

MAXLRAINER

ZEITUNG



*Für Bierkenner, Biergenießer
und Liebhaber Maxlrainer Biere*

Gratis Exemplar

Mai bis Oktober 2020



Da schau her

- S. 2 „Die neue Normalität“
- S. 3 Rezept: Essigknödelsalat
- S. 4 Maxlrainer Brauer helfen in der Hallertau
- S. 5 Hopfen: Von Heilern und Brauern
- S. 6/7 Corona: Wie geht's weiter in der Gastronomie?
- S. 8/9 Gastro-to-go Angebote
- S. 10 Veranstaltungen 2020
- S. 11 Maxlrainer Kultursommer
- S. 12 Die (neuen) Ritterspiele
- S. 13 12x DLG-Gold 2020
- S. 14 Maxlrainer im 6er Format & Getränkemarktaktionen
- S. 15 Maxlrainer Laderl
- S. 16 Fanfotos



Jetzt heißt es zusammenhalten!

Liebe Freunde
des guten Maxlrainer
Bieres!

So hatten wir uns 2020 nicht vorgestellt. Fröhliche Feste bei herrlichem Wetter waren gut geplant und vorbereitet, in enger Zusammenarbeit zwischen Brauerei, Vereinen und Gastronomie.

Nun ist es ganz anders gekommen.

Mitte März wurden alle Wintersportorte in Südtirol geschlossen, wenig später in ganz Tirol, kurz darauf dann auch in Bayern. Die wenigsten Gastronomen haben dicke Reservepolster, auf die sie zurückgreifen können bis es wieder los geht, zumal die staatlichen Hilfen sehr langsam in die Gänge kommen.

Hart getroffen ist auch die Hotellerie, die alle Kosten hat, aber keine Gäste.



In dieser Lage bewähren sich alte Freundschaften und gute Lieferbeziehungen. Jeder tut was er kann um zu helfen.

Es galt eigentlich als vernünftige Annahme, dass Menschen immer feiern wollen, gut essen gehen, ein herrliches Bier genießen. Unser Wirtschaftszweig ist aus einem glücklichen Menschenleben nicht wegzudenken.

Umso verblüffender ist es, wie vollkommen ohne jede Klage

die komplette Schließung aller Veranstaltungen und Betriebe hingenommen wurde, die mit der fröhlichen Ansammlung von Menschen zu tun haben.

Das Gastgewerbe in Gastronomie und Hotellerie trifft dieser Lockdown viel massiver als fast alle anderen wirtschaftlichen Bereiche.

Es wird einen Ausgleich geben müssen, um den schlimmsten Schäden abzuwenden und einer großen Welle von Konkursen vorzubeugen.

Und alle sind verpflichtet, sich gegenseitig zu unterstützen und zu helfen, wie es nur geht. Wir schicken Lehrlinge und Brauer zu unserem Hopfenbauern, dessen Saisonkräfte nicht einreisen durften.

Viele andere Beispiele gegenseitigen Helfens ließen sich aufzählen.

Auch der regelmäßige Kontakt untereinander ist da sehr wichtig. Jeden Tag zwei bis drei Telefonate oder auch mehr, heben die Stimmung.

Dann werden wir es hoffentlich alle gemeinsam schaffen, dass es nach Corona wieder so schön wird wie vor Corona.

Alles erdenklich Gute und bitte bleiben Sie gesund.

Ihr Maxlrainer Bräu

Prinz von Loukowitz

Aktuelles

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

www.facebook.com/maxlrainer

www.instagram.com/schlossbrauerei.maxlrain



DLG 2020

*Erneut alle eingereichten Biere
höchst-prämiiert*

Die Schlossbrauerei Maxlrain unterzieht sich seit über 30 Jahren der DLG-Prüfung. Auch wenn wir alles tun für eine maximale Bierqualität, so ist die objektive und neutrale Prüfung und Prämierung durch die DLG für uns Jahr für Jahr eine sehr wichtige Qualitätsbotschaft. Zum dritten Mal in Folge wurden alle 12 zur Prüfung eingereichten Biere mit DLG-Gold prämiert. Ein großartiger Erfolg für unser Brauer- und Produktionsteam und eine weitere Bestätigung unserer ausgezeichneten Bierqualität. Mehr auf Seite 13

Unserainer trinkt Maxlrainer

Die „neue Normalität“ für Brauereien und die Gastronomie

Was war, was ist, was wird sein?

