

# 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 abzuwehren 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 Loucarice*

### Aktuelles

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

[www.facebook.com/maxlrainer](https://www.facebook.com/maxlrainer)

[www.instagram.com/schlossbrauerei.maxlrainer](https://www.instagram.com/schlossbrauerei.maxlrainer)



## DLG 2020

*Erneut alle eingereichten Biere höchst-prämiiert*

Die Schlossbrauerei Maxlrainer 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 Maxlrainer 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 Maxlrainer 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 Münchener Schlachthofviertel. So fahren die Barbetreiber zwischen 19 Uhr abends und 2 Uhr morgens Maxlrainer 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 Maxlrainer 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 Maxlrainer 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 »Maxlrainer 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.maxlrainer-laderle.de](http://www.maxlrainer-laderle.de)



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

€ 19,90

# Maxrainer Brauer helfen wegen Corona Hopfenpflanzer

## Zu wenige Arbeiter beim Hopfenanleiten in der Hallertau

Seit mehreren Jahren bezieht die Schlossbrauerei Maxrain ihren Hopfen exklusiv von ihrem Hopfenpflanzer Toni Wittmann in der Hallertau. Die Zusammenarbeit ist sehr eng, schließlich ist der Hopfen ein entscheidendes Qualitätsmerkmal für die Maxrainer Biere.

**Die Corona-Krise: Existenzängste auch bei den Hopfenbauern**



Toni Wittmann weist Andreas Höhensteiger an seinem ersten Tag auf dem Feld ein.

gewünschte Qualität liefern kann. Da ist es doch selbstverständlich, dass wir versuchen zu helfen," sagt Josef Kronast. Die beiden Burschen waren auch gleich dabei und packten ihre Sachen. Auf seinem Hof hat Toni Wittmann für seine Arbeiter extra ein Nebenhaus gebaut und schöne Zimmer eingerichtet, so dass sich diese auch wohlfühlen und abends von der anstrengenden Arbeit erholen können.

richtig ins Kreuz und man bekommt einen elendigen Muskelkater. Aber danach gewöhnt sich der Körper daran. Die meisten Helfer auf meinem Feld sind Neulinge und die schaffen am Anfang maximal 50% im Vergleich zu geübten Kräften. Das heißt, es wird dieses Jahr länger dauern und natürlich damit auch deutlich teurer werden. Für ein Feld wie dieses mit 1,3 ha brauchen wir jetzt 2 bis 3 Tage, normalerweise geht das in einem Tag."

Und wie geht das mit der Abstandsregelung wegen Corona? „Das Corona-Thema kommt erschwerend hinzu. Das ist zwar auf dem Feld kein Thema, weil die Arbeiter sowieso 3 Meter Abstand zueinander haben. Normalerweise ist aber das Mittagessen eine gesellige und schöne Zeit. Mit den Abstandsregeln ist alles anders. Ein Nachbar von mir hat einen Partyservice, der uns täglich beliefert. Gegessen wird dann mit Abstand und in Schichten.“

**„Hopfen-Anleiten“ - da weiß man am Abend, was man gemacht hat.**

Auch bei den Landwirten hat die Corona-Krise ihre Spuren hinterlassen, denn durch die geschlossenen Grenzen, stehen die qualifizierten Arbeiter aus dem benachbarten Ausland plötzlich nicht mehr zur Verfügung. 15 Arbeiter braucht Toni Wittmann, um Ende April/Anfang Mai die noch kleinen Hopfenpflanzen anzuleiten, d.h. an den Drahtseilen anzubinden. „Zehn meiner bewährten Helfer konnten kurzfristig nicht kommen. Vor allem aus Angst, sich mit Corona anzustecken, oder nach der Rückkehr erstmal in Zwangsquarantäne zu kommen.“

**Die Jungbrauer von der Schlossbrauerei Maxrain helfen beim Hopfenanleiten**

Nachdem unser Braumeister, Josef Kronast, von der misslichen Lage erfahren hatte, sprach er mit seinen Jungbauern Lukas Stecker und Andreas Höhensteiger, ob diese nicht Toni Wittmann für 2 Wochen auf dem Feld unterstützen könnten. „Wir sind voneinander abhängig und Partner, da muss man sich helfen. Wir benötigen den guten Hopfen von Toni Wittmann und sind froh, dass wir mit ihm einen Landwirt haben, der uns die von uns

freut, dass mich die Brauerei unterstützt. Es dürfte einmalig sein, dass eine Brauerei zwei Burschen ihrer Braumannschaft für die Feldarbeit schickt!“

Toni Wittmann ist Optimist, muss aber doch eingestehen: „Das Anleiten des Hopfens ist gar nicht so einfach und sehr anstrengend. Wir fangen morgens um 7 Uhr an. Die ersten zwei oder drei Tage geht das so

hat etwa 50 Triebe. Von diesen muss man die drei kräftigsten und längsten herausuchen und am Draht festbinden. Die übrigen Triebe werden abgeschnitten. Nach 10 Tagen muss man kontrollieren, ob die Triebe noch fest an den Drähten sind, denn jetzt kann es sehr schnell mit dem Wachstum gehen. „Je nach Wetter wachsen die Triebe in drei Tagen bis zu 20cm in die



Der Maxrainer Jungbrauer Lukas Stecker

Höhe. Da müssen wir genau kontrollieren, ob die Pflanzen noch an den Seilen sind.“

**Wie sind die Erwartungen der Ernte für 2020?**

„Wie die Ernte wird, können wir jetzt noch nicht absehen. Für Hopfen ist Wärme entscheidend, wie beim Spargel. Aber der Hopfen braucht auch Wasser. Da die Sommer immer trockener werden, habe ich schon vor 10 Jahren eine künstliche Bewässerung angelegt. Sonst hätte ich die letzten Jahre ein großes Problem gehabt,“ erklärt Toni Witt-

Der Johannistag gilt nach einer alten Bauernregel als entscheidend, um den Ernterfolg beurteilen zu können. „Juchhe!“ schreit dann der Hopfen „droben“, sollte er die Gerüsthöhe von 10m erreicht haben.

Wir wünschen Toni Wittmann alles Gute und hoffen, dass sich bis zur Erntezeit das Thema Corona entspannt hat. Denn dann werden wieder viele tatkräftige Hände gebraucht werden, um die Ernte einzufahren und den Hopfen zu verarbeiten.



Die angeleiteten Hopfentriebe



Mit einem naturtrüben ZWICKL MAX auf die getane Arbeit - Anstoßen in Corona-Zeiten.

# Von Heilern und Brauern

## Ein kleiner Streifzug durch die Kulturgeschichte des Hopfens

Ob ein Helles aus Maxrain, ein Weißbier aus dem niederbayerischen Kelheim, ob Singha-Bier aus Thailand oder Brahma aus Brasilien, ob belgisches Trappistenbier mit elf Prozent Alkoholgehalt oder amerikanisches „Near-Water-Beer“ – trotz aller Unterschiedlichkeit eint so gut wie alle Biere auf der Welt eine Sache: Sie werden mit Hopfen gebraut. Das ist doch einigermaßen erstaunlich, denn das Brauen mit Hopfen ist weder besonders alt, jedenfalls biethistorisch betrachtet, noch irgendwie zwangsläufig oder gar einfach umzusetzen. Im Bier der alten Ägypter oder Sumerer gab es keinen Hopfen, was weniger mit Geschmacksvorlieben zu tun hatte, sondern mehr mit seinen speziellen Wachstumsbedingungen, die in den Breitengraden südlich von Sizilien nicht mehr passen. Hopfen als Bierzutat tauchte erst zum Ende der Völkerwanderungszeit allmählich in den Quellen auf.

