

MAXLRAINER

ZEITUNG



*Für Bierkenner, Biergenießer
und Liebhaber Maxlrainer Biere*

Gratis Exemplar

November 2020 bis April 2021



**“Mia ham unsre Packerl
scho beinand!”**

... sogt da Maxl

Da schau her

- S. 2 Gastrotipps
- S. 3 Rezept: Ochsenfetzen
- S. 4 Maxlrainer Jungbrauer bei der Hopfenernte
- S. 5 Der Biermarkt in Deutschland - 1991 bis 2019
- S. 6/7 Corona: Wie ging's weiter in der Gastronomie?
- S. 8 Was ist Mehrweg?
- S. 9 Veranstaltungen 2020/2021
- S. 9 Katholizismus in und um Maxlrain
- S. 10 Saisonale Spezialitäten
- S. 11 Bundesehrenpreis 2020
- S. 12 Neue Mitarbeiter
- S. 13 Maxlrainer Laderl und Fanartikel
- S. 14 Fanfotos

Liebe Freunde des guten Maxlrainer Bieres!

Diese Zeit ist für unsere Gastronomen eine schwere und unverdiente Prüfung. Die Gastronomie hat ein derart strenges, klares und wohldurchdachtes Hygienekonzept umgesetzt, dass sich dort gewiss niemand infizieren kann. Die Gastronomie nun wieder einen Monat zu schließen, ist wirklich ungerecht. Zumal viele Wirte noch vom Frühjahr auf die staatliche Hilfeleistung warten. Ich fürchte, Herr Söder und Frau Merkel gehen nie in ein Lokal.

Die Schlossbrauerei Maxlrain darf an dieser Stelle ihren treuen Kunden den herzlichsten Dank aussprechen, die ihr gutes Maxlrainer dann eben zuhause getrunken haben, statt in ihrer bevorzugten Wirtschaft. Unsere Flaschenfüllerei konnte den Ansturm kaum bewältigen.

Braumeister Kronast und seiner jungen Brauermannschaft dürfen wir wiederum auf das Herzlichste für das Gewinnen des Bundesehrenpreises danken. Wir leben im Landkreis



Rosenheim in einem Kreis hervorragender Bierbrauer, und dies gilt auch für Oberbayern als Ganzes. Die Schlossbrauerei Maxlrain war 2020 die einzige Gewinnerin des Bundesehrenpreises in ganz Oberbayern! Der 13. Bundesehrenpreis in ungebrochener Folge, seit es diesen gibt.

Wenn sich unsere Auszubildenden gründlichst mit den besten Rohstoffen befassen, bei unseren Hopfenbauern vom ersten Anbinden des Hopfens bis zu seiner Ernte immer wieder aktiv dabei sind und in unserer Nähe den Aufwuchs der richtigen Gerstensorten begleiten, so ist dies nur ein Schritt von vielen, um jedes Jahr wieder unseren Kunden eine hervorra-

gende Qualität bieten zu können, wie sie es verdienen.

In normalen Jahren finden in Maxlrain bis zu 50 Veranstaltungen statt, die im Corona-Jahr 2020 fast alle ausfallen mussten. Unsere Hoffnung und Freude, mit all unseren Kunden im Jahr 2021 wieder zünftig zu feiern - vom Starkbierfest bis zum Hopfenzupfen - ist ungebrochen. Unverdrossener Optimismus ist unsere Lebenseinstellung.

So grüßt Sie von Herzen
Ihr Maxlrainer Bräu

Prinz von Losenice

Aktuelles

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

www.facebook.com/maxlrainer

www.instagram.com/schlossbrauerei.maxlrain



BUNDESEHRENPREIS 2020

*Als einzige Brauerei Oberbayerns
prämiert mit der höchsten
Auszeichnung der Brauwirtschaft*



Zum 13. Mal in Folge wird die Schlossbrauerei Maxlrain 2020 mit dem Bundesehrenpreis prämiert - als einzige oberbayerische Brauerei.

Mehr über die Bedeutung dieser höchsten Auszeichnung in der Brauwirtschaft auf Seite 11.



Unserainer trinkt Maxlrainer

Prien am Chiemsee

Der Schützenwirt im Eichental

Der Schützenwirt in Prien am Chiemsee blickt auf eine lange Tradition zurück. Zusammen mit der Schießanlage entstand das Gebäudeensemble in den 1930er Jahren als neues Zuhause für die königlich privilegierte Feuerschützengesellschaft 1617 in Prien am Chiemsee.

Anfang 2020 mussten die bisherigen Pächter aufhören. Mit Jonas Spelsberger und seiner Innsbrucker Partnerin Vanessa Trichas fand der älteste Verein Priens nun seine neuen Wirte. „Es war schon immer mein Traum, eine richtig bayerische Wirtschaft zu führen und die Wirtshauskultur in unserer schönen Heimat zu fördern.“ sagt der 29-jährige Jonas, der in den vergangenen Jahren in einem der führenden Hotels in Leongang die Leitung inne hatte und Tourismus Management studiert hat. „Als ich den Schützenwirt gesehen habe, wusste ich: Das ist es.“

Dass er sich in das Objekt sofort verliebt hat, wird wohl jeder Gast verstehen: Das Anwesen liegt idyllisch im Eichental. Von dem großen Biergarten mit

200 Sitzplätzen schaut man ins Grüne. Das Wirtshaus selbst besteht aus drei unterschiedlich großen, urig-gemütlichen Stub'n. Die vielen Schützenscheiben zeugen von der Geschichte des Vereins, der sich nebenan im Schützenhaus weiterhin größter Beliebtheit erfreut und am Dienstagabend auch Besuchern offen steht.

„Einfach dahoam sein“ ist das Motto für die beiden: Neben bayerischen Klassikern, wie zum Beispiel Zwiebelrostbraten, Schweinsbraten oder Knödelgröstl, wird es auf der wechselnden Wochenkarte auch ausgefallenerer Gerichte wie hausgemachte gefüllte Maultaschen oder vegetarische Krautwickel geben. Für den Sommer 2021 ist ein zünftiger Biergartenbetrieb eingeplant, mit gemütlicher Musi, Steckerlfisch und Haxn, die sich auf dem Grill unter den Kastanien drehen.

Dass sich Jonas für die Maxlrainer Biere entschieden hat, kommt aus seiner Studentenzeit. Damals jobbte er als Schankkellner im Fletzinger in

Wasserburg und kam so in den Kontakt mit der Schlossbrauerei.

Eröffnet wird der Schützenwirt zum November 2020. Übrigens, das Haus bietet auch 7 Fremdenzimmer, die erholsame Urlaubstage in einer der schönsten Gegenden Oberbayerns versprechen.



SCHÜTZENWIRT

Au 3
83209 Prien am Chiemsee
Tel. 08051 / 2701
servus@schuetzenwirt.bayern
Web: schuetzenwirt.bayern

ÖFFNUNGSZEITEN

Do - Mo: 11.30 bis 22 Uhr
Di: 17.30 bis 22 Uhr
Mittwoch Ruhetag

Ausgezeichnete, luxuriöse
Lässigkeit mit 5 Sternen

CAMPING
MAX 1

Wir gratulieren!



Am idyllischen Ortsrand von Eggfling am Inn, einem Ortsteil von Bad Füssing und direkt am Naturschutzgebiet Unterer Inn gelegen, lässt es sich aushalten. Im Max 1 trifft man Genuss-Camper und Wellness-Freunde, die eine lässige Atmosphäre und umsorgenden Hotelkomfort gleichermaßen schätzen: Thermalbade- & Saunalandschaft auf 1.000 m² mit Pools drinnen & draußen, Naturbadesee und ein Schmankele-Restaurant. Dazwischen lauter Lieblingsplätzchen im Grünen. Beim Bier macht man da auch keine Kompromisse: Im Schmankele-Restaurant Maxwirt gibt's zum Anstoßen das MAXL aus der Schlossbrauerei Maxlrain.

In 2020 wurde das MAX1 mit dem renommierten Europapreis 2020 des Deutschen Camping Clubs e.V. sowie dem Campsite-Award mit 3-maliger Erstplatzierung in den Kategorien Wellness Relaxing, Wellness Regeneration und Besondere Ausrichtung ausgezeichnet.