05. Mai 2020
Derzeit leben wir alle zwischen Hoffen und Bangen. Nur wenige können wohl behaupten, nicht von dem Thema Corona betroffen zu sein. Und wenn vielleicht nicht wirtschaftlich betroffen, dann doch zumindest privat. Denn die Lebensweise und Lebensqualität hat sich durch geschlossene Schulen und Kitas, Abstandsregeln, geschlossene Wirtschaften, Biergärten und Bars sowie fehlende Urlaubsmöglichkeiten doch ganz massiv verändert.

Kein Grund zu feiern am „Tag des Deutschen Bieres“

Der Bayerische Brauerbund zeichnet derweil ein düsteres Bild. Der 23. April wird von den Brauern seit über einem Viertel Jahrhundert als „Tag des Bayerischen Bieres“ gefeiert – der Geburtstag des Bayerischen Reinheitsgebotes von 1516. Doch in diesem Jahr ist den Brauern das Feiern gründlich vergangen. Denn viele stehen mit dem Rücken zur Wand. Die Corona-Pandemie beraubt sie zweier ihrer Absatzwege: Zum einen ist der Export Bayerischen Bieres weggebrochen, der zuletzt fast ein Viertel der bayerischen Bierproduktion ausmachte, mehr als in jedem anderen Bundesland. Zum anderen trifft sie der Stillstand der Gastronomie, über die sonst weitere gut 20% der Bierabsätze erfolgen.

„Im Mittel über die gesamte Branche ist etwa die Hälfte des Umsatzes verloren, zumal durch die herrschenden Ausgangsbeschränkungen (keine privaten Grill-Partys, keine heimischen Familienfeiern, ...) auch das Flaschenbiergeschäft schwächelt“, beklagt Georg Schneider, Präsident Bayerischer Brauerbund e.V., Vertreter der rund 650 Brauereien im Freistaat. Nun aber sei die Politik gefordert, auf besondere Probleme auch mit besonderen Maßnahmen zu reagieren und den in ihrer Existenz bedrohten, oft Jahrhunderte alten Familienbrauereien eine Perspektive zu bieten, heißt es aus der Münchner Verbandsgeschäftsstelle. Vieles, was in den letzten Jahren ganz selbstverständlich war, fällt der Corona-Krise zum Opfer: prominentestes Beispiel: das Oktoberfest in München. Aber auch kleinere Volks-

festen sind davon betroffen, die für die jeweilige Region sehr wichtig sind - wie zum Beispiel das Volksfest in Feldkirchen-Westerham, bei dem seit jeher Maxrainer Bier ausgeschenkt wird und im vergangenen Jahr erstmals das „MAXL rockt!“ von den jungen Sportlern des TV Feldkirchen veranstaltet wurde. Nicht einmal eine neue Bierkönigin wird es in diesem Jahr in Bayern geben. Der Bayerische Brauerbund hat die Wahl wegen der Pandemie gestrichen. „Ausfallende Fußballspiele, andere abgesagte Sportereignisse, verbotene private Grill- und Gartenpartys und der komplett weggebrochene Freizeitkonsum lassen sich nicht durch den kurzfristig erhöhten Vorratskauf für den „Bleib-Daheim-Zeitraum“, kompensieren“, so das Fazit des Brauerbundes.

