

MAXLRAINER

ZEITUNG



*Für Bierkenner, Biergenießer
und Liebhaber Maxlrainer Biere*

Gratis Exemplar

November 2019 bis April 2020

Grüß Gott



Liebe
Freunde
des guten
Maxlrainer
Bieres,

in dieser Ausgabe finden Sie einen interessanten Artikel über die Gerstenernte und den Besuch unseres Braumeisters Josef Kronast bei einem unserer Mälzer. Immer wichtiger wird die Auswahl der Rohstoffe, und die Schlossbrauerei Maxlrain treibt hier einen riesigen Aufwand. Den können Sie dann aber auch schmecken.

Vor 25 Jahren entwarfen wir erstmals das Aiblinger Schwarzbier, inzwischen eine echte Erfolgsgeschichte. Hier lassen wir die Stationen noch einmal Revue passieren.

Hoffentlich erinnern Sie sich noch an unser schönes Buch „Maxlrain – Lebendige Tradition“. Nun hat die Schlossbrauerei in Wahrnehmung ihrer Verantwortung für die kulturelle Tradition im Oberland ein neues Buch herausgebracht, „Die Maxlrainer“. Sie können es im Buchhandel bestellen oder im Bräustüberl Maxlrain direkt erwerben, oder über den Buchhandel bestellen. Die Lektüre der Geschichte dieser Familie, die fast 1.000 Jahre bayerische Geschichte mitbestimmt hat, bevor sie ausgestorben ist, wird hier plastisch und anhand der Portraits, die überlebt haben, geschildert. Auch finden Sie in dieser Ausgabe einen Artikel zum Thema Nachhaltigkeit. Die Schlossbrauerei bezieht nunmehr ausschließlich ökologisch erzeugten Strom und trägt damit im Rahmen ganz wesentlich ihren Teil dazu bei, die Klimaproblematik zu lösen.

Viel Freude bei der Lektüre wünscht Ihnen Ihr Maxlrainer Bräu.

Herzliche Grüße und eine frohe Weihnachtszeit

Ihr Maxlrainer Bräu

Zu Besuch bei unseren Landwirten und Mälzern

Unsere Rohstoffe: Qualität aus der Region



Bierqualität ist kein Zufall. Im Gegenteil, um Spitzenbiere brauen zu können, bedarf es des brautechnischen Könnens, eines engagierten Brauerteams, das bei jedem Produktionsschritt über die Qualität wacht. Und man braucht entsprechend hochwertige Rohstoffe, die Grundlage für das spätere Geschmackserlebnis sind. Seit vielen Jahren ist es ein ganz besonderes Anliegen der Schlossbrauerei und unseres Braumeisters Josef Kronast, die Rohstoffqualität lückenlos sicherzustellen. Dies ist nur möglich, wenn man auch die Landwirte persönlich kennt und in den Qualitätsprozess mit einbezieht. Dass dies deutlich mehr Aufwand und Mehrkosten bedeutet als beim Ankauf über die anonyme Rohstoffbörse, dürfte einleuchten. So besucht Josef Kronast regelmäßig unseren Hopfenplanzer in der

Holledau und die Landwirte aus unserer Region, die für uns die Gerste anbauen.

**- BAYERISCHES BIER -
EIN EMBLEM MIT GROSSER
AUSSAGE**



Wir Konsumenten sind heute mit einer Fülle an Emblemen und Auszeichnungen konfrontiert. In diesem Dschungel an Zeichen verliert man sehr schnell den Überblick. Was ist werthaltig und was ist nur Marketing? „BAYERISCHES BIER“ als geschützte geografische Angabe liegt uns sehr am Herzen. Das Zeichen wird von der EU nur an bestimmte Produkte mit

besonderer, schützenswerter Bedeutung für den Verbraucher verliehen. Neben dem „bayerischen Bier“ gehören Produkte, wie der Nürnberger Lebkuchen, der Schrobenshausener Spargel oder auch der fränkische Meerrettich dazu, denn das Emblem sagt eindeutig aus, dass in unserem Fall Maxlrainer Bier in Bayern gebraut wird und dass ein umfangreicher Anforderungskatalog, welcher dem bayerischen Bier typisch ist, zu jeder Zeit sichergestellt ist. Damit dürfen ausländische Brauereien keine bayerischen Rauten mehr auf Ihren Etiketten verwenden oder mit dem Begriff „Bayern“ werben.

Was sich leider nicht ablesen lässt, ist die Herkunft der Zutaten. Wenn also eine bayerische Brauerei ihre Gerste oder ihren Hopfen aus Übersee oder Asien bezieht, darf sie das Emblem dennoch verwenden.

Da schau her

- S. 2 Drei tolle Gastrotipps
- S. 3 Rezept: Spanferkel
- S. 4 Bad Aibling feiert Moor- und Heilbad-Jubiläum
- S. 5 25 Jahre Aiblinger Schwarzbier
- S. 6 Buchveröffentlichung: „Die Maxlrainer“
- S. 7 Bundesehrenpreis für die Schlossbrauerei
- S. 8f Von der Gerste zum Malz
- S. 10f Gerstenernte in Kirchheim
- S. 12 Getränkemarkt-Aktionen
- S. 13 Das Mehrwegsystem in Gefahr
- S. 14 Historischer Weihnachtsmarkt in Maxlrain
- S. 15 Das MAXL-Snowboard - Gewinnspiel -
- S. 16 Fanfotos und Veranstaltungsübersicht



Zwölfter Bundesehrenpreis in Folge

Auch 2019 dürfen wir uns über den Bundesehrenpreis in Maxlrain freuen. Zum zwölften Mal in Folge wurden wir mit der höchsten Auszeichnung für eine deutsche Brauerei prämiert. Keine andere Brauerei wurde öfter mit dem Bundesehrenpreis prämiert als die Schlossbrauerei Maxlrain.

Der Preis wurde auch in diesem Jahr feierlich in Berlin vergeben. Welche Bedeutung dieser Preis hat und was er aussagt, lesen Sie auf Seite 4

Unserainer trinkt Maxlrainer

Kolbermoor

Café Gleis 2

Außergewöhnlich, modern, historisch und einfach wunderschön - so könnte man in vier Worten das Café Gleis 2 beschreiben, das im September am Kolbermoorer Bahnhof seine Pforten eröffnet hat. Über zwei Jahre dauerte die Sanierung des historischen Bahnhofgebäudes, das die Stadt liebevoll wieder herstellte. Während am Bahnsteig die Menschen geschäftig in den Zug ein- oder aussteigen, ist das Gleis 2 ein Ort der Ruhe und des Genusses mit einem einmaligen Ambiente. Hier hat sich Evelin Caggiano aus Kolbermoor ihren Lebensraum verwirklicht, wie sie selbst sagt. Als das Lokal zur Verpachtung

angeboten wurde, wusste sie sofort, dass dies genau das war, worauf sie schon lange gewartet hatte. Der Name fiel ihr in der Nacht ein - da gab es kein Zurück mehr.

40 Sitzplätze bietet das Café im Innenbereich und weitere 20 Plätze auf der gemütlichen Bahnhofsterrasse. Wer nur einen schnellen Espresso im Stehen trinken will, ist genauso willkommen wie Gäste, die sich ein feines Sandwich einpacken lassen. Wer aber die Zeit mitbringt, kann im Gleis 2 so richtig schlemmen und die Seele baumeln lassen. Dann kommen Sie in den Genuss von frisch gekochten und gesunden Gerichten, die Evelin Caggiano

auf ihrer abwechslungsreichen Tageskarte hat. Dabei gibt es gleichermaßen deftig Bayerisches wie Feines aus der vegetarischen und veganen Küche. Die Kuchen in der Theke sind alle selbst gebacken. Im Gleis 2 lässt es sich zudem hervorragend frühstücken oder auch feiern.

CAFÉ GLEIS 2
Bahnhofstr. 14
83059 Kolbermoor
Tel. 0151-70079244

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag bis Freitag:
07.00 - 18.00 Uhr
Samstag: 08.00 - 17.00 Uhr
Sonntags / feiertags geschlossen



Evelin Caggiano mit ihrem Team



Fotos: rosenheim24.de/Jennifer Bretz

Rosenheim

Café & Bar Das Faerber

Leben ist am 2. Oktober zurück gekehrt in das ockerfarbene Haus mit der Nummer 4 an der Färberstraße im Herzen Rosenheims. In dem gut 400 Jahre alten, imposanten Bau wurde das beliebte Faerber wiedereröffnet, welches für etwa 8 Monate geschlossen war. Richi Perkusic, der zuletzt für Dinzler als Restaurantleiter in der Kunstmühle gearbeitet hatte, übernahm das Lokal und leitet es seitdem mit seinen Söhnen Nikola und Nino, unterstützt von seiner Frau Dorothea sowie Danny Balzer von der Rosenheimer Vinothek. Ein echter Familienbetrieb - einladend und herzlich. Die Räume im alten Gewölbe

wurden wieder zum beliebten Tages-Café mit Bar. Über eine Treppe gelangt man in die gemütliche Vinothek mit etwa 20 Sitzplätzen. Die Inneneinrichtung findet genau die richtige Balance zwischen Moderne und Historie. Man fühlt sich einfach wohl - und das, ob morgens um 8:00 Uhr zum Frühstück mit einem Dinzler-Kaffee, mittags bei feinen Mittagsgerechten oder am Abend bis 24 Uhr, wenn es so richtig gesellig wird.