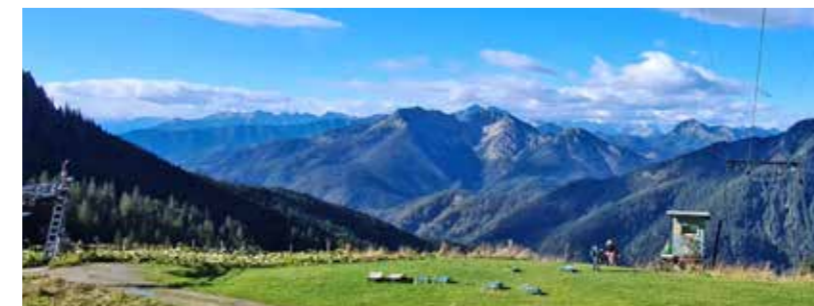
Die Schlossbrauerei Maxlrain gratuliert ganz herzlich. Machen Sie doch mal einen Ausflug nach Bad Füssing - Sie werden begeistert sein!

www.campingmax.de



ÖFFNUNGSZEITEN

durchgehend geöffnet
Warme Küche: Mi-So 11-18 Uhr
Mo/Di wetterabhängig mit kleinen Schmankele 11-16 Uhr



OBERE MAXLRAINERALM
83727 Schliersee
info@obere-maxlraineralm.com
www.obere-maxlraineralm.com

Spitzingsee / Taubenstein

Die Obere Maxlraineralm - auf 1.520m

Wer die Berge und das Wandern liebt und die anschließende Einkehr in eine urige Hütte, der muss unbedingt die Obere Maxlrainer Alm kennen lernen. Die Alm auf 1.520 Metern Höhe, unterhalb vom Taubenstein, existiert seit 1717 und ist einzigartig. Der Name stammt aus einer Zeit, als das Geschlecht der Maxlrainer einen Großteil des bayerischen Oberlandes sein Eigen nannte. Mit dem Erwerb der Hütte durch Matthias Schmidlin 2018 kam dann auch wieder zusammen, was zusammen gehört. Denn seitdem wird auf der Hütte wieder das gute Maxlrainer Bier ausgeschenkt.

Mit der Obere Maxlrainer Alm erfüllte sich der Diplom-Ingenieur in Luftfahrttechnik und ehemalige Airbus-Topmanager Matthias Schmidlin seinen persönlichen Traum. Mit viel Herzblut, Stil und kreativen Ideen hat er die Maxlrainer Alm zu einer Oase der Erholung und Geselligkeit gemacht. Von hier aus genießt man die wunderbare Landschaft oberhalb des Spitzingsees und kann sich nach Herzenslust mit frisch zubereiteten bayrischen Schmankele verwöhnen lassen - sei es als Tagsausflügler oder als Übernachtungsgast. Man erreicht die Maxlrainer Alm vom

Tal nach einer etwa einhalb stündigen Wanderung. Oder man nimmt die Taubensteinbahn und läuft von dieser 5 bis 10 Minuten hinunter zur Hütte. Die Hütte bietet 11 einfache, aber gemütliche Zimmer - von 2er- und 3er Belegung bis hin zu Zimmern für 9 und 14 Personen.

Ab Oktober ist die Hütte durchgehend geöffnet. Im Winter erhalten Übernachtungsgäste eine 50% Ermäßigung auf den Tagesskipass. Neben dem herrlichen Skigebiet kann man im Winter auch bis ins Tal rodeln - eine Riesengaudi. Matthias Schmidlin weiß, wie er seine Gäste begeistern kann: So gibt es Butterstampfkurse, Wandertouren oder Lagerfeuerabende. Im Sommer erwartet die Gäste zudem ein Panoramapool, in dem man sich erfrischen kann. Warme Küche gibt es Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 18 Uhr. Montag und Dienstag ist die Öffnung wetterabhängig von 11-16 Uhr mit kleinen Alm-Schmankele. Kostenlose Parkplätze der Alm gibt es an der Talstation.

Zum Nachkochen

Saftige Ochsenfetzen
mit Bratkartoffeln

Das Rezept wird Ihnen präsentiert vom
GASTHAUS KRIECHBAUMER
Mietraching /
Bad Aibling

www.gasthof-kriechbaumer.de

Zutaten für 4 Personen

8 mittelgroße festkochende Kartoffeln
2 Schalotten
4 Ochsensteaks (Hälfte)
4 Karotten
20 g Butterschmalz
Salz und Pfeffer
Kümmelsamen
Majoran, getrocknet
20 g Butter
10 g Zucker
20 ml Rinderbrühe
80 ml Rotwein
200 g Sahne

» Die Kartoffeln in Wasser weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln ausdämpfen lassen, pellen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.

» Die Ochsensteaks dünn plattieren und in Fetzen schneiden. Die Karotten schälen, in Wasser bissfest kochen und in kaltem Salzwasser abschrecken.

» Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben goldbraun anbraten. Die Schalotten hinzufügen und die Kartoffeln fertig garen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen.

» Butter, Zucker und Rinderbrühe in einem Topf aufkochen lassen und die Karotten darin schwenken.

» Den Backofen auf 70 °C vorheizen. Die Ochsenfetzen in eine erwärmte Pfanne geben und das Fleisch rosa braten. Sofort wieder aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen warm halten.

» Nun den Rotwein in dieser Pfanne erhitzen und einkochen lassen. Die Sahne hinzufügen. Den Cognac in einer Schöpfkelle erwärmen, anzünden und die Sahnensauce damit flambieren. Mit geschrotetem Pfeffer, Salz und Thymian abschmecken. Die Ochsenfetzen mit dem ausgetretenen Fleischsaft dazugeben, durchschwenken und sofort auf die Teller verteilen. Die Kartoffeln und jeweils eine Karotte anlegen. Mit jeweils einem Thymianzweig dekorieren.

» Dazu empfehlen wir eine gut gekühlte MAXLRAINER SCHLOSS WEISSE oder das FESTBIER MÄRZEN zur Weihnachtszeit.

Bayern, Bier und Brauchtum

Die Schlossbrauerei Maxlrain und ihre Wirte

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

Erhältlich im Bräustüberl Maxlrain und online unter:
www.maxlrainer-laderl.de



Fotos von Nanni Schiff-Deiler
Herausgegeben von Ria Lottermoser
Format: 240 x 200 mm
Umfang: 192 Seiten

€ 19,90

Maxrainer Jungbrauer bei der Hopfenernte in der Hallertau

Hopfenernte in Corona-Zeiten: normaler aber nicht normal

In der vergangenen Frühjahr/Sommer-Zeitungs- ausgabe berichteten wir von der prekären Situation für die Hopfenbauern aufgrund der Corona-Pandemie. Durch die Schließung der Grenzen konnten bewährte und lang- jährige Saisonarbeiter aus dem benachbarten Ausland im ver- gangenen April nicht mehr ein- reisen. Die Feldarbeit war, wie z.B. auch für die Spargelbauern, kaum mehr zu bewältigen und die Mehrkosten für die kurz- fristig angeheuerten und un- geübten Aushilfskräfte waren beträchtlich, denn das Hopfen- anleiten will gelernt sein und ist ungemein anstrengend.

Hallertau in Gefahr. „Das war eine Knochenarbeit. 14 Tage im Sitzen bei der Kälte die Hopfen- pflanze zuzuschneiden und am Draht anzubringen. Wir waren schon nach zwei Tagen völ- lig geschafft und hatten einen schrecklichen Muskelkater. Aber es hat trotzdem viel Spaß ge- macht,“ erinnert sich Andreas Höhensteiger.

Einladung der Maxrainer Jungbrauer zur Hopfenernte in die Hallertau

Toni Wittmann war im April sehr dankbar für die Unterstüt- zung aus Maxrain und hatte



Toni Wittmann erklärt Andreas Höhensteiger den Säuberungsprozess des Hopfens



Lukas Stecker genießt den Hopfenduft



Die Darre - hier wird der Hopfen getrocknet.



Hohe Investitionen für die technische Anlage zur Weiterverarbeitung der Dolden sind notwendig, um Hopfen anzupflanzen und weiter zu verarbeiten

Und wie war die Ernte 2020?

„Trotz der trockenen Witterungs- verhältnisse im Frühjahr haben zum Glück die ausrei- chenden Niederschläge und größtenteils gemäßigten Tem- peraturen im Sommer für eine gute Ernte gesorgt. Wir müssen in der Hallertau also zufrieden sein.“ Allerdings belastet das Corona-Thema weiterhin auf der Kostenseite: „Zwar können jetzt meine Helfer wieder ein- reisen, der administrative Auf- wand und die damit auch ver- bundenen Kosten sind jedoch erheblich. Wir können zwar das Hygienekonzept vor Ort problemlos sicherstellen, doch immer neue Regelungen und die Pflicht der Vorlage eines nega- tiven Coronatests vor Arbeitsan- tritt war jetzt in den Sommerfe- rien ein großes Theater.“

So hoffen die Hallertauer Land- wirte, dass sich bis April die Dinge endlich wieder normali- sieren.

ende“ mit seinen Nachwuchs- brauern in die Hallertau. Toni Wittmann nahm sich viel Zeit für die Burschen und zeigte ih- nen wie Schritt für Schritt der Hopfen geerntet und anschlie- ßend verarbeitet wird.

