

# MAXLRAINER

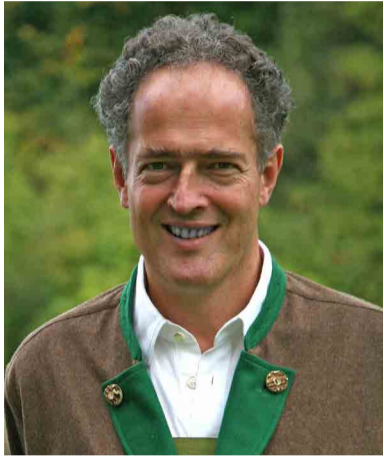
## ZEITUNG



*Für Bierkenner, Biergenießer  
und Liebhaber Maxlrainer Biere*

Gratis Exemplar

April 2022 bis September 2021



Liebe Freunde  
des guten Maxlrainer  
Bieres!

*Brauereien und Bier steht immer in Verbindung mit Feiern, Frohsinn und Genuss.*

*Wir dachten alle, nach zwei verlorenen Jahren Pandemie nun wieder in den guten bayerischen Feiermodus einzuschwenken, stattdessen haben wir Krieg in Europa und eine dunkle Zeit. Damit einher geht eine Inflation, die wir gar nicht mehr für möglich hielten und eine Explosion der Rohstoffpreise und Energiepreise, wie es sie noch nie gegeben hat. Auch die Qualität der verknappten Rohstoffe ist nicht optimal.*

*Dass es unserer Mannschaft gelingt, auch unter solchen Bedingungen hervorragendes Bier zu produzieren und in immer gleicher Qualität auf den Markt zu bringen, erfüllt mich mit Stolz und Dankbarkeit.*

*Dass unser Generationenwechsel hier in Maxlrain ganz ohne Feierlichkeiten über die Bühne ging, finden wir wirklich schade. Wir werden das aber mit Ihnen zum richtigen Zeitpunkt nachholen.*

*Und schließlich, dass es so vielen unserer Kunden gelingt, trotz der widrigen Umstände erfolgreich ihre Gäste zufrieden zu stellen, erfüllt uns mit größter Bewunderung!*

*Hoffen wir alle gemeinsam auf gute alte Zeiten!*

Herzlich, Ihr

Dr. Erich Prinz von Lobkowitz



## Da schau her

- S. 2f Stabübergabe in Maxlrain: Prinz Peter von Lobkowitz ist neuer Geschäftsführer
- S. 4f 10-jähriges Jubiläum im Bräustüberl Maxlrain
- S. 5f Zum Nachkochen: Schweinshaxn
- S. 6f Gastronomie: Kater oder Aufbruch?
- S. 8 Maibaumaufstellen
- S. 9f Veranstaltungen
- S. 10 Maxlrainer Kultursommer
- S. 12 Maxl rockt! „Das Open Air Festival!“
- S. 13 Die Maxlrainer Weißbiere
- S. 14 Getränkemarktaktionen
- S. 15 12x DLG-Gold
- S. 16 Neue Mitarbeiter Sudoku Rätselspaß
- S. 17 Maxlrainer Laderl
- S. 18 Fanfotos

## Jetzt ruck ma wieda zam!

Wir freuen uns auf einen bierigen Sommer.

**E**in Jahr ist es schon wieder her, dass die Maxlrainer Zeitung erschienen ist. Die Unsicherheiten rund um Corona und der Lock-down im Herbst waren dafür verantwortlich, dass wir auf eine Herbstausgabe verzichteten. Zu wenig Planungssicherheit für uns alle hat Ankündigungen schon in kürzester Zeit wieder obsolet werden lassen.

Jetzt möchten wir wieder nach vorne blicken und planen den Sommer - verantwortungsvoll, aber unter der Prämisse einer alten/neuen Normalität.

### Mit 12x DLG-Gold ins neue Jahr

Man könnte denken, dass zum 5. mal in Folge 12 DLG-Goldmedaillen für uns schon zur Normalität gehören. Das ist aber nicht der Fall. Jedes Jahr erwarten wir mit Spannung die Ergebnisse der DLG und arbeiten das ganze Jahr über hart

daran, unseren selbst gesetzten Qualitätsanspruch zu erfüllen. So gilt der ganzen Braumannschaft Gratulation für dieses hervorragende Ergebnis, denn alle 12 eingereichten Maxlrainer Biere wurden erneut vergoldet

### Ein prall gefüllter Veranstaltungskalender

2022 möchten wir Ihnen wieder einen Sommer in Maxlrain bieten wie zuletzt in 2019 - mit Festen, Events, Oper und auch Tanzveranstaltungen. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren und wir informieren Sie hier in der Zeitung über das, was Sie in Kürze erwartet. So findet im Juli erstmals wieder das Morgentanz im Maxlrainer Bräustüberl-Biergarten statt. Und auch der Kultursommer und Feste unserer Partner in Ostin oder Feldkirchen versprechen wieder ein Zurück zur Lebensfreude.

### Endlich wieder Biergartenzeit

Wir sprachen erneut mit unseren Wirten und wollen nach vorne blicken. Bereits jetzt lässt sich absehen, dass der Hunger nach Unbeschwertheit und bayerischem Lebensgefühl die Menschen antreibt. Zumindest unsere Wirte und Hoteliers sind erleichtert, auch wenn sie weiterhin mit Personalengpässen und natürlich dem Thema Preissteigerungen zu kämpfen haben. Wir haben mit mehreren von ihnen gesprochen. Außerdem haben wir ein Jubiläum in Maxlrain, denn die Wirtsbuam Florian Geiger und Patrick Senger führen das Bräustüberl nun seit mittlerweile 10 Jahren mit großem Erfolg. Wir schauen hinter die Kulissen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit der Maxlrainer Zeitung. Besuchen Sie uns bald wieder in Maxlrain!



## Aktuelles Immer informiert

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

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

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

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



*Unserainer trinkt Maxlrainer*

# Nach 40 Jahren Geschäftsführung: Stabübergabe in Maxtrain

Prinz Peter von Lobkowitz ist neuer Geschäftsführer

**D**r. Erich Prinz von Lobkowitz (66) übergab zum neuen Sudjahr nach 40 Jahren die Leitung der Schlossbrauerei Maxtrain an seinen 38-jährigen Sohn Prinz Peter.

Als Prinz Erich seine Frau Christina, geborene Gräfin von Hohenthal und Bergen, im Jahr 1982 heiratete und nach Maxtrain zog, war er Philosophie-Assistent an der LMU in München und promovierte. Während sich sein Sohn Peter auf die Führung der Brauerei vorbereiten konnte, war es für ihn damals ein Sprung ins kalte Wasser. Wir schauen zurück in eine bewegte Brauereivergangenheit mit vielen anfänglichen Herausforderungen und blicken in die Zukunft.

## Was waren Ihre Gedanken und Ihr Eindruck, als Sie 1982 erstmals die Brauerei betreten:

PE.: "Als Philosophie-Assistent hatte ich mit wirtschaftlichen Dingen nicht das Geringste zu tun gehabt, auch nicht von zuhause, da mein Vater als Professor an wirtschaftlichen Fragen nicht interessiert war. An der Brauerei blätterte außen die Farbe ab, es tropfte jede Regenrinne, der Maschinenzustand war abenteuerlich und es war kein Pfennig in der Kasse. Der damalige Direktor, Willi Röhm, ein feiner Kerl, war ab 12 Uhr morgens kaum mehr ansprechbar. Ein Aushilfsbraumeister aus Weihenstephan hatte gerade einen massiven Braufehler gemacht, so dass auch der Absatz im Sturzflug war. Von Fachleuten wurde mir geraten, die Brauerei sein zu lassen, die Zukunft gehöre ganz gewiss den Grossen und den Japanern. Das dachten damals alle wegen der Fernsehbiere. Es ist dann doch ganz anders gekommen."

## Was hat Sie dazu gebracht, das Projekt Brauerei dann doch anzugehen?

PE.: „Meine Frau und ich haben uns überlegt: Wie schade, wenn Maxtrain keine Brauerei mehr hätte! So haben uns dann mit dem Mut der Jugend dazu entschlossen, die Aufgabe anzupacken."

Wir hatten einen braven Braumeister aus Franken, der es leider schaffte, jedes Jahr einen heftigen Brummer reinzuhau-



Dr. Erich Prinz von Lobkowitz mit seinem Sohn Peter

en. Direktor Röhm ging nach wenigen Monaten krankheitsbedingt, und so stellte ich einen Direktor von der Münchener Löwenbräu ein. Sigi Behr, ein Aiblinger und toller Verkäufer. Doch nach einem Jahr verstarb er leider ganz plötzlich."

## Ein harter Start - Was war die Konsequenz?

PE: "Dann folgte die dunkelste Zeit der Brauerei, denn dann habe ich es ein Jahr komplett selbst gemacht. Verhandeln Sie mal als Philosoph mit einem Wirt über Schankanlagen oder Kühlschränke, der sein ganzes Leben nichts anderes gemacht hat als zu verhandeln. Das war ziemlich verheerend."

1991 kam dann Günter Rott vom Hofbräuhaus in München als neuer Direktor. Mit ihm war die Stimmung sofort völlig anders, es ging aufwärts, aber die Grundlagen waren deswegen erstmal nicht besser: Der Braumeister leistete sich weiterhin jedes Jahr dicke Fehler, die Lastwagen waren am Zusammenbrechen und jedes Jahr vor Weihnachten gab es ein ernstes Gespräch mit der Bank, ob es wirklich weitergehen sollte."

## Wie sind Sie dann aus dem Qualitätsdilemma herausgekommen?

"Nach einem Jahr sagte Günter Rott, dass er gehe, wenn der Braumeister nicht geht. Das hat der Braumeister wohl gerochen und verließ uns kurz darauf freiwillig. Dann kam 1996 Roland Bräger als neuer Braumeister, der heute unser Direktor ist. Er war konzentriert und systematisch. Er hatte einen stringenten, technischen Plan, so dass wir innerhalb von einem Jahr eine stabile Qualität hinbekommen haben, die wir auf dieser Basis Jahr für Jahr weiter verbessern konnten. Wir hatten nie an Rohstoffen gespart, im Gegenteil, aber erst ab 1996 war das Bier verlässlich gut. In diesem Zuge wurde so ziemlich alles in der Produktion nach und nach erneuert und ersetzt."

## Und dann ging es richtig aufwärts?

PE: "Ja, es entstand eine phantastische Aufbruchsstimmung. Herr Rott war von morgens 7 Uhr bis 23 Uhr abends wochentags und wochenends am arbei-

ten und erwartete das Gleiche von allen. Endlose Überstunden wurden ohne jedes Murren gemacht. Er war ein großartiger Kontakter. Und er hatte auch die Vision, Maxtrain und sein Bier über Feste und Veranstaltungen bekannt zu machen. Wir hatten den Grundstein dazu 1986 gelegt mit dem ersten Lanz-Bulldogtreffen auf der Schlosswiese. 1986 hatten wir zudem auch

unser 350-jähriges Jubiläum. Alle Nachbarbrauereien kamen damals aber vor allem deshalb vorbei um zu schauen, wie lange es in Maxtrain noch weitergeht. Sonst war bis dahin in Maxtrain nicht viel losgewesen. In dieser Zeit machte Herr Rott auch das große Fest zu 1000 Jahre Dettendorf - ein Riesenerfolg der uns auf dem Land wieder in jedes Haus zurückbrachte."