Der Anspruch an die Küche ist hoch: ein Genuss-Konzept mit hochwertigem, ausgewogenem sowie gesundem Essen, abwechslungsreich - und das zu moderaten Preisen. Warme Kü-

che gibt es bis 20 Uhr, danach wird der Wein mit Käse, Oliven und Parmaschinken begleitet. An der Theke hat man den ganzen Tag über die Qual der Wahl bei frisch zubereiteten Sandwiches, Kuchen und andere Leckereien.

Das Faerber - zweifelsohne eine Bereicherung für Rosenheim.

DAS FAERBER
Färberstraße 4
83022 Rosenheim
Tel: 08031-8873094
www.dasfaerber.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag bis Samstag:
08:00 bis 24:00 Uhr
Sonntags / feiertags geschlossen

Leogang (Österreich)

Grill & Chill im Mama Thresl

Es ist unkonventionell anders und deshalb gerade für jüngere Aktivurlauber in Österreich ein beliebtes Ziel: das Hotel Mama Thresl in Leogang, mitten im Salzburger Land. In Vollholz-Bauweise aus Zirbe, Fichte, Lärche und Eiche erbaut, ist das Anwesen ein echter architektonischer Hingucker. Und die gekonnte Symbiose aus heimischer Handwerkskunst und modernen Stilelementen und Design setzt sich natürlich auch innen fort. Wer hier übernachten will, findet ein schier endloses Aktivprogramm indoor wie outdoor, denn die Berge zum Biken, Wandern und Skifahren liegen sozusagen vor der Haustüre.

Kulinarik wird im Mama Thresl großgeschrieben und ist nicht nur den Hotelgästen vorbehalten. Wenn Sie also in der Nähe sind - kehren Sie einfach ein: Grill & Chill heißt das hauseigene Restaurant mit offener Küche. Der Name ist Programm: Von 18 bis 22 Uhr kann man hier feine Steaks und saftige Burger vom Lavasteingrill genießen oder Flammkuchen und gesunde Salat-Schüsseln. Zusätzlich gibt es auf der Tageskarte wechselnde Speisen, je nach Saison und "urban feeling" des Küchenchefs. Einmal wöchentlich findet ein BBQ Abend statt. Smoken nach nordamerikanischem Vorbild ist dann angesagt. Und dazu

empfiehlt der Küchenchef natürlich ein kühles Maxl aus'm Flascherl.

Das Ambiente ist rustikal-modern - einfach zum Wohlfühlen und der richtige Rahmen zum Genießen und Chillen.

GRILL & CHILL
im MAMA THRESL
Sonnberg 252
Leogang (Österreich)
+43 6583 20800
info@mama-thresl.com
www.mama-thresl.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich: 18:00 bis 22:00 Uhr



Zum Nachkochen

Spanferkel mit Kartoffelgratin

Auf Maxrainer Jubilator-Kümmel-Biersauce

Für 8 Personen

Für das Spanferkel

1 Spanferkelrücken ohne Schwarte mit langen Knochen
Salz und Pfeffer
5–10 g Bratfett
150 ml Maxrainer Jubilator
50 g Butter
2 EL Kümmelsamen
2 Schalotten, geschält und fein gehackt
150 ml Bratenfond

Für die Kräuterkruste

1 Bund Gartenkräuter nach Belieben (z. B. Schnittlauch, Salbei, Rosmarin)
150 g Butter
2 EL mittelscharfer Senf
Salz und Pfeffer
2–3 EL Semmelbrösel

Für das Kartoffelgratin

1 kg Kartoffeln
150 g Lauch
1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
Salz und Pfeffer
200 ml Maxrainer Jubilator
200 g Sahne



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 Schiffel-Deiler
Herausgegeben von Ria Lottermoser
Format: 240 x 280 mm
Umfang: 192 Seiten

€ 19,90

» Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Das Spanferkel mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Bratfett erhitzen, die Hälfte des Bieres zugeben und das Spanferkel in einem Bräter auf beiden Seiten knusprig braun anbraten. Die Hälfte der Butter sowie etwas Kümmel hinzufügen und das Spanferkel im heißen Ofen 70 Minuten garen.

» In der Zwischenzeit die Kräuterkruste herstellen. Hierzu die Gartenkräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit Butter, Senf, Salz und Pfeffer sowie den Semmelbröseln vermengen.

» Nun das Spanferkel mit der Kräuterkruste belegen, die Backofentemperatur auf 220 °C erhöhen und in weiteren 15 Minuten fertig garen.

» Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, den rest-

lichen Kümmel einstreuen und die Schalotten glasig anschwitzen. Mit dem Bratenfond und dem restlichen Bier ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.

» Für das Kartoffelgratin den Backofen auf 180/200 °C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln und Lauch in eine feuerfeste Form geben. Den Knoblauch sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Bier mit der Sahne vermengen und über die Kartoffel-Lauchmischung gießen. Das Gratin im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

» Das Spanferkel auf dem Teller anrichten, mit der Sauce drapieren und das Kartoffelgratin daneben anlegen. Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

Kulinarischer Kalender



Schlossbrauerei Maxrain
Edle Biere seit 1636

2020
Kulinarischer Kalender

Das ideale Mitbringsel und Weihnachtsgeschenk: der Kulinarische Kalender mit 12 Rezepten unserer Wirte rund um Maxrain

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

€ 7,00

zzgl. Versand



Das Rezept wird Ihnen präsentiert vom
HASENÖHRL HOF
Sonntagswirtschaft
09 bis 18 Uhr

Geitau 5 • 83735 Bayrischzell
(0) 80 23 – 81 93 344
www.hasenoehrl.de

Bad Aibling feiert 175 Jahre Moorbad und 125 Jahre Heilbad

Großes Aiblinger Jubiläum

Glückwunsch zum Kurstadtjubiläum

Maxlrain und Bad Aibling trennen lediglich ein paar sanfte Hügel und Felder und 3 Minuten Autofahrt. Natürlich hat Bad Aibling seit jeher für Maxlrain und die Brauerei als Heimatbräu größte Bedeutung. Vor 25 Jahren widmeten wir unser Schwarzbier der Kurstadt. Nun, ein Viertel Jahrhundert später, gibt es wieder ein rundes Jubiläum zu feiern, zu dem wir Bad Aibling ganz herzlich gratulieren möchten. Anlass genug, um Bad Aibling in dieser Zeitungs Ausgabe vorzustellen.

SCHWARZES GOLD - SYMBOL FÜR BAD AIBLING

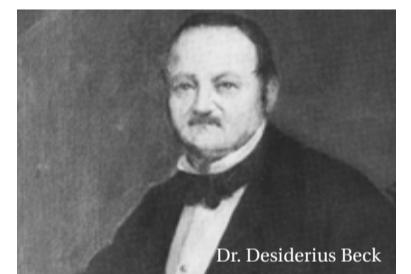
„Schwarzes Gold“ nennt man in Bad Aibling das Moor und drückt damit die Bedeutung für das älteste Moorheilbad Bayerns aus. Angefangen hat die Entwicklung Bad Aiblings zur Gesundheitsstadt mit einer Solen- und Moorschlamm-Badeanstalt. Das ist inzwischen 175 Jahre her. Im Jahr 2020 feiert die Kurstadt gleich ein Doppel-Jubiläum: 175 Jahre Moorbad, 125 Jahre Heilbad.

Bad Aibling ist nicht nur Bayerns ältestes Moorbad, sondern seit 2007 noch dazu jüngstes Thermalbad. Zahlreiche Kliniken, Einrichtungen für Kur und Rehabilitation sowie Ärzte haben sich hier angesiedelt und verhelfen so der lebenswerten Stadt zu größter Kompetenz im Gesundheitsbereich. Stolz sind die Bad Aiblinger auch auf die wunderbare Lage im Voralpenland, die schöne Landschaft mit ihren Wiesen und Hügeln, Bächen und Flüssen. Dies und die herzliche oberbayerische Gastfreundschaft verbinden sich perfekt für alle, die im Urlaub auf Gesundheit setzen oder die nach Bad Aibling kommen, um gesund zu werden.

Der königlich bayerische Gerichtsarzt Dr. Desiderius Beck begann 1838 zu forschen, ob man das Aiblinger Torfmoor zum Heilen nutzen könnte. Sieben Jahre später eröffnete Beck dann seine Solen- und Moorschlamm-Badeanstalt, die Prinzregent Luitpold im Mai



Der Marienplatz in Bad Aibling



Dr. Desiderius Beck

1895 als Heilbad anerkannte.

Moor oder auch heilende Erde wurden schon früh genutzt, etwa um Schmerzen zu lindern. Bereits der Arzt, Alchemist und Laientheologe Paracelsus hat im 16. Jahrhundert empfohlen, Moor als Heilmittel bei verschiedenen Erkrankungen einzusetzen. Und wenn man noch weiter zurückschauen möchte, wird man bei den alten Ägyptern fündig.

Seit Dr. Desiderius Beck wird das Moor in Bad Aibling erfolgreich zum Wohl der Gesundheit eingesetzt. Inzwischen haben neue Ideen und Forschung in Bad Aibling regelrecht Tradition. So kam über ein Jahrhundert später das Thermalwasser der Desiderius-Quelle als

weiteres Heilmittel hinzu. Seit mehr als zehn Jahren ist das schwefel-, fluorid- und jodhaltige Heilwasser mit seinen 39 Grad inzwischen als Heilwasser anerkannt und beliebt. Bis zum zehnjährigen Jubiläum der Therme im Jahr 2017 hatten schon über zwei Millionen Besucher von der wohltuenden Wirkung der Desiderius-Quelle profitiert. Das Thermalwasser gilt als Heilmittel in nahezu allen medizinischen Bereichen, wie etwa Rheuma, Arthrose, Neuralgien, Brüche, Muskelrisse, Gelenkentzündungen, Stoffwechselstörungen, Erkrankungen der Atemwege und Hautleiden. Und weiterhin werden heute mit der Ludwig-Maximilians-Universität (LMU) München weitere Einsatzmöglichkeiten für das Moor erforscht.