Die Verarbeitung von Hopfen

Die Reben werden bei der Ernte mit einer speziellen Vorrich- tung unten abgeschnitten und fallen dann auf den Ladewa-

gen. Oftmals muss auf knapp 10m Höhe per Hand nachge- holfen werden.

Dann werden die Ranken zur Pflückmaschine gebracht und Dolden und Blätter von der Rebe getrennt. Übrig bleibt die Dolde, welche in der sogenann- ten Darre bis auf einen Wasser- gehalt von max. 10% getrocknet wird.

Anschließend werden die Dol- den verpackt und ins Kühlhaus befördert, um sie bis zur Wei- terverarbeitung schonend zu lagern.



Landwirt Toni Wittmann (Mitte) mit den Maxrainer Jungbrauern, v.l.: Lukas Stecker, Andreas Höhensteiger, Peter Gratz, Tyrann Braun



Erntezeit in der Hollledau - von Ende August bis Ende September

14 anstrengende Tage beim Hopfenanleiten für die Maxrainer Jungbrauer

Im April hatte der Maxrainer Braumeister Josef Kronast dem Landwirt Toni Wittmann zwei Jungbrauer für das Hopfenan- leiten geschickt. Schließlich bezieht Maxrain seinen Quali- tätshopfen ausschließlich von Toni Wittmann im kontrol- lierten Vertragsanbau und man sah auch in der Brauerei die Hopfenversorgung aus der

versprochen, die Burschen zur Ernte einzuladen - natürlich nicht um mitzuarbeiten, son- dern um ihnen zu zeigen, wie man den Hopfen sachgerecht erntet und dann schonend „putzt“ und weiterverarbeitet. „Zum Glück hat sich die Situati- on mit Corona etwas entspannt, und so konnten wir wieder auf unsere langjährigen Erntehel- fer zurückgreifen,“ erzählt der Hopfenlandwirt erleichtert.

So fuhr Braumeister Josef Kronast am ersten „Wiesn-Wochen-



In schwindelerregender Höhe werden die Hopfenranken von den Drahtseilen geschnitten

Unserainer trinkt Maxrainer

Der Biermarkt in Deutschland: Entwicklungen seit 1991

Das Konsumverhalten ist in einem stetigen Wandel

Es hat sich in den letz- ten 30 Jahren viel ver- ändert in Bezug auf den Getränkekonsum im Allgemeinen und den Bier- markt im Besonderen. Wir wer- fen einen Blick auf die aktuellen Statistiken des Bayerischen Brauerbundes.

Dramatischer Rückgang des Bier-Absatzvolumens

Zunächst kann man erstaunt feststellen, dass der Gesamt- bierabsatz in Deutschland seit 1993 in den „alten Bundeslän- dern“ um knapp 30% zurück- gegangen ist. Das entspricht einer unvorstellbaren Menge von 31,8 Mio. hl Bier - oder anders ausgedrückt: 3,18 Milliarden Maß Bier. Die größten „Verlierer“ waren dabei prozentual die Hessen mit ca. 65% und die Baden-Württemberger mit knapp 50%, während es in Bayern ca. 27% waren.

Lag der Pro-Kopf-Konsum in Gesamtdeutschland 1990 noch bei 142,7 Litern Bier, so ist dies- er 2019 auf 99,7 Liter gefallen. Damit liegt heute der Bier-Pro- Kopf-Konsum deutschlandweit auf dem Niveau der frühen 1960er Jahre.

Deutschland ist in Europa nur noch die Nr. 3

Zwar gelten wir international als Biertrinker-Nation, doch kommen wir im Europa-Ve- gleich nur auf Platz 3 - knapp hinter unseren österreichi- schen Nachbarn, aber ganz klar abgeschlagen hinter den Tsche- chen. Spannend wäre an dieser Stelle eine Statistik nach Bundeslän- dern. Belastbare Aussagen über den Bierkonsum in Bayern sind aber leider kaum machbar, da die Bierlieferungen aus ande-



ren Bundesländern nach Ba- yern wie auch umgekehrt aus Bayern in andere Bundesländer statistisch nicht erfasst werden.

Was trinken wir Deutschen eigentlich?

Der Pro-Kopf-Getränkekonsum belief sich in Deutschland 2019 auf 744,3l. Klingt eigentlich gesund, soll man doch min- destens 2 Liter pro Tag trinken - und hier ist ja noch nicht ein- mal Leitungswasser berück- sichtigt. 99,7 Liter oder 13,4% entfielen demnach auf Bier. Das entspräche immerhin ca. einem kleinen Bier (0,25l) pro Kopf pro Tag. Interessant ist zu sehen, dass generell mehr getrunken wird als noch 1991, nämlich ca. 13% mehr. Wäh-

rend Wasser und Erfrischungs- getränke stark zugenommen haben, sind Kaffee, Milch und Wein weitgehend konstant ge- blieben. Schaumweine, Bier, Spirituosen und auch Frucht- säfte waren hingegen die kla- ren Verlierer der letzten knapp 30 Jahre. War 1991 Bier noch das unangefochten beliebteste Kaltgetränk, ging diese Positi- on ab 2002 an das Mineralwa- ser verloren. Und auch Erfri- schungsgetränke zogen im Jahr 2006 am Bier vorbei.

Auch der Reinalkohol-Pro-Kopf-Konsum sinkt

Addiert man die einzelnen durchschnittlichen Konsum- mengen, so zeigt sich, dass 1991 der Bundesbürger im Durchschnitt noch 12,2 Liter Reinalkohol im Jahr zu sich nahm. 2019 waren es noch 9,15 Liter, ein Minus von 24,9%. Ein immer geringerer Teil des konsumierten Reinalkohols entfällt dabei auf Bier (und Spirituosen), ein relativ immer größer werdender auf Wein. So kritisiert der Brauerbund mit Recht, dass sich die Alkohol- politik auf Bier (und Spirituo- sen) konzentriert, während die zunehmende Bedeutung des Weinkonsums ignoriert wird, welcher maßgeblich dafür ver- antwortlich ist, dass der Alko- holkonsum insgesamt nicht in dem Maße sinkt, wie es einigen Alkoholpolitikern vorschwebt.

der Bierkultur oder auch ein allgemeines Bewußtsein von maßvollem Genuss. Aber auch z.B. ein kultureller Wandel ver- bunden mit dem Verlust von Stammtischen und dem Wirts- haussterben dürften eine Rol- le spielen. So wird Bier immer mehr zum Genussmittel.