Hochzeit von Dr. Erich Prinz von Lobkowitz mit Christina Gräfin von Hohenthal und Bergen 1982

**Welche Feste haben Maxrain bekannt gemacht?**

PE: „Streuwerbung in Zeitung oder gar Funk und Fernsehen konnten wir uns nicht leisten und wäre auch wirkungslos verpufft. Da waren Feste und schöne Veranstaltungen die einzige Möglichkeit. Es gab viele laute Jugendfeste in der Reithalle. Ein extrem wichtiges Fest war die Einführung vom Zwickl Max. Dafür wurde erstmals ein riesiges Zelt aufgestellt und jeder Besucher bekam Bier und ein T-Shirt. Das hat viel bewirkt in den Köpfen.“

Dann gab es 1994 ein Open Air Konzert auf der Schlosswiese mit Hubert von Goisern und etwa 10.000 Zuschauern. Ja, und dann kam die ADAC Historic nach Maxrain, das heutige Oldie Feeling. Ursprünglich war das Fest in Bad Aibling und die Rallye führte durch unsere Wälder. Das war mehr lästig als schön. Mit Emil Mathe, unserem Innendienstchef, haben wir dann gemeinsam mit dem ADAC die Rallye zu einer Oldtimer-Veranstaltung umgebaut und die Oldtimer über die Berge statt durch unseren Forst geschickt. Das Oldtimertreffen zieht jedes Jahr mehr als 10.000 Besucher nach Maxrain und ist das grösste Oldtimer Festival Süddeutschlands.“

**Sie hatten ja mit 6 Kindern durchaus die Auswahl, wer den Betrieb weiterführt?**

PE: "Da wären durchaus mehrere in Frage gekommen. Doch Peter wurde von Anfang an auf diese Aufgabe vorbereitet und ist mit der Brauerei aufgewachsen. Er ist der Älteste und damit war es eine einfache und klare Entscheidung. Ein Betrieb wie in Maxrain funktioniert mehr wie ein Hof als wie ein Industriebetrieb. Einen Hof kann man schlecht aufteilen. Viel Substanz, wenig Ertrag, da muss einer oder eine die Arbeit weitermachen."

**An Prinz Peter (P.P.): Sie waren also auf diese Aufgabe vorbereitet und Ihre Frau wusste auch, was sie erwartet?**

PP: "Absolut. Mein Frau Helena ist eine halbe Italienerin und eine halbe Kärntnerin und war damit auch mit dem Leben auf dem Land und auch mit der Sprache vertraut."

**War Ihr Werdegang auf diese Tätigkeit ausgerichtet?**

PP: "Uns Kindern war es freigestellt, wie wir uns ausbilden. Meine Passion war immer die Geschichte, deshalb habe ich Geschichte in London studiert und nach ein paar Jahren Berufserfahrung in der freien Wirtschaft einen MBA (Master

of Business Administration) in Frankreich gemacht, der mir sehr geholfen hat. In den letzten 5 Jahren war ich bei McKinsey in der Unternehmensberatung europaweit für diverse Industrieunternehmen unterwegs."

**Sie lebten ja zuletzt gemeinsam in Rom. Wie kam es dann zum Umzug nach Maxrain?**

PP: "Wir hatten ausgemacht zu gehen, wenn der richtige Zeitpunkt gekommen ist. Ich war bis 2020 noch begeistert für McKinsey in Skandinavien tätig. Als dann aber der Lockdown kam, war der Schritt völlig klar."



Hochzeit von Prinz Peter von Lobkowitz mit Helena Gräfin von Khevenhueller-Metsch in der päpstlichen Basilika St. Maria Maggiore in Rom

Ein natürlicher Moment auch mit der Familiengründung. Wir haben im März 2020 Flavia und dann im April 2021 Anton Isidor bekommen. Jetzt kommt die schöne Zeit hier im Herzen Oberbayerns. Seit September 2021 bin ich fest hier."

**Wollen Sie bewusst neue Wege gehen?**

PP: "Seit Günter Rott haben wir hier in Maxrain ein klares Erfolgsrezept: Qualität, Qualität, Qualität. Mit seiner Pensionierung 2009 rückte Roland Bräger als Brauereidirektor nach und es kam Josef Kronast als Braumeister nach Maxrain. Seit 2008 werden wir durchgehend mit dem Bundesehrenpreis für allerhöchste Bierqualität prämiert, mehrfach sogar in Gold und Silber. Damit sind wir in Bezug auf die Qualität auf dem Olymp angekommen und wollen da auch dauerhaft bleiben. Mit Roland Bräger, Josef Kronast und allen anderen Mitarbeitern haben wir ein hervorragendes Team. Nun geht es darum, die Herausforderungen unserer Zeit zu meistern. Wir haben einen starken Fokus auf beste Rohstoffe von mit uns freundschaftlich verbundenen Landwirten und auf Regionalität. Wir wollen mit den Menschen um uns herum weiterhin nachhaltig, aber gesund wachsen."

**Was sind die großen Herausforderungen der Brauerei für die nächste Zukunft?**

PE.: "Wir haben wegen Corona und jetzt vor allem wegen der Ukraine-Krise durch die zersetzten Lieferketten einen richtigen Schlag bekommen. Grundbetriebsmittel sind nur eingeschränkt lieferbar. Sie bekommen kaum Flaschen, weil Teilmineralien davon aus China stammen oder keine Träger, weil Farbpigmente aus Russland kommen. Was 2 Wochen gedauert hat, dauert jetzt 6 bis 8 Wochen."



Verabschiedung von Günter F. Rott 2009 (links vorne) mit Emil Mathe, Roland Bräger und Toni Hoif, Johann Wallner (links hinten)

wissen ja, dass das Bier in Bayern ein sehr emotionales Thema ist. Deshalb können wir die Kosten nicht einfach umlegen." (PE.) "Es ist schon unglaublich: Der Preis für eine Tonne Weizen hat sich innerhalb weniger Wochen im Grunde verdoppelt. Wir haben zum Glück längerfristige Vereinbarungen, weil wir unsere Landwirte seit Jahren persönlich kennen und längerfristige Verträge haben. Wer jetzt am Weltmarkt kaufen muss, hat ein echtes Problem."

**Wann wurden die Preise der Maxlrainer Biere angehoben?**

PE.: "Im Oktober 2021 haben wir moderat angepasst. Jetzt sind wir von der Nachbarschaft bereits deutlich überholt worden. Aber lange werden wir die Preise nicht halten können. Die Preisspirale wird ja noch weitergehen. Wir haben Lohnsteigerungen wie zuletzt Ende der 1970er Jahre. In der Braubranche kommt das auch auf uns zu. Es muss aber auch so sein, weil ja die Brauereimitarbeiter nicht weniger arbeiten und das Geld sonst im Geldbeutel fehlt."

**Investieren Sie derzeit in die Brauerei?**

PP: "Ja. Wir errichten derzeit im Hof eine Halle für die neue Füllerei. Die Maschinen kommen im Spätherbst. Ziel ist, dass die Füllerei vor Weihnachten funk-

tioniert. Die alte Füllerei läuft bis sich alles eingespielt hat und wird dann abgebaut. Mit der neuen Füllerei sind wir dann endlich auf dem neuesten Stand der Technik." PE.: "Der Energieverbrauch und der Wasserverbrauch werden um 30% gesenkt. Das ist ein Quantensprung im Rahmen unserer Maßnahmen zur Nachhaltigkeit. Hätten wir das Ganze aber nur 3 Monate später angestoßen, wäre es ganz schwer geworden."

**Wird die Stabübergabe noch gebührend gefeiert?**

PE.: "Mit der ganzen Corona-Thematik ist das Ganze leider bisher flachgefallen. Eigentlich wollten wir für unsere Kunden eine schöne große Feier machen. Niemand war aber in Feierlaune. Wir werden erstmal abwarten. Aber wir werden es sicherlich nachholen."

**Eine letzte wichtige Frage an den neuen Geschäftsführer: Prinz Peter, was ist Ihr Lieblingsbier?**

PP: "Es kommt darauf an - wenn man Durst hat nach dem Sport eine Schloss Weisse, vor dem Essen gerne etwas Herberes, ein Pils, und zwischendurch gerne ein MAXL, weil es so erfrischend ist."

**Alles Gute und viel Erfolg!**



Familienfoto, v.l.n.r.: Prinz Felix mit Ehefrau Isabella und Sohn Leo, Prinzessin Ludmilla, Prinzessin Christina mit Dr. Erich Prinz von Lobkowitz, Prinzessin Anna, Prinz Georg, Prinz Peter mit Ehefrau Helena und Schwester Prinzessin Louisa.

# Ein Ort der bayerischen Gemütlichkeit

## 10-Jähriges für die Wirtsbuam im Bräustüberl Maxlrain



Zum 10. Jahrestag übergeben Dr. Erich Prinz von Lobkowitz, Prinz Peter von Lobkowitz und Roland Bräger den beiden Wirtsbuam eine Schützenscheibe, gemalt von Nikolaus Stigloher

Seit 10 Jahren betreiben die beiden Wirtsbuam Patrick Senger und Florian Geiger das Bräustüberl in Maxlrain. Eigentlich kann man sich gar nicht vorstellen, dass es einmal anders war. Und eigentlich kann man sich gar nicht vorstellen, dass das Bräustüberl mal etwas ganz anderes war als ein Wirtshaus...

### Vom Stall zum Bräustüberl

Wer Maxlrain nicht aus dem letzten Jahrtausend kennt, wird sich wundern, denn das Bräustüberl gibt es erst seit 1994. Vorher war es ein Stall. Eigentlich hatte der damalige Brauereidirektor Günter F. Rott schon Jahre vorher die Vision gehabt, aus dem Stall mit böhmischem Gewölbe eine große Schwemme zu machen. Doch ein Esel und ein Pferd, die in dem Gemäuer logierten und die liebsten Spielgefährten der Kinder von Prinz und Prinzessin Lobkowitz waren, verhinderten das. Denn für Prinzessin Christina war ganz klar: Solange der Esel und das Pferd lebten, gibt es kein Bräustüberl im Stall.

1994 war es dann doch soweit: Der Esel und das Pferd verabschiedeten sich ins Jenseits, so dass Günter F. Rott seine Vision mit Prinz Lobkowitz umsetzen konnte. Das heutige Bräustüberl entstand - und zwar mit dem größten Biergarten im

Landkreis Rosenheim. Zwei Pächter sah das Bräustüberl bis 2012, die schon zur Bekanntheit Maxlrains beigetragen hatten.