Die Therme Bad Aibling

JUBILÄUMS-PROGRAMM

Gefeiert wird das Doppel-Jubiläum von Februar bis November 2020. So wird z.B. Dr. Desiderius Beck persönlich in einem Stationen-Theater seine Geschichte zur Stadt humorvoll erzählen. Bei der Ausstel-

lung „Moor than a feeling“ erfährt der Besucher alles rund um das Moor, dessen Wirkung und über die Entwicklung der Stadt Bad Aibling. Beim großen Jubiläums-Festwochenende im Juni wird dann vor allem gefeiert.

Infos: www.bad-aibling.de

SOMMERTHEATER

23.5.20 | 19:30 Uhr
Stadtpark Bad Aibling

Das Münchner Sommertheater präsentiert „Das Mädl aus der Vorstadt“, eine charmante Liebes- und Kriminalgeschichte aus dem Wien des 19. Jhd. von Johann Nepomuk Nestroy. Spenden erbeten!

FESTKONZERT DES „JOSEF HAAS CHORS“

24.5. | Kurhaus

Jubiläumskonzert für Chor und Orchester zur Gründung des „Josef Haas Chors“ als Liedertafel von Dr. Desiderius Beck 1845.

BAYERISCHES OLDTIMERFESTIVAL

11. - 14.6.

Vier Tage dreht sich in Bad Aibling und Maxlrain alles um das Thema Oldtimer und die Musik der guten alten Zeit. Mehr Infos: www.bayerisches-oldtimerfestival.de

KULTUR IM PARK

19.6. | Brunnenhof, Kurpark

Ein Abend - drei Bands: Zum Auftakt des großen Jubiläumswochenendes stehen „Uncle Beat“, der „Lampferding Social Club“ und „Ronny Nash & His Whiteline Casanovas“ auf dem Programm. Eintritt frei, bei Regen im Kurhaus. merfestival.de

KONZERT MIT DEN „BANANAFISHBONES“

20.6. | Ausstellungshalle

Die Bananafishbones stehen seit 1999 auf der Bühne und zählen zu den besten Live-Bands Deutschlands. Für das Jubiläum holt Bad Aibling die Band in die Stadt - freuen Sie sich auf ein grandioses Live-Konzert.

JUBILÄUMSFEST

21.6. | Kurpark & Ausstellungshalle

Ökumenischer Gottesdienst im Kurpark mit anschließendem Kirchengug zur Ausstellungshalle. Dort wird gemeinsam gefeiert mit der „Wiltlinger Musi“ und der „Dreder Musi“ und mit einem Programm für Groß und Klein.

NATURSCHUTZSCHAU

27.6. - 5.7. | Ausstellungshalle

Die Ausstellung zeigt auf 800m² eine Naturfläche mit Bachlauf, Moorgebiet und Waldvergnügen sowie Tier-Präparaten. Schautafeln erklären die heimische Natur und was Jäger, Fischer und Waldbauern für diese tun und wie man die Natur respektvoll behandelt.

Unserainer trinkt Maxlrainer

Eine echte, altbayerische Bierspezialität

25 Jahre Aiblinger Schwarzbier

Sonderedition zum Bad Aiblinger Kurstadtjubiläum

Vor 25 Jahren entschlossen wir uns, eine altbayerische Bierspezialität wiederzubeleben. Zum 150-jährigen Aiblinger Kurstadtjubiläum brauten wir wieder ein schmackhaftes Schwarzbier, wie man es aus früheren Zeiten vielleicht noch kennt und verliehen ihm - unserem Nachbarn zu Ehren - den Namen AIBLINGER SCHWARZBIER.

Die Herstellung des Aiblinger Schwarzbieres geht auf alte Zeiten bayerischer Brautradition zurück. Ursprünglich unterschied man vor und nach der Ausrufung des Bayerischen Reinheitsgebotes 1516 nur weißes und braunes Bier in Bayern. Weißes Bier, das heutige Weißbier, blieb lediglich einer Minderheit vorbehalten, da die Bräus erst eine Lizenz zum Brauen dieses Bieres erwerben mussten. Somit war der Kreis der Brauereien, die weißes Bier brauten, sehr überschaubar. Die überwiegende Mehrheit bayerischer Brauereien - und davon gab es in der Vergangenheit weit über 6000 Betriebe - brauten braunes Bier.

DIE BEDEUTUNG DES BRAUNBIERS

Dieses braune Bier, welches heute Dunkles heißt, hatte seinen Ursprung und seine Begründung im Wasser und den darin gelösten Mineralien. Im Voralpenland ist das Wasser sehr hart. Kalkhartes Wasser eignet sich nicht zum Brauen milder, heller Biere mit hellem Malz, weil der gelöste Kalk einen bitteren Geschmack beim Biergenießen hinterlassen würde. Deshalb braute man früher braunes Bier in unserer Gegend. Für unser Schwarzbier wurden auch seinerzeit schon dunkle und geröstete Malze verwendet. Diese Malze verbanden sich mit dem damaligen, harten Wasser zu einem vollmundigen, malzaromatischen Bier. Die Wasserhärte unterstrich sogar die Vollmundigkeit des Bieres. Erst mit der Entwicklung von Enthärtungsverfahren im Zeitalter der Industrialisierung im 19. Jahrhundert, hatten die bayerischen Brauer ein ähnlich weiches Brauwasser, wie es in sehr vielen anderen Regionen Europas vorkommt.

Vor ungefähr 50 Jahren begannen sich dann die Verbrauchergewohnheiten in Bayern zu ändern. Immer mehr Menschen in Bayern wollten helles Bier trinken. Das dunkle Bier stellt heute nur noch ein Nischenprodukt dar, eine echte Spezialität.

HEUTE NOCH GEBRAUT IM DREIMAISCHVERFAHREN

Das in der Schlossbrauerei Maxlrain hergestellte Aiblinger Schwarzbier wird heute noch im Drei-Maisch-Verfahren gebraut: Wenn das geschrotete Malz mit dem Brauwasser gemaischt wird, heizen die meisten Brauereien die gesamte Maische anschließend sehr langsam auf 78°C hoch. Dabei werden die Mehlbestandteile auf natürliche Weise zu Malzzucker umgewandelt. Beim 3-Maisch-Verfahren maischen die Brauer in Maxlrain das geschrotete dunkle und geröstete Malz bei einer Temperatur von nur 50°C mit dem Brauwasser ein. Anschließend wird der größere Teil der Maische in einem separaten Behälter eingelagert.



Ein kleinerer Teil verbleibt in der Maischepfanne und wird aufgeköcht. Dann wird diese kochende Maische unter ständigem Rühren dem kälteren Teil zugepumpt. Danach lässt der Brauer wieder einen zweiten Teil in die Maischepfanne ab und kocht diesen Teil abermals auf. Auch diesmal wird die kochende Maische der kälteren zugeführt. Wenn dieser Vorgang ein drittes Mal ausgeführt ist, hat die gesamte Maische dann die technologisch notwendigen 78°C erreicht. Bis zum Erreichen der 78°C sind auch alle Stärkebestandteile enzymatisch auf ganz natürliche Weise, wie es das Reinheitsgebot vorschreibt, zu Malzzucker umgewandelt.

Dieses 3-Maisch-Verfahren benötigt 3 Stunden länger und ist damit deutlich aufwändiger. Dadurch, dass in Maxlrain aber dreimal ein Teil der Maische aufgeköcht wird, kocht man sehr viel intensiver auf den festen Bestandteilen des Malzes. Das Aiblinger Schwarzbier erhält somit einen noch intensiveren und typischeren Geschmack als ein herkömmliches Dunkles.

DER MEHRWERT IST ES GESCHMACKLICH WERT

Höhere Herstellkosten stören uns in Maxlrain nicht, weil wir davon überzeugt sind, dass man den Unterschied zu vielen anderen dunklen Bieren, die im

klassischen Maischverfahren hergestellt werden, deutlich schmeckt. So wird dieses wunderbare Maxlrainer mit tieferer Farbe auch seit Jahren von der DLG mit der Goldmedaille prämiert, so auch 2019.

NOCH EIN TIPP FÜR GENIESSER

Wir Maxlrainer empfehlen Ihnen zu diesem edlen Aiblinger Schwarzbier eine Speck- und/oder Käseplatte. Ein Schweine- oder Rinderbraten passt ebenfalls sehr gut. Wussten Sie zudem, dass ein Schuss Aiblinger Schwarzbier (250 - 500 ml je nach Bratengröße) jede Bratensauce verfeinert?

ANFANG 2020 ERHÄLTlich: UNSER 6ER BASKET MIT WILLIBECHER

Anlässlich des 25-jährigen Jubiläums unseres Aiblinger Schwarzbieres, haben wir eine Etiketten-Sonderedition mit der Abbildung eines Wilhelm Leibl Gemäldes wieder aufgelegt. Im 6er Basket erhalten Sie 5 Flaschen unserer Schwarzbier-Spezialität mit einem griabigen Willibecker mit dem Dekor des Aiblinger Schwarzbieres. Der 6er-Basket wird voraussichtlich ab März / April 2020 erhältlich sein. Fragen Sie in Ihrem Getränkemarkt danach.

Zum Wohl!