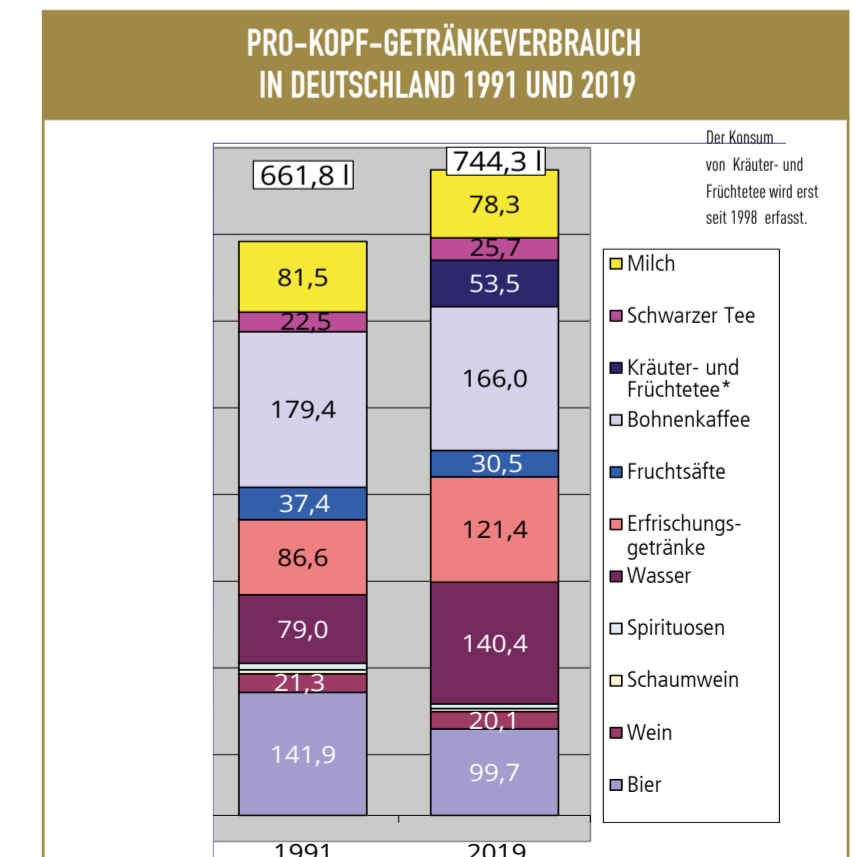
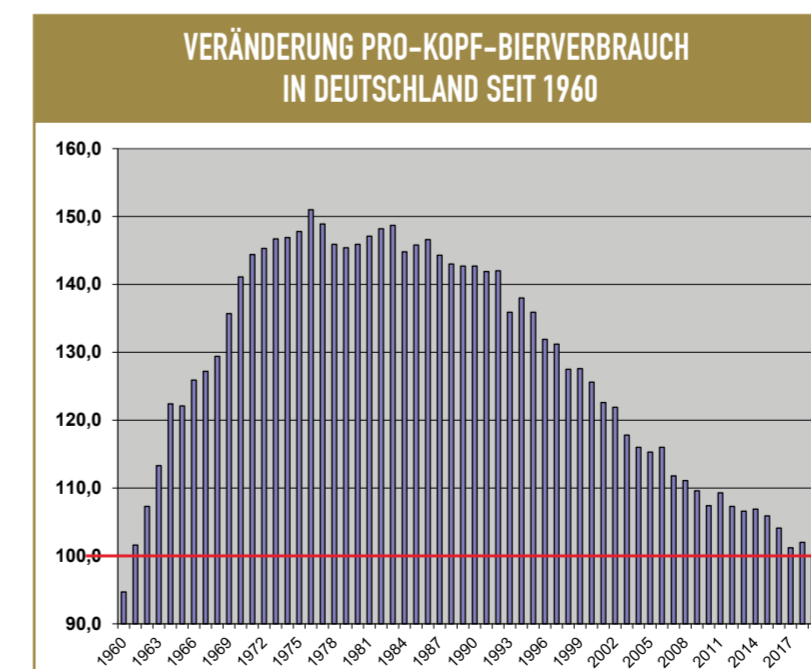
Massive Auswirkungen durch Corona

Und Corona? Die Pandemie hat schon im ersten Halbjahr 2020 massive Spuren in den Büchern der Brauereien hinterlassen. So verzeichnete die Braubran- che in den Monaten April und Mai einen eklatanten Einbruch, der auch in den Folgemonaten nicht mehr wett gemacht wer- den konnte. So machte die ba- yerische Brauwirtschaft beim Gesamtbiereinsatz bis Ende Juli ein stattliches Minus von 5,7%, deutschlandweit lag das Minus bei 6,2%. Der Export litt dabei noch deutlich stärker mit einem Einbruch von 12,5%, welcher damit zur Hälfte für den Gesamtabsatzverlust der Bayerischen Brauereien ver- antwortlich war - eigentlich die Stütze der heimischen Brau- wirtschaft im schrumpfenden Inlandsmarkt. Der Exportanteil Bayerns am gesamten deut- schen Biereexport ist indes deut- lich gefallen und beträgt Ende Juli 2020 noch 32,5%, nach dem Rekordniveau von 35,6% im Jahr 2018.

Bier wird zum „Genussmittel“

Es gibt viele Gründe dafür, wa- rum heute weniger Bier getrun- ken wird als früher: der stei- gende Anteil älterer Mitbürger, der Zuzug von Menschen aus Regionen mit wenig Bedeutung

Quelle: Der Biermarkt 2019, Bayerischer Brauer- bund, Dr. Lothar Ebbertz, Bayerischer Brauerbund, 09/2020
Der Biermarkt - aktuelle Entwicklungen, Bayerischer Brauerbund, 07/2020



Unserainer trinkt Maxrainer

Brennpunkt Corona - Fortsetzung

Gastronomie: Wie ging's weiter und wie geht's weiter?

Nach 6 Monaten nachgefragt: die Erfahrungen von 4 Gastroprofis



Florian Geiger mit Patrick Senger

**BRÄUSTÜBERL
MAXLRAIN**
Gasthaus mit Biergarten

www.braeustueberl-maxlrain.de



Jost Deitmar

DAS LINDNER
Romantikhotel
& Restaurants
Bad Aibling

www.das-lindner.de



Florian Schönhofer

CAFÉ KOSMOS
Café & Bar
München

www.cafe-kosmos.de



Filip Cerny

BUFET
Bier & Wurst
München

www.bufet.de

In der letzten Ausgabe der Maxlrainer Zeitung hatten wir Gespräche mit fünf Maxlrainer Gastronomen zur Corona-Krise geführt. Dementsprechend, im April 2020, waren wir noch inmitten des ersten Lockdowns. Vom 20. März bis zum 15. Mai dauerte dieser an, bevor Biergärten, Wirtschaften und später auch Bars wieder mit starken Hygieneauflagen öffnen durften. Wie ist es den Betroffenen ergangen? Wie sind sie durch die Zeit gekommen? Und wie geht es weiter?

Bräustüberl Maxlrain Was kommt nach der Biergartensaison?

Florian Geiger und Patrick Senger sind die Wirte des Bräustüberls und der Schlosswirtschaft in Maxlrain. Die beiden hatten sich für einen kompletten Shutdown in Maxlrain entschieden.



Check-in im BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN

Wie war der Wiedereinstieg nach dem 15. Mai?

„Wir können uns insofern glücklich schätzen, dass wir einen sehr großen und weitläufigen Biergarten haben und somit relativ einfach den notwendigen Sicherheitsabstand sicherstellen konnten. Natürlich hat es sich bei uns positiv bemerkbar gemacht, dass die Menschen nicht verreiselt sind, und Glück mit dem Wetter hatten wir oben drein. Aber Umsatz ist das eine - die Kosten sind das andere.“

Wie haben sich die Kosten bei Euch entwickelt? Was waren die Kostentreiber?

„Der Personalaufwand lag 30% höher als im Vorjahr. So brauchten wir durchgehend einen Mitarbeiter am Bräustüberl-Eingang, wo sich die Gäste registrieren mussten, und auch die Toiletten mussten viel öfter gereinigt werden. Aber vor allem das Bedienen ist viel aufwändiger: Die Wege sind durch die Abstandsregelungen deutlich

länger. Alles muss vor und nach dem Besetzen eines Tisches desinfiziert werden, d.h. die Speisekarten, Salz- und Pfefferstreuer usw. Dafür sind zusätzliche Gänge nötig, neben dem eigentlichen Servieren von Speisen und Getränken. Von den Kosten für die Desinfektionsmittel ganz zu schweigen.“

Welche der Maßnahmen hat Euch als Wirten letztlich geholfen diese Mehrkosten zu stemmen?

„Für uns Wirte war die Mehrwertsteuersenkung von 19% auf 16% und 5% tatsächlich eine große Hilfe. Seit Jänner hatten wir ja beim Einkauf von Lebensmitteln nur 7% MwSt., aber wir mussten 19% abführen. Somit generiert sich derzeit einfach ein gewisser Steuervorteil, der allerdings in unseren Augen normal sein sollte. So konnten wir zumindest einen Teil der Mehrkosten ausgleichen.“

Wie ist die Perspektive für die kommenden Monate?

„Nun ja, das Wintergeschäft ist für uns ohne Außenflächen grundsätzlich viel schwächer. Wie sich das nun entwickeln wird, ist die Frage. Wir haben bereits in der Schwemme alles auf Abstand umgebaut. So benötigen wir keine Plexiglascheiben zwischen den Tischen, und die Gäste können sich trotzdem absolut sicher fühlen. Regelmäßiges Lüften wird unumgänglich sein. Wir hoffen natürlich, dass die Leute nicht so verängstigt sind, dass sie im Winter lieber zu Hause bleiben. Deshalb werden wir natürlich



DAS LINDNER im Herzen von Bad Aibling

alles dafür tun, dass jeder bei uns eine schöne Zeit hat.“

Wie sieht es mit Feierlichkeiten aus?