**„Hopfen hält Fäulnis von den Getränken fern“**

Richtig durchsetzen konnte er

sich wohl erst im Hochmittelalter. Denn die Konkurrenz war groß. Ins Bier wurde so ziemlich alles gemischt, was würtzt und Geschmack verleiht: unbedenkliche Zutaten wie Koriander, Wacholderbeeren, Salz oder Kümmel, im Einzelfall aber auch problematische oder regelrecht giftige Ingredienzien wie Bilsenkraut, Fliegenpilz, Efeu, Pech und Schwefel. Dass der Hopfen durch das Bayerische Reinheitsgebot 1516 so hervorgehoben wurde, diente also dazu, die Konsumenten vor gesundheitsschädigenden Panschereien zu schützen. Aber nicht nur: Denn eine Sache hatte der Hopfen allen Mitbewerbern, auch den gesundheitlich unbedenklichen, aus dem Gewürz- und Fruchtreich voraus. Bereits Hildegard von Bingen hatte um 1160 darauf hingewiesen. Hopfen halte nämlich, so meinte sie, „die Fäulnis von den Getränken fern“. Er verhindere also, dass das Bier allzu schnell nicht mehr so schmecke wie gewünscht. Heute weiß man auch warum. Neben seiner Fähigkeit, einem Bier eine intensive Bittere und ein abwechslungsreiches Aroma zu verleihen, verhindert der Hopfen, dass es sich Milch- und Es-

sigsäurebakterien aller Art im zuckerhaltigen Biersud gutgehen lassen.

So betrachtet wandelt sich das Reinheitsgebot von 1516 plötzlich vom Instrument des Verbraucherschutzes zu einem der Qualitätssicherung. Und so etwas half nicht nur, den Biertrinker von damals zufriedenzustellen. Das Braugewerbe tat sich leichter, seine Produkte auch außerhalb der Landesgrenzen unter die Leute zu bringen. Hansestädte wie Hamburg, Wismar oder auch Einbeck hatten es vorgemacht. Den stark gehopfte Biere hatten schon im 14. und 15. Jahrhundert den Weg ins europäische Ausland gefunden, bis nach Flandern, ins Baltikum oder, im Falle des nach der Stadt Einbeck benannten „einböckischen“ Bieres, sogar bis München. Heute noch zeugt der Name „Bockbier“ von der einstigen Abstammung. Nun hatten aber leichte oder einfache Biere nie das Zeug zum Exportschlager. Dies führte im Umkehrschluss dazu, dass hochwertige Biere tendenziell auch stark gehopfte Biere waren. Und dementsprechend der Hopfen ein Merkmal besonderer Bierqualität.

Hopfen konnte aber noch mehr. Seine beruhigende und antibakterielle Wirkung führte dazu, dass er auch als Arzneipflanze entdeckt wurde. Noch immer beinhaltet ein großer Teil der in Apotheken erhältlichen Schlafmittel auch Hopfen. Das hingegen Volksfestbesucher ab einer gewissen Anzahl geleerter Maßkrüge die Tendenz haben, das Bewusstsein zu verlieren, dürfte vermutlich andere Ursachen haben ....

Die heilenden Wirkungen des Hopfens fehlten über die Jahrhunderte in keinem einschlägigen Medizin- oder Kräuterbuch. Noch in den 1950er-Jahren setzte man ihn zum Beispiel erfolgreich gegen die Tuberkulose ein. Erst der Siegeszug der synthetischen Pharmakologie, aber auch die immer bessere Hygiene in den Brauhäusern ließ das Wissen um seine heilenden Kräfte mehr und mehr verblassen.

Bart und Tätowierung tragende Craft-Brauer haben nun seit einigen Jahren eine alte Technik wieder ausgegraben, die an die alte Funktion des Hopfens als Konservierungsstoff erinnert. Vor allem in englischen

Brauereien war es lange üblich, Export-Biere, die eine lange Reise auf dem Seeweg anzutreten hatten, vorher mit Hopfen quasi mikrobiologisch zu „imprägnieren“. Das Bier wurde regelrecht „hopfengestopft“, wie der Vorgang heute noch genannt wird. Als Nebeneffekt zur antibiotischen Wirkung erhielt das Bier einen kräftigen Aromaschub aus den vielen feinduftenden öligen Bestandteilen des Hopfens.

Auch wenn bei einem Biertransport nach Indien heute eher eine moderne Kühlanlage zum Einsatz kommt, nutzt die junge Craft-Szene den schönen Effekt, um ihren Bierkreationen, je nach Hopfensorte, mal eher würzige, erdige, aber auch fruchtige, blumige oder sogar süßliche Noten zu verleihen. Auf diese Weise ist die einstige Wertschätzung des Hopfens nach einer Zeit des Vergessens nun wieder in aller Munde.

Christoph Pinzl  
Der Autor ist Leiter des Deutschen Hopfenmuseums in Wolnzach. Sein Vater Richard Pinzl war bis in die 1980er Jahre Redakteur bei der Münchner Kirchenzeitung.

Quelle: Münchner Kirchenzeitung Ausgabe 113. Jg. Vom 22. März 2020 / Nr. 12

### NACHGEFRAGT

## Arzneipflanze Hopfen – sogar gegen Diabetes, Krebs und Alzheimer?



Martin Biendl ist Naturstoffchemiker und erforscht für eine Firma in Mainburg die Wirkstoffe des Hopfens

**MK: Ist die arzneiliche Wirkung des Hopfens wissenschaftlich erwiesen?**  
Biendl: Ja. Seine schlaffördernde und beruhigende Wirkung ist so gut erwiesen, dass Hopfen als Bestandteil von Arzneimitteln zugelassen ist. Das ist im Europäischen Arzneibuch ausdrücklich geregelt: Hopfenpräparate sind Einschlafhilfen im Sektor der pflanzlichen Arzneimittel. Am besten wirkt der Hopfen zusammen mit dem Baldrian.

**MK: Komme ich eigentlich auch beim Biertrinken in den Genuss einer arzneilichen Wirkung des Hopfens, oder beeinflusst der Hopfen nur die Haltbarkeit und den Geschmack des Bieres?**

Biendl: Vermutlich sind die Wirkstoffkonzentrationen, so wie sie in einem Arzneimittel erreicht werden, nicht im Bier enthalten. Man kann es zwar nicht hundertprozentig sagen, denn man kennt bis heute noch nicht alle Inhaltsstoffe des Hopfens, die für seine schlaffördernde Wirkung zuständig sind. Denn bei einem pflanzlichen Arzneimittel ist die Wirkung nie auf einen einzelnen Wirkstoff zurückzuführen, sondern immer auf eine komplexe Kombination von Wirkstoffen. Aber nachdem nur wenige Gramm Hopfen in einem Liter Bier enthalten sind, wird man die für eine arzneiliche Wirkung erforderlichen Konzentrationen zumindest mit einem normalen Hellen nicht erreichen.

**MK: Welche Möglichkeiten gibt es denn dann, wenn ich Hopfen als gesundheitsförderliches Nahrungsmittel einnehmen will?**

Biendl: Beim Bier ist zunächst der Alkoholgehalt das Schädliche. Wenn ich also den Hopfen in Form von Bier zu mir nehmen möchte, um eine gesundheitliche Wirkung zu erzielen, dann ist alkoholfreies Bier zu empfehlen, am besten ein stark gehopftes. Es gibt aber tatsächlich auch Entwicklungen, alkoholfreie Biere mit Hopfenextrakten noch stärker anzureichern, als es im Brauverfahren passiert. Erst vor Kurzem ist so ein Produkt in Japan auf den Markt gekommen, mit Hopfenbitterstoffen in so hoher Konzentration, dass sie den in klinischen Studien bewiesenen Effekt haben, der Gewichts Zunahme vorzubeugen.