Rechtzeitig zum Redaktionsschluss: Fahrplan für eine Teilnormalisierung der Gastronomie und Hotellerie in Bayern

Etwa 2 Wochen dauert die Erstellung der Maxrainer Zeitung. Währenddessen hat sich sehr viel verändert. Doch rechtzeitig zum Redaktionsschluss am 05. Mai kam doch noch vom bayerischen Ministerpräsidenten Dr. Markus Söder die langersehnte Perspektive für die Gastronomie und Hotellerie. Denn es steht außer Frage: Am schlimmsten hat es diesen Berufsstand getroffen mit nur wenigen Möglichkeiten, überhaupt Umsatz zu generieren.

Ab 18. Mai darf die „Außen-gastronomie“ wieder eröffnen - sprich Biergärten und Straßencafés - allerdings nur bis 20 Uhr.

Ab 25. Mai folgen Speiselokale. Allerdings wird das wie bei den Biergärten noch lange nicht so sein wie vorher: Mundschutz für Köche und Service-Personal, eine Begrenzung der Gästezahl, Reservierungspflicht und die Auflage, um 22 Uhr zu schließen sind Bestandteil der Lockerung.

Ab 30. Mai dürfen Hotels, Gästehausungen und Campingplätze wieder für den Tourismus eröffnen. Das Ganze natürlich ebenfalls unter strengen Hygieneauflagen. Saunen und Schwimmbäder bleiben davon jedoch ausgenommen.

Wie reagiert der Konsument? Wie rechnet sich das Ganze für den Wirt und Hotelier?

Keine Frage - unser erster Wirtschafts- oder Biergartenbesuch nach der Wiedereröffnung wird sich anders anfühlen - ohne das Lächeln der charmanten Bedienung zu sehen und Menschen, die ängstlich darauf achten werden, dass ihr Nächster genügend Abstand hält. Trotzdem ist es der entscheidende Schritt zurück in die Normalität, eine zumindest vorerst etwas andere Normalität. Und nur wenn jetzt auch die Menschen bereit sind, diesen Schritt Verantwortungsbewusst zu wagen und wieder in Wirtschaften und Biergärten zu gehen, hat die Gastronomie die Chance zu überleben. Denn durch Gästebeschränkungen sowie Abstands- und Hygieneauflagen werden die Kosten für die Gastronomen massiv steigen. Platzzuweiser und Security werden sich vielerorts nicht vermeiden lassen. Das heißt, die Gastronomie ist mit der ersten Öffnung leider noch nicht über den Berg. Mancheiner wird selbst jetzt rechnen müssen, ob sich die Wiedereröffnung überhaupt lohnt. Und auch Wellness-Hotels, die vorerst kein Wellness anbieten können, haben ein Problem. Denn die Gäste werden sicherlich nicht bereit sein, die hohen Übernachtungskosten zu zahlen, wenn Saunen und Schwimmbäder geschlossen bleiben müssen.

In der völligen Perspektivlosigkeit verweilen hingegen bis auf Weiteres Sportsbars, klassische Bars, Clubs und Diskotheken. Hier gibt es noch keinen Fahrplan - zumindest gab es diesen nicht bis zum 05. Mai. Sie müssen sich mit Social Media im Gespräch halten, oder kreative Einfälle haben, so wie das Valentinstüberl im Münchner Schlachthofviertel. So fahren die Barbetreiber zwischen 19 Uhr abends und 2 Uhr morgens Maxrainer tragerweise aus, um mit ihren Gästen in Kontakt zu bleiben.

Doch die Hoffnung stirbt bekanntlich zuletzt. Und so hoffen wir, dass wir bis zur nächsten Ausgabe der Maxrainer Zeitung - im November 2020 - wieder unsere „alte Normalität“ genießen dürfen. WS

Wir dürfen den Humor nicht verlieren!

Derzeit gibt es für viele nicht viel Grund zum Lachen. Und trotzdem, mit Humor geht bekanntlich vieles leichter. Und so schreibt die Corona-Zeit auch viele Geschichten und hat über die sozialen Medien mit viel Witz zur Entspannung in einer unlustigen Zeit beigetragen. Aber auch im sozialen Sinne haben viele mehr den Schwachen und Alten in der Gesellschaft Beachtung geschenkt und diese im Täglichen unterstützt.