„Natürlich kann bei uns weiterhin in dem gesetzlich vorgeschriebenen Rahmen gefeiert werden. Was aber erlaubt ist, ist leider für die Leute sehr undurchsichtig. Selbst wir müssen jeden Tag eigenständig prüfen, welche Auflagen gerade Gültigkeit haben.“

Wo informiert Ihr Euch dann?

„Tatsächlich hat sich die Website von Antenne Bayern als die verständlichste Quelle bewährt.“

Das Lindner

Die Hotellerie wird wieder zum Sorgenkind

Das Romantikhotel LINDNER ist mit seiner gehobenen Gastronomie ein ganz besonderer Ort im Herzen Bad Aiblings. Der

Hamburger Jost Deitmar ist seit zweieinhalb Jahren begeisterter Pächter dieses Hauses und hat nun schon die erste Krise zu bewältigen.

Herr Deitmar, wie steht es um die Hotellerie? Gab es diesen Sommer den großen Urlaubsboom?

„Seit Juli waren wir wieder sehr gut besucht. Die Belegung war zwar nicht auf Vorjahresniveau, doch deutlich besser als zunächst erwartet. Die längere Aufenthaltsdauer zeigt, dass - weitgehend deutsche Gäste - Urlaub in Bad Aibling gemacht haben. Insgesamt konnten wir einen sehr positiven Nachfrageanstieg feststellen. Zumindest bis uns das aus meiner Sicht völlig überflüssige, weil nicht durchdachte Beherbergungsverbot eiskalt erwischte: Es hagelte Stornierungen bei gleichzeitig ausbleibenden Reservierungen.“

Was bedeutet Corona für Hotellers - neben Buchungseinbußen?

„Zunächst einmal: mehr Aufwand, höhere Kosten! Wir haben aufwändig ein Hygienekonzept entwickelt, das eine hohe Maß an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter darstellt. Aber der personelle Mehraufwand ist beträchtlich. Das Reinigen der Hotelzimmer erfordert über 50% mehr Zeit, denn alle Gegenstände und Flächen, die ein Gast angefasst haben könnte, müssen sorgfältig desinfiziert werden. Das Gleiche gilt für die Gastronomie.“

Und das Restaurant? Haben Sie, wie beim letzten Interview befürchtet, das Essen auf Wägen an die Tische fahren lassen, ohne dieses dem Gast zu servieren?“

„So schlimm ist es dann glücklicherweise doch nicht gekommen. Unsere Gäste erfahren mindestens den gleich guten persönlichen Service wie vor Corona. Wir haben zudem das große Glück, dass unser Restaurant über Nischen mit einem natürlich großen Abstand verfügt. Wir mussten insgesamt nur ein paar wenige Tische entfernen, sodass kein Unterschied zu vorher erkennbar ist und die besondere Atmosphäre in den schönen Räumen nicht leidet.“

Sind Sie dann wieder gut gebucht?

„Ja, wir dürfen uns im Restaurant überhaupt nicht beschweren. Nach einer glänzenden Sommersaison sind wir auch „indoor“ schon seit einiger Zeit wieder fast die ganze Woche über ausgebucht.“

Und die Feiern und Tagungen für die Ihr Haus ja auch steht?

„Hier werden wir lediglich einen Bruchteil der Vorjahresumsätze erreichen. Wir haben zwar wieder etliche Anfragen für Hochzeiten und Geburtstagsfeiern. Aber die derzeitigen Verfügungen, nach denen private Festlichkeiten nur mit maximal 5 Personen stattfinden dürfen, bringen das Geschäft erneut zum Erliegen. Zum Glück gilt die Verordnung nicht für den Tagungsbereich. Wir haben

ein exzellentes Hygienekonzept und zudem ausreichend Platz, sodass wir die vorgeschriebenen Abstände sicherstellen können.“

Und wie nehmen die Mitarbeiter das Ganze hin?

„Die Situation verlangt den Kollegen*innen viel Disziplin und starke Nerven ab. Besonders anstrengend wird es, wenn Gäste meinen, sie müssten sich über die Maskenpflicht hinwegsetzen und Grundsatzdiskussionen darüber führen. Dieses unsoziale Verhalten ist mir völlig unverständlich. Wer keine Maske tragen will, soll zuhause bleiben. Dort gibt's keine Maskenpflicht!“

Aus dem Landkreis Rosenheim mitten in die Landeshauptstadt München. Hier betreibt Florian Schönhofer die schon legendäre Bar Café Kosmos und Filip Cerny, unmittelbar daneben, das Bufet mit Schwerpunkt auf Bier und Wurst - eine Trinkhalle nach tschechischem Vorbild. Beide Lokalitäten waren bis zum Lockdown gerade am Wochenende meist brechend voll. Nun musste komplett umgedacht werden.

Bufet Wiedereröffnung nach verlängertem Lockdown

Seit wann gibt es bei Euch wieder Maxlrainer Frischbier aus dem 500l großen Kühltank?

„Wir haben erst am 1. Juli wiedereröffnet und wir sind sehr froh, dass uns unsere Gäste treu geblieben sind.“

Wie habt Ihr die Zeit überbrückt?

„Zunächst musste ich meine Mitarbeiter in Kurzarbeit schicken und habe die Zeit auch ein wenig für mich genutzt. Wir taten aber auch einiges dafür, dass wir nicht in Vergessenheit geraten. So haben wir unseren Lieferanten eine Plattform geboten, indem wir mehrfach Live-Verkostungen durchgeführt haben, die man sich auf Facebook ansehen konnte. Daneben wurde so einiges in den Toiletten und



Biergarten mal ganz anders - vor dem BUFET und KOSMOS

in der Küche erneuert, wofür wir in den letzten 3 Jahren keine Zeit hatten.“

Und Ihr hattet plötzlich einen Biergarten?

„Ja, das war ein sehr glücklicher Umstand, denn die Marsstraße wurde vor unserer Türe über mehrere Monate instandgesetzt. So ergab sich ein breiter Gehweg, den wir entlang dem Buffet und dem Kosmos bestuhlen durften. Das war eine originelle Geschichte und wurde super angenommen. Die Gäste mussten sich anmelden und konnten sich dann Bier und Wurst bei uns am Tresen holen oder Cocktails im Kosmos. Damit ist es jetzt aber leider vorbei, weil die Straßenaubarbeiten abgeschlossen sind.“

Wie hat sich Eure Wurstbar verändert?

„Vor Corona waren wir ein offener Ort. Jeder konnte einfach reinkommen und sich ein Bier bestellen. Wo Platz war, hat man sich dazugesetzt oder dazugestellt. Offenheit, Kommunikation und Unbeschwertheit waren das Konzept. Jetzt mussten wir das Ganze natürlich den gesetzlichen Anforderungen anpassen, das heißt, es wird vielfach vorher reserviert und wir müssen viele Gäste an der Türe abweisen. Außerdem setzen wir nicht fremde Menschen zusammen. Das schätzen gerade unsere älteren Stammgäste. Natürlich können wir damit aber auch unsere wenigen Tische nicht auslasten.“

Sperrstunde um 22 Uhr - was heißt das für Euch?

„Nichts Gutes. Bei einem Alkoholverbot ab 22 Uhr können die Gäste noch in Ruhe austrinken oder auf alkoholfreie Getränke umschwenken. Bei der Sperrstunde um 22 Uhr müssen wir den Laden komplett räumen. 22 Uhr ist wirklich hart. Wir hoffen, dass man sich zumindest auf 23 Uhr einigen wird. Das würde schon sehr helfen.“

Café Kosmos Chillen statt Drängeln

Das CAFÉ KOSMOS ist seit 13 Jahren eine Institution im Mün-

chener Nachleben und gerade bei Studenten sehr beliebt. Nicht nur am Wochenende wurde es entlang der Bar sehr eng und es konnte schon mal dauern, bis man die Treppe in den 1. Stock erreichte. Jetzt bietet sich ein anderes Bild - und doch haben die Gäste ihrem KOSMOS die Treue gehalten.

Wie läuft es bei Euch seit Ihr wieder geöffnet habt?

„Wir haben uns zusammen mit dem BUFET entschlossen am 1. Juli wieder aufzusperren - natürlich mit einem angepassten Konzept. Die Bar ist seither Tabu, aber wir haben 20 Tische, vorwiegend im 1. Geschoss, die fast immer besetzt sind. Wir machen die Platzvergabe schon vor der Türe und müssen leider jedes Wochenende viele Leute



Gerade nicht vorstellbar - ein normaler Donnerstag im KOSMOS

weeterschicken. Unsere Gäste können das Kosmos jetzt ganz gechillt erleben, aber für uns bedeutet das schon einen sehr großen Aufwand. Und natürlich können wir so nur einen Bruchteil der früheren Gästezahl bedienen.“

Hat es sich gelohnt wieder aufzumachen?