**MK: Das ist dann also eine Art gesundheitsfördernder Hopfendrink?**  
Biendl: Die exakte Bezeichnung wäre: ein alkoholfreies Bier mit gesundheitlichem Zusatznutzen auf Basis eines bestimmten Hopfenextrakts, der Bitterstoffe enthält.

**MK: Welche Themen sind denn in der Hopfenforschung gerade aktuell?**

Biendl: Neben den Kollegen aus Japan erforschen auch Gruppen in Europa und in den USA die gewichtsreduzierende Wirkung der Hopfenbitterstoffe und ihren Einsatz gegen Erkrankungen wie das metabolische Syndrom oder konkret Diabetes. Dann gibt es Studien im Bereich der Polyphenole: Ein besonderer Vertreter ist das Xanthohumol, das nur im Hopfen vorkommt. Es hat krebsvorbeugendes Potenzial und wird intensiv erforscht.

**MK: Was können wir uns vom Hopfen in der Zukunft noch erwarten? Könnte er noch Überraschungen bereithalten?**  
Biendl: Definitiv! Die pharmazeutische Forschung hat den

Hopfen, seit er 2007 Arzneipflanze des Jahres war, für sich entdeckt, und das Ziel ist jetzt, noch mehr Einzelbestandteile zu untersuchen. Bitterstoffe sind in der Hopfenpflanze mit bis zu zehn Prozent enthalten, Xanthohumol ist mit etwa einem Prozent vertreten, aber es gibt viele Substanzen in noch geringerer Konzentration. Man hat zum Beispiel eine Verbindung gefunden, die gegen Alzheimer vorbeugen kann, was im Tierversuch schon bewiesen wurde. Die Herausforderung ist, Hopfenextrakte herzustellen, in denen diese Wirkstoffe in ausreichend hoher Konzentration enthalten sind. Vielleicht lassen sich in Zukunft durch Züchtung neuer Sorten gezielt höhere Konzentrationen erreichen. Das ist Zukunftsmusik, aber es wird sich mit Sicherheit noch einiges ergeben.

Interview: Joachim Burghardt  
Der Autor ist MK-Redakteur.

Quelle: Münchner Kirchenzeitung vom 22.03.2020

# Brennpunkt Corona Gastronomie: Wie geht's und wie geht's weiter?

## 5 Köpfe - 5 Erfahrungen



Florian Geiger

**BRÄUSTÜBERL  
MAXLRAIN**  
Gasthaus mit Biergarten

www.braeustueberl-maxlrain.de



Franz Xaver Kriechbaumer

**GASTHAUS  
KRIECHBAUMER**  
Mietraching / Bad Aibling

www.gasthof-kriechbaumer.de



Jost Deitmar

**DAS LINDNER**  
Romantikhôtel  
& Restaurants  
Bad Aibling

www.das-lindner.de



Florian Schönhofer

**CAFÉ KOSMOS**  
Café & Bar  
München

www.cafe-kosmos.de



Filip Cerný

**BUFET**  
Bier & Wurst  
München

www.bufet.de

Zweifelsohne sind die Gastronomie und die Hotellerie die wohl am stärksten von der Corona-Pandemie betroffenen Branchen. Seit 20. März bestehen massive Beschränkungen: Gasthaus- und Barbesuche sind nicht mehr möglich, ebenso wenig wie Konferenzen und Privatfeiern stattfinden dürfen. Private Urlaubsreisen sind untersagt. Bis auf Business-Gäste musste der Hotelbetrieb eingestellt werden. Wie und wann es wieder zu einer vollständigen Normalisierung wie vor Corona kommen wird, war bis zu Redaktionsschluss noch nicht abzusehen.

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle fünf erfolgreiche Gastronomen mit unterschiedlichen Schwerpunkten vorstellen, um ein Bild zu zeichnen, wie diese mit der derzeitigen Situation umgehen.

### Bräustüberl Maxlrain

Hoffnung auf die  
Biergartensaison

Florian Geiger hat mit Patrick Senger das Bräustüberl und die Schlosswirtschaft in Maxlrain gepachtet. Seit dem 18.03. ist die Schlosswirtschaft geschlossen, seit dem 20.03. das Bräustüberl Maxlrain. Ein trauriges Bild, handelt es sich doch um typische Orte des Genusses und bayerischer Lebensart. Angebote „to go“ gibt es nicht, aus gutem Grund, wie Florian Geiger erklärt:

„Natürlich haben wir uns hier in Maxlrain überlegt, Essen zum Abholen anzubieten. Leider mussten wir aber zu dem Ergebnis kommen, dass sich das für uns nicht lohnen würde. Die



Die Schwemme des Bräustüberls Maxlrain

Investition in Wärmetechnik und Behältnisse wäre beträchtlich gewesen und eine große Küche wie im Bräustüberl auf Sparflamme zu fahren, ist nicht möglich. Zudem haben wir keine Laufkundschaft.“

**Wie lassen sich die laufenden Kosten bei einem solchen Betrieb stemmen?**

„Natürlich würde es ohne Kurzarbeitergeld nicht gehen. Aber auch das erfordert Rücklagen und Geduld, denn zunächst müssen wir 60% der Gehälter zuzüglich aller Sozialabgaben weiterhin direkt bezahlen. Die Rückerstattung kann, wie bei uns derzeit, mehrere Wochen dauern. Hinzu kommen viele laufende Kosten, die sich nicht abstellen lassen - das Ganze bei Null Einnahmen. Glücklicherweise wurde uns aber von Maxlrain die Pacht für den April erlassen, wofür wir sehr, sehr dankbar sind.“

**Laufen die Vorbereitungen bereits für den Tag X?**

„Wir haben schon ein Hygienekonzept entwickelt, so dass wir vorbereitet sind, wenn es wieder losgeht. Dazu gehören Masken

für die Mitarbeiter, Hygieneständer und Spritzschutz.“

**Wie ist das mit den Abstandsauflagen von 1,5 Metern?**

„Hier gibt es noch keine abschließenden Vorgaben. Wir haben aber schon unterschiedliche Tischpläne ausgearbeitet, um die zu erwartenden Auflagen erfüllen zu können. Das ist natürlich eine enorme Herausforderung.“

**Was bedeutet das aus wirtschaftlicher Sicht?**

„Wir haben zwar das Glück, dass wir viel Platz haben, aber wir gehen davon aus, dass wir nur maximal 50% der Gäste aufnehmen dürfen. Dafür werden wir dann Platzanweiser und Security benötigen, um das Ganze zu organisieren und den Abstand sicherstellen zu können. Wir gehen davon aus, dass wir den gleichen Personalaufwand haben werden. Das ist na-

türlich ein Problem, zumal für uns ein gutes Sommergeschäft entscheidend ist, um Rücklagen für den deutlich schwächeren Winter zu bilden. Wir werden es durchstehen, aber es wird eine Herausforderung.“

### Gasthaus Kriechbaumer Überbrückung mit Abholgerichten

Das Gasthaus Kriechbaumer ist ein typisches Familienunternehmen. Das Traditionsgasthaus ist der älteste Kunde der Schlossbrauerei. Seit fast 160



Ein Zeugnis oberbayerischer Lebensart

Jahren beziehen die Kriechbauers ihr Bier aus Maxlrain. Das Thema Pacht hat Franz Xaver Kriechbaumer glücklicherweise nicht.

**Sie haben auf Abholgerichte gesetzt. Wie funktioniert das?**

„Wir wollten ein Zeichen setzen, dass wir auch in diesen Zeiten versuchen, mit unseren Gästen in Kontakt zu bleiben. Unsere Dorfleute und Stammgäste haben uns dabei durch die zahlreichen Bestellungen sehr un-

terstützt und sind jetzt teilweise sogar öfters beim „Wirt“ als vorher. Unsere Speisekarte wird in Whatsapp-Gruppen geteilt. Das hat die Bekanntheit ungemein gesteigert. Allerdings macht das Ganze nur zeitlich geballt Sinn. So haben wir freitags und samstags am Abend geöffnet und sonntags am Mittag.