### Bräustüberl-Wirt: ein "Männertraum"

Patrick Senger und Florian Geiger kannten sich schon aus ihrer Studienzeit und verdienten sich damals ihr Studium in der Gastronomie. Florian Geiger war später als studierter Wirtschaftsingenieur in der Unternehmensberatung tätig und Patrick Senger tingelte als Eishockey-Profi in der DEL von Rosenheim über Berlin nach Hannover. "Es ist halt der alte Männertraum, eine Wirtschaft oder eine Kneipe zu haben," sagt Florian heute. Diesen schon oft gemeinsam gesponnenen Traum entfachte dann im Sommer 2011 ein befreundeter Taxifahrer erneut. Als sie gerade an ihren Motorrädern schraubten, besuchte sie der Taxifahrer aus Bad Aibling und meinte aus dem Nichts: "Werdet doch lieber Wirte im Bräustüberl in Maxlrain! Ruft doch mal an. Vielleicht geht ja was." Ab diesem Moment gab es kein Halten mehr für den gemeinsamen Männertraum. Sie riefen in Maxlrain an, um sich zu erkundigen, ob das Bräustüberl in absehbarer Zeit wieder zur Neuverpachtung ausgeschrieben würde - und

landeten direkt bei Brauereidirektor Roland Bräger. Es war die absolute Begeisterung für das Objekt und die Vision der beiden für Maxlrain, die Roland Bräger und Prinz Lobkowitz schließlich dazu bewegten, den beiden Gastro-Neueinsteigern das Bräustüberl einige Monate später anzuvertrauen. Und bis heute sind beide Seiten glücklich mit dieser Partnerschaft, denn das Bräustüberl hat sich immer mehr zum Magneten für Maxlrain entwickelt - nicht zuletzt wegen der exzellenten bayerischen Küche, für die das Bräustüberl in den vergangenen Jahren mehrfach ausgezeichnet wurde.

### Erst mal wurde kräftig saniert

Die ersten Wochen waren die Burschen mit einer Generalsanierung beschäftigt, bei der sie auch täglich mit anpacken mussten. Über die Jahre wurde das Bräustüberl in jeder Hinsicht auf den neuesten Stand gebracht: von der Küche, über die Schenke, die Toilettenanlage und natürlich bis zum Biergarten. Auch eine Bühne wurde gebaut. Und nicht zu vergessen der Erlebnisspielplatz, der das Bräustüberl gerade für Eltern mit Kindern so attraktiv macht. „Wir haben das Bräustüberl als Herausforderung, aber auch als Chance gesehen. Es ist unglaublich wie schnell die Zeit ver-

gangen ist und was sich seit den Anfängen getan hat! Auch heute stellen uns die alten Mauern immer noch vor neue Herausforderungen. Doch es macht uns einfach riesigen Spaß diese anzupacken," sagt Florian Geiger. Und nicht zuletzt war auch Patrick Sengers Vater, Hans Senger, an dem Erfolg maßgeblich beteiligt. Denn dieser brachte als erfahrener Hotelmanager und Gastronom seine ganze Erfahrung mit ein und unterstützte die Burschen bis zum heutigen Tag regelmäßig auch vor Ort.

### Für Nachwuchs wurde gesorgt

Und damit es weiterhin so bleibt, haben die beiden Wirtsbuam auch privat in den letzten 10 Jahren nachgelegt. Florian hat einen Sohn mit Ehefrau Melanie. Patrick Senger verliebte sich in seine Mitarbeiterin Margaritha, die er im letzten Jahr heiratete und mit der er inzwischen zwei Kinder hat. "Damit ist schon mal die Schank und der Service vergeben," sagt Florian mit einem Schmunzeln. A bissl nachlegen müssen die beiden aber doch noch, immerhin beschäftigt das Bräustüberl insgesamt 30 Leute.

### Die Biergarten-Saison kann kommen

Die Stimmung im Bräustüberl-

Biergartengeschichten

### Prominenz im Bräustüberl

Das Bräustüberl Maxlrain ist auch bei Prominenten beliebt, die sich des öfteren die Ehre geben. "Wacklige Knie hab ich bekommen, als Bono (Frontsänger von U2) bei uns im Biergarten saß. Ich hab mich nicht mal getraut hinzugehen," erzählt Wirtsbua Florian. Ganz anders ist das zum Beispiel bei Uli Hoeneß, einem sehr gern gesehenen Gast.

### Wer ist MP?

Im Corona-Sommer 2021 kamen eines morgens gegen 10 Uhr 6 Polizisten in Zivil ins Bräustüberl, um sich zu erkundigen, ob man einen etwas separierten Platz für einen Prominenten hätte. Es hieß nur, "MP" käme vorbei. Wer ist "MP"? Also wurde für "MP" ein Platz vorbereitet. Gegen 11:30 Uhr löste sich dann das Rätsel auf, denn ein 7er BMW in Begleitung von Sicherheitskräften fuhr vor und Ministerpräsident Markus Söder stieg mit seiner Tochter aus dem Wagen.

### Gleichbehandlung muss sein.

Am Corona-Check-in zur Tischvergabe meldete sich Markus Söder an und zeigte, ganz nach Vorschrift eine Maske tragend, unaufgefordert seinen Impfnachweis vor. Anzi am Check-in fragte daraufhin nach dem Personalausweis zum Abgleich. Markus Söder lüpfte seine Maske, zeigte sein Gesicht und sagte: "Ich bin's wirklich." Die Anzi wäre aber nicht die Anzi und antwortete unbeeindruckt: "Des nützt mir goar nix, den Ausweis bitte." Sichtlich überrascht und verunsichert kramte der Ministerpräsident schließlich seinen Ausweis heraus. Der Abgleich wurde von Anzi abgesegnet und ein schöner Platz Herrn Markus Söder zugewiesen.

Team ist wieder hervorragend und der lustige und sympathische Haufen freut sich auf die Biergartensaison 2022. Die Wirtbuam sind stolz auf ihr Team, schließlich haben ihnen auch nach 2 Jahren Corona die meisten Mitarbeiter die Treue gehalten.

### Noch ein echter bayerischer Biergarten

Einen echten bayerischen Biergarten macht aus, dass man auch sein Essen selbst mitbringen darf und auch nur die Getränke an der Schänke holen kann. Dafür wird auch wieder der Selbstbedienungsbereich im Sommer geöffnet. Hier bekommt man dann aber auch

frisch gegrillte Hendl und andere Schmankerl.

### Das Aboessen zum Preis von 2012

Auch gibt es weiterhin werktags ein Aboessen von 11 bis 14 Uhr. Ganz bewusst haben sich die Wirtbuam dazu entschieden, nichts am Preis zu ändern: Seit 10 Jahren kostet es gleichbleibend 5,90 Euro.

### Mittwochs Live-Musik ab 18:30 Uhr

Und natürlich gehört auch a Musi in ein Bräustüberl. Ab sofort spielen im Biergarten wieder mittwochs ab 18.30 Uhr

unterschiedliche Gruppen bayrisch-steinisch auf. Außerordentliche Veranstaltungen, wie den Charivari Frühschoppen entnehmen Sie der Website.

### Jubiläumsfeier am 13. August

Was wäre ein Jubiläum ohne eine Jubiläumsfeier? Am 13. August findet ein Bräustüberl-Fest statt. Was Sie erwartet, ist eine Überraschung.

Wir wünschen den Wirtbuams weiterhin viel Erfolg mit dem Bräustüberl Maxlrain.

Das Bräustüberl-Team freut sich auf Ihren Besuch!



Nähere Informationen zu Veranstaltungen und zum Jubiläumsfest finden Sie unter:  
[www.braeustueberl-maxlrain.de](http://www.braeustueberl-maxlrain.de)



Zum Nachkochen

# Schweinshaxe mit Knödel



Ein Rezept aus der Bräustüberl-Küche in Maxlrain  
- für 4 Personen -

- › 4x Haxe á ca. 900g einwürzen mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel
- › Nun ein sogenanntes Gemüsebeet anrichten mit gewürfelten Karotten, Zwiebeln, Pastinaken, Knoblauch Tomaten, Sellerie und Petersilie und auf ein Blech geben
- › Darauf die Haxen legen und bei 150 Grad ca. 1,5 Stunden in den Ofen schieben (sog. Vorgaren) und ab und zu die Haxen mit Maxlrainer Schwarzbier ablöschen.
- › Danach kommt das sogenannte „Krusten“ bei 220 Grad ca. 20 Minuten
- › Um nun eine Jus (Soße) zu bekommen, Haxen rausnehmen und das Blech absieben und Soße abschmecken

#### Semmelknödel

- › ca. 200g Semmeln vom Vortag oder Knödelbrot fein würfeln
- › Zwiebeln fein würfeln und in zerlassener Butter hellbraun anbraten und mit ca. 120ml Milch ablöschen und über die Brotwürfel gießen
- › 2 Eier mit Pfeffer, Salz und Muskat verquirlen
- › Fein gehackte Petersilie unter die Semmelmasse kneten bis ein glatter Teig entsteht. Danach 10 Minuten ruhen lassen.
- › Knödel mit den Händen formen und in reichlich kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und mit milder Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen.

#### Anrichten:

Soßenspiegel auf einen Teller geben, Haxe darauf legen und den Semmelknödel mit Petersilie garnieren

Unserainer trinkt Maxlrainer

# Corona und die Endemie Gastronomie: Kater oder Aufbruchstimmung?

Nach 12 Monaten nachgefragt: die Erfahrungen von 5 Gastroprofis

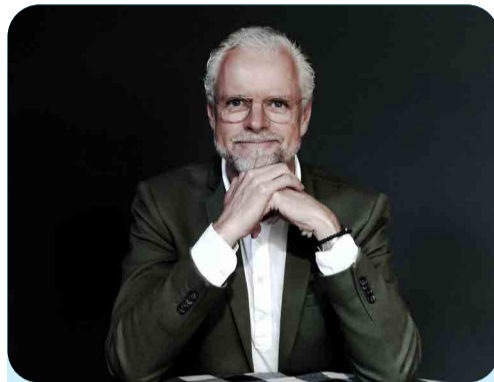


Florian Geiger mit Patrick Senger

## BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN

Gasthaus mit Biergarten

[www.braeustueberl-maxlrain.de](http://www.braeustueberl-maxlrain.de)



Jost Deitmar

## DAS LINDNER

Romantikhotel  
& Restaurants  
Bad Aibling

[www.das-lindner.de](http://www.das-lindner.de)



Katja und Korbinian Kugler

## KUGLERALM

Gasthaus und Biergarten  
Ebersberg

[www.landgut-kugleralm.de](http://www.landgut-kugleralm.de)



Filip Cerny | Florian Schönhofer

## BUFET & KOSMOS

Bier & Wurst | Bar  
München

[www.bufet.de](http://www.bufet.de)  
[www.instagram.com/cafekosmosmuc](https://www.instagram.com/cafekosmosmuc)

**E**in Jahr ist vergangen, seit der letzten Maxlrainer Zeitung. Bereits im Mai 2021 hatten wir uns mit etablierten Wirten und einem Hotelier unterhalten, um ein Stimmungsbild zu zeichnen. Schließlich waren nur wenige Branchen so stark von der Pandemie betroffen wie Wirte und Hoteliers. Wie ist es dem Bräustüberl, dem Romantikhotel Lindner, der Kugleralm und dem Kosmos und dem Bufet ergangen? Und wie ist der Status-Quo nach dem "freedom day"? Sind wir durch oder gibt es neue Herausforderungen? Hier die Antworten:

### Bräustüberl Maxlrain Schwemme und Biergarten

Florian Geiger und Patrick Senger sind die Wirte des Bräustüberls und der Schlosswirtschaft



in Maxlrain. Mit den ersten frühlingshaften Tagen im März füllte sich bereits der Biergarten...