„Das ist tatsächlich eine schwierige Frage, denn es kann wirtschaftlich sinnvoller sein, wenn man in dieser Zeit gar nicht erst aufsperrt und versucht, das Ganze auszusitzen. Das wollten wir aber nicht. Wir zahlen die gleiche Miete wie vorher und unsere Barmannschaft wollte unbedingt wieder arbeiten. Aber rechnen tut es sich definitiv nicht. Wir müssen einfach hoffen, dass bald Land in Sicht ist.“

Ihr habt die Zeit mit kreativen Kunstprojekten überbrückt.

„Der Schöffeltanz war für mich Sinnbild für die Befreiung von der Pandemie, wie es vor 500 Jahren wohl in München nach der Pest der Fall war. Über 3 Monate hinweg war das KOSMOS ein Atelier für Künstler, die das Thema Schöffeltanz interpretiert haben. Wir wollten damit Künstler unterstützen, die es ja auch durch die Pandemie besonders hart getroffen hatte und

denen viele Aufträge verloren gegangen sind. Neben einer Teilnahmepauschale ging auch der Erlös aus der Versteigerung der Arbeiten an die Künstler. Diese konnten ihre Arbeiten jeweils eine Woche in unserem Schaufenster präsentieren. Wir hatten auch eine Peepshow im Schaufenster mit recht bekannten Musikern. Außen war eine Box installiert, in die man Geld werfen konnte. Dann hat die Band gespielt.“

Habt Ihr weitere kreative Ideen für den Winter?

„Wir planen derzeit ein großes Garagendach in unserem Hinterhof anzumieten und dieses in einen Wintergarten mit Freiluftbar umzubauen. Dazu planen wir eine Brücke vom 1. Stock des Kosmos zum Garagen-

dach zu legen. Wir sind mit den Verhandlungen schon sehr weit und hoffen, dass wir das Konzept in Kürze auch mit Hilfe der Maxlrainer in die Tat umsetzen dürfen. Egal was kommt, an Ideen fehlt es uns glücklicherweise nicht und das schätzen auch unsere Gäste so sehr.“

LOCKDOWN II: IN NUR 2 WOCHEN KOMPLETT NEUE VORZEICHEN

Wir danken unseren Wirten ganz herzlich, dass sie sich ein zweites Mal für einen Zeitungsbericht zur Verfügung gestellt haben. Es ist uns ein Anliegen, Gastronomen und Hotellers eine Stimme zu verleihen, so dass wir als Gäste einen besseren Einblick in die derzeitige Situation bekommen. Die Interviews wurden zwischen dem 15. und 18. Oktober geführt. In den nur wenigen Tagen bis zum Zeitungsdruck hat sich die Situation mit dem 2. Lockdown erneut dramatisch zugespitzt. Hoffen wir, dass Gastronomie und Hotellerie zumindest vor Weihnachten wieder auf dem Vor-Lockdown Niveau eröffnen dürfen.

Wir wünschen allen Wirten und Hotellers alles erdenklich Gute für die nächsten Wochen und Monate!

Das Mehrwegsystem ist in Gefahr.

Was ist Mehrweg, was nicht?

Mehrweg-Poolflaschen mit bester Ökobilanz

Hand aufs Herz, können Sie mit Sicherheit zwischen Einweg- und Mehrwegflaschen unterscheiden, wenn es sich nicht gerade um klassische Formate wie Euro- oder NRW-Bierflaschen handelt? Laut einer Umfrage des Marktforschungsinstituts Kantar Emnid im Auftrag des Arbeitskreises Mehrweg von 2017 geht hervor, dass fast jeder zweite Deutsche Einweg- und Mehrwegflaschen nicht voneinander unterscheiden kann. Viele denken, dass es sich bei Flaschen, auf die Pfand erhoben wird, immer um Mehrwegflaschen handelt. Aber es gibt noch viel mehr zu wissen, wenn man umweltbewusst einkauft.

Die Mehrwegflasche



Mehrwegflaschen gibt es aus Glas, aber auch aus Plastik. Auf manchen Mehrwegflaschen ist einer der Begriffe „Mehrweg“, „Pfandflasche“, „Mehrweg-Pfandflasche“ oder „Leihflasche“ auf die Flasche oder das Etikett gedruckt. Die Begriffe „Pfandflasche“ oder „Pfand zurück“ hingegen werden sowohl auf Mehrweg als auch auf Einwegflaschen verwendet. Manche Mehrwegflaschen (aber längst nicht alle) sind mit bestimmten Labels gekennzeichnet: mit „Mehrweg – Für die Umwelt“ oder dem „Der Blaue Engel – Umweltzeichen“. Auf Mehrwegflaschen wird immer ein Pfand erhoben. In der Regel liegt es bei 8 oder 15 Cent.

Einwegflaschen



Einwegflaschen gibt es sowohl aus Glas als auch aus Plastik. Seit 2003 wird auch auf Einwegflaschen Pfand erhoben. Dieses liegt bei 25 Cent. Auf die Flaschen ist das Zeichen der Deutschen Pfandsystem GmbH (DPG) aufgedruckt, auf dem eine Dose und eine Flasche mit einem Pfeil dargestellt

sind. Zusätzlich findet sich ein EAN-Code (Strichcode). Die Flaschen werden nicht wiederbefüllt. Meist sind auch Hinweise wie „Einwegpfand 0,25 Euro“ oder „PET-CYCLE“ angebracht. Gleiches gilt natürlich auch für die Dose, für die 0,25 Euro Pfand erhoben wird.

Mehrweg oder Einweg: Was ist besser für die Umwelt?

Schon mal vorweg: Mehrwegflaschen sind grundsätzlich besser für die Umwelt als Einwegflaschen: Glasflaschen können laut dem Umweltbundesamt (UBA) bis zu 50 Mal neu befüllt werden, was allerdings nur für sogenannte Pool-Flaschen gilt, die nicht vom Getränkehersteller individualisiert sind. PET-Mehrwegflaschen erreichen eine bis zu 20-malige Nutzung. „Je häufiger die Mehrwegflaschen wiederverwendet werden, je kürzer die Transportwege und je effizienter die Reinigungsprozesse sind, desto umweltfreundlicher sind die Flaschen“, schreibt das UBA auf seiner Internetpräsenz.

Anteil recycelter Kunststoff bei PET-Flaschen unter 35%

Wer PET-Flaschen kauft, wird meinen, dass diese auch wieder aus geschredderten und recycelten PET-Flaschen bestehen. Das stimmt allerdings nicht. Zwar werden 97% der PET-Flaschen recycelt, doch nur ein Drittel des Materials wird zu neuen PET-Flaschen weiterverarbeitet. Etwa die Hälfte des Granulats aus zurückgenommenen Plastikflaschen geht bei der mechanischen Aufbereitung verloren, der Rest wird zu Folien, Fasern und anderen Kunststoffprodukten. Das Recyceln ist sehr teuer. So ist es günstiger für Unternehmen, Neuware zu kaufen. Daraus lässt sich auch die wenig ambitionierte Einweg-Plastik-Richtlinie der EU ablesen, nach der PET-Einweg-Getränkeflaschen ab 2024 mindestens 25% recycelte Kunststoffe enthalten sollen, so Rolf Buschmann vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND / SZ, 22.09.2020). Noch schlechter ist die Bilanz bei gefärbtem Kunststoff. Der taugt nur noch für Textilfasern, nicht mehr für neue Flaschen. Aus diesen Gründen hat die Ge-

nossenschaft „Deutscher Brunnen“ die Einweg-Plastikflasche in Bezug auf CO₂-Emissionen sowie Energie- und Rohstoffverbrauch als mangelhaft bewertet.

Anteil der Mehrwegflaschen weiter am Sinken

Völlig konträr zum attestierten, neuen Käuferbewusstsein und Umweltgedanken ist Mehrweg auf dem Rückzug – allen Bekenntnissen der Politik zum Trotz. Umweltschützer und der Getränke-Fachhandel sprechen von einem Kampf „David gegen Goliath“. So sinkt seit Jahren der Anteil der wiederbefüllbaren Mehrweg-Flaschen in Deutschland. 2004 lag der Mehrweg-Anteil bei Getränken noch bei 66,3%, 2018 nach Angaben des Umweltbundesamts (UBA) nur noch bei 41,2 Prozent, Tendenz



chens jedoch viel Energie in der Produktion. Die Produktion von Aluminium ist zusätzlich mit großen Umweltbelastungen und Risiken verbunden, denn der Abbau des Rohstoffs Bauxit findet teilweise unter fragwürdigen sozialen Bedingungen und Umweltstandards statt. Pro Tonne Aluminium entstehen laut Deutscher Umwelthilfe rund 1,5 Tonnen giftiger Rot-schlamm.