I need more beer!

Eine 93-jährige Frau im US-Bundesstaat Pennsylvania bleibt aufgrund der Corona-Pandemie zu Hause. Da in ihrem Haushalt allerdings der Biervorrat zur Neige ging, hielt sie kurzerhand ein Schild mit der Aufschrift „I need more beer!“ („Ich brauche mehr Bier!“) ins Fenster. Ein Foto der Seniorin mit ihrem Schild kursierte darauf-

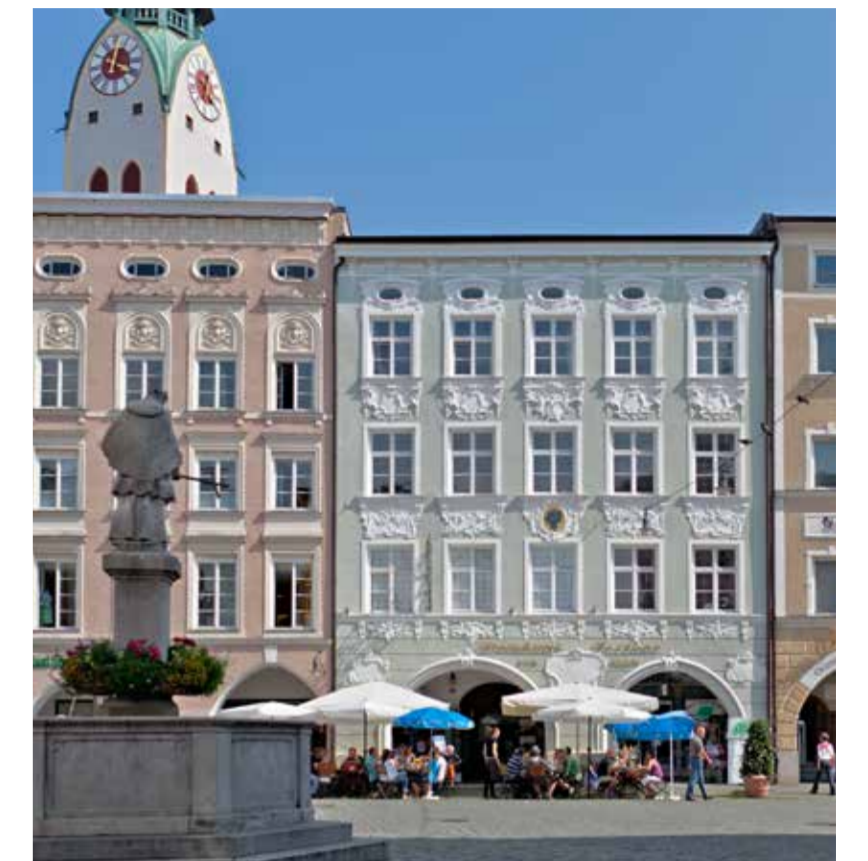
hin in den sozialen Medien. Prompt kam Nachschub: Die ansässige Brauerei lieferte Medienberichten zufolge 150 Dosen Bier frei Haus an die 93-Jährige. Mit einem weiteren Schild mit der Aufschrift „Got more beer!“ („Habe nun mehr Bier!“) und einem aufgemalten Herz bedankte sie sich bei den Bierlieferanten.



Zum Nachkochen

Lauwarmer Essigknödelsalat

mit Maxrainer SCHLOSS GOLD Vinaigrette



Zutaten
Lauwarmer Essigknödel für 4 Personen

4 Semmelknödel (vom Vortag)
2 Zwiebeln
5 EL Sonnenblumenöl
2 EL Weißweinessig
1 TL scharfer Senf
Salz und Pfeffer
Zucker

Außerdem
1 rote Paprikaschote
1/2 Kopf Endiviensalat
4 Essiggurken

Und so wird's gemacht:

» Die Semmelknödel in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen.

» Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die restliche Zwiebel fein hacken.

» 1 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die fein gehackte Zwiebel glasig anschwitzen.

» Die Knödelscheiben sowie die angebratenen Zwiebeln in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Das restliche Öl mit Essig und Senf verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über die Salatzutaten in der Schüssel geben. Miteinander vermischen und 2 Stunden ziehen lassen.

» In der Zwischenzeit die Paprikaschote waschen, anschließend halbieren, den Stielansatz entfernen und die Scheidewände entfernen. Die Paprikahälften in Streifen schneiden. Den Endiviensalat putzen, waschen und trocken schleudern. Einzelne Blätter auslösen.

» Den Knödelsalat leicht erwärmen, auf die Teller verteilen und mit Zwiebelringen, als Fächer geschnittener Essiggurke, Paprikastreifen und Endiviensalat dekorieren.

» Dazu passt hervorragend ein vollmundiges SCHLOSS GOLD

Dieses feine Sommer-Rezept wurde Ihnen präsentiert vom GASTHAUS ZUM SANTA in Rosenheim.

ZUM SANTA
Max-Josefs-Platz 20 a
83022 Rosenheim
Telefon: 08031 - 15 111
www.zum-santa.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-laderle.de



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

€ 19,90

XV. Maxrainer Ritterspiele

19. & 20. September - mit neuem Veranstalter

Vierzehn Jahre lang gestaltete Gisbert Hiller mit MITTELALTERLICH SPEC-TACULUM die Maxrainer Ritterspiele. Maxrain war dabei immer sein südlichster Veranstaltungsort. Im letzten Jahr entschied sich Gisbert Hiller,

Die zahlreichen Händler und Hörer buhlen um die Gunst der Besucher, die hier fast alle Waren rund um das Mittelalter erstein können. Die köstlichen Düfte der Garbrätereien, der Suppenküchen, Räuhereien, Bäckereien und vielen weiteren

ter präsentieren die Akteure spektakuläre und atemberaubende Jagd- und Spielszenen, um schließlich im Kampf Mann gegen Mann beim Lanzenstechen den Sieger des Turnieres zu ermitteln.

Das Lagerleben

Die Lager der Ritter, Sippen, Reisenden und wilden Horden - Hier erleben die Gäste Mittelalter pur und zum anfassen Die verschiedenen Lager zeigen damaliges Sippenleben, Handwerk, Kochen, Fechtkämpfe und vieles mehr. Gerade auch für Kinder ist hier viel geboten.

Die Showprogramme der Gaukler, Zauberer und Musikanten

Auf der Marktbühne präsentieren sich zahlreiche Gaukler, Zauberer und Musikanten mit

Ausnahmesituation Corona

Zum jetzigen Zeitpunkt gehen wir davon aus, dass die Ritterspiele in Maxrain stattfinden werden, da die Schlosswiese



das MPS zu verkleinern und sich auf seine Heimatregion zu konzentrieren. Die Anreise und der Aufbau war für die Truppe mit einem zu großen Aufwand verbunden.

Mit neuem Veranstalter und neuem Programm

Wir danken Gisbert Hiller und seiner Mannschaft für die vielen schönen Stunden, die er unserer Region beschert hat und freuen uns auf den neuen Veranstalter Roland Turba aus Dinkelsbühl. Roland Turba veranstaltet seit nunmehr 7 Jahren erfolgreich u.a. das Mittelalterfestival in Feuchtwangen. Die „neuen“ Maxrainer Ritterspiele werden sich stark an dem bisherigen Konzept orientieren. Und doch gibt es einen etwas anderen Schwerpunkt: ein stärkerer Fokus auf die Region und auf Familien. Natürlich wird es auch wieder Konzerte geben, dies aber nicht in einer so konzentrierten Form wie bisher - zumal heuer vermutlich die Corona-Bestimmungen Konzerte in der bisher dagewesenen Art nicht möglich machen werden.