#### Was bedeutet für Euch der Freedom Day?

Zunächst einmal, dass wir nicht mehr kontrollieren müssen und uns damit sehr viel Aufwand und Personal sparen. Und natürlich ersparen wir uns auch sehr viel Ärger und Diskussionen. Das war nicht lustig in den letzten Monaten. So gehen wir jetzt deutlich entspannter in den Sommer.

#### Wie seid Ihr wirtschaftlich durch die Krise gekommen?

Wir sind mit einem blauen Auge davon gekommen. Wir hatten das Glück, dass es mit dem Überbrückungsgeld zügig funktioniert hat und wir dadurch schon das Schlimmste

ausgleichen konnten. Schlimmer ist die Erkenntnis, dass die Gastronomie derzeit nicht mehr als attraktiv von Arbeitnehmern wahrgenommen wird. In der Pandemie war die Gastronomie immer die erste Branche, die schließen musste. Das ständige Auf und Zu haben dann doch viele nicht mehr mitgemacht. Insofern hat die Branche massiv an Attraktivität eingebüßt. Das schmerzt eigentlich noch mehr.

#### Wieviele von Eurem Team sind noch an Board.

70% sind noch da, aber das Problem sind die 30%, die wir zum Abfedern von Peaks brauchen. Es ist enorm schwierig, Aushilfen und Köche zu bekommen, gerade für das Wochenende. Vor 4 bis 6 Wochen waren wir schon verzweifelt und dachten, dass wir den Selbstbedienungsbereich nicht öffnen können. Mittlerweile hat es sich etwas entspannt. Wir können auch den SB-Bereich wieder öffnen. Trotzdem suchen wir weiterhin für Service, Schank und Küche Aushilfen. Wer Interesse hat, findet alle Informationen auf unserer Website.

### Die Kugleralm

#### Der Landgasthof in Ebersberg

Die Kugleralm in Ebersberg ist ein Familienbetrieb in 3. Generation mit einer gehobenen Bayerischen Küche, großen Stub'n zum Feiern und einem herrlichen Biergarten mit Blick über grüne Hügel. Korbinian



DAS LINDNER im Herzen von Bad Aibling

Kugler führt das Haus seit mittlerweile 5 Jahren.

#### Wie sind Sie durch die Corona-Jahre gekommen?

Im Vergleich zu vielen anderen können wir uns wohl nicht beschweren, auch wenn es natürlich hart war. Wir konnten gerade mit unserem To-go-Geschäft die schlimmsten Monate einigermaßen auffangen.

#### Die Kugleralm ist ja auch ein Ort für Festlichkeiten...

Ja, das war natürlich eine Katastrophe. Es hat bei jeder Welle nur so Stornierungen gehagelt. Gerade vor Weihnachten. Letzten Sommer fanden dann zumindest wieder Hochzeiten statt. Geburtstage und sonstige private Feste gab es aber überhaupt nicht. Jetzt ziehen die Buchungen aber wieder deutlich

an. Für den Sommer sind wir optimistisch.

#### Konnten Sie die Zeit auch für den Betrieb nutzen?

Wir haben die letzten beiden Jahre in unseren Biergarten investiert. Ohne Außengastro ist es zu Pandemiezeiten extrem schwierig. Mit unseren großen Sonnenschirmen kann man jetzt auch bei Regen außen sitzen. Zudem haben wir noch so einiges umgestaltet.

#### Wie treffen Sie die steigenden Kosten?

Eigentlich sind alle Lebensmittelpreise deutlich gestiegen. Es sind aber nicht nur die Preise, sondern die Großhändler können gewisse Produkte bisweilen nicht liefern. So konnte ich beispielsweise eineinhalb Wochen lang kein Öl beziehen. Gleiches



Die Kugleralm in Ebersberg

ist aber auch schon bei Fleisch, Reis und Nudeln passiert. Und natürlich können wir das auch finanziell nicht stemmen, ohne unsere Preise anzupassen.

#### Was ist in Bezug auf Corona Ihre Hoffnung für die nächsten Monate?

Ich würde mir wünschen, dass es endlich wieder Planungssicherheit gibt und die Beschränkungen von uns selbst festgelegt werden können. Es sollte jeder Unternehmer und jeder Gast frei entscheiden können, wie er mit dem Thema umgeht und welche Risiken er eingehen will. Jeder muss eben auf den anderen etwas Rücksicht nehmen und auch nachsichtig und verständnisvoll sein. Ich denke, so funktioniert es auch ohne ständig neue Auflagen.

## Das Lindner

### Romantikhotel und Restaurant

Das Romantikhotel LINDNER ist mit seinem innovativen Gastronomiekonzept ein ganz besonderer Ort im Herzen Bad Aiblings. Der Hamburger Jost Deitmar ist seit dreieinhalb Jahren begeisterter Pächter dieses Hauses und war in dieser kurzen Zeit coronabedingt vor allem auch Krisenmanager.

#### Herr Deitmar, wie steht es um die Hotellerie?

Nach der Durstphase Anfang des Jahres sehen wir einen deutlichen Silberstreifen am Horizont. Die Buchungen haben massiv angezogen und erreichen schon fast wieder das Niveau von 2019. In der Gastronomie waren wir die letzten Tage immer ausgebucht. Wenn jetzt nichts Unerwartetes passiert - Stichwort Ukraine - können wir positiv in die Zukunft schauen.

#### Wie sieht es im Veranstaltungsbereich aus?

"Wir haben auch einen deutlichen Anstieg an Anfragen für Veranstaltungen. Die Leute

wollen wieder feiern. Wir haben im Sommer kaum noch Wochenenden frei. Auch Tagungen kommen zurück, aber eher verhalten, und die angefragten Größen sind deutlich geringer. Die Firmen haben gelernt, dass man auch virtuell zusammenkommen kann. Das macht uns natürlich zu schaffen.

#### Wie war der letzte Sommer?

Der Sommer war sensationell. Wir hatten den stärksten August in der Geschichte des Hotels. Aber Herbst und Winter waren natürlich ein Desaster. Die Überschüsse waren schnell aufgebraucht. Wir hatten uns bewusst dazu entschieden, trotzdem das Restaurant durchgängig offen zu lassen, auch um ein Zeichen zu setzen. Wirtschaftlich gesehen hätten wir es besser zugesperrt. Aber es gibt nichts Schlimmeres als ein totes Hotel. So war der Service für unsere Gäste in dieser Zeit ganz besonders individuell und persönlich, weil ja fast nichts los war."

#### Wie sehen Sie die aktuelle Kosten- und Preissituation?

Ich finde wir haben in Deutschland gerade in der Hotellerie preislich einen enormen Aufholbedarf, gerade wenn man in andere Länder schaut, welche horrenden Preise für schlechte Qualität aufgerufen werden. Aber es geht im Moment weniger um Aufholen, sondern vor allem darum, unsere Kosten auszugleichen, die in manchen Bereichen durch die Decke gehen. Das kann der Hotelier und Gastronom beim besten Willen nicht mehr auffangen. Die Gefahr ist natürlich, dass sich die Spirale weiter hochdreht und die Gäste dann irgendwann sagen, ich gehe nur noch einmal im Monat statt einmal die Woche essen, oder ich esse nur noch eine Hauptspeise und lasse die Vorspeise weg, oder ich trinke nicht mehr zwei Gläser Bier, sondern nur noch eines. Das Konsumverhalten wird sich sicherlich ändern. Darauf müssen wir uns einstellen.

#### Wie hat sich die Personalsituation entwickelt?

Die meisten sind geblieben, aber einige sind doch gegangen. Deshalb suche ich händeringend nach neuen Mitarbeitern in Küche und Service. Die Schwemme konnten wir zum Beispiel nicht aufmachen, weil ich nicht genügend Mitarbeiter hatte. Ich musste mich entscheiden: entweder das Restaurant oder die Schwemme. Ich habe mich bis jetzt für das Restaurant entschieden.

#### Tangiert Sie der Ukraine-Konflikt in Bezug auf russische Gäste.

Nein, wir haben nur selten russische Gäste. Allerdings haben wir 3 Zimmer ukrainischen Flüchtlingsfamilien zur Verfügung gestellt und sie auch gepflegt, um unseren Beitrag zu leisten. Auch die Hilfsbereitschaft unserer Mitarbeiter war großartig und sie haben viel Kleidung gespendet.

#### Im Romantikhotel hat sich gastronomisch mit der "Street Kitchen" einigwas verändert.

Ja, das ehemalige Restaurant Waage im Neubau wurde vor Jahren zu einem Veranstaltungsraum umgewandelt. Diesen Raum habe ich dann letztes Jahr wieder als Restaurant reaktiviert, zur "Street Kitchen". Da gibt es kosmopolitische Gerichte aus New York, Tel Aviv und dem südamerikanischen und asiatischen Raum. Das Ganze vom Holzofengrill und viele Wokgerichte. Eigentlich war es nur als Pop-up für den Sommer konzipiert. Das Konzept kam aber so gut an, dass wir es beibehalten haben - gerade auch mit der Terrasse im Innenhof. Im Mai öffnet aber auch wieder die Schwemme mit der Terrasse zum Marienplatz. Das alte Restaurant ist zur Lounge, zum "Wohnzimmer" geworden. Die Umgestaltung ist sehr gelungen. Da kann man gemütlich am Abend ein Glas Wein oder Bier trinken. Es gibt aber auch hier Kleinigkeiten zum Essen.

#### Haben Sie auch wieder Veranstaltungen geplant?

Ja, wir machen wieder eine Reihe von Veranstaltungen, wie eine Trüffelwoche, ein Champagner-Tasting, Lesungen, Live-Musik - also ganz Unterschiedliches. Die Infos dazu findet man auf unserer Website.

### Bufet & Café Kosmos Wiedereröffnung 04.03.2022

Aus dem Landkreis Rosenheim mitten in die Landeshauptstadt München. Hier betreibt Florian Schönhofer die legendäre Bar

Café Kosmos und Filip Cerny, unmittelbar daneben, das Bufet mit Schwerpunkt auf Bier und Wurst - eine Trinkhalle nach tschechischem Vorbild. Beide Lokitäten waren bis zum Lockdown gerade am Wochenende meist brechend voll. Nun war über mehrere Monate geschlossen.