**Haben Sie spezielle Angebote?**

„Wir bieten 13 Tagesgerichte. Die Brauerei hat uns zudem mit Flaschenbier unterstützt, das wir den Gästen zu jedem Essen gratis mitgeben dürfen. Das wird sehr gut angenommen, geht aber natürlich nicht auf Dauer. Wir nennen das mittler-

weile Wartebier, weil es bis zur Essensausgabe meist schon getrunken wird.“

**Wie sehen Sie die Zeit nach dem Shutdown?**

„Aufgrund der Abstandsregeln werden wir sicherlich nur jeden zweiten Tisch besetzen können. Wir gehen davon aus, dass gerade unsere älteren Gäste Wirtshäuser zunächst meiden werden. Insofern wird der Abholservice sicherlich auch nach dem Shutdown beibehalten.“

Zudem spielen bei uns Feierlichkeiten eine große Rolle. Unsere Räumlichkeiten sind für bis zu 200 Personen ausgelegt. Vorerst werden Feste aber vermutlich auf 30 Personen limitiert sein. Damit bricht natürlich ein wichtiger Teil unserer Einnahmen weg. Und die Köche müssen ja beschäftigt werden.“

### Das Lindner

Hoffnung auf Urlaub in Bayern

Das Romantikhôtel LINDNER ist mit seinem beliebten Restaurant ein ganz besonderer Ort im Herzen Bad Aiblings. Seit 3 Jahren ist Jost Deitmar begeisterter Pächter dieses Hauses.

**Herr Deitmar, wie gehen Sie mit der Krise um?**

„Wir sind mit unserem Hotel und Restaurant in doppelter Hinsicht von der Corona betroffen. Zwar haben wir unser Hotel weiterhin geöffnet, doch ist die Zahl der Gäste aufgrund der Auflagen minimal.“

**Wer übernachtet bei Ihnen?**

„Wir haben ein paar Geschäftsreisende und vermieten unsere Suiten tageweise als Home-Office. Das reicht aber natürlich bei Weitem nicht, um die laufenden Kosten zu decken.“



Die historische Stube im LINDNER

Aber auch Zusperrern wäre keine Option, denn es rufen viele verunsicherte Gäste an und zudem muss man sich täglich um den Zustand der Zimmer kümmern. Alle Zimmer müssen regelmäßig gelüftet und die Wasserleitungen durchgespült werden. Für die Gäste, die im Hause sind, muss dann Frühstück gemacht werden, das aufgrund der Abstandsregeln dem Gast aufs Zimmer, bzw. vor die Zimmertüre, gebracht wird.“

**Und das Restaurant?**

„Wir betreiben eine sehr aufwändige Küche. Wenn der Chef nicht auch Koch ist, lässt sich nicht einmal ein kostendeckendes Abholgeschäft darstellen.“

**Wie bereiten Sie sich auf das Ende des Log-downs vor?**

„Wir haben das Glück, dass unser Restaurant aus Nischen besteht, die einen großzügigen Abstand sicherstellen. Um aber die Abstandsregeln einhalten zu können, werden wir vermutlich

mit Beistelltischen arbeiten, auf denen Essen und Getränke abgestellt werden. Das heißt, der Gast muss sich dann seine Speisen selbst vom Beistelltisch nehmen. Das erscheint mir derzeit als die einzige Möglichkeit, die Anforderungen an die Hygieneauflagen sicherzustellen. Wie der Genuss bei Maskenpflicht im Restaurant aussieht, ist mir noch nicht ganz klar.“

**Sie verfügen auch über großartige Räumlichkeiten für Feiern und Kongresse.**

„Auch in diesem Bereich wird es zunächst keine Entwarnung geben. Derzeit dominieren die Stornierungen. Ich habe mal gerechnet: Eine von beiden Seiten besetzte Tafel muss ca. 35 Meter lang sein, wenn unter Einhaltung der Abstandsregel 50 Gäste daran Platz finden sollen. Bei ein paar mehr Gästen braucht man dann schon eine Messehalle... Das wird nicht funktionieren.“

**Was sind Ihre Hoffnungen?**

Wenn Hotels im Juni / Juli wieder öffnen dürfen, wird es vermutlich hier in Oberbayern wie an der Nordsee und Ostsee einen gewaltigen Tourismusboom geben, da ja die bisherigen Urlaubsdestinationen für die Deutschen wegfallen. Die Politik hat sich in dieser

Krise sehr gut geschlagen. Aber ich hoffe sehr, dass es einen Rettungsschirm für die Gastronomie und Hotellerie geben wird, da ansonsten bestimmt 30% der Betriebe pleite gehen werden. Alle Zimmer müssen regelmäßig gelüftet und die Wasserleitungen durchgespült werden. Für die Gäste, die im Hause sind, muss dann Frühstück gemacht werden, das aufgrund der Abstandsregeln dem Gast aufs Zimmer, bzw. vor die Zimmertüre, gebracht wird.“

### Bufet

Sinnvolle Überbrückung  
der Zeit

Das BUFET, geführt von Filip Cerný, hat vor 3 Jahren in der Nähe des Münchener Hauptbahnhofs eröffnet und ist zu einer festen Einrichtung geworden - mit Publikum aller Altersklassen. Hier gibt es Maxlrainer Frischbier aus einem 500l groß-



Filip Cerný vor dem Maxlrainer Frischbierbank

en Kühltank und Würstspezialitäten bis in die späte Nacht.

**Herr Cerný, ist für Sie ein Straßenverkauf eine Option?**

„Bei uns stehen die Geselligkeit und Emotionen im Zentrum. Unsere Gäste sind locker und aufgeschlossen und haben bei uns eine gute Zeit. Dazu passt kein Straßenverkauf, der sich zudem aus unserer Sicht auch nicht lohnen würde. Insofern nutzen wir die Zeit zum einen mit Renovierungsarbeiten und zum anderen mit kreativen Maßnahmen, damit sich unsere Gäste auch weiterhin an uns erinnern.“

**Welche Maßnahmen sind das?**

„Als klar war, dass wir schließen müssen, überlegten wir, was wir mit dem vollen Tank mit Maxlrainer Frischbier machen. Wir hatten 2000 Liter Bier, das nicht gelagert werden konnte. So haben wir uns mit der Maxlrainer Brauerei dazu entschlossen, das Bier per Hand in Flaschen abzufüllen, zu verkorken und unseren Gästen als Geschenk nach Hause zu bringen. Dazu lieferte uns die Brauerei eine Palette mit Leergut. Wir haben in kürzester Zeit 500 E-Mails bekommen, die wir alle abgearbeitet haben. Wir haben 200 Träger mit Frischbier ausgefahren - ein Riesenspaß für uns, und unsere Gäste waren begeistert. Daneben haben wir eine Weinverkostung unseres Lieferanten live über unsere Facebook-Seite gestreamt und werden das Gleiche in Kürze mit Bier machen.“

**Wann rechnen Sie damit, dass Sie wieder öffnen?**

„Sicherlich werden wir nicht bei der ersten Lockerung für Wirtshäuser und Biergärten dabei sein. Wir haben uns überlegt, welche Abstands-Sicherungsmaßnahmen wir treffen könnten. Aber Plexiglasscheiben auf unseren Stehtischen wie in Südkorea können wir uns beim besten Willen nicht vorstellen. Und es passt auch nicht zu unserer Idee eines Ortes der ungezwungenen Geselligkeit.“

**Wie lange kann man das aussitzen?**

„Natürlich nutzen wir das Kurzarbeitergeld und haben zudem ein tolles und loyales Team, das wir auch mit unseren Ak-

tionen bei Laune halten. Aber wir haben auch weiterhin unsere Pacht zu bezahlen. Insofern muss es schon im Spätsommer spätestens wieder weitergehen.“

### Café Kosmos

Mit kreativen Ideen und dem  
Schäfflertanz aus der Krise

Florian Schönhofer ist ein alter Hase in der Münchener Gastrozene, der schon viele kreative Konzepte erfolgreich umgesetzt hat. Das CAFÉ KOSMOS ist seit 13 Jahren eine Institution im Münchener Nachtleben. Zwar ist das zweistöckige Lokal mit seinem langen Tresen schon untertags gut besucht, doch am Abend drängen sich hier dicht an dicht die Gäste und genießen ein frisch gepaptes Bier oder einen Cocktail - bis in die frühen Morgenstunden.



