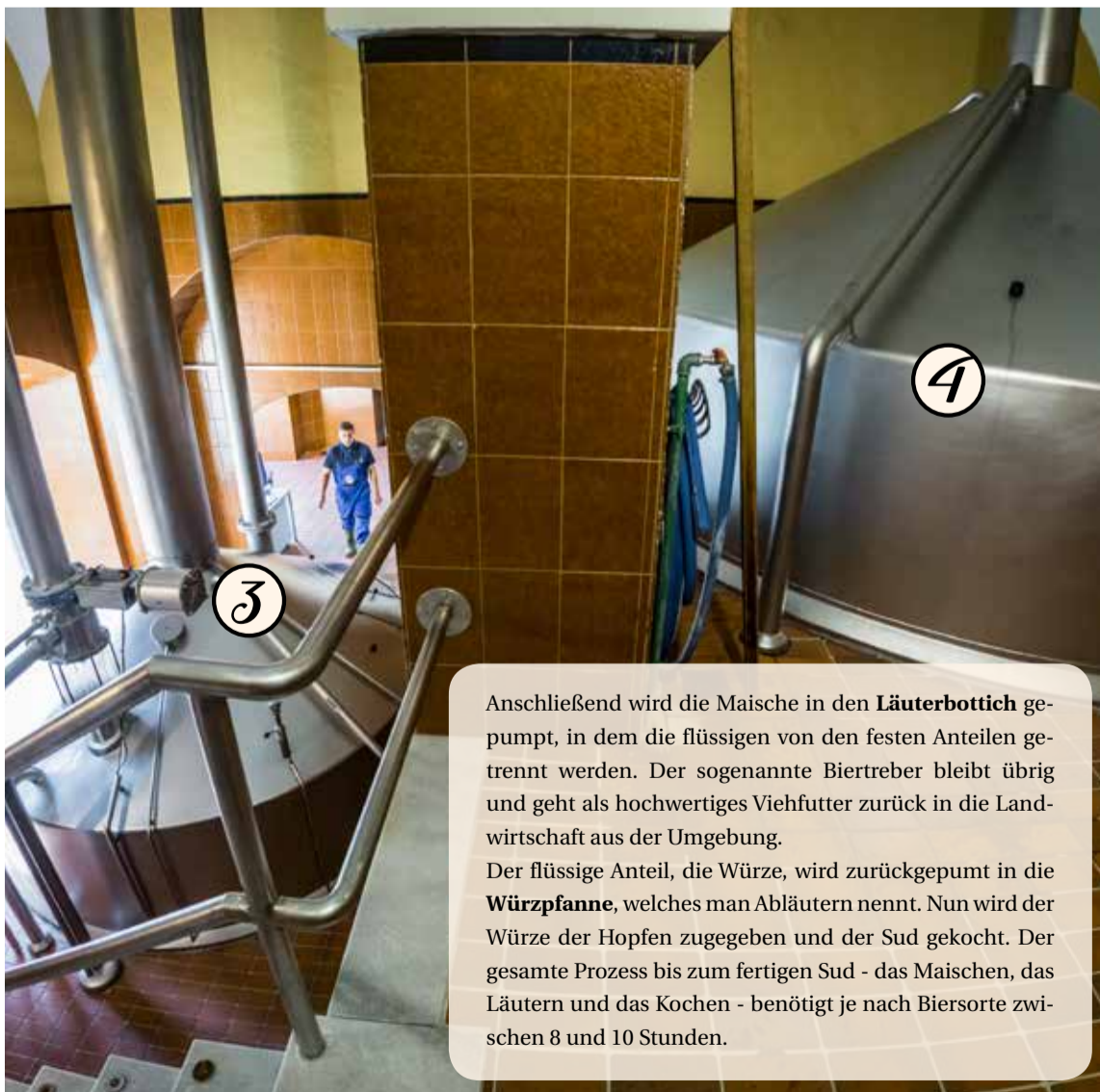
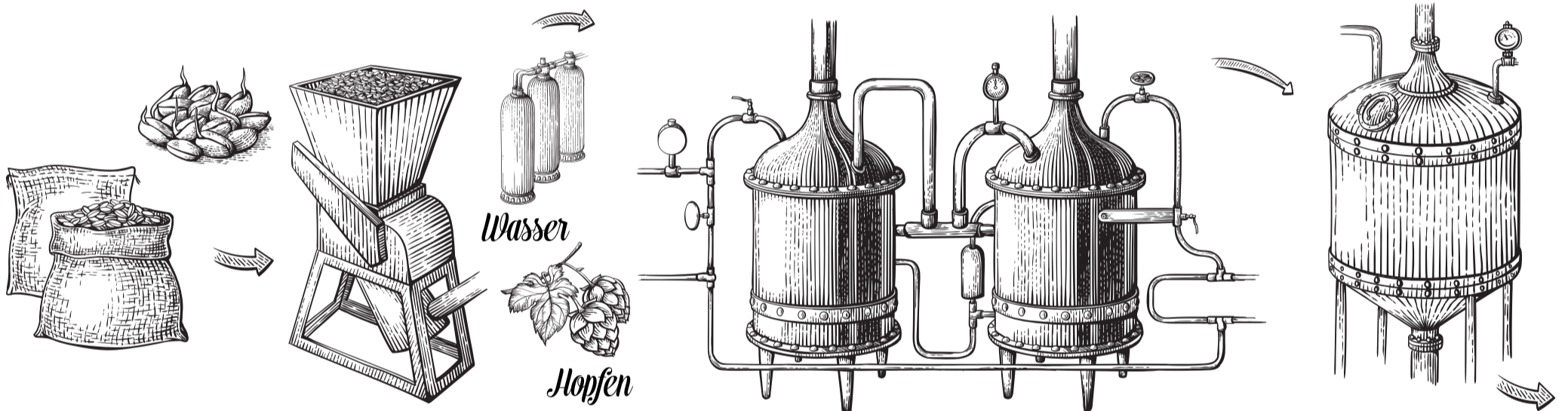
1
Malz

2
Schrotmühle

3
Maischbottich

4
Läuterbottich

5
Gärtank



Anschließend wird die Maische in den **Läuterbottich** gepumpt, in dem die flüssigen von den festen Anteilen getrennt werden. Der sogenannte Biertreber bleibt übrig und geht als hochwertiges Viehfutter zurück in die Landwirtschaft aus der Umgebung. Der flüssige Anteil, die Würze, wird zurückgepumpt in die **Würzpfanne**, welches man Abläutern nennt. Nun wird der Würze der Hopfen zugegeben und der Sud gekocht. Der gesamte Prozess bis zum fertigen Sud - das Maischen, das Läutern und das Kochen - benötigt je nach Biersorte zwischen 8 und 10 Stunden.



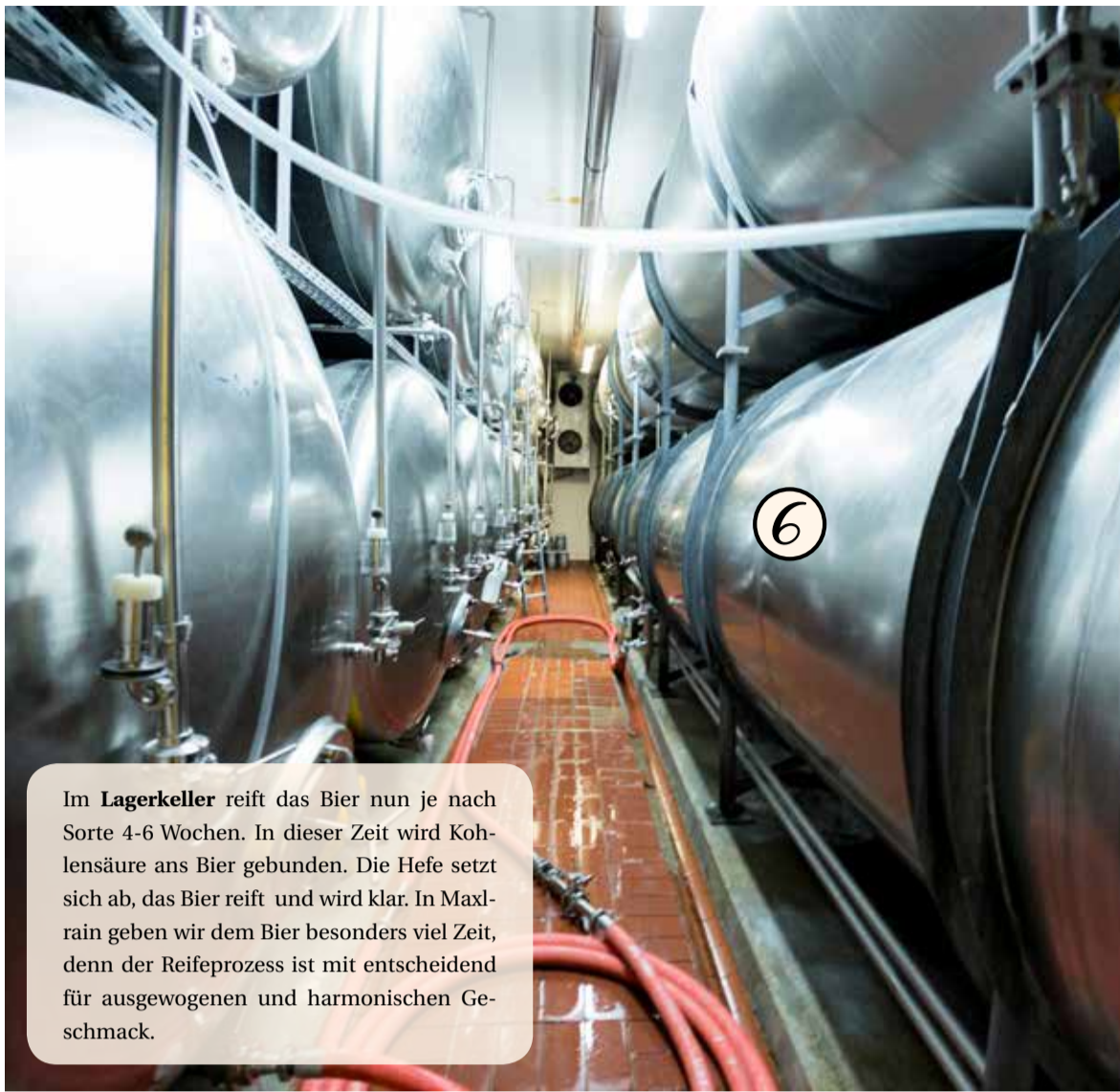
Martin Breu
Brauer

Der fertige Sud wird auf dem Weg vom Sudhaus in den **Gärtank** gekühlt und belüftet. Die Bierhefe (untergärig oder obergärig je nach Bier) wird zugegeben. Die Gärung dauert ca. 7 bis 8 Tage. So wird der Malzzucker von der Hefe in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt.