Zwar werden über 90% der Dosen recycelt, doch problematisch beim Recycling von Aluminiumdosen sind aber die Beschichtungen und Lacke. Die Trennung ist extrem aufwendig und teuer. Und so ist es auch hier ähnlich wie bei den PET-Flaschen: Gerhard Kitschig vom Umweltbundesamt hat der ARD erläutert, dass in Dosen in Deutschland tatsächlich nur 50 bis 70 % Recyclingmaterial eingesetzt werden. Innovativ und zeitgemäß ist der Einsatz von Dosen insofern keineswegs.

Warum sinkt der Mehrweg-Anteil?

Einweg-Flaschen sind für große Unternehmen sehr lukrativ. Die Flaschen aus Kunststoff Polyethylenterephthalat (kurz: PET) lassen sich als sortenreines Plastik gut weiterverkaufen, zur Produktion neuer Flaschen, aber auch oft für die Polyester-Produktion. Discounter setzen auf Einweg, weil das logistisch einfacher ist. Wie die Deutsche Umwelthilfe errechnet hat, legen Einwegflaschen von der Produktion bis zum Kunden und wieder zurück zur Entsorgung 520 Kilometer zurück – doppelt so viel wie Mehrwegflaschen. Das liegt daran, dass die Discounter beim Abfüllen in Einweg-Plastikflaschen auf zentrale Großabfüllungen – oftmals

im Ausland – setzen. Dies bedeutet nicht nur einen Nachteil für die Umwelt, sondern auch für die deutsche Wirtschaft: Regionale Anbieter haben bei den Marktführern keine Chance.

Individuelle Mehrwegflaschen: der Wolf im Schafspelz

Ein großes, vor allem ökologisches, aber auch finanzielles Problem ist die Menge an Individualflaschen. Diese müssen zu eben genau jener Brauerei zurück, deren Logo oder Schriftzug auf der Flasche prangt. Insgesamt gibt es laut GS1 Germany rund 1500 verschiedene Mehrwegflaschen (nicht nur Bier). Das verursacht gerade für mittelgroße Brauereien, die eigene Sortier- und Waschanlagen haben, enorme Kosten. So ist es gerade für kleinere Brauereien oft wirtschaftlicher, angelieferte Individualflaschen zu entsorgen, als sie zu sammeln und zurück an die entsprechende Brauerei oder in Verteilzentren zu senden. Das ausgezahlte Pfand geht damit verloren – und das ist nur einer der Aspekte rund um das Thema Individualflaschen. So höhlen Individualflaschen die 100-jährige Errungenschaft unseres Pfandflaschensystems zunehmend aus und führen es ad absurdum – zumal das Flaschenpfand mit 0,08 Euro viel zu gering angesetzt ist.

Getränke aus der Region in Mehrwegflaschen sind ökologische Spitzenreiter.

Bei all den veröffentlichten Ökobilanzen rund um das Thema Einweg- und Mehrweg lässt sich eines ganz klar konstatieren: Die beste Ökobilanz weist das Mehrweg-Glasflaschensystem auf – besonders wenn man Produkte aus der Region kauft. Deutliche Abstriche müssen auch hier bei den Individualflaschen gemacht werden: Diese nähern sich in ihrer Ökobilanz den PET-Flaschen an, da sie deutlich weniger oft wiederbefüllt werden, die Transportwege oft über Verteilzentren deutlich höher sind und zudem ein höherer Anteil nach der ersten Nutzung entsorgt wird.

Quellen:
Die Umwelthilfe, AUT
www.hopfenhelden.de/bierdose-vergleich-der-gebinde
www.umweltbundesamt.de
Mehrweg oder Einweg: Was ist wirklich besser? Evelyn Steinbach, dpa, 21.09.2020

Das Programm in und um Maxlrain

Veranstaltungen 2020/2021

Kultursommer, Ritterspiele, Gartenlust & Co.

Maxlrain steht bekanntlich nicht nur für seine Schlossbrauerei, sondern auch für unverfälschte oberbayerische Lebensart, begleitet von einem abwechslungsreichen Veranstaltungskalender für Jung bis Alt. Wie anderenorts auch, sind fast alle Veranstaltungen 2020 dem Corona-Virus zum Opfer gefallen – auch zuletzt die Ritterspiele unter neuer Leitung und auch der mittelalterliche Weihnachtsmarkt.

Aber trotzdem lassen sich die Organisatoren der Veranstaltungen in und um Maxlrain nicht entmutigen. Und so wird

mit der Hoffnung auf eine deutliche Besserung der Corona-Situation für nächstes Jahr ein ähnlich umfangreiches Programm geplant wie 2020.

Planung für den Kultursommer 2021 läuft

Insgesamt 15 Veranstaltungen umfasste das letzte Kultursommerprogramm. Letztlich fanden lediglich der Jazzfrüh-schoppen, das Barockkonzert in Bad Aibling und die Kinderveranstaltung „Wurliz, der kleine Troll“ statt. 40.000 Flyer waren wie jedes Jahr im Rosenheimer Land verteilt worden –

fünf Tage danach kam im März der erste Lockdown.

Die Planungen für den Kultursommer laufen bei den Verantwortlichen des Kulturfördervereins Mangfalltal e.V. auf Hochtouren. Der Start ist wie in den vergangenen Jahren für Mai mit dem Mariensingen geplant. Die ausgefallenen Veranstaltungen sollen entsprechend nachgeholt werden.

Das Maxlrainer Kultursommer-Programm sowie der Veranstaltungskalender 2021 werden im März bekanntgegeben. Informationen finden Sie unter:

www.kultursommer-maxlrain.de und www.maxlrain.de



Katholizismus in und um Maxlrain

150 Jahre Bauern- und Männerverein Tuntenhausen



Dieser Jubiläumsband behandelt mit der Geschichte des Bayerisch-Patriotischen Bauernvereins bzw. des Katholischen Männervereins Tuntenhausen ein zentrales Kapitel der politischen Kulturgeschichte des katholischen Bayerns im 19. und 20. Jahrhundert. Der in der Kulturkampfzeit 1869 gegründete Verein knüpfte an die seit dem Spätmittelalter belegte Wallfahrtstradition Tuntenhausens an und vertrat als Stimme der Landbevölkerung deren Anliegen in der Öffentlichkeit. Dabei entwickelte er sich zu einem Kontrapunkt des liberalen Zeitgeistes. Die Vereinigung wurde zum Sprachrohr des politischen Katholizismus und erreichte vor allem während des 19. Jahrhunderts eine prägende Wirkung in allen sozialen Bereichen.

Als Katholischer Männerverein nach dem Zweiten Weltkrieg neu ins Leben gerufen, verkörpert diese zivilgesellschaftliche Kraft bis heute das Welt- und Menschenbild der christlichen Demokratie in Bayern.

von Erich Prinz von Lobkowitz (Herausgeber), Riprand Graf von und zu Arco-Zinneberg (Herausgeber), Nikola Becker (Autor)
Gebundene Ausgabe, 164 Seiten
30. September 2020
ISBN 978-3-96751-002-7

€ 24,90

Unserainer trinkt Maxlrainer

Unserainer trinkt Maxlrainer

ab 09.11.2020

Festbier Weihnachts- aktion

mit Wintermütze
zu jedem Tragerl Festbier

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

Als Festbier-Kastenzugabe gibt es eine schicke, warme Wintermütze mit Stick "Unserainer trinkt Maxlrainer". Fragen Sie in Ihrem Getränkemarkt danach. Nur solange der Vorrat reicht.

Zum Wohl!

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



Festbier

Festmärzen



ab 25.01.2021

Unser stärkstes Stück zur Fastenzeit

mit 7,8% vol. Alk.

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

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

Ab dem 25. Januar gibt es den JUBILATOR tragerweise im gelben Kasten (20x 0,5l).

Zum Wohl!

Den Jubilator gibt es übrigens auch im praktischen 6er Träger.