Ein Ort sozialer Nähe - das Café Kosmos

**Was kann man als Barbesitzer in der jetzigen Zeit tun?**

„Wir sind ein sozialer Ort. Soziale Distanz gibt es bei uns nicht und kann es nicht geben. Deshalb müssen wir mit der Wiedereröffnung warten, bis es keine Beschränkungen mehr gibt. Aber wir versuchen wie schon immer, unseren ganz eigenen, individuellen Weg zu gehen.“

**Welchen Ansatz verfolgen Sie?**

„Wir stecken den Kopf nicht in den Sand und möchten Mut geben. So haben wir die Räumlichkeiten des Kosmos Künstlern des BBK (Berufsverband Bildender Künstler München und Oberbayern e.V.) zur Verfügung gestellt und sponsern ein ganz besonderes Kunstprojekt, das wir in unserem Schaufenster präsentieren.“

**Was hat das Projekt zum Inhalt?**

„Es geht um eine moderne Interpretation des Schäfflertanzes.“

Man geht davon aus, dass der Tanz vor etwa 500 Jahren in München am Ende einer Pestepidemie entstand und erstmals aufgeführt wurde, um die Bevölkerung zu beruhigen. Damals wie heute traute man sich kaum mehr auf die Straße. Man wollte mit dem Tanz das öffentliche Leben wieder in Gang bringen. Damit beschäftigen wir uns mit den Künstlern, sei es in Form von Bildern, Skulpturen oder Performances.“

**Das klingt sehr spannend.**

„Ja, wir möchten diese Idee noch weiterentwickeln und auch die Stadt München mit ins Boot holen. Denn es wird den Moment geben, in dem wir unsere Freiheit wieder erlangen und das müssen wir dann in München auch angemessen feiern.“

**Und wann denken Sie, dass Ihre Gäste im KOSMOS wieder feiern können?**

„Wir werden sicherlich mit vielen anderen Bars zu den letzten gehören, die wiedereröffnen. Da sind wir realistisch. Wir haben glücklicherweise ein tolles Mitarbeiterteam und alle freuen sich darauf, wenn es endlich wieder losgeht. Aber ich fürchte, das wird nicht vor Herbst der Fall sein.“

Wir danken unseren Wirten ganz herzlich für die offenen Worte zur jetzigen Situation in der Gastronomie. Alle Gesprächspartner waren sich einig, dass die Gesundheit ihrer Gäste im Vordergrund stehen muss. Die trotz allem positive Haltung und Zuversicht finden wir bewundernswert. Dass es aber ohne dem deutschen Privileg von Kurzarbeit nicht gehen würde, wurde deutlich, zumal eine erneute Personalsuche nach Ende der Krise kurzfristig unmöglich wäre. Wir freuen uns schon wahn-sinnig auf die Zeit, wenn wir endlich wieder gemeinsam am Tresen oder im Wirtshaus zusammenkommen dürfen.

Die Interviews wurden am 28. und 29. April 2020 geführt.

MIETRACHING / B.AIBL.

**GASTHOF  
KRIECHBAUMER**14 bayerische Gerichte  
auf der Tageskarte

Abholservice

Freitag 17.30 bis 20.00 Uhr  
Samstag 17.30 bis 20.00 Uhr  
Sonntag 11.00 bis 13.30 UhrEbersberger Straße 72  
83043 Bad Aibling / Mietraching  
Tel. 08061 / 7202  
gasthofkriechbaumer@web.de  
www.gasthof-kriechbaumer.de

TUNTENHAUSEN

**REGIONALLADEN  
PRONBERGER**Freitagsabo: z.B. Backfisch, samstags und  
sonntags Brathendl auf Vorbestellung

Abholservice

Mo: 06 bis 13 Uhr | Fr: 06 bis 18 Uhr  
Sa: 06 bis 12 Uhr | So: 07 bis 12 UhrKirchplatz 8  
83104 Tuntenhausen  
Tel. 08067 / 1485  
www.pronberger.de

BAD AIBLING

**MAXIMILIANS STUBN  
im Hotel Johannisbad**Junge alpenländische Küche,  
hausgemachte Burger

Abholservice &amp; Lieferservice

Mi - So.: 17:00 bis 20:30 Uhr  
Sonntag mittagsRosenheimer Str. 45  
83043 Bad Aibling  
Tel. 08061 / 93460  
www.johannisbad.de  
FB: @HotelJohannisbad

TUNTENHAUSEN

**BIBERGER  
ALM**Mittags-Abo mit 2 Gerichten zur Auswahl,  
Abends und Sonntags große Tageskarte

Abholservice

Mo - Fr, So: 11:00 bis 13:00 Uhr  
Do - So: 17:00 bis 20:00 UhrBurgstraße 11a  
83104 Tuntenhausen  
Tel. 08065 / 9061777  
www.biberger-alm.de  
Instagram: Biberger-Alm

NETTERNDORF / BAIERN

**GASTHOF  
NETTERNDORF**Bayerische Spezialitäten wie Zwiebelrost-  
braten und Cordon Bleu

Abholservice

Mi-Sa: 17:30 bis 20:30 Uhr  
Sonntag 11:00 bis 14:00 UhrLindenstr. 3  
85625 Baiern  
Tel. 08093 / 5337  
info@gasthofnetterndorf.de  
www.gasthofnetterndorf.de

KOLBERMOOR

**WOKMAN  
ASIA**Große Auswahl chinesischer und  
thailändischer Gerichte

Abholservice

Täglich: 11:00 bis 19:30 Uhr

Carl-Jordan-Straße 9  
83059 Kolbermoor  
Tel. 08031 / 614600

BRUCKMÜHL

**SAFRAN  
INDISCHES RESTAURANT**Indische Spezialitäten  
in großer Auswahl

Abholservice &amp; Lieferservice

Täglich geöffnet  
11:30 - 14:30 Uhr  
17:30 - 23:00 UhrFabrikweg 1  
83052 Bruckmühl  
Tel. 08062 / 7019973  
www.safran-bruckmühl.de

BRUCKMÜHL

**GÖTTINGER  
ALM**Pizzen, Fleischgerichte und  
Wochenkarte

Abholservice

Di - Fr: 17:00 bis 21:00 Uhr  
Sa - So: 11:00 bis 21:00 UhrSchulstraße 10  
83052 Bruckmühl  
Tel. 08062 / 809084  
gasthofkriechbaumer@web.de  
www.goettingeralm.de

BAD AIBLING

**NIKOS  
OUZERI**Moderne griechische und mediterrane  
Küche, Burger und Salatbowls

Abholservice &amp; Lieferservice

Täglich: 17:00 bis 21:30 Uhr

Marienplatz 1  
83043 Bad Aibling  
Tel. 08061 / 93 99 781  
www.nikos-ouzeri.de  
Instagram nikos\_ouzeri