Sepp Grasser
(aktuell Meisterschule -
ab August 2. Braumeister)

Unserainer trinkt Maxtrainer

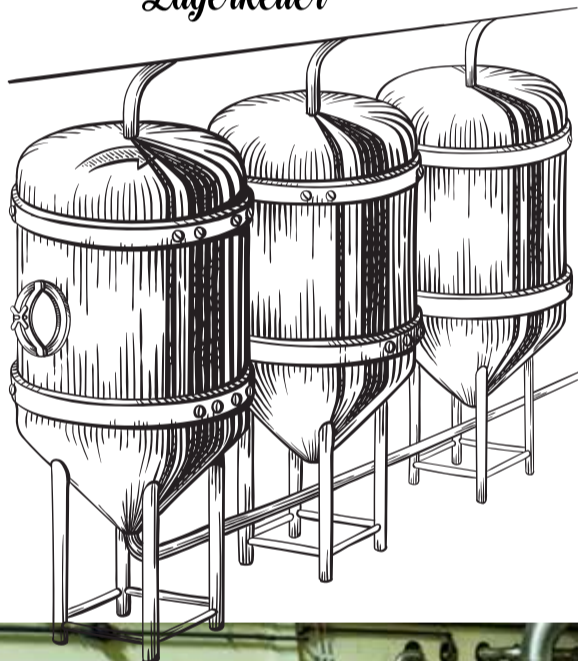
In der Produktion



Im **Lagerkeller** reift das Bier nun je nach Sorte 4-6 Wochen. In dieser Zeit wird Kohlensäure ans Bier gebunden. Die Hefe setzt sich ab, das Bier reift und wird klar. In Maxlrain geben wir dem Bier besonders viel Zeit, denn der Reifeprozess ist mit entscheidend für ausgewogenen und harmonischen Geschmack.

6

Lagerkeller



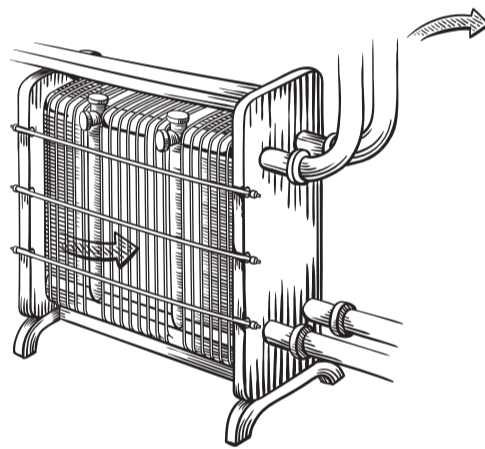
Quirin Staber
Braucher

In der **Bierfiltration** werden die Trübungspartikel, wie z.B. Hefe, aus dem Bier gefiltert. Das Bier wird klar. Unfiltrierte Biere wie der Zwickl Max, Schloss Weisse, Leo Weisse und Schloss Trunk werden direkt aus dem Lager-tank (ohne Filtration) abgefüllt. Da die verbleibende Hefe bei naturtrüben Bieren auch Geschmacksträger ist, haben diese ein anderes Geschmacksprofil als filtrierte Biere.

7

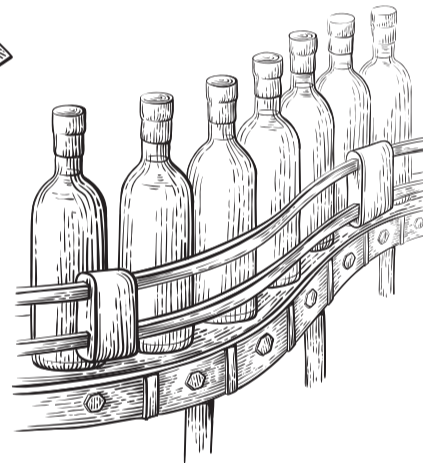
7

Filter



8

Flaschenabfüllung



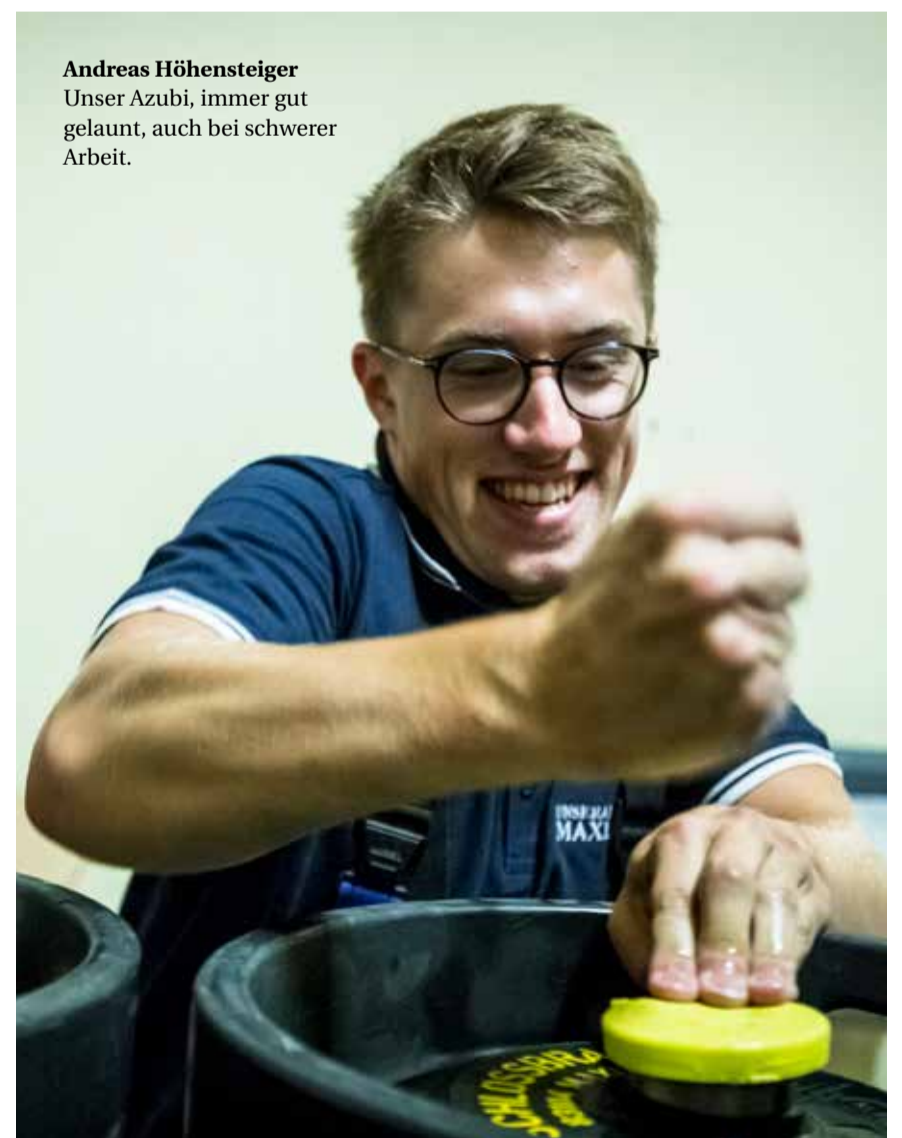
9

Fassabfüllung



Die Fassabfüllung ist bei uns noch echte Schwerstarbeit für die Brauer. Etwa 65 Kilogramm wiegen die großen 50l-KEG-Fässer, die händisch gestapelt werden. Anschließend wird die Fasskappe und das jeweilige Etikett aufgebracht.

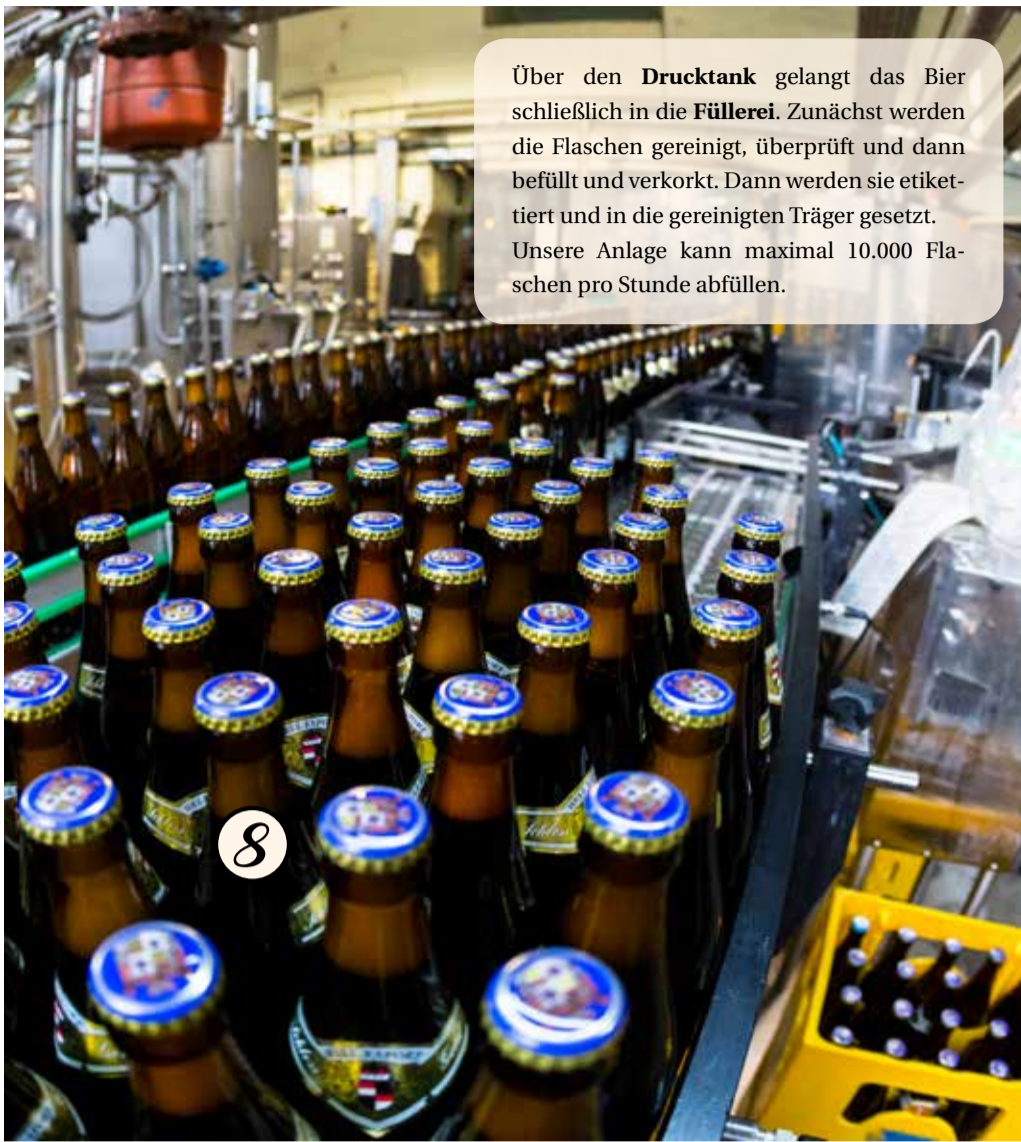
9



Andreas Höhensteiger
Unser Azubi, immer gut gelaunt, auch bei schwerer Arbeit.