#### Ihr hattet lange geschlossen, länger als nötig. Was war der Grund?

Florian: Das stimmt. Wir sind zwar kein Club, aber bei uns im Kosmos muss es sehr eng und gedrängt zugehen, damit es Spaß macht. Das war für uns im Herbst nicht zu verantworten. Deshalb haben wir uns ganz unkonventionell dazu entschieden, unseren "Impfalon" ins Leben zu rufen. Wir konnten einen Arzt für unsere Idee gewinnen und hatten mit unseren Räumlichkeiten die idealen Voraussetzungen, um mit Abstand und einem ausgefeilten Hygienekonzept beim Boostern tatkräftig die Stadt München zu unterstützen. Insgesamt 20.000 Münchener haben sich bei uns ihre 3. Dosis geholt. Jetzt sind wir aber wieder das alte Kosmos.

#### Und Ihr habt jetzt sogar eine Freiluftbar im Hinterhof

Florian: Ja, die Idee für eine Freiluftbar auf dem Garagendach im Hinterhof hatte ich schon lange. Mit Corona und dem Bedürfnis nach Außenflächen haben wir das Thema fertig gedacht. Das war eine Riesenaktion. Die Genehmigung haben wir vermutlich Corona zu verdanken. Jetzt können unsere Gäste aber schon bei lauem Wetter im Freien ein Maxtrainer oder einen Cocktail genießen.

#### Wie lange habt Ihr an Eurer Terrasse gearbeitet?

Florian: Das Ganze ist in sensationellen 6 Monaten über die Bühne gegangen, auch mit großer Unterstützung aus Maxtrain. Dabei haben wir 10 Tonnen Stahl verbaut für die Konstruktion

und die Treppe vom BUFET hoch auf die Terrasse. Bei der Gestaltung haben wir auf recycletes Material zurückgegriffen. So stammt die alte Holzverkleidung aus einem abgerissenen Haus aus Südfrankreich und die Bar haben wir vom Hotel Eden Wolf am Hauptbahnhof erworben - ein edles Stück aus den 60er Jahren, das wir somit gerettet haben.

Geöffnet ist die Terrasse jetzt wieder durchgängig von 10 bis 22 Uhr, wenn das Wetter einigermaßen mitspielt.

#### Läuft es jetzt wieder wie vor Corona?

Filip: Wir nähern uns wieder den alten Verhältnissen an. Allerdings fehlen uns weiterhin am Vorabend die After-Work-Gäste aus den umliegenden Büros. Home-Office lässt grüßen. Aber wir spüren auch, dass der Krieg in der Ukraine die Stimmung drückt. Wir sind hier unmittelbar im Bahnhofsviertel und haben das alles vom ersten Tag an mitbekommen. Wir haben gerade in den ersten Tagen Sachspenden für die Ankömmlinge gesammelt. Unsere Gäste waren da sofort mit dabei. Die Kleidung und die Spielsachen haben vier Lieferwagen gefüllt.

#### Und wie sieht es bei Euch mit Preissteigerungen aus?

Filip: Wir haben uns dazu entschlossen, unsere Bierpreise auf dem Vor-Corona-Niveau zu belassen. Wir möchten damit auch ein Zeichen setzen. Wir blicken nach vorne. Es ist wichtig, dass sich die Menschen auch mal wieder zwanglos ablenken können und einen lockeren Abend verbringen können, ohne nur Probleme zu wälzen.

Wir danken unseren Wirten für die offenen Worte und hoffen an dieser Stelle, dass wir keinen weiteren Beitrag mehr über Corona machen müssen.



Das Kosmos wieder in Vollbesetzung

22. Mai in Maxlrain ab 11 Uhr

# Maibaumaufstellen in Maxlrain

## Ein alter Brauch - ein traditionelles Fest

Alle fünf Jahre wird traditionsgemäß in Maxlrain der Maibaum aufgestellt. In diesem Jahr ist es nun wieder soweit. Die Eichhofener Burschen werden mit dem prächtigen Maibaum, von Blasmusik begleitet, an Schloss Maxlrain vorbeiziehen und ihn an seinem neuen Bestimmungsort vor der Schlossbrauerei aufstellen. Etwa 30 Mann braucht es, um den ca. 1.500 kg schweren Baumstamm mit den sogenannten "Schweiberl" oder "Scharstangen" in die Vertikale zu bringen - ein Spektakel, das Zuschauer von nah und fern am 22. Mai in Maxlrain ab 11 Uhr miterleben können. Natürlich ist für reichlich Maxlrainer Bier und Schmankerl aus der Bräustüberl-Küche gesorgt. Ein musikalisches Rahmenprogramm, u.a. mit der *Willinger Musi*, sorgt für Kurzweil bis in den Spätnachmittag.

### Eine Tradition aus vorchristlicher Zeit

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

### Kränze, Bänder und Tafeln

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



Fotos vom Maibaumaufstellen 2015

Ebenfalls aus dem 18. Jahrhundert stammt die Tradition, neben Kränzen und Bändern auch kleine Tafeln an Querbalken am Maibaum anzubringen. Darauf sind nicht nur Handwerk und Gewerbe des Orts abgebildet, auch die Kirche, das Rathaus und die Schule haben ihre eigenen Tafeln am Maibaum.

### Auswahl, Fällen, Aufbereitung

Bis der Maibaum prachtvoll geschmückt steht, passiert so einiges. Zuerst wird ein geeigneter Baum, meist eine Fichte, gesucht und gefällt. Dies geschah am 27.12.2021, als die Eichhofener Burschen mit Toni Hoiß von der Schlossbrauerei in den Maxlrainer Forst zogen, um den richtigen Baum zu finden. Nach dem Fällen wurde der Baum vor Ort im Wald von seiner Rinde befreit und ver-



blieb dort für einige Wochen zum Austrocknen. Anschließend wurde er nach Loitersdorf transportiert und vor dem Burschenkammerl sicher deponiert. In der Folge wurde der Maibaum gehobelt, geschliffen und weiß gestrichen. Anschließend folgte die für Bayern typische blaue Lasur.

Der Maibaum wird die ganze Zeit über von den Burschen bewacht. Denn würde er geklaut werden, wäre eine anständige Auslöse fällig, um den Maibaum wieder zu bekommen. Üblich sind ein paar Fässer Bier und eine ordentliche Brotzeit für die Diebe. Anschließend wird die Auslöse gemeinsam

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Maxlrain.



Da wurde geschuftet im Maxlrainer Forst 27.12.2021

Unserainer trinkt Maxlrainer



## Charivari Fröhschoppen

### Bräustüberl Maxlrain

mit Liveübertragung im Radio  
von 11 bis 14 Uhr

Eintritt frei!

So, 24. April

So, 19. Juni

So, 07. August

So, 02. Oktober

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



Do  
16.  
JUNI

## ADAC Bavaria Historic

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN



Die ADAC Bavaria Historic ist eine der Top-Veranstaltungen der europäischen Oldtimer-Szene. Tausende jubeln Jahr für Jahr den rund 75 Teams am Streckenrand zu. Ca. 570 Kilometer führt das Rennen die automobilen Schmuckstücke durch die oberbayerischen Voralpen und das Salzburger Land.

Eröffnet wird die Rallye mit dem „Oldie-Feeling“ an Fronleichnam vor Schloss Maxlrain. Über 3.000 automobile Klassiker und historische Motorräder lassen über 15.000 Besucher nach Maxlrain pilgern.

Ab 10 Uhr öffnet das Gelände die Tore. Geplant sind stündlich statt-

findende Bühnenshows für Groß und Klein, und auf der „Schmankerl-Meile“ oder in einem der Maxlrainer Biergärten kann man sich ganz nach Wunsch stärken.

Die Fahrer werden mit ihren Schmuckstücken ab 14.30 Uhr von Wolfgang Leikermoser und Christian Franz von Antenne Bayern präsentiert und starten zur ersten Etappe.

#### BESUCHERINFOS

Eintritt: € EURO (unter 14 J. frei)  
10 bis 18 Uhr  
Parkplätze vorhanden  
[www.bavaria-historic.de](http://www.bavaria-historic.de)

13.  
bis  
15.  
AUG

## Feldkirchner Wiesnfest

FELDKIRCHEN-WESTERHAM

Nach 2 Jahren Corona-Zwangspause findet in diesem Jahr wieder das Feldkirchner Volksfest, die „gmiatliche Wiesn“, statt.

Mit Blick auf die noch bestehenden Unsicherheiten sowie aus Rücksicht auf die Gesundheit unserer Gäste und aller Organisatoren findet das Volksfest nicht wie üblich 10 Tage im Festzelt statt, sondern 3 Tage im Freien, auf dem Pausenhof der Grund- und Mittelschule in Feldkirchen.

Vom 13. – 15. August wird den Gästen ein attraktives Programm geboten, u.a. mit dem Volksfestflohmarkt, viel Musi und dem Stoahem.

Für das leibliche Wohl sorgen die Hendlbraterei Peter Hainz, der Mandlhans und die Schlossbrauerei Maxlrain.

#### DAS PROGRAMM

##### SA 13. AUGUST

ab 15 Uhr Biergartenbetrieb  
um 17 Uhr Anzapfen durch Bürgermeister Schaberl und fetzige Biergartenstimmung mit der „Glonner Musi“

##### SO 14. AUGUST

ab 8 Uhr Volksfestflohmarkt vor der Mangfallhalle



ab 10 Uhr Fröhschoppen mit der „Vonga Vierer Blos'n“  
ab 17 Uhr Biergartenstimmung mit der „Musikkapelle Vagen“

#### MO 15. AUGUST

ab 10 Uhr Fröhschoppen mit der „Bierbankblech“ und offene Gemeindemeisterschaft im Stoahem  
ab 17 Uhr Biergartenbetrieb mit der „Höhenrainer Musi“

Mia gfrein uns auf a gmiatliche Wiesn 2022 - desmoi im Freien!

Aktuelle Infos:  
[www.volksfest-feldkirchen.de](http://www.volksfest-feldkirchen.de)

11.  
bis  
13.  
AUG

## Waldfest Ostin

OSTIN AM TEGERNSEE



Eines der bekanntesten und beliebtesten Waldfeste am Tegernsee ist zweifelsohne das Waldfest in Ostin. Veranstalter ist der Skiclub Ostin. Der Ostiner Hang ist im Winter ein kleines Ski-Eldorado mit Beschneiungsanlagen und Flutlicht. Nach dem Skispaß kehrt man in der Oedbergalm ein.

Im Sommer zieht es Jung und Alt zur Sommerrodelbahn. Auch an den Waldfesttagen ist die Sommerrodelbahn geöffnet, während „im Tal“ Grillhendl, Grillfleisch und Schweinswürstl gebraten und genossen werden zu „maßweise“ MAXLRAINER. Geplant sind mehrere Musikgruppen

wie die Gasteiger- und Gmunder Musikanten. Zwischendurch gibt's Einlagen wie die Gmunder Goaßlschnalzer.

Am Abend geht es in den Stadl - schon ein Vorgeschmack auf die Wiesn - eine große Partysause.