BAD AIBLING

**GRASSINGER  
CAFÉ**Hausgemachte Kuchen, eigene Kaffeemisc-  
hungen, Eisdielen mit hausgem. Sorten

Abholservice

Sa, So, Feiertag. 13:00 bis 17:00 Uhr

Grassingerstr. 8  
83043 Bad Aibling  
Tel. 08061 / 3498700  
www.grassinger-cafe.de  
www.facebook.com/grassinger.de

BAD AIBLING

**CAFÉ  
LOTTE BAR**Snacks, Salate und täglich wechselnde  
Tagesgerichte; Freitags: Steckerlfisch

Abholservice

Do-So: 10:00 bis 15:00 Uhr  
Fr: 17:30 bis 20:00 UhrKirchzeile 2  
83043 Bad Aibling  
Tel. 08061 / 9394263  
www.cafelottebar.de  
FB: CafélotteBar Bad Aibling

BAD AIBLING

**STEFFENS**Snacks, Salate und täglich wechselnde  
Tagesgerichte; Freitags: Steckerlfisch

Abholservice &amp; Lieferservice

Di-Fr: 11:30 bis 14:00 Uhr  
17:30 bis 20:00 Uhr  
Sa: 17:30 bis 20:00 UhrBahnhofstr. 9  
83043 Bad Aibling  
Tel. 08061 / 9393780  
www.steffens-aibling.de

EBERSBERG

**LANDGUT  
KUGLERALM**Feine, alpenländische Tagesgerichte,  
frisch gekocht

Abholservice

Do - So: 11:30 - 13:00 Uhr

Aßlkofen 4  
85560 Ebersberg  
Tel. 08092 / 20436  
www.landgut-kugleralm.de

FORSTINNING

**ZUM VAAS**Bayerische Schmäckerküche  
mit saisonalen Tagesgerichten

Abholservice &amp; Lieferservice

Do - Sa: 11:30 - 14:00 / 17:30 - 20:00  
Uhr  
So: 11:30 - 15:00 / 17:00 - 19:00 UhrMünchener Str. 88  
85661 Forstinning  
Tel. 08121 / 5562  
www.zum-vaas.de

PRUTTING

**HOFCAFÉ  
DONEBAUER**Snacks, kleiner Mittagsimbiss, hausge-  
machte Kuchen und Torten, Kaffee to go

Abholservice

Do - Sa: 11 bis 17 Uhr  
So u. Feiertage: 10 bis 15 UhrSalzburger Str. 3  
83134 Prutting  
Tel. 08036 / 3014505  
www.donebauer.de  
www.facebook.com/hofcafe.donebauer

SIEGSDORF

**ASIA  
TAKEAWAY**Große Auswahl an Asia-Gerichten mit  
Hähnchen, Ente... sowie vegetarisch

Lieferservice

Täglich: 11:00 bis 19:30 Uhr

Bahnhofstraße 3  
83313 Siegsdorf  
Tel. 0171 / 6250866  
asia-takeaway@gmx.de

BAD AIBLING

**TRATTORIA  
DA SANTINO**Große Auswahl an Pasta, Pizza sowie  
italienischen Fisch- und Fleischgerichten

Abholservice

Täglich geöffnet  
11:30 - 14:00 Uhr  
17:00 - 21:00 UhrRosenheimerstr. 1  
83043 Bad Aibling  
Tel. 08061 / 341955  
www.da-santino.de

THAL / FELDKIRCHEN

**LANDGASTHOF  
STAHUBER**Auswahl an frisch gekochten Gerichten,  
spezielle Angebote wie Hahn, Kesselfleisch

Abholservice

Mo/Di/Fr/Sa: 11:30 bis 13:30 Uhr  
Sonntag: 11.30 bis 13.30 UhrThal 3  
83620 Feldkirchen-Westerham  
Tel. 08063 / 9668  
www.landgasthof-stahuber.de

FELDKIRCHEN-WEST.

**DON CAMILLO  
E PEPPONE**14 bayerische Gerichte  
auf der Tageskarte

Abholservice

Di, Mi, Do, So: 12:00 bis 14:00 Uhr  
Di - So: 17:00 bis 21:00 UhrKarl-Weigl-Platz 5  
83620 Feldkirchen-Westerham  
Tel. 08063 / 2006016  
www.vereinsheim.tvfeldkirchen.de

KEMATEN

**GASTHAUS  
WEINGAST**Mittwochs Spareribs und  
bayerische Küche

Abholservice

Mittwochs: 18:00 bis 20:00 Uhr  
Sonn- & Feiertags: 11:00 bis 14:00 UhrKematen 12  
83075 Bad Feilnbach  
Tel. 08064 / 209  
www.gasthaus-weingast.de

GRASBRUNN

**HOFLADEN  
BEIM MOAR**Täglich wechselnde, frisch gekochte Mittags-  
gerichte, hausgemachter Kartoffelsalat

Abholservice

Donnerstag: 7:00 - 19:00 Uhr  
Freitag: 7:00 - 18:00 Uhr  
Samstag 7:00 - 13:00 UhrKirchenstr. 6  
85630 Grasbrunn  
Tel. 089 / 4207956  
www.hofladen-beim-moar.de  
FB: Hofladen beim Moar

WASSERBURG

**STECHL  
KELLER**Salate, Suppen, Burger,  
bayerische Klassiker

Abholservice &amp; Lieferservice

Mo - So: 11:00 - 21:00 Uhr

Marienplatz 6  
83512 Wasserburg  
Tel. Vorbestellung: 08071 / 925159  
www.stechl-keller.de

WASSERBURG

**DELIANO  
Backstube & Kaffeerösterei**Großes Angebot an Snacks und Back-  
waren, wechselnde Mittagsgerichte

Abholservice

Mo - Fr: 06:00 bis 18:00 Uhr

Hofstatt 2 & 13  
83512 Wasserburg  
Tel. 08071 / 921721  
www.deliano-wasserburg.de

MÜNCHEN

**CAFÉ  
PFUNDIG**Bayerische Klassiker und  
Kuchenspezialitäten

Abholservice &amp; Lieferservice

Mo - Fr: 09:00 bis 22:00 Uhr  
Samstag: 14:30 bis 22:00 UhrLindwurmstraße 95a  
80337 München  
Tel. 089 / 535052  
www.pfundig.eatbu.com  
www.facebook.com/bistropfundig

# Veranstaltungen 2020

## Viele Termine fallen der Corona-Pandemie zum Opfer

Der Maxrainer Veranstaltungskalender ist für die Sommermonate durch die Corona-Pandemie massiv dezimiert. So findet die traditionelle **BAVARIA HISTORIC** an Fronleichnam nicht statt. Gleiches gilt für das diesjährige **BULL-DOG-TREFFEN**. Und auch der **MAXRAINER KULTURSOMMER** ist stark betroffen: Leider musste die Opernbühne Bad Aibling e.V. ihre **OPERAUF-FÜHRUNG** in der Reithalle Maxrain vorzeitig streichen und auch das **MORGENTANZL** lässt sich nicht umsetzen.

Die aufgeführten Veranstaltungen sind allesamt unter Vorbehalt. Noch sind diese nicht abgesagt, alles hängt aber von den politischen Beschlüssen der nächsten Wochen ab. Zudem wird sich zeigen, wie die Veranstaltungen unter Hygiene- und Sicherheitsauflagen umsetzbar sind.

Wir bitten Sie deshalb, sich diesbezüglich auf [www.maxrain.de](http://www.maxrain.de) und auf unserer Facebook-Seite [www.facebook.de/](http://www.facebook.de/)

**maxrain** zu informieren. Für die Veranstaltungen des Maxrainer Kultursommers besuchen Sie bitte die Kultursommer-Website: [www.kultursommer-maxrain.de](http://www.kultursommer-maxrain.de)

### MÖGLICHE VERANSTALTUNGEN IN NEUEM FORMAT

Derzeit laufen Überlegungen, dass wir kurzfristig für den Sommer kreative und sichere Veranstaltungsformate organisieren. Bitte bleiben Sie auch dazu auf unseren Seiten auf dem Laufenden. Wir werden dazu auch auf Facebook und in der Presse informieren.