Unserainer trinkt Maxlrainer

In der Produktion



Über den **Drucktank** gelangt das Bier schließlich in die **Füllerei**. Zunächst werden die Flaschen gereinigt, überprüft und dann befüllt und verkorkt. Dann werden sie etikettiert und in die gereinigten Träger gesetzt. Unsere Anlage kann maximal 10.000 Flaschen pro Stunde abfüllen.

8



Andreas Stoib
Brauer

8



Die Maxrainer Mannschaft vor Schloss Maxrain

Auf dem Bild fehlen: Thomas Voggesser, Jürgen Lehmann, Ernst Lukas, Damir Mustac, Marinus Holzer, Mathias Waldleitner, Max Mayer, Johannes Gottwald, Lukas Stecker und Andres Höhensteiger



Im Vollgutlager wartet dann das gute MAXRAINER auf die Auslieferung zu seinem Bestimmungsort.



Michael Rotluff
Bierfahrer



Stefan Lausch
Lagerverwalter

Unserainer trinkt Maxrainer



20 Jahre Maxlrainer Kultursommer

Schon immer war Maxlrain sein Ort der lebendigen Kultur. Doch mit der Gründung des Kulturfördervereins Mangfalltal in Maxlrain e.V. erhielt das Ganze eine wegweisende Struktur. Im Jahr 1999 entwickelten Dr. Erich Prinz Lobkowicz, der damalige Brauereidirektor Günter Rott und Sepp Ranner mit der Vereinsgründung den Rahmen für das, was heute als Maxlrainer Kultursommer im Landkreis Ro-

senheim bekannt ist. Ziel: die Förderung der guten und unverfälschten Volksmusik, aber auch der sakralen und klassischen Musik. Mit Hilfe zahlreicher engagierter Sponsoren wird seitdem ein anspruchsvolles Programm angeboten, das heute auch den Nachwuchs fördert und unterschiedlichste Musikstile neben der Klassik und Volksmusik im Programm hat. Viele dieser Veranstaltungen haben sich zu festen

„Einrichtungen“ entwickelt, auf die man sich schon lange vorher freut. Dazu gehören gleichermaßen das Morgentanzl und der Jazz-Frühshoppen, wie das Mariensingen oder die Schlossserenade in Vagen.

DIE OPERNAUFFÜHRUNG

Einer der Höhepunkte ist natürlich die Opernaufführung der Opernbühne Bad Aibling e.V. Der urige Rahmen in der

Reithalle von Schloss Maxlrain, gepaart mit einer außergewöhnlich hohen musikalischen und darstellerischen Qualität, die man hier nicht erwarten würde, begeistert alljährlich Operngänger von nah und fern. In diesem Jahr wird COSI FAN TUTTE von Wolfgang Amadeus Mozart aufgeführt.

PROGRAMM UND INFOS

Die Verantwortlichen des Kul-

turfördervereins Mangfalltal in Maxlrain e.V. danken zum 20. Jährigen allen Sponsoren und Gästen für Ihre Treue und wünschen Ihnen viel Freude mit den Veranstaltungen des diesjährigen Programms. Ausführliche Informationen dazu und zum Vorverkauf erhalten Sie unter:

www.kultursommer.maxlrain.de
Tel. 08061 / 90 79 - 31
kultur@maxlrain.de

Sa 04. MAI
Barockkonzert
Trio SWEET BIRD
20.00 Uhr

„Sich üben im Lieben“ mit dem „Trio Sweet bird“ - Lebenslust und Lebenssinn in Arien und Instrumentalmusik des Barock

Intime Zwiesprache und heiteren Wettstreit vereinen die beiden Stimmen von Sängerin und Flötistin. In weltlichen Arien und Kantaten von Bach, Händel und Telemann unterhalten sie sich über die wichtigen Dinge des Lebens: Liebe und Sehnsucht, Glück und Zufriedenheit. Im barocken Dialog der Temperamente kommen beide zu ihrem Recht: Melancholie und Munterkeit. Auch ohne Worte spricht die Musik in Sonaten für Flöte und Orgel.

Eintritt 12 € (inkl. 7% MwSt)
Pfarrkirche Wiederkunft Christi
Heubergstr. 36 • 83059 Kolbermoor

Fr 17. MAI
Mariensingen
Weihenlinden
20.00 Uhr

Das Mariensingen in Weihenlinden wird auch heuer wieder eine besonders kraftspendende und aufbauende Veranstaltung. Resi Enghart hat dazu Volksmusik- und Singgruppen eingeladen.

Mitwirkende:
Sunnaukirchner Sängerinnen, Brucker Sänger, Weinberg Zithermusi, Oberlauer Bläser

Die meditativen Texte dazu spricht Diakon Klaus Schießl

Der Erlös geht an die Rosenheimer Aktion für das Leben.

Eintritt frei
Wallfahrtskirche Weihenlinden
83052 Bruckmühl

So 26. MAI
Feuerwerksmusik & Gloria
19.30 Uhr

Großes Chor- und Orchesterkonzert mit dem Chor der Christuskirche und dem Oberstufenchor des Gymnasiums Bad Aibling: Beide gestalten zusammen mit der Vogtlandphilharmonie Greiz-Reichenbach diesen Abend.

Auf dem Programm steht die bekannte „Feuerwerksmusik“ von Georg Friedrich Händel, das „Dritte Brandenburgische Konzert“ von Johann Sebastian Bach und das geistliche moderne Werk „Gloria“ von Karl Jenkins.

Kategorie I	25,00 €
Kategorie II	20,00 €
Kategorie III	15,00 €
Schüler/Studenten-Ermäßigung	10,00 €

Eintritt s.o.
Kirche St. Georg, Sonnenstr.
83043 Bad Aibling

Fr 07. JUNI
Romantischer Liederabend
19.30 Uhr

Christina Millauer (Mezzosopran) und Clemens Vetter (Klavier) werden Sie an diesem Abend in die Welt der komponierten Lyrik entführen.

Neben dem bekannten Liederkreis op.39 von R. Schumann nach Gedichten von J. von Eichendorff, stehen noch zwei selten gespielte Werke auf dem Programm. „Let us garlands bring“ von G. Finzi und Lieder op.38 von E.W. Korngold.

Kurze Einführungen zu den einzelnen Werken sollen helfen, dass die Dichter, Komponisten und die sie prägende Zeitepoche vor dem geistigen Auge des Zuhörers Gestalt annehmen.

Eintritt: 13 € (inkl. 7% MwSt)
Festsaal im Schloss Maxhofen
83052 Bruckmühl

So 23. JUNI
Jazz-Frühshoppen:
Funky Reflection
11.00 Uhr

Funky Reflection, das ist junger Jazz&Funk aus Kolbermoor. Es ist die Geschichte, wie sich aus der geteilten musikalischen Leidenschaft zweier Schulfreunde am Gymnasium Bad Aibling seit 2013 eine einzigartige und gut gebuchte Gruppe von mittlerweile knapp 20 Musikern (18-23 Jahre) aus dem ganzen Landkreis Rosenheim entwickelt hat. Die ambitionierten Jazzer, von denen einige Musik studieren und so ihr Hobby zum Traumberuf machen wollen, touren regelmäßig durch ihre oberbayerische Heimat. Ihr musikalisches Zuhause: alles rund um den Jazz und den Groove, egal, ob Tango, Musette, Swing, Funk oder Crossover.

Eintritt: 8 € (nur Tageskasse)
Landgasthof Stahuber, Thal 3
83620 Feldkirchen b.W.

So 07. JULI
Morgentanzl im Bräustüberl
06.00 Uhr

Vom Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V. und dem Volkstanzkreis Rosenheim e.V. gemeinsam ins Leben gerufen und veranstaltet, findet dieser frühmorgendliche Volkstanz unter freiem Himmel statt und ist ein besonderes Erlebnis. Sollte es regnen, wird das Morgentanzl in den großen Saal des Bräustüberls verlegt. Die Aichacher Bauernmusi in großer Besetzung wird bis gegen 11 Uhr aufspielen. Damit jeder unbeschwert mittanzen kann, werden die ohnehin nicht schwierigen Chiemgauer Tänze wie immer vom Tanzführer Herbert Bogensberger vom Volkstanzkreis Rosenheim kurz vorgezeigt. Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Eintritt: 8 € (nur Tageskasse)
Biergarten Bräustüberl Maxlrain
Stachöder Weg 2, 83104 Maxlrain

Sa 13. JULI
Schloss-Serenade in Vagen
20.30 Uhr

Zum 31. Mal findet heuer die traditionelle Schloss-Serenade in Vagen statt. Konzertante Blasmusik, Volksmusik und höfische Musik werden wieder von Chören sowie von Musikern und Künstlern aus Vagen und Umgebung im beleuchteten Schlosspark der Familie von Aretin in Vagen dargeboten. Es ist das „Vagener Event“, an dem die Bevölkerung und Gäste von nah und fern seit Jahren mit großer Begeisterung mit Kind und Kegel teilnehmen.

Wie jedes Jahr ist auch diesmal wieder der Eintritt frei. Der Erlös aus den freiwilligen Spenden wird einem wohltätigen Zweck zugeführt.