Unserainer trinkt Maxlrainer

Erschienen im Lutz Garnies Verlag

Die Maxlrainer

Geschichte einer bedeutenden oberbayerischen Familie

Im September 2017 tauchte im Kunsthandel das Porträt einer schönen jungen Frau in der höfischen Kleidung des frühen 17. Jahrhunderts auf. Das Entstehungsjahr des Bildnisses, 1621, und das Alter der Dargestellten, 16 Jahre, passten gut mit dem Auftrag des Gemäldes, einer adeligen Hochzeitswerbung, zusammen. Das freiherrliche Wappen, rechts neben ihrem Haupt, konnte im Abgleich mit dem zeitgenössischen Wappenbuch von Johann Siebmacher, Nürnberg 1605, als das der Familie von Maxlrain, Reichsfreiherrn von Waldeck bestimmt werden. Bereits 1568 hatte Wiguleus Hund (1514-1588), Historiker und Hofratspräsident an der Münchener Residenz von Herzog Albrecht V., in seinem bayerischen Adelsverzeichnis diese Familie bis ins 9. Jahrhundert zurückverfolgen können. Über Forschungen des 19. Jahrhunderts wurde klar, dass es sich bei der jungen Dame um Maria Susanna von Maxlrain, Reichsfreiiin von Waldeck (1603-1671), Tochter von Wilhelm IV. von Maxlrain, Reichsfreiherr von Waldeck (+1655) und dessen Frau Barbara Scholastica, geb. Freiin von Gumpenberg (+1631) handeln musste.

Schloss Maxlrain, unweit von Bad Aibling gelegen, zählt heute zu den architektonischen Schätzen in Oberbayern und dürfte mit seinen emblematischen vier Zwiebeltürmen zu Zeiten seiner Entstehung, 1580 bis 1585, zu den innovativsten Profanbauten des Landes gehört haben. Der Schlossherr und Leiter der Maxlrainer Betriebe, Dr. Erich Prinz von Lobkowitz und Familie, mit der vielfach ausgezeichneten Schlossbrauerei, der großen Gastronomie, dem weitläufigen Forst und dem preisgekrönten Golfplatz, erweiterte mit dem Erwerb von Maria Susannas Porträt die Sammlung von Maxlrainer Bildnissen ein weiteres Mal. Gleichzeitig entstand der Plan, zusammen mit dem Münchener Verlag Lutz Garnies ein Buch über die Historie der Maxlrainer zu schreiben, das ihre wichtigsten Vertreter in ihren Porträts zum Sprechen bringt.

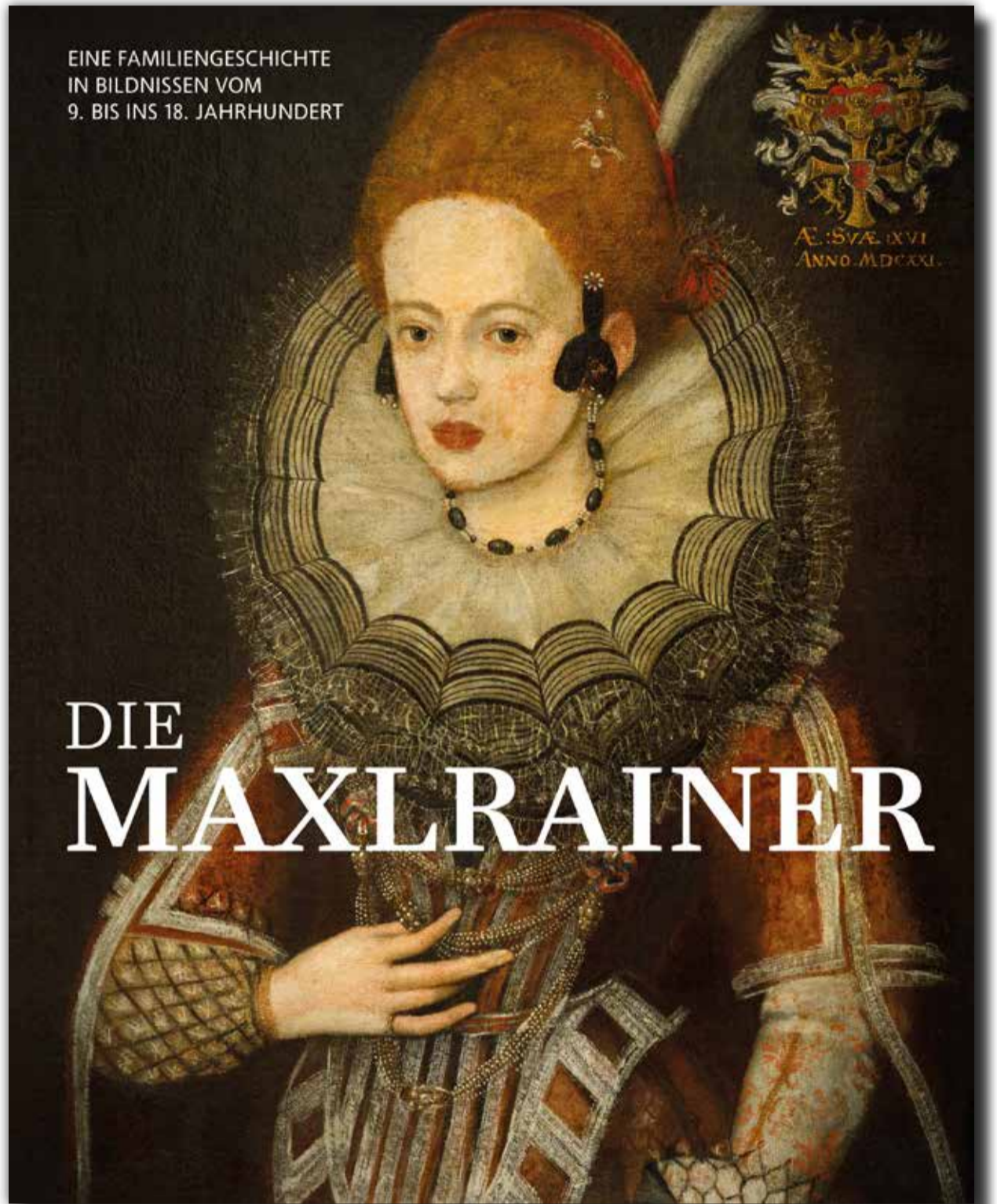
Ein Stammbaum von 1621 beleuchtet darin die karolingische Frühzeit in der Nachfolge von Urvater Podalunc (1. Hälfte 9. Jh.), die eng mit dem Bischofsitz Freising verbunden ist.

Erste greifbare Zeugnisse der

Maxlrainer haben sich im nahegelegenen ehemaligen Augustinerkloster von Beyharting erhalten, etwa mit dem prächtigen Grabstein von Wilhelm I. von Maxlrain (+1423), der dessen Wappen und das seiner beiden Ehefrauen Anna von Pocksberg (+1400) und Anna Frauenberg von Haag (+1423) zeigt. Wichtigster Vertreter der Maxlrainer zu Zeiten der Reformation war Wolf von Maxlrain (1468-1561), der die reichsfreie Herrschaft von Waldeck zwischen Miesbach und Tirol hinzuerwerben kann und damit nur dem römisch-deutschen Kaiser Friedrich III. verantwortlich ist. Dieser erhebt Wolf und seine Familie 1548 in den erblichen Reichsfreiherrnstand. Nach Wolf regiert ein Zweig der Maxlrainer von der Wallenburg in Miesbach Waldeck, der andere das Stammgebiet von Maxlrain.

Die folgenden zwei Jahrhunderte durchleben die Maxlrainer die wechselvolle deutsche Geschichte mit den Reformationswirren, dem Dreißigjährigen Krieg und dem Spanischen Erbfolgekrieg. Unter Wilhelm IV. von Maxlrain, dem Vater von Maria Susanna, wird die Familie von Kaiser Ferdinand III. 1637 zu Reichsgrafen von Hohenwaldeck erhoben. Wilhelm IV. stiftet in dieser kriegerischen Zeit in der Schlierseer Weinbergkapelle Sankt Georg, neben Beyharting, Miesbach und Aibling die vierte Grablage der Maxlrainer, kostbare Altäre, die die bayerische Kunstgeschichte aufs Prätigste bereichern. Rund dreißig Porträts aus neun Generationen haben sich bis heute erhalten und zeugen von der Geschichte einer der wirkmächtigsten Familien Oberbayerns, die bis zu ihrem Verlöschen, 1734, den bayerischen Herzögen und Kurfürsten zumeist treue Diener in höchsten Positionen stellte und mit den wichtigsten bayerischen Adelsfamilien vernetzt war.

Der reich illustrierte Band erzählt auf rund 190 Seiten diese Familiengeschichte, fasst aber auch die deutsche und europäische Zeitgeschichte und deren Wirkung auf Bayern und das Oberland zusammen. Somit steht das Buch in Zusammenhang mit der Vorgängerpublikation „**Maxlrain - Lebendige Tradition**“, die 2007 im Lutz Garnies Verlag erschienen war. Und wieder ist auch diese Arbeit dem kulturellen Engagement der Schlossbrauerei Maxlrain zu verdanken.



Autor Prof. Dr. Ulrich Schneider (li.), Dr. Erich Prinz von Lobkowitz und ehem. Bundestagsabgeordnete Adolf Dinglireiter (re.)