Wir hoffen, dass sich die akute Lage im Laufe des Sommers entspannt und wir Sie bald wieder in Maxrain begrüßen dürfen, sei es zu einer unserer Veranstaltungen oder als Gast im Bräustüberl und in der Schlosswirtschaft. Und natürlich hoffen wir auch, dass unser Golfplatz zeitnah wieder bespielt werden darf.

**NEU IM KULTURSOMMER KALENDER**

## Das Maxrainer "Brettl"



Das Maxrainer „Brettl“ ist die neue Plattform für junge Talente aus der bayerischen Musik-, Kabarett- und Comedyszene, welches im Rahmen des Maxrainer Kultursommers ins Leben gerufen wurde. Zum Start des neuen Formats holt der Kulturförderverein in Zusammenarbeit mit Südpolmusic drei Newcomer nach Maxrain, die einen abwechslungsreichen Abend garantieren: **Dis M** sind die Cousins Eli und Tobi. Die gebürtigen Chiemgauer massieren mit fein pointierten Texten, kräftigen Stimmen und

den beschränkten Mitteln zweier ordentlich bedienter Gitarren, die sie bis an die Belastungsgrenze der Holzfasern benutzen, die Ohrmuscheln ihrer Zuhörer.

Federleicht und mit erdig-eingängigem Sound erfasst die bayerische Singer-Songwriterin **MONI** in ihren Songs das Lebensgefühl der absoluten Freiheit wie keine Zweite - der inneren Stimme folgen, den nicht vorgezeichneten Weg gehen, den Moment einfangen und sich selber spüren - von dieser positiven Energie

wird man unweigerlich mitgerissen.

**MIKA BLAUENSTEINER** ist in ihrem Soloprogramm **MISS VERSTÄNDNIS** und macht klar: Ihr könnt mich gern haben! - Und das aus gutem Grund. Die gebürtige Wienerin gilt als neuer Stern am deutschsprachigen Kabarett- und Comedy-Himmel. Hier können Sie lernen, sich selbst bei Laune zu halten. Strapazierte Lachmuskeln garantiert.

Die ursprünglich für 28. Mai 2020 im Saal der Schlosswirtschaft Maxrain geplante Veranstaltung wird aufgrund der Corona-Pandemie auf einen Termin im Herbst 2020 verschoben. Den neuen Termin und weitere Informationen zum Kartenvorverkauf finden Sie in Kürze auf [www.kultursommer-maxrain.de](http://www.kultursommer-maxrain.de)

# Der Maxrainer Kultursommer unter neuer Leitung

Vor 21 Jahren wurde der Kulturförderverein in Maxrain e.V. gegründet und bis letztes Jahr vom Vorsitzenden Josef Ranner, Landtagsabgeordneter a.D., geprägt. Am 16.10.2019 wurde nun Georg Weigl, Bürgermeister von Tuntenhausen, in das Ehrenamt gewählt.

### Georg Weigl übernimmt den Vorsitz

**Herr Weigl, wie kamen Sie zu Ihrem neuen Amt?**  
*„Bei der 20-Jahrfeier des Vereins im Schloss Maxrain kam Josef Ranner auf mich zu und fragte, ob ich nicht sein Amt zukünftig übernehmen wolle. Ich hatte den Werdegang des Vereins natürlich über die Jahre hin verfolgt und war schon immer begeistert vom Engagement und der Qualität der dargebotenen Veranstaltungen gewesen. Für uns hier im Mangfalltal ist der Kultursommer zu einer festen Größe geworden. Deshalb empfinde ich es als eine große Ehre - zumal ich ein glühender Verfechter von Ehrenämtern bin.“*

**Eigentlich sind Sie durch die Corona-Krise direkt als Krisenmanager eingestiegen, oder?**  
*„Ja, das trifft es sehr gut. Natürlich ist es schlimm, dass wir viele Veranstaltungen absagen mussten. Wir hoffen aber trotzdem, dass wir einen Teil des Programms noch umsetzen können.“*



Georg Weigl



Hubert Dobl

reich vor einigen Jahren in seinen Heimatort Beyharting zurückgekehrt. Nach Studien in klassischem Gesang und Gesangspädagogik mit Sprechwissenschaft und Chorleitung, die er an der Universität Halle und dem Salzburger Mozarteum absolvierte, sowie langjähriger Erfahrung als Dozent an der Schauspielakademie in Passau, arbeitet er mittlerweile für eine internationale Künstleragentur im Bereich der klassischen Musik. In der Ausrichtung des Kultursommer-Programms legt er weiterhin Wert auf die Vielfältigkeit der angebotenen Veranstaltungen: *„Wichtig ist mir, den Künstlern aller Genres eine Bühne zu geben und unserem Publikum schöne Stunden zu bieten.“* Unter Beibehaltung bewährter und beliebter Formate soll es in Zukunft auch Raum für neue Impulse und Projekte geben: *„Ich habe viele Ideen.*

### Hubert Dobl übernimmt die künstlerische Leitung

Neben dem Stabwechsel im Amt des ersten Vorsitzenden, gibt es ein weiteres neues Gesicht in der Vorstandschaft des Kulturfördervereins: Hubert Dobl wurde zum neuen künstlerischen Leiter gewählt und



V.l.: Georg Weigl, Rolf Enghardt, Gipp Kämmer, Hannes Rott, Gertraud Vogl, Hubert Dobl, Theresa Enghardt, Roland Bräger

### Wie reagieren die Sponsoren des Vereins darauf?

*„Wir haben mit unseren Sponsoren enormes Glück. Diese stehen zu uns und zu ihrem Wort und wissen, was die Corona-Krise gerade auch für die Künstler heißt. Darüber sind wir sehr dankbar, denn es bedeutet eine große Wertschätzung.“*

### Welche Ziele verfolgen Sie mit dem Kulturförderverein in den nächsten Jahren?

*„Es geht nicht darum, alles neu zu machen. Es gibt viele etablierte Veranstaltungen, auf die sich die Menschen hier freuen. Wir möchten allerdings schrittweise auch jüngeres Publikum ansprechen und jungen Künstlern aus dem Mangfall eine Plattform bieten. Das „Maxrainer Brettl“ ist z.B. ein Novum, das jetzt nur leider erstmal verschoben werden muss. Grundsätzlich sehe ich meine Hauptaufgabe darin, den Kultursommer noch bekannter und wirtschaftlich schlagkräftiger zu machen.“*

übernimmt damit von Hannes Rott die Programmgestaltung des Maxrainer Kultursommers. Der gebürtige Rosenheimer ist nach verschiedenen Stationen in Deutschland und in Öster-

reich *„Wichtig ist mir dabei ein reger Austausch mit den Kulturschaffenden unserer Region und ich möchte alle herzlich einladen, mit ihren Ideen auf den Kulturförderverein zuzugehen.“*

### Vielen Dank!

Josef Ranner und Günter Rott ist es mit vielen anderen zu danken, dass vor 21 Jahren der Kulturförderverein Mangfalltal in Maxrain e.V. aus der Taufe gehoben wurde - ein kulturell engagierter Brauereidirektor und ein aktiv Kulturschaffender Landtagsabgeordneter aus Willing.

20 Jahre blieb Josef Ranner der aktive Vorsitzende des Kulturfördervereins Maxrain. Er hat diesen Verein weit über unser Gebiet hinaus bekannt und beliebt gemacht. Nun ist es ihm gelungen, mit Bürgermeister Georg Weigl von Tuntenhausen wiederum einen Kulturbegeisterten, aktiven Politiker zu gewinnen, der sich neben all den Mühen seines Mandates auch aktiv um die kulturellen Belange seines Umfeldes zu kümmern bereit ist.