Eintritt frei
Schlosspark Vagen
83620 Vagen

die opernbühne **e.v.**

OPERA
SCHLOSS MAXLRAIN

17./20./23./26. Juli 2019
jeweils 19:30 Uhr
Sonntag 14. und Sonntag 28. Juli 2019
jeweils 18:00 Uhr

EINTRITTSPREISE
Kategorie A: € 38,- | ermäßigt: € 34,-
Kategorie B: € 34,- | ermäßigt: € 30,-
(Ermäßigung für Behinderte mit Ausweis)
Kinder unter 12 Jahren: € 10,-

Familienkarte (2 Erwachsene + max. 2 Kinder)
für den 14. und 28. Juli 2019
Kategorie A: € 76,- / Kategorie B: € 68,-
(erhältlich nur per Telefon oder an der Abendkasse)

Kartenverkauf ab 2. Mai 2019
Telefon: 08062 / 80 70 934 (auch mit AB)
tickets@oper-maxlrain.de
www.oper-maxlrain.de

Eintritt: 15 € (inkl. 7% MwSt)
Reithalle am Schloss Maxlrain
83104 Tuntenhäuser

IN DER REITHALLE SCHLOSS MAXLRAIN

Sa 14. SEPT
Irish Folk Night Matching Ties
20.00 Uhr

Die Irish Folk Night in der Reithalle von Schloss Maxlrain wird gestaltet vom Matching Ties Sextett und dem O'Brannlaig Rinceoir Irish Dance Duo.

Die Matching Ties bestehen aus sechs führenden Folk-Musikern der europäischen Szene. Sie spielen eine vielfältige und einzigartige Mischung aus irischem, englischem und schottischem Folk auf traditionellen Saiteninstrumenten, Flöten, Geige, Bodhrán (irischer Trommel) und Uilleann Pipes (irischer Dudelsack). Sie sind nicht nur gekonnte Stilisten auf einer Vielzahl von Instrumenten, sondern auch begnadete Sänger und Entertainer.

Eintritt: 15 € (inkl. 7% MwSt)
Reithalle am Schloss Maxlrain
83104 Tuntenhäuser

So 29. SEPT
Sternschnuppe Kinderlieder
15.00 Uhr

Bayerisch frech und frisch im wilden Tradimix und Tradihui – so geht's ab bei diesem quirligen Sternschnuppe Familien-Konzert mit dem bekannten Kinderlieder-Duo Margit Sarholz und Werner Meier. Wie schon auf ihrer gleichnamigen CD sorgen die beiden mit einer bunten Mischung aus traditionellen und selbst gesponnenen bayerischen Liedern für eine Riesen-Gaudi und bringen Kinder und Eltern zum Lachen und Mitsingen. Also, kommt alle mit auf diese lustige Lieder-Reise!

Empfohlenes Mindestalter ab 4 Jahre

Eintritt: 8 € (inkl. 7% MwSt)
Gmoa HofWilling,
Binderweg 6, 83038 Bad Aibling

XIV. Maxrainer Ritterspiele

Das Mittelalter-Spektakel 21./22. September

Zum 13. Mal gastiert das Mittelalterlich Phantasie Spectaculum (MPS), das größte reisende Mittelalterfestival der Welt, in Maxrain. Neben „alten Bekannten“ und seit Jahren beliebten Darstellern gibt es auch in diesem Jahr wieder Neues zu erleben. Die Formation „EHS-Team“ präsentiert eine vollkommen neu konzipierte Rittershow, die zweimal tagsüber und zudem am Samstag nach Einbruch der Dunkelheit gegen 21 Uhr bei einer spannenden Nachtfeuershow zu sehen ist. Eine weitere Feuershow mit Akrobatik zeigt die Gruppe „Danse Infernale“. Am Festival-Samstag ist das Programm wieder gespickt mit namhaften Bands der Mittelalterszene. Erstmals und exklusiv dabei ist die „Letzte Instanz“. Daneben spielen auf zwei Bühnen „Saltatio Mortis“, „Versen-

gold“, „Mr. Hurley und die Pulveraffen“, „Saor Patrol“, „Cultus Ferox“, „Weltenkrieger“ und „Harmony Glen“.

Am Familien-Sonntag präsentiert das MPS erstmals die Band „Heavysaurus“. Die Musiker treten in Dinosaurierkostümen auf und machen Heavy Metal Musik für Kinder von 5-12 Jahren. Die Lautstärke ist hier so geregelt, dass kein Kind einen Gehörschutz braucht. Heavysaurus hat mittlerweile eine große, junge Anhängerschaft. Der Sonntag ist wie in den vergangenen Jahren weiterhin bewusst familienfreundlich gestaltet. So zahlen Gäste unter 16 und ab 66 Jahren keinen Eintritt.

Bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt sind das Gauklerduo „Forzarello“ und „Die Feuervögel“. Mit dabei auch wieder der Bettler „Hässlicher Hans“, der



**Wir verlosen
10 Plätze**

an der Maxrainer
Tafelrunde mit freier
Kost und freiem Trank.

Infos ab August auf
der Maxrainer
Facebook-Seite



EINTRITT:

FESTIVAL-SAMSTAG
12.00 - 01.00 Uhr

Bis 5 Jahre: Eintritt frei
Ermäßigt (6 - 15 J.): 18 €
Erwachsene (ab 16 J.): 40 €

FAMILIEN-SONNTAG
11.00 - 19.30 Uhr

Bis 15 Jahre: Eintritt frei
Erwachsene (ab 16 J.): 15 €
Ab 55 Jahre: 8 €
Ab 66 Jahre: Eintritt frei

Alle Preise inkl. Ritterturnier

**Im Vorverkauf sparen
Sie bis zu 40% auf obige
Tageskartenpreise**

Infos und Vorverkauf:
www.spectaculum.de



„Tod“ und das Urgestein des MPS, der Kraftjongleur „Bagatelli“. Die kleinen Gäste wird darüber hinaus das Puppentheater „Kiepenkasper“ in ihren Bann ziehen.

Täglich wird ein *Bruchenturnier* mit Mannschaften aus dem Heerlager, Markthändlern und Künstlern, veranstaltet - eine Riesengaudi.

Auch die „Ritter der Maxrainer Tafelrunde“ werden wieder da-

bei sein. Wer die Ritterspiele als VIP-Gast mit freiem Essen und Trinken erleben möchte, sollte unsere Ankündigung in Facebook im August beachten. Wir verlosen 10 Plätze mit Knappe/Knappin.

Einen tollen Filmbericht zu den letztjährigen Ritterspielen finden Sie beim Bayerischen Rundfunk: <https://br.de/s/3oLMesp> und auf www.maxrain.de



MUSIKALISCHE HÖHEPUNKTE



LETZTE INSTANZ

Letzte Instanz ist eine deutsche Violin-Rockband aus Dresden, die Einflüsse aus diversen Bereichen des Rock und der klassischen Musik miteinander vereint. Stilistisches Merkmal ist die Kombination aus klassischen Rockinstrumenten (E-Bass, Schlagzeug, E-Gitarre) und Streichern (Cello, Geige).

Letzte Instanz formierte sich 1996 in Dresden. Mit ihrem insgesamt zehnten Studioalbum *Ewig* schafften es Letzte Instanz im Jahr 2012 auf Platz 11 der deutschen Albumcharts. Im August 2016 veröffentlichte die Band ihr bislang erfolgreichstes Album *Liebe im Krieg*. Es erreichte in den Charts Platz 4. Das Lied *Wir sind eins* wählte RB Leipzig als Titelsong der Aufstiegsfeier 2016 in die Erste Bundesliga.

Infos und Musikproben unter:
www.letzte-instanz.de



VERSENGOLD

Versengold wurde 2003 im Heimatort von Sänger Malte Hoyer, in Osterholz-Scharmbeck nahe Bremen, gegründet. Zunächst begann das Ganze als ein Hobbyprojekt. Das Quartett richtete sich musikalisch an der Mittelalterszene aus. 2005 erschien das Debütalbum *Hoerensagen*. Es folgten weitere Alben, bei denen der irisch-keltische Einfluss stärker wurde. Nach dem Album *Dreck am Stecken* 2011 professionalisierte sich die Band immer weiter. Die Gangart wurde rockiger und wendete sich stärker der Folkmusik zu. Auch Funk und Metal zogen in den Sound ein. Mit den Alben *Zeitlos* (Platz 22 der deutschen Album-Charts) und *Funkenflug* 2017 (Platz 2) markierte die Band ihre bisherigen Höhepunkte.

Infos und Musikproben unter:
www.versengold.com



SALTATIO MORTIS

Die Band wurde 2000 gegründet. Nach der Veröffentlichung ihres ersten Albums *Tavernakel* brachte ihnen *Das Zweite Gesicht* eine szenenübergreifende Bekanntheit ein. Mit *Heptessenz und Erwachen* haben sie sich in der Musik der Mittelalterszene etabliert. Mit dem Album *Des Königs Henker* (2005) behandelt die Band unter anderem die Themen Macht(missbrauch), Freiheit und Tod. Mit diesem Album definierte die Band auch ihren rockigen Stil und verzichtet seitdem auf elektronische Untermalung der Musik.

Es folgten mehrere Alben, die auf Platz 1 der deutschen Albumcharts einstiegen. 2016 wurde die Band zudem für den Musikpreis Echo nominiert.

Infos und Musikproben unter:
www.saltatio-mortis.com



SAOR PATROL

Saor Patrol ist eine schottische Folk-Band aus Kincardine in Schottland. Hauptsächlich spielt die Band eigene Stücke. Alle Songs sind instrumental und werden mit Great Highland Bagpipe, Trommeln und E-Gitarre gespielt. Alle Bandmitglieder sind Angehörige des *Clanranald Trust for Scotland*, einer in Schottland anerkannten gemeinnützigen Organisation, welche in erster Linie die schottische Kultur und das schottische Erbe durch Unterhaltung und Bildung erhalten und verbreiten möchte. Hierzu gehört der Nachbau eines mittelalterlichen schottischen Dorfes mit dem Namen Duncarron. Die Einnahmen der Band werden dieser Aufgabe zur Verfügung gestellt. Die Band hatte schon weltweit Auftritte.

Infos und Musikproben unter:
www.saorpatrol.com

Rockkonzert



Max!
Rockt!