Roland Turba legt Wert auf familiengerechte Preise an beiden Ritterspieltagen

Die Besucher in Maxrain erleben gelebte Geschichte und Brauchtum des Mittelalters. Vor dem Maxrainer Schloss präsentiert sich der große Händler- und Handwerkermarkt. Hier bieten Spielzeugmacher, Schmiedemeister, Wollspinner, Ziselierer, Glasbläser, Drechsler, Waffenschmied, Schmuckhändler und viele weitere Handwerker ihre

Essensstände kitzeln den Gaumen beim Rundgang über den Markt und die verschiedenen Tavernen sorgen natürlich dafür, das niemand auf dem Plane Durst zu leiden hat. Natürlich wird auch Maxrainer Bier aus- geschänkt. Gaukler und Musikanten unterhalten die Besucher aufs Beste und für Kinder gibt es allerlei Belustigungen.

Natürlich mit dabei: ein großes Ritterturnier zu Pferde

Der absolute Höhepunkt wird das 2 mal täglich stattfindende Große Ritterturnier zu Pferde sein: „Unter lautem Trommelgetöse reiten die mehrfach ausgezeichneten Reiter des Showteams Kaiser in die Ritterturnierarena ein und vermitteln den Besuchern sich auf einem echten Turnierplatz längst vergangener Zeiten zu befinden“. Mit Pferd und Rei-



ihren Shows und Konzerten. Am Samstag findet zusätzlich um 22 Uhr ein großes Feuer- spektakel mit faszinierenden Feuerkunststücken und Flam- menbildern statt.

Während der gesamten Markt- tage erleben die Besucher Künstler, Aktionen und Kin- derattraktionen auf dem Gelände.

ausreichend Platz für Abstands- regeln bietet. Welche Auflagen allerdings dann im September gelten, ist derzeit nicht abzu- sehen. Insofern bitten wir Sie, sich auf der Website des Ver- anstalters zu informieren. Wir halten Sie aber natürlich auch über Facebook auf dem newesten Stand: www.turbaevents.de

MAXRAINER TAFELRUNDE

Wir verlosen 10 VIP- Plätze am Tisch der Maxrainer Tafelrunde!

Sie Genießen die Ritterspiele bei freier Kost und freiem Trank, bekommen ein Taschengeld für den Markt und werden zum Ritter geschlagen.

Infos ab August auf der Maxrainer Facebook-Seite



Ein garantiert unvergesslicher Tag als Ritter der Maxrainer Tafelrunde.



TERMINE

Samstag
19.09.2020
10 bis 23 Uhr

Sonntag
20.09.2020
10 bis 19 Uhr

EINTRITT:

SAMSTAG
Erwachsene: 14,00 €
Kinder bis 120 cm: frei
Kinder 120 - 140 cm: 8,00 €
Gewandete: 12,00 €

Sonntag
Erwachsene: 11,00 €
Kinder bis 120 cm: frei
Kinder 120 - 140 cm: 8,00 €
Gewandete: 9,00 €

RITTERTURNIER
Erwachsene pro Vorstellung: 5,00 €
Kinder ab 3 Jahre pro Vorstellung: 3,00 €

Aktuelle Infos: www.turbaevents.de

Gönnt Euch was Gutes!

12 x DLG-Gold

Alle 12 eingereichten Maxrainer Biere wurden 2020 mit GOLD prämiert.

Maxrainer Unserainer trinkt Maxrainer

Edle Biere

GOLDENER PREIS 2020 PRÄMIERT

12x DLG-Gold und „Preis für langjährige Produktqualität“

(DLG). Die Schlossbrauerei Maxrain GmbH & Co. KG aus Tuntenthausen hat erfolgreich an der Internationalen Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) teilgenommen. Das Unternehmen ist jetzt vom Testzentrum Lebensmittel mit zwölf Goldmedaillen für die hervorragende Qualität seiner Bierspezialitäten ausgezeichnet worden.