DIE MAXLRAINER - Eine Familiengeschichte in Bildnissen vom 9. bis ins 18. Jahrhundert.
München, Verlag Lutz Garnies, 2019.
ISBN: 973-3-926163-98-1
Erhältlich: im **Buchhandel, Bräustüberl Maxlrain** und www.maxlrainer-laderl.de

191 Seiten
Hardcover

€ 24,90

ÜBER DEN AUTOREN: Prof. Dr. Ulrich Schneider

Ulrich Schneider, Prof. Dr., war als Kunsthistoriker über dreißig Jahre leitender Mitarbeiter und Direktor mehrerer deutscher Museen. Lange Jahre lebte er in Italien und Japan. Für seine internationale Zusammenarbeit wurde er mit den Titeln eines Cavaliere Ufficiale dell'Ordine del Merito della Repubblica

Italiana und eines Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres de la République Française dekoriert. An der Johann Wolfgang Goethe-Universität Frankfurt am Main lehrt er Kunstgeschichte.

Weitere Informationen:
www.schneiderundtoechter.de

Zum 12. Mal in Folge prämiert

Bundesehrenpreis für Maxlrain

Die Schlossbrauerei erhält auch 2019 höchste Auszeichnung

Zum 12. Mal in Folge ist es uns gelungen, die höchste Ehrung der deutschen Brauwirtschaft für unsere Arbeit zu erhalten: den Bundesehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

GRUNDLAGE FÜR DIE VERLEIHUNG DES BUNDESEHRENPREISES

Um den Bundesehrenpreis erlangen zu können, ist die Teilnahme an der Qualitätsprüfung für Bier der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) erforderlich, welche in Zusammenarbeit mit den beiden führenden Brauerei-Instituten, der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V. und dem Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, durchgeführt wird. Innerhalb von drei Monaten werden die zur Prüfung eingereichten Biere umfangreichen Qualitätskontrollen unterzogen. Diese umfassen eine analytische Untersuchung im Labor und die Überprüfung der Haltbarkeit des Bieres. Zudem wird in einer sensorischen Blindverkostung von Sachverständigen bewertet, ob das Bier in seinen Geruchs- und Geschmackseigenschaften typisch für die jeweilige Biersorte ist. Ergänzend findet im Rahmen der Prüfung eine Deklarationskontrolle statt.

Rund 180 deutsche Brauereien mit mehr als 1.000 Bieren beteiligten sich in diesem Jahr daran. Diejenigen Brauereien mit den besten Gesamtergebnissen erhalten den Bundesehrenpreis. So erhielt die Schlossbrauerei Maxlrain 2019 13 DLG-Goldmedaillen mit exzellenten Bewertungen.

PREISVERLEIHUNG IN BERLIN MIT VIEL PROMINENZ

Die Preisverleihung fand im Rahmen des Deutschen Brauertages am 5. Juni im Palais der Kulturbrauerei Berlin statt. Gemeinsam mit Michael Stübgen, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, überreichte DLG-Vizepräsident Dr. Diedrich Harms die Medaillen und Urkunden an die Brauer.

„Die heute ausgezeichneten Qualitätsbrauereien Deutschlands, darunter sind auch viele kleine und mittelständische



Michael Stübgen, Parlamentarischer Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (links), überreicht zusammen mit DLG-Vizepräsident Dr. Diedrich Harms (rechts), in Anwesenheit der Bayerischen Bierkönigin Johanna Seiler und der Tettlinger Hopfenkönigin Teresa Locher Medaille und Urkunde an Dr. Erich Prinz von Lobkowitz, Christina Prinzessin von Lobkowitz, Roland Bräger und Josef Kronast. (Foto: DLG)

Brauereien aus dem gesamten Bundesgebiet, verkörpern die unglaubliche Vielfalt unserer Braukultur und zählen zur Qualitätseelite“, sagte der Parlamentarische Staatssekretär Michael Stübgen.

DLG-Vizepräsident Dr. Diedrich Harms lobte in seiner Laudatio die betriebliche Gesamtleistung der ausgezeichneten Brauereien. Die Bundesehrenpreisträger gehörten zu den zwölf besten Brauereien Deutschlands und könnten zurecht stolz darauf sein, sich in dem großen Teilnehmerfeld als eines der besten Unternehmen durchgesetzt zu haben - ein eindrucksvoller Beleg für das konsequente Streben der Preisträger nach Qualität, Geschmack und Genuss.

Der Bundesehrenpreis wird seit 2008 jährlich an die Top 12-Brauereien mit den besten Gesamtleistungen in der DLG-Qualitätsprüfung für Bier verliehen.

Keine andere Brauerei hat öfter den Bundesehrenpreis erhalten als die Schlossbrauerei Maxlrain.



Josef Grasser: vom Azubi zum 2. Braumeister ...und erstmals 5 Auszubildende

Die Schlossbrauerei setzt seit Jahren mit großem Erfolg auf die Ausbildung ihres eigenen Nachwuchses, denn fast alle Positionen wurden in den vergangenen Jahren mit eigenem Nachwuchs besetzt.

Nach dem erfolgreichen Ab-

schluss der Meisterprüfung an der Meisterschule Doemens in Gräfelfing ist **Sepp Grasser** (links) nun 2. Braumeister in Maxlrain neben 1. Braumeister **Josef Kronast** (rechts).

Zudem hat die Brauerei mehr Auszubildende als je zuvor: **Peter Gratz** (3.v.l.) hat im Sep-

tember die Ausbildung zum Brauer begonnen. **Lukas Stecker** (2.v.l.) und **Andreas Höhensteiger** (3.v.r.) befinden sich im 2. Ausbildungsjahr. **Marinus Holzer** (2.v.r.) und **Mathias Waldleitner** (Foto rechts unten) befinden sich bereits im 3. Ausbildungsjahr.



Unserainer trinkt Maxlrainer

Besuch bei der Gerstenernte in Kirchheim bei München

Unsere heimische Gerste

Besuch bei Barbara Kraft-Heinik

Zwischen Mitte Juli und Anfang August ist es immer soweit, dann wird nämlich die Gerste eingefahren. Wichtige Tage für Braumeister Josef Kronast, denn die Qualität der Gerste ist ein entscheidender Faktor für die Bierherstellung.

GERSTE - UNERSETZLICH IN UNSERER KULTUR- LANDSCHAFT

Die Erkenntnis, dass sich zur Bierbereitung vermälztes Getreide in besonderer Weise eignet, ist alt. Bereits aus dem alten Ägypten ist eine gewerbliche, von der Brauerei getrennte Malzbereitung überliefert. Den Brauern wurde zunächst freie Hand hinsichtlich der Auswahl des zu verarbeitenden Getreides gelassen. Die Erfahrung lehrte jedoch mit der Zeit, dass bestimmte Getreidearten sich besser als andere für die Malz- und Bierbereitung eignen.



Barbara Kraft-Heinik (links) mit Franz Weiß, Dr. Erich Prinz von Lobkowitz und Josef Kronast



So muss gesunde und gute Braugerste aussehen.

BESUCH BEI UNSERER LANDWIRTIN BARBARA KRAFT-HEINIK BEI MÜNCHEN

In der Schlossbrauerei Maxlrain setzen wir schon seit vielen Jahren auf Vertragslandwirtschaft. Das heißt, wir kennen unsere Landwirte persönlich, die für uns die Braugerste anbauen und wir teilen mit ihnen unseren hohen Qualitätsanspruch. Dies ist zwar deutlich aufwändiger und kostenintensiver als der anonyme Ankauf von Gerstenmalz über die Rohstoffbörse und große Mälzereien, doch haben wir nur so ein Maximum an Qualitätskontrolle. Hinzu kommt, dass wir alte Braugerstensorten für unsere Biere verwenden. Der

Ertrag dieser alten Braugersten ist deutlich geringer und nicht jeder Landwirt ist aufgrund dessen bereit, diese Sorten anzubauen. Doch auch hier sind wir der Überzeugung, dass sich diese nachhaltige Philosophie für unsere Biere auszahlt.

Vertrauen, Partnerschaft und ein fairer Preis sind die Basis für die Zusammenarbeit mit unseren Landwirten - so auch bei Barbara Kraft-Heinik - hier kurz vor der Ernte mit Franz Weiß, mit dem Maxlrainer Geschäftsführer Dr. Erich Prinz von Lobkowitz und Braumeister Josef Kronast. Und natürlich darf es bei einem solchen Besuch nicht fehlen, mit einem frischen MAXLRAINER auf die gute Zusammenarbeit anzustoßen.

Die Durchsetzung der Gerste als dominierendes Braugetreide und deren Verankerung im Reinheitsgebot hat jedoch unabhängig von ihrer besonders guten Eignung zur Vermälzung und Bierproduktion auch geschichtliche Gründe:

So sank der Preis der Gerste im Verhältnis zu dem anderer Getreidesorten im 15. Jahrhundert erheblich. Die Verwendung der Gerste entsprach damit dem Ziel der Stadträte, niedrige Bierpreise zu garantieren, wie auch dem Interesse der Brauer, die ihre Herstellungskosten niedrig halten wollten.

Dass andere Getreide, namentlich der Weizen, von der allgemeinen Bierproduktion ausge-

schlossen wurden, war darüber hinaus im Wesentlichen in der Sorge begründet, dass die Getreideernte nicht für die Brot- und die Bierherstellung reichen könnte.

In Bayern werden derzeit im Jahr rund 310.000 t Gerstenmalz und 70.000 t Weizenmalz zur Bierproduktion verwendet. Zu ihrer Herstellung werden ca. 85.000 t Brauweizen und 370.000 t Braugerste (zweizeilige Sommergerste) benötigt. Hinzu kommen geringe Mengen Roggen und Dinkel. In Deutschland werden heute etwa 1,3 Mio Tonnen Braugerste angebaut. Die gleiche Menge wird jedoch mittlerweile nach Deutschland importiert.