FELDKIRCHEN

08.08.2019

20 UHR

**MONOBO SON
HURRICANE HOAGASCHT
HOAMAT BEAT
FIREWATER SONS**

im Festzelt Feldkirchen

VVK **10 €**

Abend
kasse **13 €**

Unserainer trinkt Maxtrainer

Maxl Rockt!

Neue Veranstaltungsreihe – Start in Feldkirchen



Maxl Rockt! - unter diesem Motto möchten wir zukünftig jungen Nachwuchskünstlern wie etablierten Profimusikern aus der Region eine Plattform für Konzerte bieten. Dabei steht bayerische Musik jeder Stilrichtung im Zentrum. Mittlerweile schlagen immer mehr Gruppen eine Brücke zwischen unserer Sprache und unseren traditionellen Instrumenten mit dem Genre der Rockmusik. Die LA BRASS-BANDA ist dabei einer der Vorreiter. Aber auch andere sind nachgezogen und ihren ganz eigenen Stil entwickelt. In Feldkirchen setzen wir ein erstes Ausrufezeichen und laden zu einem großen, bayerischen Rockfest ein.

Rocking Feldkirchen mit 4 regionalen Newcomer-Bands

Unter dem Motto „Rocking Feldkirchen“ lassen wir am 08.08.2019, dem Vorabend der Volksfesteröffnung, das Festzelt erbeben, wenn ab 20 Uhr vier regionale Bands nacheinander die Bühne betreten. Das Zelt wird für das Konzert atmosphärisch entsprechend hergerichtet - mit großer Lichtanlage, einer langen Bar und Imbissständen für den Hunger zwischendurch



HOAMAT BEAT

Es folgt HOAMAT BEAT - vier junge Burschen an Kontrabass, Keyboard, Gitarre und Trompete. Vierstimmiger Gesang, tiefgründige und temperamentvolle sowie ruhige und rebellische Texte sind ihre Spezialität und werden die Zuschauer mitreißen. Die Texte schreiben die vier selbst und natürlich auf Bayerisch.

Der Stil lässt sich in die Folk-Indie-Pop Richtung einordnen und trifft den Nerv der Heimatsoundbewegung. Die Musik ist melodisch, rhythmisch und der mehrstimmige Gesang macht sie leicht zugänglich. Ihr Auftritt wird wie bei FIREWATER SONS etwas 45 Minuten dauern.



er so schreibt wie ihm der Schnabel gewachsen ist. Und das Ganze mit dem großen Ziel, nicht wie noch eine Band zu klingen, die eigentlich zu jung für Schlager und zu kreativ für Klischee-Gehabe ist. Heraus gekommen ist etwas zwischen Blues, Rock'n'Roll und Pop mit Songs, die von mild bis wild und von frustig bis lustig alles bedienen was einfach mal gesagt werden muss oder nie jemand sagen würden.

MONOBO SON

Hauptband des Abends mit einer Spieldauer von etwa 90 Minuten ist MONOBO SON. Mit dem neuen Album „Scheene Wienerin“ holt die Band mit dem komischen Namen - wie sie sich selbst gern vorstellt - aus zum nächsten Wurf! Bunt und energiegeladen geht es zu bei der von LaBrass-Banda-Posaunist Manuel Winbeck gegründeten Band. Bei Monobo Son vermengen sich Stile von Techno bis zum Land-

ler, von lateinamerikanischen Rhythmen bis hin zu Balkanklängen. Der auch mal angejazzte Sound wird verfeinert durch die frei flottierende Flöte (Ulrike Zöllner, MUH) und entzieht sich jeder Einordnung in etwaige Genreschubladen.

Fest in Bayern verwurzelt, strecken Monobo Son sich nach fernen Klängen aus und verwandeln sie in ihren ganz eigenen Sound. Monobo Son ist eine einzige, große Liebeserklärung an die Musik und all das, was durch die Freude an ihr

Cordoba keinen Text braucht und was es denn mit dem Namen Monobo Son eigentlich auf sich hat – Fragen, die das neue Album beantworten wird. Dazu darf und sollte freilich getanzt werden, zu Hause vor der Stereoanlage genauso wie bei dem sicher schweißtreibenden Konzert in Feldkirchen!

Monobo Son, das sind Manuel Winbeck (Posaune, Gesang), Wolfi Schlick (Saxophon, Flöte), Johannes Winbeck (Tuba), Benedikt Dorn (Gitarre), Severin Rauch (Schlagzeug).



FIREWATER SONS

Mit FIREWATER SONS beginnt die Rocknacht: Southern Rock, Rock & Roll, Irish Folk und Dirty Blues, diese Mischung erwartet die Konzertbesucher bei den fünf Burschen aus Feldolling und Kirchdorf. Sie sind bekannt für rockigen Westerngitarren-Sound, feurige Stimmen, und das kreative Zusammenspiel von Cajon & Ziach. Let's keep on rocking in a free world.

HURRICANE HOAGASCHT

Bayrische Texte, Blues-Gitarre, Tuba und Schlagzeug – das klingt im ersten Moment ziemlich abgedreht... und genauso soll es auch sein. Als Pelle Ericson, der jahrelang nur wilden Rock'n'Roll gemacht hat, mit Hurricane Hoagascht begann, wollte er genau das erreichen: Ein ungeschliffener Sound kombiniert mit Texten, die

entstehen kann: Zu Schlagzeug und Gitarre gesellen sich Tuba, Trompete, Posaune, Flöte und die markant-lässige Stimme von Manuel Winbeck. Das neue Album „Scheene Wienerin“ erzählt schöne, lustige und melancholische Geschichten

KARTENVORVERKAUF:

Getränke Transiskus,
Ludwig-Erhard-Straße 18,
83620 Feldkirchen-Westerham

Elektro Weber, Feldkirchen
Salzstr. 11, 83620 Feldkirchen-W.



ten und überrascht mit wirklich jedem Song. Denn bei Monobo Son kann alles passieren.

Ob sich die schöne Wienerin am Ende doch noch meldet, der Wig beim Studieren in der Stadt glücklich wird, warum

AKTUELLE INFOS:

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

Charivari Fröhlschoppen

**Bräustüberl
Maxlrain**

mit Liveübertragung im Radio
von 11 bis 14 Uhr

Eintritt frei!

So, 28. April
So, 07. Juli
So, 04. August
So, 29. September

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

BAD AIBLING Quellen fürs Ich
Charivari DER BESTE TRINK
MAXLRAINER ELLE BIENE
Neumaier
Bräustüberl Maxlrain

JUNI 20.

**ADAC Bavaria
Historic**

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN

Wenn sich 20.000 Menschen und 3.000 Oldtimer auf den Wiesen rund um das Schloss versammeln, dann ist Fronleichnam und Maxlrainer Oldie Feeling-Zeit. Das größte Oldtimer-Treffen seiner Art in ganz Süddeutschland bildet den perfekten Rahmen für den Start der ADAC Bavaria Historic. Auch heuer wird der Prolog der Ausfahrt ab 14.30 Uhr wieder von der Startrampe aus vom ANTENNE BAYERN-Kultmoderator Wolfgang Leikermoser perfekt in Szene gesetzt. Das Oldie Feeling eröffnet bereits um 10 Uhr seine Pforten. Verschiedene Themenbereiche sorgen für Spaß und Unterhaltung für die ganze Familie und lassen die Besucher auf Zeitreise gehen durch die Geschichte des Automobils. Die einmalige Kulisse, gepaart mit der typisch bayerischen Lebensart, sorgt für den perfekten Rahmen dieser Veranstaltung unter dem Dach des dreitägigen Bayerischen Oldtimer Festivals, das wir zusammen mit unserem Partner AIB-KUR über die Bühne bringen. Die Shuttle-Busse fahren bereits ab 9:00 Uhr vom Parkplatz ab. Der letzte Shuttle fährt um 18:00 Uhr von Maxlrain zurück auf die Parkplätze. Die ADAC Bavaria Historic ist eine der Top-Veranstaltungen der europäischen Oldtimer-Szene.




BESUCHERINFOS

Do. 20. Juni: 10 bis 18 Uhr
Eintritt: 10 € (unter 14 J. frei)

Parkplätze sind ausreichend vorhanden.

www.bavaria-historic.de

JUNI 28.-30.

Gartenlust Maxlrain

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN

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

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

Während der drei Tage finden informative Vorträge zum Thema Garten, Pflanzen und Gartengestaltung statt. Viel Musik, Theater und Varieté laden zum Pausieren ein. So spielen am Freitag *Manuel Hafner & Nadjas Cello*, am Samstag die Gruppe *Klangbagasch* und am Sonntag am Sonntag die Saxofonisten der Gruppe *Saxfrontal*.

Kulinarische Leckereien unterschiedlichster Art und Herkunft werden an den Essensständen angeboten. Und auch die Kinderbetreuung und Kinderunterhaltung kommt nicht zu kurz. Eine großartige Veranstaltung für die ganze Familie.



ÖFFNUNGSZEITEN:
Fr. 28. Juni: 10 bis 18 Uhr
Sa. 29. Juni: 10 bis 18 Uhr
So. 30. Juni: 10 bis 18 Uhr

EINTRITTSPREISE:
Tageskarte: 8 EUR
bis 16 Jahre Eintritt frei!

Es gibt tausend befestigte Parkplätze direkt am Gelände. Hunde sind willkommen.

Ausstellerverzeichnis:
www.gartenlust.eu

JULI 06.-07.

**Handwerker-
und Trachtenmarkt**

BRAUEREIGELÄNDE MAXLRAIN

Zum 17. Mal findet in Maxlrain der Handwerker- und Trachtenmarkt statt. Etwa 80 Aussteller und Handwerker präsentieren sich den an Brauchtum und Tracht interessierten Besuchern. Sie finden: Trachtenstoffe und Trachtenkleidung, Trachtenschmuck, Trachtenzubehör wie Hüte, Schuhe und Strümpfe, alte und neue Lederhosen sowie selten gewordene Handwerkskunst von Messermachern, Rechenschmiedern, Holzkammern, Hornschnitzern, Korbflechtern, Kunst- und Illusionsmalern, Restauratoren und Edelweiß-Schnitzern...

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

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

Am Sonntag findet im Bräustüberl-Biergarten zwischen 6 und 11 Uhr das Morgentanz statt, gefolgt bis 14 Uhr vom Charivari Fröhlschoppen. Es ist also viel geboten!