Im Rahmen ihrer Qualitätsprüfung untersucht die DLG jährlich die Qualität zahlreicher Produkte. Im Mittelpunkt stehen Analysen im Labor und in der Sensorik. Die Experten des DLG-Testzentrums Lebensmittel beurteilen hierzu alle relevanten Qualitätskriterien.

„Von der DLG prämierte Biere stehen nachweislich für höchste Braukunst und überzeugen durch ihren Genusswert. Alle Produkte wurden in neutralen

Tests auf Basis wissenschaftlich abgesicherter Prüfmethoden von Experten untersucht“, betont Thomas Burkhardt, Bereichsleiter im DLG-Testzentrum Lebensmittel. Das DLG-Testzentrum Lebensmittel ist führend in der Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Getestete Produkte, die die umfangreichen Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Auszeichnung „DLG-prämiert“ in Gold, Silber oder Bronze.

Alle eingereichten Biere mit Gold prämiert

Drei Jahre in Folge hat die Schlossbrauerei 12 DLG-Goldmedaillen gewonnen. Und in allen drei Jahren wurden damit auch alle eingereichten Biere unmittelbar mit Gold prämiert. „Qualität ist kein Zufall“, betont Braumeister Josef Kronast. „Unser Brauer- und Produktions- team arbeitet täglich hart dafür, um den hohen Anspruch an unsere Biere gerecht zu werden

und unser Qualitätsniveau über Jahre zu halten. Das sind wir unseren treuen Kunden auch schuldig.“

DLG bestätigt kontinuierliche Qualitätsleistung

Neben der diesjährigen DLG-Einzelpreisverleihung wurde die Schlossbrauerei auch mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ geehrt. Das Unternehmen erhielt die Auszeichnung zum 17. Mal. Sie steht für konsequentes Qualitätsstreben und wird nur vergeben, wenn Lebensmittel mindestens fünf Jahre regelmäßig und erfolgreich von der DLG getestet wurden. Seit vielen Jahren lassen Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft ihre Produkte freiwillig durch Sachverständige der DLG testen. Um dieses Qualitätsstreben zu fördern, vergibt die DLG den „Preis für langjährige Produktqualität“. Unternehmen müssen fünf

DLG-MEDAILLENSPIEGEL												
SCHLOSSBRAUEREI MAXRAIN												
Jahr	Schloss Gold	Helles Gold	Leo Weiss Gold	Schwarz Bier Gold	Pils Gold	Zwickl Max Gold	Schloss Weiss Gold	Schloss Trunk Gold	Jahr- bier Gold	Kir- tra- Bier Gold	Fest- Bier Gold	Maai Helles Gold
2020	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD
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	GOLD
2015	GOLD	GOLD	GOLD	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	GOLD	GOLD
2012	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD
2011	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD
2010	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD
2009	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD
2008	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD

Jahre in Folge an den Internationalen Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel teilnehmen und pro Prämierungsjahr mindestens drei Prämierungen erzielen. Ab dem fünften erfolgreichen Teilnahmejahr wird der Betrieb mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Nimmt ein Hersteller in einem Jahr nicht teil oder erreicht er

nicht die erforderliche Anzahl an Prämierungen, verliert er seinen Anspruch auf die Auszeichnung. Die Brauer der Schlossbrauerei Maxrain nehmen seit über 25 Jahren an der DLG-Prüfung teil und sind jedes Mal von Neuem gespannt, ob sie ihr Ergebnis des Vorjahres halten oder verbessern können.

ab
07.
SEPT

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
KAPSELHEBER**

Zu jedem Tragt Kirtabier gibt es in diesem Jahr einen schicken Kapselheber. Durch einfaches Drücken lässt sich der Korken entfernen.