Beim Abmähen des Feldes in Kirchheim bei München

Unserainer trinkt Maxtrainer



Unterwegs im Mähdrescher

KLEINE GERSTENKUNDE

URSPRUNG UND BEDEUTUNG

Ursprungsgebiete der Gerste sind der Vordere Orient und der östliche Balkan. Die ältesten Nachweise von Gerstennutzung lassen sich bis 15.000 v. Chr. zurückdatieren. In vielen Gebieten war die Gerste über Jahrtausende ein wichtiges Grundnahrungsmittel in Form von Brei oder Suppe. Gerste, Einkorn und Emmer waren die ersten vom Menschen gezielt angebaute Getreidearten. Ab etwa 7000 v. Chr. begann die systematische Zuchtauswahl und seit der Jungsteinzeit (5500 v. Chr.) wird auch in Mitteleuropa Gerste angebaut.

Im Mittelalter wurde die Gerste als ertragreiches Viehfutter und als sättigendes Nahrungsmittel geschätzt. Durch die Züchtung anspruchsloser Sorten konnten bald die Erträge mit denen von Weizen konkurrieren.

GERSTENSORTEN

Auf über 90 % der bayerischen Sommergerstenflächen standen 2018 die Sorten *Solist*, *Grace*, *RGT Planet*, *Marthe*, *Avalon* und *Catamaran*. Einen seit Jahren nahezu konstanten Anbauanteil von rund 3 % nimmt die fast dreißigjährige Sorte *Steffi* ein. Diese wird auch für die Schlossbrauerei Maxtrair im Vertragsanbau angebaut.



Josef Kronast bei der Gerstenernte in Kirchheim

Quellen: Bayerischer Brauerbund, Statistisches Bundesamt, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Fotos: Ralf Gerard



Das Korn wird bereits im Mähdrescher getrennt und dann in einen Wagen zum Abtransport ins Lager gefüllt.

SUDOKU RÄTSELSPASS

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

So funktioniert's:

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

Auflösung letzte Seite. Viel Spaß!

Neue Mitarbeiterin im Innendienst Bernadette Daxenberger



Seit dem 01.04.2019 haben wir neue, tatkräftige und charmante Unterstützung im Vertriebs-Innendienst. Die 31-jährige Bernadette Daxenberger ist gleicher-

maßen Ansprechpartnerin für die Gastronomie wie für den Handel und kümmert sich zuverlässig um die Anliegen unserer geschätzten Kunden.

Zu Besuch in der Mälzerei in Inkofen (Oberpfalz)

Von der Gerste zum Malz

Vom Korn zum Malz: Eine gute Gerstenqualität ist das eine, die schonende und auf den späteren Brauprozess abgestimmte Vermälzung ist das andere. Deshalb pflegen wir engen Kontakt zu unseren Mälzern.

ZU BESUCH IN INKOFEN IN DER OBERPFALZ

Eine unserer Mälzereien liegt in der Oberpfalz, zwischen Landshut und Regensburg. Die Malzfabrik Albert Müller wurde 1948 gegründet und ist in dritter Generation in Familienbesitz. Produziert werden alle Malze nach Pilsener, Wiener und Münchener Art sowie unterschiedliche Spezialmalze, wobei vor allem bayerische Brauereien zum Kundenkreis der Malzfabrik Albert Müller zählen.

Beim Besuch von Braumeister Josef Kronast im September bekamen wir die Gelegenheit, hinter die Kulissen zu schauen, um über den Mälzungsprozess in dieser Zeitungsausgabe berichten zu können.

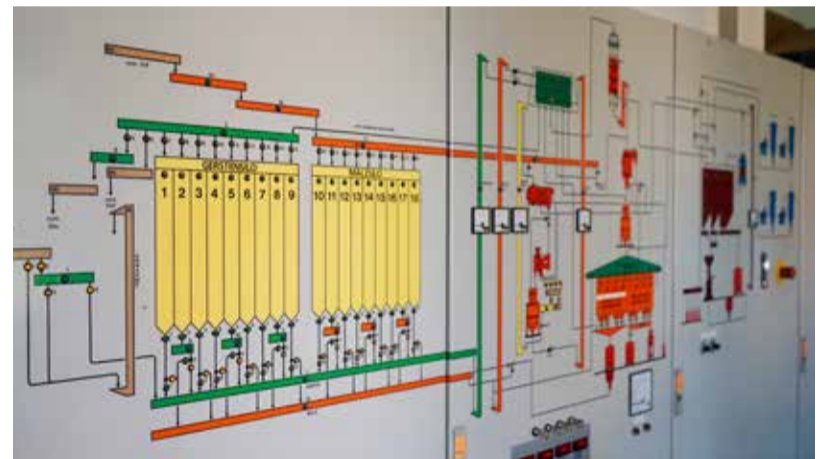


DER MÄLZVORGANG

Mälzen ist ein kontrollierter Keimvorgang, bei dem aus Getreide Malz entsteht. Durch den Keimvorgang werden im Korn Enzyme aktiviert und gebildet, die später für den Stärke- und Eiweißabbau während des Bierbrauens notwendig sind. Außerdem wird bereits ein

Teil der Stärke in kleinere Moleküle (Mehrfachzucker) zerlegt. Anschließend wird das gekeimte Korn unter kontrollierten Bedingungen gedarrt, d.h. getrocknet, und schließlich eingelagert und an die Brauerei versandt.

Wie der Prozess Schritt für Schritt abläuft, sehen und lesen Sie im Folgenden.



1

QUALITÄTSKONTROLLE

Wenn die Braugerste mit dem LKW angeliefert wird, erfolgt zunächst eine Qualitätsprüfung. Mit einem Probestecher werden an unterschiedlichen Stellen der Ladung Gerstenkörner entnommen und ins Labor gebracht. Nur wenn die händische Laborprüfung positiv ist, darf der LKW weiterfahren und die Gerste abladen.



WEICHE

Zunächst wird die Gerste eingelagert und je nach Feuchtegrad des Korns belüftet und getrocknet, bevor der Keimprozess in der Weiche angestoßen wird. Beim Weichen im Weichhaus wird die Braugerste während 1-2 Tagen befeuchtet, bis der Wassergehalt des Korns auf 35-43 % angehoben ist. Phasen, in denen das Weichgut mit Wasser beaufschlagt wird („Nassweiche“) wechseln sich mit Trockenphasen („Trockenweiche“) ab. Während die Nassweiche dazu dient, die Wasseraufnahme des Korns zu beschleunigen, besteht der Sinn der Trockenweiche hauptsächlich darin, das Korn zu belüften und damit am Leben zu erhalten.



2



Unserainer trinkt Maxtrainer



3

KEIMSTRASSE

Die gewechte Gerste kommt nun für 7 Tage auf die Keimstraße. Um den für die Löseprozesse im Korn notwendigen Wassergehalt von ca. 43–48 % zu erreichen, wird entweder durch sogenanntes nasses Ausweichen oder durch Aufspritzen mittels Wasserdüsen zusätzliches Wasser zugefügt. Dabei bilden sich aus dem Keimling des Kornes Blatt- und Wurzelkeime und es werden im Korn Enzyme gebildet bzw. aktiviert. Um eine gleichmäßige Ankeimung und Durchfeuchtung des Keimguts zu gewährleisten,



wird beim Weichen das Keimgut in regelmäßigen Abständen gewendet und umgesetzt. Ergebnis ist ein nicht lagerfähiges Grünmalz.

DARRE

Nun wird das Grünmalz auf der Darre getrocknet, um dieses lager- und transportfähig zu machen. Die malztypischen Farb- und Aromastoffe werden dabei verstärkt. Beim Darrprozess wird das Grünmalz von einer Feuchte von 40–45 % auf 4–5 % getrocknet. Dies geschieht in zwei Teilschritten: Während der ersten Phase, dem Schwelken, bleibt die Temperatur im Keimgut relativ konstant. Dies schont die im Keimling vorhandenen Enzyme. In der zweiten Phase, dem Abdarren, steigt die Temperatur auch im Korninneren stark an. Die Höhe der Temperatur sowie die Dauer dieser zweiten Phase entscheiden über die Malz- und spätere Bierfarbe. Malz für helle Biere wird bei etwa 80°C getrocknet, (Röst-)Malze für dunkle Biere wie Schwarzbier oder Jubilator bei über 100°C.

4



5

LAGERUNG UND VERSAND

Nun gelangt das fertige Malz noch etwa 4 Wochen ins Lager. Abschließend wird das Malz nochmals gereinigt und von Blatt- und Wurzelkeimen befreit.

Das Malz wird in Säcken abgefüllt oder Spezial-LKWs werden mit dem Malz über Schütten direkt befüllt. Anschließend geht es auf den Weg zur Brauerei.



Josef Kronast (links) mit Christoph Müller (mitte) und Markus Wiczorek (rechts)

Ganz herzlich bedanken wir uns beim Inhaber der Maltfabrik Müller, Christoph Müller, und Markus Wiczorek (Mitglied der Geschäftsführung) für die Möglichkeit, dass wir die Mälzerei in aller Ausführlichkeit besuchen und fotografieren durften.

ab 05.11.2019

Das Festmärzen mit Weihnachts- aktion

Eiskratzerhandschuh
zu jedem Tragerl Festbier

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

Als **Kastenzugabe** gibt es einen praktischen, dunkelblauen Eiskratzerhandschuh mit dem Maxlrainer Logo.

Fragen Sie in Ihrem Getränke- markt danach. Nur solange der Vorrat reicht.

Zudem gibt es das Festbier in der praktischen **6er Box** - ideal als Präsent in der Vorweihnachtszeit.

Festbier

Festmärzen



ab 20.01.2020

Unser stärkstes Stück zur Fastenzeit

mit 7,8% vol. Alk.