ÖFFNUNGSZEITEN

Sa. 06. Juli: 10 bis 20 Uhr
So. 07. Juli: 10 bis 18 Uhr

An beiden Tagen Markt- und Trachtenmusik, Auftritt einer Historischen Trachtengruppe und Trachtenmodeschau

EINTRITT FREI
Infos zur Veranstaltung und für interessierte Marktteilnehmer:
www.markt-und-aktion.de

AUG
09.-18.

Volksfest Feldkirchen

Auf zur g'miatlichen Wies'n!

Zum 46. Mal findet in diesem Jahr das FELDKIRCHNER VOLKSFEST, die „g'miatliche Wiesn“, statt. Und wie gewohnt gibt es wieder ein großartiges und vielfältiges Programm für Jung bis Alt. Natürlich gibt es das gute Maxrainer Volksfestbier.

Freitag 09.08.

18:00 Uhr: Standkonzert am Dorfplatz in Feldkirchen und Freibier
19:00 Eröffnung des Feldkirchner Volksfests, Anzapfen durch Bürgermeister *Hans Schaberl*. Anschließend spielt die *Musikkapelle Vagen*.

Samstag, 10.08.

Am Nachmittag: Fußball-gemeindemeisterschaft
ab 19:00 Uhr: Zünftiger Wies'n-abend mit der *Harthausener Musi* für Jung bis Alt

Sonntag, 11.08.

ab 10:00 Uhr: Frühschoppen mit der Musi *Beirer Blech*
14:00 Uhr: 11. Feldkirchner Volksfestlauf
ab 18:00 Uhr: Es spielt die *Musikkapelle Hartpenning*.

Montag, 12.08.

18:00 Uhr: Kesselfleischessen, fetziger Wiesnabend mit der *Höhenrainer Musi*.

Dienstag, 13.08.

ab 18:00 Uhr: Abendunterhaltung mit der *Musikkapelle Niklasreuth* und großes Brillantfeuerwerk

Mittwoch, 14.08.

14:00 Uhr: Kinder- und Seniorennachmittag mit ermäßigten Fahrpreisen und Kinderprogramm sowie Kaffee, Kuchen und Brotzeit für Senioren über 65 Jahre. Es spielt die *Mangfalltaler Musi*.
ab 18 Uhr: Bunter Wies'n-abend mit der *Glonner Musi*

Donnerstag, 15.08.

10:00 Uhr: Offene Gemeindemeisterschaft im Stoa Heb'n (Anfangssteingewicht 130 kg) Der Wettkampf wird von Vinzenz Schaberl moderiert. Es spielt die *Vonga Vierer Blos'n*.
ab 18:00 Uhr: Festzeltstimmung mit der *Bierbankblech*

Freitag, 16.08.

18:00 Uhr: Tag der Betriebe



und Vereine, Start ins zweite Wiesnwochenende mit *Die Stürzlhamer*

Samstag, 17.08.

ab 17:00 Uhr: Biergarten
ab 18: Bunter Wiesnabend mit der *Willinger Musi*

Sonntag, 18.08.

ab 08:00 Uhr: Wiesnflohmarkt
ab 10:00 Uhr: Frühschoppen mit der *Schlossgold Musi*
ab 18 Uhr: Großer Wies'n-ausklang mit der *Jugeldblas-kapelle Vagen*.



SEPT
01.

Hopfazupfafest

im Maxrainer Hopfengarten

Nachdem im vergangenen Jahr die Wettervorhersage für den Tag des Hopfazupfafests zu schlecht war, musste es leider abgesagt werden. In diesem Jahr wird es nun am Sonntag, den 01. September nachgeholt. Bei dem beliebten Familienfest erwartet Sie ein abwechslungsreiches Programm rund um den Hopfen:

Um 10 Uhr findet der traditionelle Feldgottesdienst statt. Anschließend gibt's kesselfrische Weißwürste und Maxrainer Bier mit viel Musi.

Ab 11 Uhr zeigen Ihnen die Hopfenbäuerinnen und Hopfenbauern, wie man richtig „hopfazupft“. Es folgt das „Prominenten-Hopfazupfa“. Ab Mittag gibt es feine, typische Hopfenschmankerl sowie ein Rahmenprogramm mit viel Musi, Tanz und guter Stimmung. Und natürlich können Sie Ihren gezupften Hopfen mit nach Hause nehmen oder einen der kunstvollen Hopfenkränze, die zum Kauf angeboten werden.

Das Fest endet gegen 18 Uhr. Der Eintritt ist frei.



Unserainer trinkt Maxrainer

Trachtenvereine

Geschichte - soziale und gesellschaftliche Bedeutung

Tracht und Trachtenvereine gehören in unserer Heimat zum Lebensgefühl und zur Lebensqualität. Für uns ist es ein besonders schöner Ausdruck der Heimat- und Traditionsverbundenheit. Für Urlauber und Gäste ist es „etwas faszinierend Anderes“. Doch was waren die Ursprünge und welche Bedeutung haben die Vereine im Täglichen?

Die Entwicklung der Trachtenvereine

Auch wenn der erste Trachtenverein 1871 im österreichischen Graz gegründet wurde, so gilt doch allgemein Oberbayern als Wiege der Trachtenbewegung. Alles begann 1883 mit der Gründung des „Vereines zur Erhaltung der Volkstrachten im Leitzachtal“ durch den Lehrer Josef Vogl (1848-1886) in Bayrischzell. Erstmals wurde hier für Bayern als satzungsgemäßer Hauptzweck die



„Wiederauffrischung der im Verschwinden begriffenen kleidsamen Volkstracht“ festgeschrieben. Anregungen für diese Vereinsgründung kamen unter anderem von den Tiroler Nationalsängergruppen, von

der Miesbacher Schuhplattlergesellschaft (seit 1859) und von Alpenvereinsmitgliedern. In der Kombination einer von Jägern, Holzknechten und Sennern adaptierten und an ältere Tiroler Kleidungsformen anschlie-

ßenden Männertracht mit kurzer Lederhose und Schuhplattlertanz gründeten sich in rascher Folge weitere Trachtenvereine, zunächst in der Region Oberbayern, bald jedoch auch in anderen Gegenden Bayerns.

Ab 1890 schlossen sich die Trachtenvereine in Gauverbänden zusammen.

Die Stellung zur katholischen Kirche

Der sich entfaltenden Trachtenvereinskultur stand die katholische Kirche anfangs sehr skeptisch gegenüber. Die abendlichen und sonn- beziehungsweise feiertäglichen Treffen und Ausflüge von jungen Erwachsenen beiderlei Geschlechts namentlich aus den ländlichen Mittel- und Unterschichten (Handwerker, Dienstboten) und ohne Aufsicht von Geistlichen oder bürgerlichen Honoratioren lösten Unterstellungen von Unmoral und Sittenlosigkeit aus, die durch die tänzerischen Aktivitäten und den Kleidungsstil (kurze Lederhose) noch gesteigert wurden. Erst in den 1930er Jahren entspannte sich das Verhältnis. Heute ist die Kirche

15.-19.
Mai

Burschenfest Ober-Mitterdarching



Die Burschen vom Burschenverein Ober-Mitterdarching feiern ihr 90-jähriges Bestehen und haben ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt.

Mittwoch, 15.05.

Langer & Hefter - „Ois echt“

Ein bayerischer Abend in Mundart mit viel Münchener Charme und durchaus auch mal deftig-derb.

Donnerstag, 16.05.

Die Schwindligen

Blasmusik und Partypower ist Motto der Jubiläumstour der Schwindligen.

Freitag, 17.05.

Dirndl- und Burschenversteigerung

mit den Stürzhamern

Riesengaudi und Partynacht

Samstag, 18. Mai:

Blackoutparty mit Florian Weiß

Antenne Bayern-DJ Florian Weiß bläst zur Party.

Sonntag, 18. Mai:

Festsamstag mit Kirchenumzug, Festmesse und Bierzeltfest

Mehr Infos und Kartenvorverkauf:

www.bv-oberdarching.de

www.facebook.com/BVOUMD

18. und 19.
Mai

Armbrustschießen Bad Aibling



Zum 21. Mal findet das Armbrustschießen für Jedermann der Gebirgsschützenkompanie Aibling statt. Jeder ab 16 Jahre darf mitmachen und kann wie um 1800 mit einer originalgetreu nachgebauten Armbrust auf Ringscheibe und „laufenden Hirsch“ schießen. Schutzherr der Veranstaltung ist Dr. Erich Prinz von Lobkowicz. Neben 3 handgemalten Schützenscheiben können über 200 Sachpreise gewonnen werden. Daneben findet auch wieder die Stadtmeisterschaft statt. Jedes Team muss aus 4 Schützen bestehen. Es gibt Pokale und Bierpreise zu gewinnen.

Samstag, 18. Mai

ab 9 Uhr: Bierprobe

10 Uhr: offizielle Eröffnung mit Salut.

Zur Eröffnung spielt die Willinger Musi.

Geschossen wird bis 22 Uhr.

Sonntag, 19. Mai

10 bis 16 Uhr: Schießen auf Ringscheibe und „laufenden Hirsch“. Anschließend ist Preisverteilung.

An beiden Tagen gibt es Maxtrainer Bier sowie Schmakerln aus der Kompanie-Küche. Zudem kann man sich an der Kaffee-Bar mit hausgemachten Kuchen und Torten sowie Schmalzgebäck stärken. Hier gibt es auch Wein, Sekt oder Prosecco sowie hochprozentiges Zielwasser.

Die Gebirgsschützenkompanie Aibling freut sich über zahlreiche Besucher aus nah und fern.

23.-27.
Mai

Trachtenfest Westerham



Auf stolze 120 Jahre Vereinsgeschichte blickt heuer der Trachtenverein GTEV „D' Mangfalltaler“ Westerham zurück, die gebührend gefeiert werden.

Donnerstag, 23. Mai

19 Uhr: **Bieranstich** mit der *Musikkapelle Vagen*

Freitag, 24. Mai

ab 19 Uhr: **„Lichtnacht“** – Bier- und Weinfest mit der *Willinger Musi*

Samstag, 25. Mai

Großer Heimatabend

ab 20 Uhr: Präsentation der vereinseigenen Gruppen. Es spielt die *Musikkapelle Niklasreuth*.

Sonntag, 26. Mai.