Wir in der Schlossbrauerei Maxrain danken beiden und allen anderen, die so viel Arbeit und Energie und Emotion in das kulturelle Geschehen im Mangfalltal eingebracht haben. Wir sind stolz darauf, dabei zu sein.

*Paula im Lössle*

## Charivari Fröhlichschoppen

### Bräustüberl Maxrain

mit Liveübertragung im Radio von 11 bis 14 Uhr



**Eintritt frei!**

**So, 28. Juni**  
**So, 02. August**  
**So, 27. September**

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



**JUNI 26.-28.**

## Gartenlust Maxrain

SCHLOSSWIESE MAXRAIN



Vor der herrlichen Kulisse von Schloss Maxrain erwartet Sie eine der größten Gartenschauen Süddeutschlands: Über 130 Aussteller zeigen die aktuellen Trends rund um das Thema Garten mit einer riesigen Auswahl an heimischen und exotischen Pflanzen und allem, was das Gartenleben noch schöner macht: Brunnen, Feuerstellen, Gartenmöbel in allen Farben und Materialien, Whirlpools für den Außenbereich und Keramik...

Während der drei Tage finden informative Vorträge zum Thema Garten, Pflanzen und Gartengestaltung statt und auch für die Unterhaltung und die Verpflegung von Groß und Klein ist gesorgt.

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Fr. 26. Juni: 10 bis 18 Uhr	EINTRITTSPREISE: Tageskarte: 8 EUR bis 16 Jahre Eintritt frei! <a href="http://www.gartenlust.eu">www.gartenlust.eu</a>
Sa. 27. Juni: 10 bis 18 Uhr	
So. 28. Juni: 10 bis 18 Uhr	

**JULI 04.-05.**

## Handwerker- und Trachtenmarkt

BRAUEREIGELÄNDE MAXRAIN



Zum 19. Mal findet in Maxrain 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, Trachtzubehör wie Hüte, Schuhe und Strümpfe, alte und neue Lederhosen...

Den kleinen Marktbesuchern wird das Handwerk nähergebracht. Nicht das Basteln - nein Handwerken ist das Thema - beim Rechenmachen, töpfern, weben, Körbe flechten oder dem Imker helfen - und das alles kostenfrei.

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

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Sa. 04. Juli: 10 bis 18 Uhr	Infos zum Rahmenprogramm: <a href="http://www.markt-und-aktion.de">www.markt-und-aktion.de</a>
So. 05. Juli: 10 bis 18 Uhr	

EINTRITT FREI

So 14. JUNI

**Jazz-Frühschoppen:**  
LiveChords „New Orleans“  
11.00 Uhr



„LiveChords“ wandert auf den Wurzeln des Blues, Jazz und Swing von New Orleans. Initiator und Inspirationsquelle ihrer Musik war eine Reise an den Ort, in dem Jazzgrößen wie Louis Armstrong geboren wurden.

Die Band nimmt Sie mit auf eine musikalische Reise an den Mississippi, die manchmal old-fashioned klingen mag und doch überraschend gegenwärtig ist.

[www.liveChords.de](http://www.liveChords.de)

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

Sa 11. 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. Der Eintritt ist frei, Spenden für einen gemeinnützigen Zweck sind erbeten. Aktuelle Infos: [www.schloss-serenade.de](http://www.schloss-serenade.de) oder Tel. 0152/23952434 (auch am Tag der Veranstaltung)

**Eintritt frei**  
Schlosspark Vagen  
83620 Vagen

Sa 11. JULI

**Wurlitz der kleine Troll**  
im Sonnenschein  
14.30 Uhr



Wurlitz der kleine Troll wohnt hoch oben im Bergwald in einer gemütlichen Höhle. Er spricht mit Tieren, Bäumen und Steinen. Doch am liebsten besucht er die Kinder unten im Tal. Dort treibt er seine trolligen Späße und singt gitarrenklammernd von den Geheimnissen des Waldes.

Wurlitz verspricht ein trolliges Mitmachmusiktheater für die ganze Familie!

[www.wurlitz-derkleinetroll.de](http://www.wurlitz-derkleinetroll.de)

**Eintritt: 5 €** Familienkarte 12 € (inkl. 7% MwSt.)  
Waldchen am Schloss Maxrain  
83104 Tuntenhausen-Maxrain

So 30. AUG

**Barock-Konzert**  
Traversflöte und Laute  
19.30 Uhr



Der Traunsteiner Traversflötist Patrick Pfiff und der Lübecker Lautenist Ulf Dresster, beides bekannte Namen in der Alten-Musik-Szene, touren bereits seit 10 Jahren im Sommer gemeinsam durch Bayern und sind in diesem Jahr erstmals im Mangfalltal zu erleben. Der wunderbare Festsaal von Schloss Maxhofen bietet einen erstklassigen Rahmen für diesen sommerlich-barocken Kammermusikabend mit einem abwechslungsreichen und kurzweiligen Programm.

**Eintritt: 15 € (inkl. 7% MwSt.)**  
Festsaal Schloss Maxhofen  
83052 Bruckmühl

Sa 19. SEPT

**„Die Liebe ist ein seltsames Spiel...“**  
19.30 Uhr



Mit Filmmusikschlagern der 1920er und 1930er führt das Ensemble Fraülein Kitty und die Spitzbub'n (Katharina Wittmann, Sopran / Tobias Gründl, Tenor / Markus Speckbacher, Klavier) an diesem Konzertabend mit Witz und Charme durch die facettenreichsten Instanzen der Liebe: die ersten zarten Annäherungsversuche, heißblütige Hingabe und Leidenschaft, die Erfüllung der geheimsten Träume und schließlich die ernüchternde Realität.

**Eintritt: 15 € (inkl. 7% MwSt.)**  
Novalishaus, Gchersburgstr. 19  
83043 Bad Aibling

# 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 er-stehen 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 Kinde-rattraktionen 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](http://www.turbaevents.de)

## MAXRAINER TAFELRUNDE

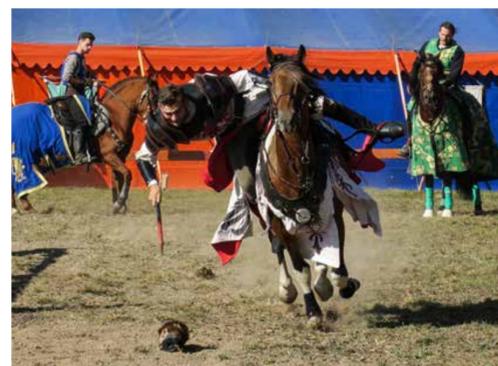
Wir verlosen 10 VIP-Plätze am Tisch der Maxrainer Tafelrunde!

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](http://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	Jubilator Gold	Kirtr-bier Gold	Fest-bier Gold	Maat 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
2015	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	○
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	GOLD	○	○
2009	nicht eingereicht	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	GOLD	GOLD	GOLD	○	○	○

○ GOLD DLG-GOLD prämiert ○ Bier wurde nicht eingereicht

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, häuschendecht



€ 39,95

Hochwertiges Cap von SHAWHAN 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](http://www.maxlrainer-laderl.de)



## #2 SPREAD SHOP

Neben unserem „neuen“ Ladert 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](http://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 MAXLRAIN  
GmbH & Co. KG  
Aiblinger Str. 1 - 83104 Tuntenhausen  
Tel. 08061/9079-0 Fax 08061/9079-80  
info@maxlrain.de - www.maxlrain.de

**REDAKTIONELLE**

**VERANTWORTUNG:**

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

**AUFLAGE:** 17.000 Exemplare

**NÄCHSTE AUSGABE:** 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