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

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

Ab dem 20. Januar gibt es den JUBILATOR tragerweise im gelben Kasten (20x 0,5l).

Eine Woche später erhalten Sie den JUBILATOR auch im praktischen 6er Träger.

Lum Wohl!

Jubilator

Doppelbock



Unserainer trinkt Maxlrainer

Große Probleme für klein- und mittelständische Brauereien

Das Mehrwegsystem in Gefahr

Das Mehrwegsystem von Bierflaschen geht schon auf den Beginn des 20. Jahrhunderts zurück. Vorher wurde nur Fassbier vertrieben. Mit der Einführung der Glasflasche wandelte sich das Konsumverhalten und durch das Flaschenpfand stellte die Brauerei von Anfang an sicher, dass der Käufer das Leergut zurückbringt und dieses wiederverwendet werden konnte.

INDIVIDUALFLASCHEN HEBELN DAS MEHRWEG- SYSTEM AUS

Bis Ende der 1980er Jahre existierte lediglich eine Standardflasche: die klassische „Euro-Flasche“ (z.B. MAXL). Sie wurde in der Folge teilweise abgelöst durch die schlankere NRW-Flasche (z.B. SCHLOSS GOLD). Zu diesem Zeitpunkt war noch nicht vorherzusehen, dass v.a. Großbrauereien zunehmend Individualflaschen (z.B. mit eingepprägtem Namen) auf den Markt bringen würden, welche das bewährte Mehrwegsystem heute aushebeln. Über 1.500 Individualflaschen sind mittlerweile im Umlauf. Gerade

norddeutsche Brauereien, aber auch einige bayerische Brauereien, haben sich von Standardflaschen weitgehend verabschiedet.

DAS MEHRWEGSYSTEM WIRD ZUR KOSTENFALLE

So kommt es heute zu erheblichen Vermischungen in den Leergutströmen, denn der Handel ist mit der Flaschenvielfalt schlicht überfordert. Die Brauereien mit individuellen Flaschen erhalten die Mehrweg-Poolflaschen der kleinen Brauereien in ihrem Leergut zurück und die kleinen Brauereien wie wir bekommen massenhaft Individualflaschen mit angeliefert. Diese für uns unbrauchbaren Individualflaschen müssen erst aufwändig aussortiert werden und können nur zu einem deutlich geringeren (Pfand-) Wert an spezielle Leergut-Firmen zurückgegeben werden, die ihrer-

seits die Flaschen an die Großbrauereien zurückführen. Die Großbrauereien hingegen verwenden die Einheitsflaschen häufig für den Export. Um den Flaschenverlust auszugleichen, müssen wir jährlich erhebliche Gelder für Ersatz aufbringen. Um es in Zahlen auszudrücken:



Der Kauf einer neuen Pfandflasche liegt mit 0,15 EUR doppelt so hoch wie das derzeitige Flaschenpfand von 0,08 EUR. Während die Kosten für die Neuanschaffung jährlich steigt, ist das Flaschenpfand seit rund 25 Jahren gleich gering. Der Anreiz des Verbrauchers, das

Leergut zurückzubringen, ist zudem massiv geschwunden.

KOSTENEXPLOSION IN MAXLRAIN BEI BÜGELFLASCHEN

Noch gravierender ist das Thema in Maxlrain bei den Bügelflaschen, bei denen die Ersatzbeschaffung noch teurer ist. Zugespißt hat sich die Situation, da eine Münchner Konzernbrauerei der Heineken-Gruppe ihre Bügelflaschen seit einigen Jahren ebenfalls individualisiert, wodurch wir eine Flut individualisierter Bügelflaschen zurückbekommen. Zahlreiche Versuche, eine unbürokratische Vereinbarung über die Rückführung der Flaschen zu finden, verliefen im Sande. Es wurde deutlich, dass von Konzernseite gar kein Interesse an einem Leergutaustausch besteht und es drängt sich zunehmend der Eindruck auf, dass es sich bei

dem Thema Leergut wohl um ein Wettbewerbs- und Verdrängungsinstrument handelt.

AUCH DER KONSUMENT IST IN ZUKUNFT GEFORDERT

Zahlreiche Brauereien fordern deshalb eine Erhöhung der Pfandsätze mit dem Ziel, die Rückgabe von Leergut deutlich zu beschleunigen. Der Verband der privaten Brauereien und der Bayerische Brauerbund prüfen dies derzeit. Denn neben dem wirtschaftlichen Schaden für kleinere Brauereien ist das Pfandsystem nicht zuletzt ein großer Beitrag zur Ressourcenschonung und zum Umweltschutz. Das Problem ist komplex und wird durch eine bloße Anhebung des Pfands nicht gelöst werden. Auch die Großbrauereien müssten hier mitziehen. Ob hierzu aber Interesse besteht, ist fraglich. Gleichzeitig ist die Konsumentenmacht nicht zu unterschätzen. Denn jeder Verbraucher kann auch hier durch eine bewusste Kaufentscheidung seinen persönlichen Beitrag zum Erhalt des Mehrwegsystems leisten.

Grüner Strom für die Brauerei



Das Thema „ökologische Verantwortung“ bestimmt schon seit vielen Jahren das Handeln der Schlossbrauerei Maxlrain. Seit diesem Jahr haben wir unsere gesamte Stromversorgung auf regenerative Energie umgestellt, denn wir beziehen 100% unseres Stroms aus Wasserkraft. Darüber hinaus produzierten wir im vergangenen Jahr 173.000 kWh Strom mit unserer bereits 2010 installierten Photovoltaikanlage, die wir ins Netz eingespeist haben.

Unsere handwerklichen Produktionsabläufe berücksichtigen auch die Energieeffizienz. Sämtliche Energieverbräuche und Produktionsabläufe werden jährlich vom Braumeister Abteilung für Abteilung geprüft. Der Energiebericht mit Aufzeigung von weiteren Einsparungspotentialen wird von externer Stelle geprüft und auditiert. So sind wir mit großem Aufwand bemüht, auch weiterhin unsere Energiebilanz Jahr für Jahr weiter zu verbessern.

Jubilator-Anstich

Bräustüberl Maxlrain 14. März

Starkbierfreunde haben auch 2020 wieder die Gelegenheit, den Jubilatoranstich in Maxlrain mitzuerleben. Es erwartet Sie ein kurzweiliger Abend im Bräustüberl mit der Live-Band Fogelwuid.

Sa, 14. März 2020
BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN

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



Georg Weigl, der Bürgermeister von Tuntenthausen, beim Jubilatoranstich



Unserainer trinkt Maxlrainer

Zum dritten Mal in Maxlrain

HISTORISCHER WEIHNACHTSMARKT

06.-08.12.2019 im Bräustüberl-Biergarten



- Fleischspieße und Fisch vom Grill
- Und vieles mehr...

Zum dritten Mal öffnet vom 06. bis 08. Dezember 2019 ein ganz besonderer Weihnachtsmarkt seine Pforten:

Die Luft riecht nach Lagerfeuer, warmem Honigmet und Fleischspießen. Entfernt hört man die Klänge eines Harfenspielers. Der Historische Weihnachtsmarkt Maxlrain ist anders als die klassischen Christkindlmärkte in der Region. Hier wimmelt es von ungewöhnlich gekleideten Personen: Ritter, Burgfräulein, Bauern und Mönche. Nirgends gibt es elektrisches Licht. Überall flackern Kerzen. Die Menschen stehen am Lagerfeuer, haben einen Krug

Met in der Hand und unterhalten sich lachend.

Zwar gibt es auch hier Händler und Essensstände, doch ohne großen Kommerz und ohne Kitsch. Dafür findet man außergewöhnlichen Schmuck aus Birkenleder oder Pantoffeln aus Holz.

Man hört das Lachen der Kinder, die auf einer Wikinger-Schiffschaukel Spaß haben und sieht sie aufmerksam und fasziniert den Aufführungen der Zauberer und Gaukler folgen.

Eine einmalige Atmosphäre, die Groß und Klein auch in diesem Jahr wieder in Maxlrain genießen können.

MARKTÜBERBLICK:

- Authentische Lagergruppen und historisches Handwerk
- Mittelalterliche Musik
- Gaukeley und Zauberey
- Schneekönigin und mystische Perchten
- Märchenerzähler für die Kleinen
- Suchspiel für Kinder auf dem ganzen Markt
- Historische Händler mit einzigartiger Ware
- Warmer Honigmet oder leckerer Kinderpunsch
- Süße Strudel, Baumstriezel, Maroni und Naschwerk
- Herzhafte Käsefladen und allerlei von der Kartoffel

ÖFFNUNGSZEITEN:

Fr: 06.12.19: 16 bis 21 Uhr
Sa: 07.12.19: 11 bis 21 Uhr
So: 08.12.19: 11 bis 19 Uhr

Natürlich hat an den Tagen auch das Bräustüberl geöffnet.

EINTRITTSPREISE:

Erwachsene: 5,00€UR
Kinder: bis Schwertgröße (ca. 120cm) frei
Kinder ab 120 cm und Ermäßigte: 3,00€UR **

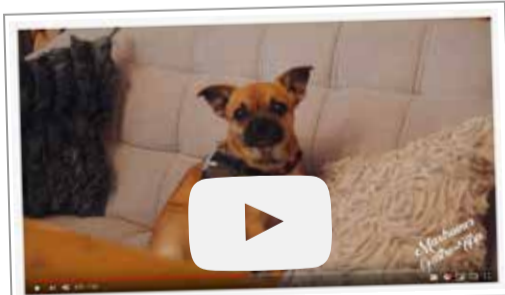
**Jugendliche bis 18 Jahre, Gewandete, Personen mit Behinderung inkl. einer freien Begleitperson, Studenten und Rentner

 **Facebook, Youtube, Instagram**


Filme rund um die Brauerei, Gastrotipps und Events

Über unsere Kanäle Facebook, und Instagram informieren wir unsere Fans immer aktuell zur Brauerei, zu Aktionen und zu Festen. Außerdem ergänzen wir das Ganze noch um kleine Filmbeiträge, die wir auch auf Youtube veröffentlichen.