Jubilator

Doppelbock

Unserainer trinkt Maxlrainer

SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN BUNDESEHRENPREIS 2020

Als einzige Brauerei
Oberbayerns prämiiert mit
der höchsten Auszeichnung
für eine deutsche Brauerei

Unserainer trinkt
Maxlrainer

Höchste Auszeichnung der deutschen Brauwirtschaft verliehen

Die offizielle Pressemitteilung der DLG zur Preisverleihung

(DLG). Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat die Schlossbrauerei Maxlrain mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet. Der Bundesehrenpreis ist die höchste Auszeichnung der deutschen Brauwirtschaft. Bundesministerin Julia Klöckner gratulierte gemeinsam mit dem Präsidenten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), Hubertus Paetow, zu dieser hohen Ehrung. Das Unternehmen hatte bei der DLG-Qualitätsprüfung für Bier zuvor eines der besten Gesamtergebnisse erzielt. An dem traditionsreichen Wettbewerb beteiligten sich 170 deutsche Brauereien mit rund 1.000 Bieren.

„Die ausgezeichnete Brauerei ist durch eine anspruchsvolle

Expertenprüfung gegangen. Dabei hat sie ihr großes fachliches Können bewiesen: Die Schlossbrauerei Maxlrain ist ein Qualitätsbotschafter der Branche und im zweiten Jahr hintereinander die einzige Empfängerin dieser höchsten Deutschen Auszeichnung in Stadt- und Landkreis Rosenheim. Der Preis ist Motivation und Leistungsschau, zugleich hat er eine hohe Bedeutung für die Verbraucher. Er gibt Orientierung und Sicherheit beim Kauf“, so die Bundesministerin. Maxlrain hat den Bundesehrenpreis bisher jährlich seit der ersten Vergabe im Jahre 2008 ohne jede Unterbrechung erhalten.

Keine Brauerei hat mehr Bundesehrenpreise erhalten, als Maxlrain.

Der Bundesehrenpreis steht

nach den Worten des DLG-Präsidenten für hohe Glaubwürdigkeit in der Qualitätsleistung. Diese gelte es immer wieder aufs Neue unter Beweis zu stellen. „Wer die höchste Auszeichnung der Brauwirtschaft erhält, dokumentiert eindrucksvoll, dass er zu den Spitzenbetrieben in Deutschland zählt und als Genussbotschafter richtungweisende Maßstäbe hinsichtlich Qualität, Genuss und Geschmack setzt, die andere inspirieren“, erklärt Hubertus Paetow.

DLG-Qualitätsprüfung für Bier

Der Bundesehrenpreis für Bier wird jährlich an die Top 12-Brauereien der DLG-Qualitätsprüfung für Bier verliehen. Mit ihren strengen Prüfkriterien, Laboranalysen sowie einer Experten-Jury, die sich

aus sensorisch geschulten Prüfern zusammensetzt, gehört die DLG-Qualitätsprüfung für Bier zu den wissenschaftlich anspruchsvollsten und objektivsten Qualitätsprüfungen der Braubranche. Innerhalb von drei Monaten werden die Biere umfangreichen Qualitätskontrollen unterzogen. Die Qualitätsprüfung wird in enger Zusammenarbeit mit den beiden führenden Brauerei-Instituten, der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V. und dem Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, durchgeführt.

Die Analyse im Labor umfasst u.a. die Parameter Alkoholgehalt, Geschmacksstabilität, Haltbarkeit, Stammwürze, Mikrobiologie, Schaumstabilität, sowie Farbe und Trübungsgrad.

Ergänzend findet eine Deklarationskontrolle statt. In sensorischen Blindverkostungen bewerten die Sachverständigen, ob das Endprodukt in seinen Geruchs- und Geschmackseigenschaften typisch für die Biersorte ist. Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung stehen der Sortengeschmack und die Reinheit der Biere, ebenso wie die Spritzigkeit (Rezenz) und die Qualität der Bittere. Zudem werden die Geschmacksstabilität während der Lagerungszeit und die Frische der Biere bewertet. Das Testen durch zehn Experten, die im Einzelprüfverfahren nach wissenschaftlichen Anforderungen die Biere bewerten, gehört zu den weiteren Merkmalen der DLG-Prüfung.

Frankfurt am Main,
Juni 2020

Unserainer trinkt Maxlrainer

Neue Mitarbeiter in Maxlrain

Wir begrüßen in unserem Team in Maxlrain drei neue Gesichter: **Alexander Oettl** verstärkt unseren Außendienst im Handel, **Sonja Demmel** unterstützt den Vertrieb als Assistentin und **Tyran Braun** wird bei uns seit September ausgebildet zum Brauer und Mälzer.

Wir wünschen den Dreien alles Gute in Maxlrain und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.



Sonja Demmel
Vertriebsassistentin



Alexander Oettl
Außendienst Handel



Tyran Braun
Auszubildender Brauer

SUDOKO

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

So funktioniert's:

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

Auflösung rechts.
Viel Spaß!

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

Kalender 2021



Das ideale Mitbringsel und Weihnachtsgeschenk:
Der MAXL-Kalender mit 12 Motiven passend zur Jahreszeit

Erhältlich im Bräustüberl Maxlrain oder unter:
www.maxlrainer-laderl.de

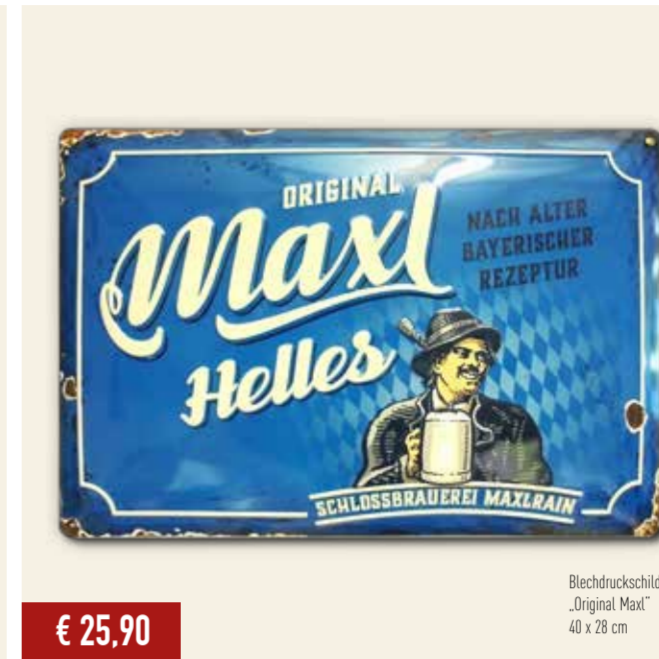
€ 7,00
zzgl. Versand

+++ Maxlrainer Laderl & Shirt-Shop +++



€ 22,80

Krug Kannenbäcker mit Schlossmotiv und Zinndeckel, 0,5l



€ 25,90

Blechdruckschild „Original Maxlrainer“ 40 x 28 cm



€ 2,40

Glückauf! Seidel "Maxlrainer - Das Helle", 0,5l

#1 SPREAD SHOP

In unserem Spreadshop Shirts & Co. bieten wir neue Motive für Maxlrainer Fans. 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

#2 MAXLRAINER LADERL

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

www.maxlrainer-laderl.de



€ 14,30

Maximilians Krug 0,5l



€ 13,49

Gesichtsmaske mit Fach für Schutzfilter aus 50% Polyester und 50% Baumwolle



€ 13,49



€ 25,49

Männer Baseballshirt langarm



€ 19,99

Trucker-Cap



€ 21,99

Frauen T-Shirt mit gerollten Ärmeln



€ 36,49

Männer Premium Hoodie: viele Motive, Farben und Größen

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



Sonnenuntergang auf der Oberen Maxlraineralm von Silvia Millet



Paulina und Beni trauten sich und stießen auf die nächsten 50 Jahre mit einem Maxl vor Schloss Nymphenburg an.



Ein tolles Bild von Daniel Sailmann



Traumhochzeit in Limburg an der Lahn - trotz Corona



Silvio aus dem Landkreis Dahme-Spreewald ist ein eingefleischter Maxlrainer Fan und hat sich seine Terrasse entsprechend eingerichtet.



Thomas During ist von Garmisch nach Berlin übersiedelt und wusste gleich, wie er sich Freunde macht - Die Tischtennisfreunde nennen sich nun übrigens die Maxl Brothers.



Zu herzig: Familie Schlamb aus Nendlbach taufte die Zwillinge-Stierkälber von Kuh Rosa auf die Namen Maxl und Rainer



Ingrid Hams mit ihren Lieblingsbegleitern am Gipfelkreuz des Scheffauers (Wilder Kaiser)



Bis auf das T-Shirt und den fehlenden Gamsbart das perfekte Maxl-Double



Grüße aus Donji Dolac in Kroatien (2019) schickte Veronika Neureuther

**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: Mai 2021

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