#### BESUCHERINFOS

Eintritt frei  
Do 11.08.22 ab 19:00 Uhr  
Fr 12.08.22 ab 17:00 Uhr  
Sa 13.08.22 ab 15:00 Uhr

Parkplätze vorhanden  
Aktuelle Infos:  
[www.tegernsee.com](http://www.tegernsee.com)



# Maxlrainer Kultursommer 2022

Zwei Jahre hat Maxlrain weitgehend kulturell im Dornröschenschlaf verbracht. Die meisten Maxlrainer Kultursommer-Veranstaltungen sind Corona zum Opfer gefallen oder konnten nur mit stark reduziertem Publikum und strengen Auflagen durchgeführt werden. Jetzt können Organisator\*innen und Künstler\*innen aufatmen, denn unser Programm beinhaltet auch wieder Veranstaltungen wie

das Morgentanz und die Oper - zwei Highlights und feste Bestandteile des Kultursommers, die ganz besondere Höhepunkte sind.

## Die Opernaufführung in der Reithalle

Die Aufführungen der Oper Schloss Maxlrain finden in diesem Jahr wieder in der urigen Reithalle von Schloss Maxlrain

statt. Ein hochkarätiges Sängereensemble und das Orchester versprechen auch in diesem Jahr wieder eine außergewöhnlich hohe musikalische und darstellerische Qualität, die man "auf dem Land" nicht erwarten würde. Mit dem Wildschütz, der Komischen Oper von Albert Lortzing, ist beste Unterhaltung und Musikgenuss für Operfans und Musikbegeisterte garantiert.

## Programm und Infos

Der Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V. dankt allen Sponsoren und Gästen für Ihre Treue und wünscht Ihnen viel Freude mit den Veranstaltungen des diesjährigen Programms.  
Infos und Vorverkauf:  
[www.kultursommer-maxlrain.de](http://www.kultursommer-maxlrain.de)  
Tel. 08061 / 90 79 - 31  
[kultur@maxlrain.de](mailto:kultur@maxlrain.de)



<p><b>Fr 06. MAI</b></p> <p><b>Mariensingen</b> Tuntenhausen 20.00 Uhr</p>	<p><b>Sa 07. MAI</b></p> <p><b>Benefizkonzert</b> zugunsten der Malteser 19.00 Uhr</p>	<p><b>12.-26. JUNI</b></p> <p><b>Oper</b> "Der Wildschütz"</p>	<p><b>So 26. JUNI</b></p> <p><b>Jazz-Frühshoppen:</b> lifveChords 11.00 Uhr</p>	<p><b>02./03. JULI</b></p> <p><b>Handwerker- und</b> Trachtenmarkt jew. 10.00 bis 18.00 Uhr</p>																		
<p>Das traditionelle Mariensingen des Kulturfördervereins Mangfalltal erfreut sich als besonders kraftspendende und aufbauende Veranstaltung großer Beliebtheit, zu der Resi Englhart wieder herausragende Volksmusik- und Singgruppen in die Tuntenhausener Wallfahrtsbasilika eingeladen hat.</p> <p>Mitwirkende: Geschwister Forster, Rimstinger Sänger, Peter Anderl / Zither, Eabach Musi, Weisenbläser der Trachtenkapelle Dettendorf Die meditativen Texte dazu spricht Bert Lindauer</p> <p>Spenden für die Rosenheimer „Aktion für das Leben“ werden erbeten.</p>	<p>Das Münchner Ärztorchester unter der Leitung von Miriam Haupt ist erstmals beim Maxlrainer Kultursommer zu Gast und präsentiert Werke von Ludwig van Beethoven. Als Solistin ist die junge Geigerin Valerie Schweighofer zu erleben. Der Benefizgedanke ist dem Orchester bei seinen Konzerten stets ein wichtiges Anliegen. Der Spendenerlös des Konzerts kommt dem Malteser Hilfsdienst Rosenheim zugute.</p> <p>„Engagierte Laienmusiker spielen hier auf wahrlich hohem Niveau.“ (Süddeutsche Zeitung 2019)</p> <p>Leitung: Miriam Haupt Solistin: Valerie Schweighofer, Violine</p>	<p>„Der Wildschütz“ ist eine Komische Oper in 3 Akten von Albert Lortzing und Theater par excellence. Die Musik ist heiter und unbeschwert. Die Handlung besticht durch ihre besondere Leichtigkeit, es gibt immer etwas zu feiern und sämtliche Liebschaften finden trotz Verstellung oder Täuschung am Ende zueinander.</p> <p>Termine</p> <table border="0"> <tr><td>So</td><td>12.06.</td><td>18:00 Uhr</td></tr> <tr><td>Mi u. Fr</td><td>15.06./17.06.</td><td>19:30 Uhr</td></tr> <tr><td>Fr</td><td>17.06.</td><td>19:30 Uhr</td></tr> <tr><td>So</td><td>19.06.</td><td>18:00 Uhr</td></tr> <tr><td>Mi u. Sa</td><td>22.06./25.06.</td><td>19:30 Uhr</td></tr> <tr><td>So</td><td>26.06.</td><td>18:00 Uhr</td></tr> </table> <p>Weitere Infos und Karten: <a href="http://www.oper-maxlrain.de">www.oper-maxlrain.de</a> <a href="mailto:tickets@oper-maxlrain.de">tickets@oper-maxlrain.de</a></p>	So	12.06.	18:00 Uhr	Mi u. Fr	15.06./17.06.	19:30 Uhr	Fr	17.06.	19:30 Uhr	So	19.06.	18:00 Uhr	Mi u. Sa	22.06./25.06.	19:30 Uhr	So	26.06.	18:00 Uhr	<p>Rayka, Nikolaus, Xoxi/Sabine, Guisepe und Michael, die „lifveChords“, haben für das Frühshoppenkonzert einen Mix, quasi ein „Best of 10 Jahre lifveChords“ zusammengestellt. Jazzklassiker, die jeder kennt, die man mitsingen mag, aber auch Songs, die einen berühren, wie: „What a wonderful world“ von Louis Armstrong, oder „Dans ma rue“, das Edith Piaf so unvergesslich gesungen hat, gibt es zu hören. Ein besonderer Leckerbissen sind auch Lieder von Zarah Leander, ebenso wie eine außergewöhnliche Version von „Johnny be good“.</p> <p>Lassen Sie sich überraschen von einem vielseitigen Programm der lifveChords.</p>	<p>Beim Handwerker- und Trachtenmarkt in Maxlrain präsentieren sich auch heuer wieder über 70 Aussteller und Handwerker den an Brauchtum und Tracht interessierten Besuchern. Hier finden Sie alles, was zur Tracht gehört und selten gewordene Handwerkskunst wie z.B. den Messermacher, den Rechenmacher, Edelweißschnitzer, Kammacher usw.</p> <p>Den kleinen Marktbesuchern wird das Handwerk näher gebracht. Nicht Basteln – Handwerken ist das Thema. Und eine Modenschau der ganz besonderen Art wird ebenfalls stattfinden! Zudem gibt es Kaffee und Kuchen, Dampfnudeln, Thüringer Bratwürste und natürlich Maxlrainer Bier. <a href="http://www.markt-und-aktion.de">www.markt-und-aktion.de</a></p>
So	12.06.	18:00 Uhr																				
Mi u. Fr	15.06./17.06.	19:30 Uhr																				
Fr	17.06.	19:30 Uhr																				
So	19.06.	18:00 Uhr																				
Mi u. Sa	22.06./25.06.	19:30 Uhr																				
So	26.06.	18:00 Uhr																				
<p>Eintritt frei - Spenden erbeten Basilika Tuntenhausen 83104 Tuntenhausen</p>	<p>Eintritt frei - Spenden erbeten Reithalle Schloss Maxlrain 83104 Tuntenhausen-Maxlrain</p>	<p>Eintritt: ab 30 € (inkl. 7% MwSt.) Reithalle Schloss Maxlrain 83104 Tuntenhausen-Maxlrain</p>	<p>Eintritt: 8 € (nur Tageskasse) Landgasthof Stahuber, Thal 3 83620 Feldkirchen b.W.</p>	<p>Eintritt frei vor der Schlossbrauerei Maxlrain Aiblinger Str. 1, 83104 Maxlrain</p>																		
<p><b>So 03. JULI</b></p> <p><b>Morgentanz</b> im Bräustüberl 06.00 Uhr</p>	<p><b>Sa 09. JULI</b></p> <p><b>Schloss-Serenade</b> in Vagen 20.30 Uhr</p>	<p><b>Sa 23. JULI</b></p> <p><b>Kasperltheater</b> Kasperl und die Brotzeit 14.30 Uhr</p>	<p><b>Sa 20. AUG</b></p> <p><b>Oimara</b> Wannabe Tour 2022 19.00 Uhr</p>	<p><b>Sa 17. SEP</b></p> <p><b>„Die Liebe ist ein</b> seltsames Spiel...“ 19.30 Uhr</p>																		
<p>Das Morgentanz bei den Volkstanzfreunden längst zu einer Institution geworden. So wird der Wirtsgarten des Bräustüberls nur für das Morgentanz zu einem Tanzboden unter freiem Himmel. Um sechs Uhr früh setzen die Musikanten der Aichacher Bauernmusi zum Begrüßungsstück an, dann folgt der Auftanz. Bis zur Frühshoppenzeit spielt die Musi zünftig Walzer, Polkas, Boarische und die überlieferten Chiemgauer Tänze auf. Die Bräustüberl-Küche bietet schon in aller Früh Kaffee, frische Brezen, Weißwürste und Wiener an. Man kann sich auch etwas zum Essen mitbringen.</p> <p>Die Veranstaltung findet nur bei trockenem Wetter statt.</p>	<p>Zum 32. Male findet heuer die traditionelle Schloss-Serenade in Vagen in gewohnter Weise statt. Konzertante Blasmusik, Volksmusik und höfische Musik werden wieder von Chören, sowie von Musikern*innen und Künstlern*innen aus Vagen und Umgebung im beleuchteten Schlosspark der Familie von Aretin in Vagen dargeboten. Der Erlös aus den freiwilligen Spenden wird einem wohltätigem Zweck zugeführt.</p> <p>Bei schlechtem Wetter entfällt die Veranstaltung.</p> <p>Aktuelle Infos unter: <a href="http://www.schloss-serenade.de">www.schloss-serenade.de</a> Veranstalter: Musikkapelle Vagen Rückfragen an: Siamak Golshani <a href="mailto:info@schloss-serenade.de">info@schloss-serenade.de</a></p>	<p>Doctor Döblingers geschmackvolles KASPERLTHEATER / ab 3 Jahren</p> <p>Die Brotzeit von Wachtmeister Wirsing ist gestohlen worden. Der Verdacht fällt auf den Hund Vinzenz, der sich gerade in Kasperls Obhut befindet. Deshalb versteckt Kasperl den Hund im Wald. Auch der Zauberer und sein Neffe haben Probleme mit ihrem Haustier, einem Krokodil: Da sie es nicht füttern, durchstreift es auf der Suche nach Freßbarem die Gegend. Mit einer Schinkenbrotfalle gelingt es schließlich, den wahren Brotzeitdieb zu entlarven.</p> <p>Dauer ca. 45 Minuten Einlass 30 Minuten vor Spielbeginn <a href="http://www.dr-doeblingers-kasperltheater.de">www.dr-doeblingers-kasperltheater.de</a></p>	<p>Oimara, der bunte Hund vom Tegernsee zieht neue Saiten auf. Ideenreichtum pur und Experimentierfreude par excellence – Freestyler, nicht nur im Studio. Seine Liveshows gespickt mit mund-ARTistischen Performances – eine große Kunst, frei Schnauze so fix und treffend auf Situationen einzugehen. Selfmade-Beni schert sich nicht um Konventionen und Genres. Der 30-jährige konnte seine Live-Qualitäten bereits auf diversen Open Air Großereignissen, sowie bei Auftritten wie im „Vereinsheim“ (BR), bei „Nuhr ab 18“ (ARD), beim 22. Bayerischen Kabarettpreis im Münchner Lustspielhaus, unter Beweis stellen.</p> <p>Infos: <a href="http://www.oimara-musik.de">www.oimara-musik.de</a></p>	<p>Mit Filmmusikschlagern der 1920er und 1930er führt das Ensemble Fräulein 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. Begleiten Sie das Trio auf ihrer Reise durch die Phasen der Liebe und freuen Sie sich auf Nummern wie „Ich brech die Herzen der stolzesten Frauen“, „Nur nicht aus Liebe weinen“ und lassen Sie sich am Ende bitte nicht vom „Nachtgespenst“ erschrecken.</p>																		
<p>Eintritt: 8 € (nur Tageskasse) Biergarten Bräustüberl Maxlrain Stachöder Weg 2, 83104 Maxlrain</p>	<p>Eintritt frei Schlosspark Vagen 83620 Vagen</p>	<p>Eintritt: ab 5 € (inkl. 7% MwSt.) Reithalle Schloss Maxlrain 83104 Tuntenhausen-Maxlrain</p>	<p>Eintritt: 22 € (inkl. 7% MwSt.) Reithalle am Schloss Maxlrain 83104 Tuntenhausen</p>	<p>Eintritt: 15 € (inkl. 7% MwSt.) Mareissaal 83059 Kolbermoor</p>																		