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



Nur für
kurze
Zeit

MAXLRAINER im handlichen 6er Format

In den letzten Jahren haben kleine Gebinde deutlich an Nachfrage gewonnen. Wer also mal auf die Schnelle ein paar Flaschen MAXLRAINER mitnehmen möchte, ohne gleich einen ganzen Kasten nach Hause zu schleppen, oder mal eine andere Sorte probieren möchte, der hat mittlerweile eine schöne Auswahl an 6er Gebinden: mit dem MAXL im 0,5l und 0,33l-Format, dem ZWICKL MAX 0,33l und dem „Greana“ Hellen 0,33l. Fragen Sie bei Ihrem Getränkehändler danach.



Unser 6er Sortiment gibt es auch auf 1/4-Display-Palette



Unserainer trinkt Maxlrainer

+++ NEU: Maxlrainer Laderl +++



€ 4,25

KRUG, Kannenbäcker "Edle Biere", 0,5l



€ 29,70

FASSBODEN, Wanddeko, 16cm Durchmesser, Kunststoff, häuslich echt



€ 39,95

Hochwertiges Cap von SHIRAZIAN CAPS mit Maxl-Motiv



€ 47,50

Deko-Spiegel mit alten Motiven von Maxlrainer, im Holzrahmen 60 x 90cm



€ 1,50

WILLBECHER Maxl Helles, 0,5l

#1 MAXLRAINER LADERL

Schon etwas zu lange fristet unser Maxlrainer Ladl ein etwas altmodisches Dasein. Jetzt haben wir ihn mal auf Vordermann gebracht. Schauen Sie vorbei in unserem neuen Fanshop. Hier nur eine kleine Auswahl an Produkten im Überblick. Vor allem finden Sie hier auch eine große Auswahl an Gläsern und Krügen.

www.maxlrainer-laderl.de



#2 SPREAD SHOP

Neben unserem „neuen“ Ladlert gibt's in unserem Spreadshop Shirts & Co. in vielen Varianten und Farben. Das Tolle: Neben vielen Farbkombinationen können Sie hier auch Ihre Größen festlegen. Jedes Shirt wird individuell gefertigt. Und Sie haben 30 Tage Rückgaberecht. Hier nur eine kleine Auswahl im Überblick...

shop.spreadshirt.de/maxlrainer



€ 19,49



€ 22,49



€ 19,99



€ 16,99



€ 36,49

Unserainer trinkt Maxlrainer

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@maxlrain.de



Der Schloss Trunk, ein echtes Gipfelbier.
Hier am Patscherkofel - vielen Dank an Otto Greiner aus Patsch (Tirol)



5 lustige Trollen, gut gewappnet für den Weiberfasching



„Manchmal kann ein Flaschenöffner hilfreich sein,“ dachte sich wohl der kleine Maxl (tatsächlicher Name) von Michaela Jäger



Raimund Bergbauer alias Bud Spencer



Willi Berger aus Bad Aibling weicht mit seiner Frau den neuen MAXL-Stehtisch ein



Frühlingserwachen mit dem letzten Maxrainer Festbier - Familienausflug auf die Ridnaualm von Thomas Maier



Wir finden farblich perfekt abgestimmt - auf weißem Korallensand und vor dem hellblauen Meer von Sandy Island (Anguilla).



Eine schöne Frau und einen Maxl - was braucht Mann mehr auf Montserrat (Antillen)? Danke an Eckhardt Jahn



Idylle pur in seltsamen Zeiten: Sonnenuntergang an einem Weiher an Ostersonntag - von Andrea + Anton Schlehuber



Georg Meischt aus Graben-Neudorf bei Karlsruhe ist ein so großer Bräustüberl-Fan, dass er seinen Freund die Küchentür bemalen ließ.

**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: November 2020

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

VERANSTALTUNGSKALENDER MAXLRAIN IN CORONA-ZEITEN

Da derzeit keine verlässlichen Aussagen zu unseren geplanten Veranstaltungen getroffen werden können, nutzen Sie bitte aktuell unsere Website für nähere Informationen.

www.maxlrain.de | www.kultursommer-maxlrain.de | www.facebook.com/maxlrainer