In diesem Jahr waren wir mit der Kamera u.a. zu Besuch in der **Oedbergalm** in Ostin am Tegernsee, im **Romantikhôtel Lindner** in Bad Aibling, beim **Weingast** in Kematen sowie in München in der Kultbar **Cosmos** und im **Bufet**. Schauen Sie vorbei! Natürlich freuen wir uns über „einen Daumen hoch“!



Einkehr-Tipp
SCHNEEWEINCHEN
München

Bar- und Imbiss-Tipp
BUFET
München



Ausflugstipp
OEDBERGALM
mit Rodelbahn, Kletterpark und Skilift, Ostin am Tegernsee



Gastro- & Hoteltipp
ROMANTIKHOTEL LINDNER
Bad Aibling

Einkehr-Tipp
KUGLERALM
Ebersberg



Unserainer trinkt Maxlrainer

The Bakery Snowboards in München baut kultiges Snowboard

Das MAXL-Snowboard!

Die ersten 5 MAXL-Snowboards - jetzt gewinnen!

Snowboards und Maxrainer - wie passt das zusammen? Für die Burschen von The Bakery Snowboards ganz hervorragend. Über die Extrem-Snowboarder BAVARIAN Dudes und Sascha Matthies von der Firma VOLCOM, die schon seit Jahren treue Maxrainer Fans sind, kamen sie auf den MAXL. Seitdem ist immer ein Tragerl mit am Start - sei es in der Werkstatt, zuhause oder auf der Piste.

The Bakery Snowboard ist eine Münchener Snowboard Manufaktur, gegründet 2014 von Johannes Nissen-Meyer und Michael Mardofel. Es sind echte Bastler, die nur eines zum Ziel haben: die besten Snowboards zu bauen. So haben sie fast alle Maschinen zur Snowboard-Produktion selbst konstruiert und gebaut und stellen diese in Handarbeit her. Es gibt Serienmodelle wie Sonderanfertigungen nach Kundenwunsch. Neben Deutschland werden die Boards in erster Linie in Japan vertrieben.

„Wir setzen auf eine nachhaltige Bauweise mit Bio-Epoxidharz und Bambuskernen im Inneren der Boards anstelle von üblichen Holzkernen,“ erklärt Michael Mardofel. In der Snowboardszene haben sie in der kurzen Zeit schon Kultstatus erlangt. Durch die Schichtbauweise, den Bambuskern und das außergewöhnliche Design sind die Bretter heiß begehrt.

Besuch in der Schlossbrauerei Maxtrain: Geburt des MAXL-Boards

Bei einem Brauereibesuch mit Brauereidirektor Roland Bräger und nach dem ein oder anderen Maxrainer im Bräustüberl kam die Idee auf, eine MAXL-Snowboard-Sonderedition zu produzieren. Gesagt getan: Als die Grafik stand, wurden die ersten 5 MAXL-Boards hergestellt.

5 MAXL-Boards zu gewinnen!

Diese 5 MAXL-Boards haben wir angekauft und werden sie

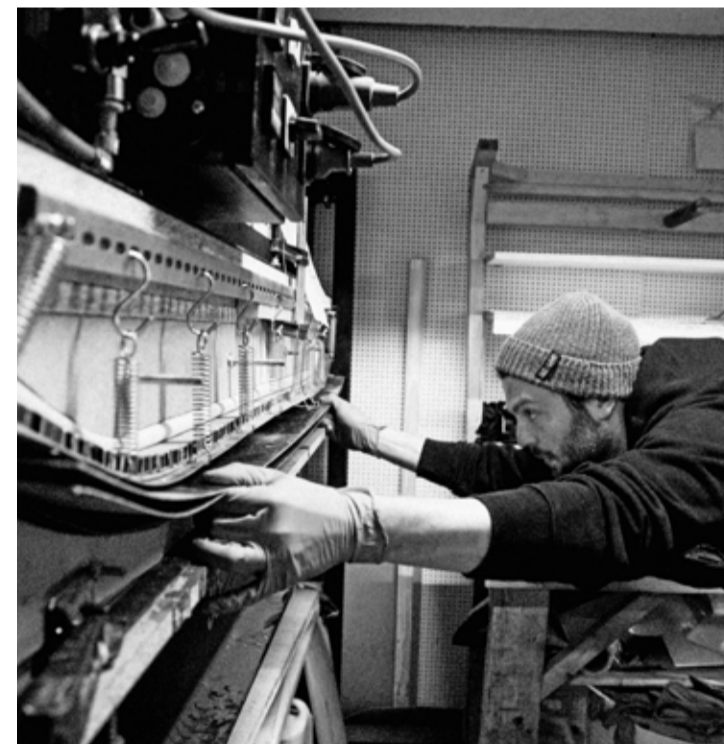


Johannes Nissen-Meyer und Michael Mardofel

verlosen. An jedem Advent sowie an Weihnachten wird der jeweilige Gewinner gezogen und am Folgetag bekannt gegeben.

Teilnehmen kann jeder ab 16 Jahre - über unsere Facebook-Seite oder durch postalisches Einsenden der Teilnahmekarte an die Schlossbrauerei Maxtrain.

Wir wünschen viel Erfolg!



Mitmachen & Gewinnen

Facebook

oder

Teilnahmekarte

Kurz vor Advent informieren wir Euch auf FACEBOOK über die Snowboard-Gewinnspielaktion. Schaut rein!

www.facebook.com/maxrainer

TEILNAHMEKARTE

JA, ich nehme an der Verlosung von 5 MAXL-Snowboards teil. Meine Daten werden bis zum Abschluss der Aktion gespeichert und anschließend gelöscht. Sie werden nicht an Dritte weitergegeben. Im Gewinnfall informieren wir Sie per E-Mail oder per Telefon. Teilnahme ab 16 Jahren. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Name, Vorname

Adresse

E-Mail

Telefon

Teilnahmekarte ausschneiden und per Post schicken an:
Schlossbrauerei Maxtrain, Aiblinger Str. 1, 83104 Maxtrain

WICHTIG: Eine Teilnahme über die Zusendung per Fax oder E-Mail ist nicht möglich!



Termine

Da muaß ma hi,
do gemma hi!

06.-08.12.2019

MITTELALTERLICHER WEIHNACHTSMARKT

Ort: Maxlrain
Infos: Seite 14

Mo. 01.01.2020

NEUJAHRS-ANBLASEN MIT DEM SPIELMANNS- ZUG BEYHARTING

Ort: Bräustüberl Maxlrain
Zeit: ca. 12.30 Uhr

Do. 20.02.2020

WEIBERFASCHING

Ort: Bräustüberl Maxlrain
Zeit: ab 19:00 Uhr
Infos: www.braeustueberl-
maxlrain.de

Sa. 14.03.2020

STARKBIER-ANSTICH IM BRÄUSTÜBERL

Ort: Bräustüberl Maxlrain
Zeit: 19:00 Uhr
Infos: Seite 13

Sa. 28.03.2020

MATTHÄUS-PASSION

mit Andreas Hellfritsch
Ort: St. Georg, Bad Aibling
Zeit: 16:00 Uhr
Eintritt: €5 / 20 / 25 Euro
Kartenvorverkauf
per E-Mail unter:
kultur@maxlrain.de

Höhepunkte

2020

Alle Termine
ab Februar unter:
www.maxlrain.de
und auf unserer
FACEBOOK-Seite:
[www.facebook.com/
maxlrainer](https://www.facebook.com/maxlrainer)



MAXLRAINER KULTURSOMMER

Das Kultursommerprogramm 2020
finden Sie ab Februar unter
www.kultursommer-maxlrain.de

SUDOKU

Auflösung von Seite 14

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

Maxlrainer Foto-Aktion

Vielen Dank allen Maxlrainer Fans für die
tollen Bilder!

Auch weiterhin bekommt jeder für sein in
der MAXLRAINER ZEITUNG veröffent-
lichtes Foto einen Karton mit MAXLRAINER
Bier nach Wunsch und Verfügbarkeit.

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



Da kommt Stimmung auf in Galicien: von Michael Mardofel - The Bakery Snowboards



Im MAXL-Design - das Motorrad eines Hohendilchinger Burschen



Michael und Markus Ott bei der Tour de France Etappe 2019 in Paris



Ein besonders schöner Golfer-Beitrag auf Instagram



Steht da wie der Eiffelturm - der Maxl in Paris



Maximilian Pagel, einer der Organisatoren
von MAXL.ROCKT in Feldkirchen-Westerham



Zu Besuch am 29.09. bei der Bauernmarktmeile in München
mit mobilen Bank - u. l. Hans Greithanner aus der Gde. Baiern
und Kilian Steidler aus Oberndorf

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



HERAUSGEBER:

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

REDAKTIONELLE

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

AUFLAGE: 17.000 Exemplare

NÄCHSTE AUSGABE: Mai 2020

DRUCK:

ATHESIA DRUCK GmbH
Weinbergweg 7 | I-39100 Bozen

KONZEPTION & GESTALTUNG:

WERBEKREATIVAGENTUR
CONNECTING.ART GbR
Tel. 089 / 767 727 70
E-mail: info@connecting-art.com
www.connecting-art.com

Unserainer trinkt Maxlrainer