Unserainer trinkt Maxlrainer

So  
**28.**  
AUG

## Hopfazupfafest

MAXLRAINER HOPFENGARTEN



Am Sonntag, den 28. August, findet wieder das beliebte Hopfazupfafest in Maxlrain statt.

Es erwartet Sie bei diesem großen Familienfest ein abwechslungsreiches Programm rund um den Hopfen:

Für 10 Uhr ist ein traditioneller Feldgottesdienst geplant.

Anschließend gibt's kesselfrische Weißwürste, natürlich edle Maxlrainer Biere und dazu musikalische Begleitung.

Ab 11 Uhr zeigen Ihnen die Hopfenbäuerinnen und -bauern, wie man „Hopfa zupft“. Es folgt das „Prominenten-Hopfazupfa“ sowie ein Rahmenprogramm mit viel Musi, Tanz

und guter Stimmung. Ab Mittag gibt es feine, typische Hopfenschmankerl.

Und natürlich können Sie selbst wieder Hopfen zupfen und mit nach Hause nehmen.

Im Ausstellungszelt lernen Sie vieles über den Hopfen und seine Herkunft kennen. Sie erfahren, wie die Hopfenbauern früher gearbeitet und gelebt haben.

Freuen Sie sich auf einen tollen Familientag in Maxlrain.

### BESUCHERINFOS

10 bis 18 Uhr / Eintritt frei  
Parkplätze ausreichend vorhanden

15.  
bis  
17.  
SEP

## XV. Maxlrainer Ritterspiele

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN



Vom 15. bis 17. September finden die Maxlrainer Ritterspiele statt - ein Mittelalterfest für die ganze Familie.

Vor dem Maxlrainer Schloss präsentiert sich der große **Händler- und Handwerkermarkt** mit Spielzeugmachern, Schmiedemeistern, Wollspinnern, Glasbläsern, Waffenschmiedern, Schmuckhändlern und vielen mehr. Die köstlichen Düfte der Garbrätereien, Tavernen, Suppenküchen und Räuhereien kitzeln dabei den Gaumen beim Rundgang über den Markt.

Die verschiedenen **Lager** zeigen damaliges **Sippenleben, Handwerk, Kochen** und **Fechtkämpfe**.

Der absolute Höhepunkt wird das

zweimal täglich stattfindende **Große Ritterturnier zu Pferde** sein. Mit Pferd und Reiter präsentieren die Akteure spektakuläre und atemberaubende Jagd- und Spielszenen.

Auf der **Marktbühne** präsentieren sich zahlreiche **Gaukler, Zauberer** und **Musikanten** mit ihren Shows und **Konzerten**. Am Samstag findet zusätzlich um 22 Uhr ein großes **Feuerspektakel** mit faszinierenden Feuerkunststücken und Flammenbildern statt.

### BESUCHERINFOS

Programm und Eintrittspreise ab Juli auf der Veranstalterseite:

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

### OPTIMIST



Das Glas ist zum Glück noch halbvoll.

### PESSIMIST



Das Glas ist leider halbleer.

### REALIST



Es ist ein halbes Glas Maxlrainer Helles.

### RELATIVIST



Das Glas ist halb-voll und halbleer. Aber passt scho.

### OPPORTUNIST



Wenn das Glas leer ist, lass ich mich auf das nächste Bier einladen.

### SKEPTIZIST



Es könnte auch ein anderes Bier im Glas sein.

### MASOCHIST



Ich trinke Discounter-Bier aus einem Maxlrainer Glas

### SADIST



Ich lasse nie jemanden von meinem Maxlrainer probieren!

### FETISCHIST



Ohne mein Maxlrainer kann ich nicht leben.

### NIHILIST

?

Alles nur Illusion. Ein Maxlrainer wäre zu schön um wahr zu sein.

### NORMALIST



Wenn das Glas leer ist, bestell ich mir noch ein Maxlrainer.

Und  
was bist  
Du?

Unserainer trinkt Maxlrainer

# Maxl Rockt! OPEN AIR

## Mit FENZL & BÄÄND – 12.08. in Feldkirchen-Westerham

**M**axl Rockt! - unter diesem Motto startete 2019 eine neue Veranstaltungsreihe, bei der jungen Nachwuchskünstlern und etablierten Profimusikern aus der Region eine Plattform für Konzerte geboten wird. Dabei steht moderne bayerische Musik im Zentrum, welche die Brücke zwischen unserem Dialekt und unseren traditionellen Instrumenten mit dem Genre der Rockmusik schlägt. LA BRASS-BANDA war einer der bekannten Vorreiter und viele andere sind mit ihrem ganz eigenen Stil nachgezogen.

Am 08.08.2019 ging das erste MAXL ROCKT! über die Bühne: „Firewater Sons“, „Hoamat-

Beat“, „Hurricane Hoagascht“ und „Monobo Son“ heizten rund 1000 Rockfans im Feldkirchener Festzelt mächtig ein - ein legendärer Abend, über den man heute noch spricht.

Nach der Corona-Zwangspause kommt es nun am 12.08. zur zweiten Auflage von MAXL ROCKT! - diesmal im OPEN AIR Format im Hof des Feldkirchen-Westerhamer Schulzentrums. Ab 20 Uhr wird Feldkirchen gerockt, erst mit der Gruppe STRAWANZA und anschließend mit dem Hauptact FENZL & BÄÄND. Es wird mehrere Stände und Ausschankwagen geben sowie eine lange Bar - mit Maxlrainer Bier, Cocktails und Snacks.



### FENZL & BÄÄND – mit scharfm Zett

Nach einer Tour voller berausender, elektrisierender Konzerte, Auftritten bei zahlreichen Festivals (u.a. Rock the Hill, Mundartfestival, HeimatliebeFestival, Musiksommer im Olympiapark) sowie Supportkonzerten mit LaBrassbanda, The Busters und Fiddler's Green präsentiert der Ausnahmemusiker und Kontrabass-Akrobat Michael Fenzl in Feldkirchen-Westerham seine neuesten Geniestreiche im unverwechselbaren FENZL-Style. Auf dem neuen Album und der zugehörigen Tour schreibt der ehemalige Bassist von Django 3000 dabei die Erfolgsgeschichte weiter, die 2017 mit „Dea ma was ma woin!“ begann - wie bereits der Titel verrät: mit scharfm Zett!

Wer ihn mit seiner gigantisch groovenden Band einmal live erlebt hat, kommt nicht mehr davon los. FENZL ist die Jalapeño der bayerischen Musikszene! Mit britisch-inspirierter Coolness, schnörkellosem Songwriting und bayerisch-charmanter Lässigkeit bringt er das Blut der Fans zum Kochen, treibt dem Publikum die Glückstränen in die Augen und jagt ihm seinen Rhythmus so erbarmungslos in die Beine, dass man vor lauter Tanzen nicht mehr aus dem Schwitzen herauskommt. Gepfefferte Ska-Beats verschmelzen mit tabasco-scharfen Melodien und feurigen Gitarren zu einem Sound-Curry der Extraklasse.

Dazu erzählt der FENZL Geschichten mit einem Lächeln im Ärmel und einer Träne im Knopfloch.

[www.fenzlmusic.com](http://www.fenzlmusic.com)  
[facebook.com/fenzlmusic](https://facebook.com/fenzlmusic)  
[instagram.com/fenzlmusic](https://instagram.com/fenzlmusic)



### STRAWANZA

Ein "Strawanzer", vom Italienischen („stravagante“), ist einer, der ständig nur herumstreunt und dem ein eher unstetes Leben unterstellt wird. Die 6 Bandmitglieder aus dem Inntal können sich voll mit Ihrem Bandnamen identifizieren und standen schon in anderer Formation im Studio (u.a. Woas Mas). Von einem unsteten Leben erzählen dann auch die Texte ihrer Songs. In Mundart und Dialekt, einfühlsam und nahbar, frech und witzig, aber auch manchmal zum Nachdenken anregend. STRAWANZA bedient sich musikalisch verschiedener Genres und Stimmungen und lässt sich schwer in eine Schublade stecken - ist aber auch experimentell mit neuen Beats.

[instagram.com/strawanza\\_band](https://instagram.com/strawanza_band)  
[facebook.com/strawanzaband](https://facebook.com/strawanzaband)

**EINTRITT:**  
 VVK 18 € zzgl. Gebühren  
 Abendkasse 23 € inkl. 7% MwSt.

**ONLINE-KARTEN-VVK:**  
 ab sofort erhältlich



*Ticketlink*

**VORVERKAUFSTELLEN**  
 ab Juni – nur Barzahlung möglich

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

Elektro Weber GmbH  
 Salzstraße 11  
 83620 Feldkirchen-Westerham

Aktuelle Infos:  
[www.maxl-rockt.de](http://www.maxl-rockt.de)

*Unserainer trinkt Maxlrainer*

# Die Maxlrainer Weißbiere

## Sommerzeit ist Weißbierzeit

Wie in jeder Branche unterliegen auch die Brauereien Trends und Moden. So stehen klassische Helle weiterhin an vorderster Stelle in der Beliebtheitskala. Auch naturtrübe, sehr traditionelle Biere erfreuen sich immer größerem Zuspruch. Und Gleiches gilt für alkoholfreie Biere.