Festhöhepunkt mit ca. 2500 Trachtlern und 12 Musikkapellen: Kirchenzug, Feldgottesdienst, Festzug, Aufführungen im Festzelt, begleitet von der *Musikkapelle Niklasreuth* sowie der *Stoabucklmusi*

Montag, 27.5.

ab 19 Uhr: **Kesselfleischessen** mit der *Höhenrainer Musi*. Zu späterer Stunde besuchen die Haberer das Festzelt...

www.mangfalltaler-westerham.de

29. Mai bis
03. Juni

Trachtenfest Baiern



Anlässlich des 90-jährigen Bestehens richtet der G.T.E.V. „Bairer Winkler“ e.V. ein großes Fest mit Bierzelt in Antholing aus.

Mittwoch, 29.05.

19.00 Uhr: Totenehrung

20.00 Uhr Bieranstich und Heimatabend

Donnerstag, 30.05.

ab 8.00 Uhr: großes 90-jähriges **Gründungsfest** Festzeltbetrieb mit der *Bairer Musi* (bis 16 Uhr) und anschließend der *Vaschiabamusi*

Freitag, 31.05.

Politischer Abend und Tag der Betriebe und Vereine mit Ministerpräsident *Markus Söder*

Samstag, 01.06.

Weinfest ab 19.00 Uhr mit der *Stoabucklmusi* und den *Weißengroaner Musikanten*

Sonntag, 02.06.

Oldtimertreffen ab 10.00 Uhr mit Festzeltbetrieb und Musik

Montag, 03.06.

Kesselfleischessen ab 19.00 Uhr mit der *Höhenrainer Musi* und den *Bergangerer Goaßlschnoizan*

www.bairer-winkler.de

Veranstaltungen

fester Bestandteil des Vereinslebens.

Politische Orientierung und Mitgliedszahlen

In politischer Hinsicht sind in der organisierten Trachtenbewegung seit den Anfängen

sich die Trachtenfunktionäre mehrheitlich tatkräftig, um ihre eigenständigen Vereinskultur zu erhalten

1925 gelang es, insgesamt 10 Gauverbände des bayerischen Alpenvorlandes zu einem Dachverband zusammenzuschließen. Dieser um-

lichen Zuwachs: 2003 wurden 203.787 Mitglieder in 982 Vereinen gezählt.

Entwicklungen nach dem 2. Weltkrieg

Stammten die Mitglieder der Trachtenvereine bis zum Zwei-

merklich darüber hinaus in die bürgerlichen Schichten. Und auch regional stieg die Zahl der Trachtenvereine in Schwaben und Franken stark an. Damit einher ging die bewusste Rückbesinnung auf die früheren örtlichen Kleidungsstile. Zwar wird bis zur Gegenwart innerhalb der Gauverbände und der Trachtenvereine auf ein sauberes und echtes Kleidungsverhalten großer Wert gelegt, um die ursprüngliche Tracht zu erhalten, doch spiegelt sich der Einfluß der Mode durchaus z.B. in Rocklänge oder Schnitt der Lederhose. Hier gilt es mit Feingefühl und Verständnis die traditionelle Kleidung zu erhalten.

Satzungen, Ideale und Aufgaben

Von Beginn an wurden in Verbandsatzungen und Verbandsrichtlinien Verhaltensstandards und Aktivitäten festgelegt. Neben der Trachtenpflege steht die Förderung der traditionsorientierten Heimatkultur insgesamt zur Aufgabe (Volksmusik, Dialekt, Brauchpflege, Denkmalschutz, etc.). Seit 1925 dokumentieren vielfältige Eingaben an Regierungen und staatliche Stellen das gesellschaftspolitische Engagement und auch den Anspruch der

Trachtenverbände. So ist das soziale Engagement gegenüber älteren und bedürftigen Menschen wie auch gegenüber der Jugendarbeit nicht zu unterschätzen.

Seit 1965 bis zur Gegenwart sind die Trachtenvereine fester Bestandteil des gesellschaftlichen und öffentlichen Lebens und tragen die bayerische Kultur auch international nach außen. Beispielhaft waren hier u.a. die Auftritte zur Olympiade in München 1972 und zur Fussball-Weltmeisterschaft in Deutschland 2006.

Ein kultureller Bestandteil Maxlrains

Die Schlossbrauerei Maxlrain ist fest eingebunden in die oberbayerische Trachtenkultur. Die meisten Mitarbeiter gehören einem der lokalen Vereine an und Jahr für Jahr dürfen wir diese bei ihren Festlichkeiten unterstützen. Die Schlossbrauerei versteht sich als ein echter Heimatbräu. Entsprechend groß ist die Akzeptanz unter den Vereinen, denen an dieser Stelle für ihr großes Engagement in unserer Region gedankt sei.

Quelle: Historisches Lexikon Bayerns, Trachtenbewegung und Trachtenvereine von Manfred Seifert, 2006



unterschiedliche Richtungen nebeneinander greifbar, anfangs sogar oftmals sozialistischer Natur. Den Gleichschaltungsmaßnahmen der NS-Herrschaft widersetzten

fasste seinerzeit 303 Vereine mit 19.135 Mitgliedern. Nach einem Rückgang der Zahl der Vereine während der NS-Herrschaft kam es nach dem 2. Weltkrieg zu einem kontinuier-

ten Weltkrieg mehrheitlich aus den kleinbürgerlichen Schichten, der Arbeiterschaft und aus dem ländlich-bäuerlichen Bereich, so verbreiterte sich nach 1945 die soziale Basis

31. Mai bis
02. Juni

Trachtenfest „Edelweiß“ Bad Aibling



Der GTEV „Edelweiß“ Bad Aibling feiert sein 110-jähriges Bestehen und lädt jeden zum Mitfeiern ein. Den Beginn der Vereinsgeschichte markiert die erste Generalversammlung am 1. Januar 1909 in Bad Aibling. Zu vielen Vereinsabenden traf man sich im Ratskeller am Fuß des Hofbergs. Vereinslokal ist heute der Gasthof Kriechbaumer in Mietraching. Drei Fahnen trug der Verein zur Weihe. Letztere wurde zu diesem Anlass renoviert und wird am Sonntag neu gesegnet. Fünfmal war er Gastgeber des Gaufestes des Bayerischen Inngau-Trachtenverbands mit mehreren tausend Gästen. Heute zählt der Verein über 400 Mitglieder, dazu 150 Kinder und Jugendliche.

Freitag, 31. Mai

ab 20 Uhr: **Jubiläumsabend „Hoamatg’ui“**
Kurzweiliger Abend mit viel Gaudi, Tanz, und Plattlern. Es spielt die *Dreder Musi*

Sonntag, 02. Juni

ab 9:30 Uhr: **Festsonntag**
Festzug mit den Trachten- und Traditionsvereinen des Altlandkreises
10 Uhr: Festmesse am Prantseck auf dem Hofberg
Ort: Ausstellungshalle Prantseck

Freitag, 26. Juli

Weinfest mit der *Stoabuckl-Musi*
Ort: Grassinger Straße, Bad Aibling

Internet: www.edelweiss-aibling.de

02. bis 10.
August

Burschenfest Berbling



Das 115-jährige Bestehen ist der Anlass, dass der Burschenverein Berbling ein großes Fest ausrichtet. Jeder ist herzlich dazu eingeladen.

Freitag, 2. August

Bieranstich mit Konzert der *Dreder Musi*

Sonntag, 04. August

Festsonntag
mit der *Willinger Musi* und *Bast scho*

Montag, 05. August

Kesselfleischessen
mit der *Blaskapelle Pro Mill*
und Feldführung durch BayWa Landtechnik

Donnerstag, 08. August

Musikalischer Kabarettabend
mit den *Well-Brüdern*

Freitag, 09. August

Weinfest
mit den *Schwindlichen 15*

Samstag, 10. August

Schaumparty
mit *DJ Flogge* und *MaXtreme*

Infos auf Facebook: **Berblingler Burschen**

08. bis 10
August

Waldfest Ostin beim 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“ Brathendl, Grillfleisch und Schweinswürstl gebraten und genossen werden zu „maßweise“ MAXLRAINER.

Donnerstag, 08. August

ab 17 Uhr: **Bieranstich**, es spielt u.a. *Tromposand*.

Freitag, 09. August

ab 17 Uhr: **Waldfeststimmung** mit Musik & Tanz

Samstag, 10. August

ab 15 Uhr: **Waldfeststimmung** mit Musik & Tanz

Am Freitag und Samstag sorgen die *Gasteiger- und Gmunder Musikanten*, die *Gmunder Goaßlschnalzer* und die *Jugendgruppe „Neureuther“* für Unterhaltung. Wer in den Abendstunden noch nicht genug hat, begibt sich an die legendäre Ostiner Waldfestbar, die über die Talgrenzen hinaus bekannt ist.

Ort: Skilift Ostin, Angerlweber 3, 83703 Gmund
www.oedberg.de

20.-22.
September

Feuerwehrfest Rimsting



Die Freiwillige Feuerwehr Rimsting feiert heuer ihr 150-jähriges Bestehen. Die Veranstaltungen finden in unserer Festhalle in Rimsting statt.

Freitag, 20.09.2019

Spanferkelessen

18:00 Uhr: Einlass und Bieranstich
Ab 19:00 beginnt das große Spanferkelessen.
Für 12 Personen kann man vorab ein halbes Spanferkel mit 12 Maß Bier und Beilagen bestellen unter: 150Jahre@feuerwehr-rimsting.de
Es spielen *D'Talbachuam*.

Samstag, 21.09.2019

Bier- und Weinfest

Einlass: 18:00 Uhr, Beginn 19:00 Uhr.
Es spielen die *Sulzberger*.

Sonntag, 22.09.2019

Festsonntag mit Fahrzeugweihe

ab 8:00 Uhr: Empfang der Gäste & Vereine,
ab 10:00 Uhr: Festgottesdienst mit anschließendem Festzug

Ort: Festhalle Rimsting, Priener Straße 4,
83253 Rimsting (neben der Grundschule)

Infos: www.feuerwehr-rimsting.de

Unserainer trinkt Maxlrainer

ab
SEPT
09.

Kirtabier

mit Getränkemarkt-Aktion

Anlässlich des in Oberbayern traditionellen Kirtafests, immer am 3. Sonntag im Oktober, braut die Schlossbrauerei das süßige Kirtabier. Die fein abgestimmte Mischung aus edlen hellen und dunklen Malzen verleiht diesem schmackhaften Märzen seinen frischen, malzig-aromatischen Geschmack. Besonders gut schmeckt es natürlich zu einer reschen Kirtagans. Das Maxlrainer Kirtabier wird seit Jahren mit DLG-Gold prämiert.

Kastenzugabe: Masskrug Seidel

Zu jedem Tragl Kirtabier gibt es in diesem Jahr einen original Maxlrainer Maßkrug.

Fragen Sie bei Ihrem Getränkemarkt danach. Nur solange der Vorrat reicht.



Die Geschichte von David gegen Goliath

Über große und kleine Braustätten in Deutschland

Der deutsche und internationale Biermarkt unterliegt einem ständigen Wandel. Konnte man über Jahrzehnte ein Brauereisterben und eine zunehmende Konzentration des Marktes auf wenige Großbrauereien in Deutschland und vor allem in Bayern feststellen, so sind die Entwicklungen heute vielschichtiger und regional extrem unterschiedlich.

Bayern bleibt Bierland No. 1, aber...

Zunächst lässt sich statistisch feststellen, dass die Zahl der deutschen Braustätten 2018 weiter angewachsen ist, auf insgesamt 1.539. Erstaunlich unter dem Hintergrund, dass es 1995 nur 1282 Brauereien gab. Zwar stellt Bayern mit 654 Braustätten 43% des deutschen Gesamtbestandes, doch war die Zahl der Brauereien bis 2014 gegen den Trend stark rückläufig. Im Vergleich zu 1995 gibt es in Bayern über 10% weniger Braustätten. Bei fast allen anderen Bundesländer zeigt sich das umgekehrte Bild - allen voran Berlin/Brandenburg mit einem Zuwachs von 22 auf 70 Braustätten seit 1995.

Die Zahl der kleinen Brauereien nimmt zu.

Betrachtet man die Ausstoßzahlen der Brauereilandschaft, so lässt sich konstatieren: Die Zahl der Braustätten der größten deutschen Brauereien (über 2 Mio. hl) sowie deren Ausstoß ist deutlich zurückgegangen, während die Zahl der Kleinstbrauereien mit einem Ausstoß von bis zu 1.000 hl massiv zugenommen haben. Das ist zu einem Großteil der Craftbier-Bewegung zuzuschreiben. Gab es 1995 noch 29 Betriebsstätten mit einem Ausstoß von über 2 Mio. Hektolitern, so sind es 2018 nur noch 9 mit etwa 60% weniger Ausstoß. Während die Braustättenzahl bis 1 Mio hl und bis 2 Mio hl relativ stabil geblieben ist, ging auch die Zahl der Braustätten bei den mittelgroßen Brauereien zwischen 50.000 und 500.000 hl Ausstoß massiv zurück.

Der Kampf zwischen David und Goliath

Auch wenn diese Entwicklung im Interesse der Biervielfalt zweifelsohne positiv ist, so sprechen die Verhältnisse zwischen den kleinen Davids und den wenigen Goliaths eine eindeu-



tige Sprache: Denn 45 Großbrauereien teilen sich ca. 74,8% des deutschen Biermarktes, während die überwältigende Mehrheit von 1494 Braustätten gerade mal einen Marktanteil von 25,2% in Deutschland haben. Die Kleinstbrauereien bis 1000 hl im Jahr bekommen gerade mal 6,6% vom Kuchen ab.

Weltweit dominieren andere Länder.

Die multinationalen Bierkonzerne dominieren heute den weltweiten Markt, allen voran die belgische AB InBev mit einem Bierausstoß von ca. 411 Mio. hl. Auch viele deutsche Marken gehören zum Portfolio des Konzerns. Es folgt SAB Miller aus Woking

(GB) und die holländische Heineken Gruppe. Der größte deutsche Konzern, die Radeberger Gruppe, kommt vergleichsweise nur auf einen Gesamtausstoß von 11,54 Mio hl (2017).

Rückläufiger Bierkonsum erstmalig gestoppt.

Langfristig betrachtet ist der Bier-Absatz in Deutschland rückläufig. Laut Statistischem Bundesamt lag er 1993 noch bei 112,1 Mio hl. 2017 waren es nur noch 93,5 Millionen. Im vergangenen Jahr, vermutlich vom heißen Sommer befeuert, wurde dieser Trend erstmals wieder gestoppt, so dass sich die meisten Brauereien über einen Bierausstoßzuwachs freuen.

Pro-Kopf-Bierkonsum international am 4. Platz, aber...

Betrachtet man die Länderstatistik des Pro-Kopf-Konsums von Bier, so sind wir auf Platz 4 mit 104,2 l (2016). Die Tschechen liegen weltweit unangefochten an Platz 1 mit 143,3 l Bier, gefolgt von Namibia (108 l) und Österreich (106 l). Wenn da nicht die Bayern wären, denn Gerstensaft ist hier bekanntlich ein Nahrungsmittel. Und so liegt der Pro-Kopf-Bierkonsum im Jahr in Bayern bei stattlichen ca. 135 l.

Und wie geht der Kampf zwischen David und Goliath aus?

Es hat sich gezeigt, dass die hartnäckige Konzentration auf Qualität bei einem David, wie der Schlossbrauerei, über die Jahre ausgezeichnet hat. Sicherlich wird der Goliath nicht wie in der biblischen Überlieferung zu Fall kommen. Doch blicken wir - auch Dank eines stark gestiegenen Verbraucherbewusstseins - wieder optimistisch in die Zukunft und hoffen, dass sich Qualität langfristig auszahlt.

Quelle: Bayerischer Brauerbund, Statistisches Bundesamt,

Unserainer trinkt Maxlrainer

+ + + NEU: Maxrainer Fanshop + + +



Neben unserem „alten“ Lader haben Sie ab sofort die Möglichkeit, Bekleidung und Fanartikel unterschiedlichster Art zu bestellen. Sie finden Herren- und Damenshirts mit unterschiedlichen Schnitten, Pullis, Caps, Kochschürzen und Taschen.

Das Tolle: Wir bieten eine große Auswahl an Motiven, Größen und Farbkombinationen. Jedes Shirt wird individuell gefertigt. Und Sie haben 30 Tage Rückgaberecht.

Also: Schauen Sie vorbei in unserem neuen Fanshop. Hier nur eine kleine Auswahl im Überblick...

<https://shop.spreadshirt.de/maxrainer>



Termine

Da muaß ma hi,
do gemma hi!

So. 28.04.2019

Charivari-Frühshoppen

Ort: Bräustüberl Maxrain
Zeit: 11 bis 14 Uhr
Eintritt frei

Sa. 04.05.2019

Flohmarkt

Ort: Festgelände Maxrain
Zeit: ab 06 Uhr
Eintritt frei

So. 12.05.2018

Maibaum-Aufstellen

Infos Seite 4
Eintritt frei

Sa. 01.06.2019

Flohmarkt

Ort: Festgelände Maxrain
Zeit: ab 06 Uhr
Eintritt frei

Do. 20.06.2019

ADAC Bavaria

Historic
Infos Seite 16

28.-30.06.2019

Gartenlust

Infos Seite 16

06./07.07.2019

Handwerker- und

Trachtenmarkt

Infos Seite 16
Eintritt frei

So. 07.07.2019

Morgentanzl

Infos Seite 16

So. 07.07.2019

Charivari-

Frühshoppen

Ort: Bräustüberl Maxrain
Zeit: 11 bis 14 Uhr
Eintritt frei

Sa. 13.07.2019

Flohmarkt

Ort: Festgelände Maxrain
Zeit: ab 06 Uhr
Eintritt frei

So. 04.08.2019

Charivari-

Frühshoppen

Ort: Bräustüberl Maxrain
Zeit: 11 bis 14 Uhr
Eintritt frei

So. 01.09.2019

Hopfazupfäfest

Infos Seite 17
Eintritt frei

21./22.09.2019

Maxrainer

Ritterspiele

Infos Seite 11

Sa. 05.10.2019

Flohmarkt

Ort: Festgelände Maxrain
Zeit: ab 06 Uhr
Eintritt frei

Sa. 19.-23.10.2019

Krauthobeln

Ort: Bräustüberl Maxrain
Zeit: jew. 11 bis 18 Uhr
Kirtasonntag ab 12 Uhr
Eintritt frei

Alle Termine und
Aktuelles unter:

www.maxrain.de
www.facebook.com/maxrainer

Maxrainer Foto-Aktion

Vielen Dank allen Maxrainer Fans für die tollen Bilder!

Jeder bekommt für ein Foto, das in der MAXLRAINER ZEITUNG veröffentlicht wird einen Karton (18 Flaschen) mit MAXLRAINER Bier nach Wunsch.

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



Die Blangä Musi - Posieren im MAXL Tragl



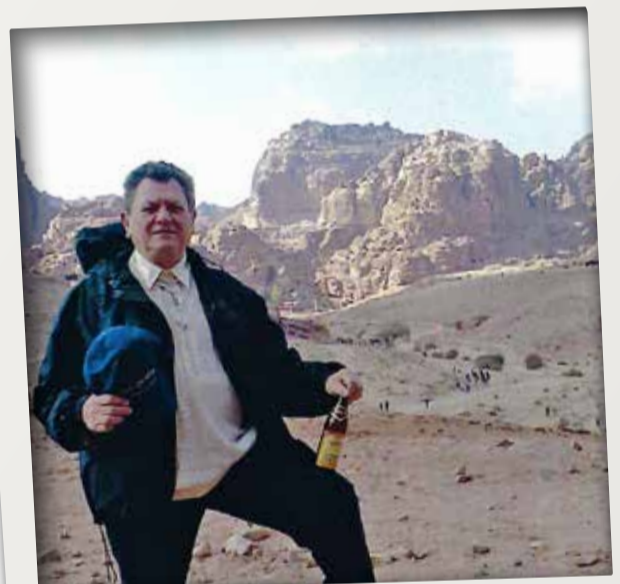
Die Belohnung nach dem Eisstockschießen - gesehen auf Instagram



Charivari fürs Madl - Unikat von Angelika Weiss



Christian Köcher und Mannschaft vom Getränkemarkt Großhadern



Bei so viel Kultur in Petra (Jordanien) darf ein Zwickl nicht fehlen.



Ob die hübsche junge Dame das Glas nur halten durfte?
(im Rest. „Der Loewe“ vom Beyhartinger Stefan Liedl in Taipeh / Taiwan)



Erfrischung beim Faschingsumzug in Vagen

**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@maxrain.de - www.maxrain.de

REDAKTIONELLE

VERANTWORTUNG:

Roland Bräger, Schlossbrauerei Maxrain
Tel. 08061 / 90 79 0
Email: info@maxrain.de

AUFLAGE: 17.000 Exemplare

NÄCHSTE AUSGABE: November 2019

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