Eine typisch bayerische Bierspezialität, die noch vor 20 Jahren im wahrsten Sinne in aller

Munde war, ist in den letzten Jahren national rückläufig und stagniert im Heimatmarkt Bayern: das Weißbier.

### Sortenvielfalt auf höchstem Niveau

In Maxlrain ist es schon seit langem die Philosophie, ein großes, handwerklich gebrautes Spektrum an Bierspezialitäten vorzuhalten - um

jedem Biergenießer das Seine bieten zu können - und auch, um unabhängig von Moden zu sein. Insgesamt 16 Sorten umfasst das Maxlrainer Sortiment, darunter auch 4 Weißbiere:

Die LEO WEISSE, unser klassisches naturbelassenes Weißbier, die SCHLOSS WEISSE, unsere dunkle, kellertrübe Spezialität mit Schnackverschluss sowie die ERNTE WEISSE mit nur 2,8% vol. Alk. und unsere alkoholfreie ENGERL WEISSE

### Weißbiergenuß pur

Entgegen dem Trend erfreuen sich unsere Weißbiere seit Jahren einer stetig wachsenden Beliebtheit. Und für viele geht nichts über ein Weißwurstfrühstück mit einer kühlen SCHLOSS WEISSEN oder einer LEO WEISSEN.

Wenn Sie sich also noch nicht mit den Maxlrainer Weißbieren vertraut gemacht haben, nut-

zen Sie beim nächsten Gang in Ihren Getränkemarkt oder beim Besuch in einer Maxlrainer Wirtschaft die Gelegenheit, um unsere edlen Weißbiere zu verkosten. Sie werden sehen, ein Weißbier ist ein hervorragender Begleiter, gerade zu Geflügel, Salaten und gekochtem Fisch. Besonders zu Frittiertem oder Käse ist die SCHLOSS WEISSE die ideale Wahl.

Zum Wohl!



### STECKBRIEF Schloss Weisse

Nach einer alten, überlieferten Rezeptur braut die SCHLOSSBRAUEREI die SCHLOSS WEISSE: Deutlich dunkler in der Farbe, wie viele Jahrhunderte lang üblich, erhält die SCHLOSS WEISSE durch die Auswahl edler Röstmalze, den feinen Aromahopfen sowie durch das reine Maxlrainer Wasser ihren frischen und unverwechselbar vollmundigen Geschmack. Streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut, entfaltet die SCHLOSS WEISSE nach 6-wöchiger Lagerung ihre ganze Klasse. Sie wird seit Jahren mit DLG-Gold prämiert.

Weißbier kellertrüb

5,0% vol.

12,6% Stammwürze

**IBU** 11

kupferfarben mit rötlichem Schimmer

spritzig, mit weichem, cremigem und rundem Körper

Träger 20 x 0,5l

### STECKBRIEF Leo Weisse

Die Maxlrainer LEO WEISSE ist unser klassisches helles Weißbier, das zu jeder Jahreszeit für höchsten bayerischen Weißbiergenuss steht. Ihren vollen und eigenen Charakter gewinnt die LEO WEISSE durch die im Haus selbstgezogene obergärige Hefe. Schon beim Einschenken nimmt der Kenner das wunderbare Weißbieraroma wahr. Im Lagerkeller ausgereift, wird die LEO WEISSE unfiltriert und kellertrüb abgefüllt. Sie enthält somit noch alle guten und gesunden Bestandteile aus Malz und Hefe. Die LEO WEISSE wird seit Jahren DLG-Gold prämiert.

Weißbier naturbelassen

5,0% vol.

12,5% Stammwürze

**IBU** 11

rot-orange schimmernd

kräftiges Fruchtspiel mit feinem Bitterhauch

Träger 20 x 0,5l und 24 x 0,33l

30l- und 50l-Fass

*Unserainer trinkt Maxlrainer*

ab 02.05.2022

## Grillzangen- Aktion

zu jedem Tragerl Zwickl Max

Die Grillsaison kann kommen: Ab dem 02.05.2022 gibt es den ZWICKL MAX in allen teilnehmenden Getränkemarkten mit einer tollen Zugabeaktion: Die Maxrainer Grillzange zu jedem Tragerl 24x 0,33l.

Gebraut wie ein klassisches Helles wird der ZWICKL MAX aus dem Lagerkeller unfiltriert und naturbelassen in Fass und Flasche gefüllt. Mit seinem praktischen Verschluss ist er der bayerische Biergenuss für zwischendurch und das ideale Bier für gesellige Grillabende.

Schöne Grillabende mit dem DLG-Gold prämierten ZWICKL MAX wünscht die Schlossbrauerei Maxrain!

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

# Zwickl Max

Naturtrüber Biergenuss



ab 08.09.2022

## Maßkrug- Aktion

zu jedem Tragerl Kirtabier

Anlässlich des in Oberbayern traditionellen Kirtafests, immer am 3. Sonntag im Oktober, braut die Schlossbrauerei das süffige 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 Maxrainer Kirtabier wird seit Jahren mit DLG-Gold prämiert.

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

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

# Kirtabier

Das Festmärzen



Unserainer trinkt Maxrainer

# 12x DLG GOLD

und „Preis für langjährige Produktqualität“



**A**uch in Pandemiezeiten haben wir in Maxlrain natürlich konsequent an der Sicherung unserer hohen Produktqualität gearbeitet. Dafür wurden wir wieder mehrfach ausgezeichnet.

## 12x DLG-GOLD 2022 prämiert

Die DLG-Prüfung ist einer der anspruchsvollsten Bier-Tests weltweit. Die zum Test anstehenden Biere werden umfangreichen Qualitätskontrollen unterzogen. Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung stehen sensorische und analytische Untersuchungsverfahren. Das Testen durch zehn Experten, die im Einzelprüfverfahren nach wissenschaftlichen Anforderungen die Biere bewerten, gehört zu den Besonderheiten der DLG-Prüfung. Analytische Untersuchungen im Labor zielen auf Bieranalysen, Schaumstabilität und biologische sowie chemisch-physikalische Haltbarkeit ab. In der Bieranalyse kontrollieren die Experten die Stammwürze, die

Haltbarkeit des Schaums, die Farbe, den Trübungsgrad sowie den Kohlendioxid- und Alkoholgehalt des Bieres. Wie schon in den vergangenen vier Jahren wurden alle unsere 12 eingereichten Biersorten mit DLG-Gold prämiert - ein fantastisches Ergebnis für die gesamte Braumannschaft von Josef Kronast, welche diesen Erfolg möglich gemacht hat.

## BUNDESEHRENPREIS IN SILBER 2021: Zweithöchst prämierte Brauerei Deutschlands

Zum 14. Mal in Folge ist es uns im Sommer 2021 gelungen, die höchste Ehrung der deutschen Brauwirtschaft zu erhalten: den Bundesehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Das Besondere: Mit der Silbermedaille belegten wir deutschlandweit den 2. Platz und sind damit bis zur Verleihung im Sommer 2022 die höchstprämierte Brauerei in Oberbayern.

## Preis für langjährige Produktqualität

Damit einhergehend erhielten wir noch den Preis für langjährige Produktqualität, den nur

prämierte Unternehmen bekommen, die konsequentes Qualitätsstreben unter Beweis stellen und mindestens fünf Jahre regelmäßig und erfolgreich von der DLG getestet wurden.

## DLG-MEDAILLENSPIEGEL SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN

Jahr	Schloss Gold	Helles	Leo Weisse	Schwarz bier	Pils	Zwickl Max	Schloss Weisse	Schloss Trunk	Jubilator	Kirtabier	Festbier	Maxl Helles
2022	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD
2021	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	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	
2016	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	
2015	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	○	
2014	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	
2013	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	
2012	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	
2011	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	
2010	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	GOLD	○	
2009	nicht eingereicht	GOLD	GOLD	GOLD	○	GOLD	GOLD	GOLD	GOLD	○	○	

● DLG-GOLD prämiert      ○ Bier wurde nicht eingereicht

*Unserainer trinkt Maxlainer*

# Neue Mitarbeiter in Maxlrain

Wir begrüßen in unserem Team in Maxlrain vier neue Gesichter: **Simon Voelske** ist Brauer in der Bierfiltration und im Lagerkeller. **Max Mayer** war bereits Auszubildender und Brauer in Maxlrain. Er machte dann die Ausbildung zum Braumeister bei Doemens. Derzeit hält er Braumeister Sepp Kronast zusammen mit dem 2. Braumeister Sepp Grasser den Rücken für den Neubau der Flaschenabfüllung frei.

Daneben haben wir mit **Vinzenz Schanz-Kölsch** und **Raphael Nowak** (war am Fototermin leider krank) seit dem 01.09.2021 zwei neue Auszubildende in Maxlrain.

Wir wünschen weiterhin viel Freude in Maxlrain!



Simon Voelske  
Brauer in der Bierfiltration und Lagerkeller



Max Mayer  
Braumeister



Vinzenz Schanz-Kölsch  
Auszubildender seit 01.09.2021



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

## SUDOKO Rätselspaß

### 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.

Rechts finden Sie die Auflösung.  
Viel Spaß!

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

*Unserainer trinkt Maxlrainer*



# + + + Maxrainer Laderl & Shirt-Shop + + +



Krug Kannenbäcker mit Schlossmotiv und Zinndeckel, 0,5l

€ 22,80



Blechdruckschild „Original Maxrainer“, 40 x 28 cm

€ 25,90



Glückauf-Seidel "Maxrainer - Das Helle", 0,5l

€ 2,40

## #1 SPREAD SHOP

In unserem Spreadshop Shirts & Co. bieten wir neue Motive für Maxrainer 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/maxrainer](http://shop.spreadshirt.de/maxrainer)



## #2 MAXRAINER LADERL

Schauen Sie vorbei in unserem Maxrainer Laderl. Hier finden Sie eine große Auswahl an Gläsern, Krügen und Accessoires für Zuhause.

Vielleicht finden Sie ja ein tolles Geschenk?

Schauen Sie vorbei!

[www.maxrainer-laderl.de](http://www.maxrainer-laderl.de)




Maximilians Krug 0,5l

€ 14,30

Männer Bio-T-Shirt mit V-Ausschnitt von Stanley & Stella



€ 23,49

Unisex Hoodie mit Kontrastkapuze und -kordel. 80% Baumwolle, 20% Polyester. Marke: AWDIs Just Hoods



€ 37,99

Männer Bio-T-Shirt mit V-Ausschnitt von Stanley & Stella



€ 23,49

Baseball-Cap MAXL.Das Helle!



€ 16,49

Männer Premium Hoodie Unserainer 80er



€ 36,49

Frauen Premium Tank Top Unserainer 80er



€ 21,49

# 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 nach Hause geschickt.

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



Frühlingsgefühle pur!



Prinzessin Isabella von Lobkowitz mit dem wohl attraktivsten Snowboard von ganz Kitzbühel



Karl Valentin zu Ehren am Viktualienmarkt



Der Jubilator rockt!



Belohnung nach dem Sport für Körper und Gaumen



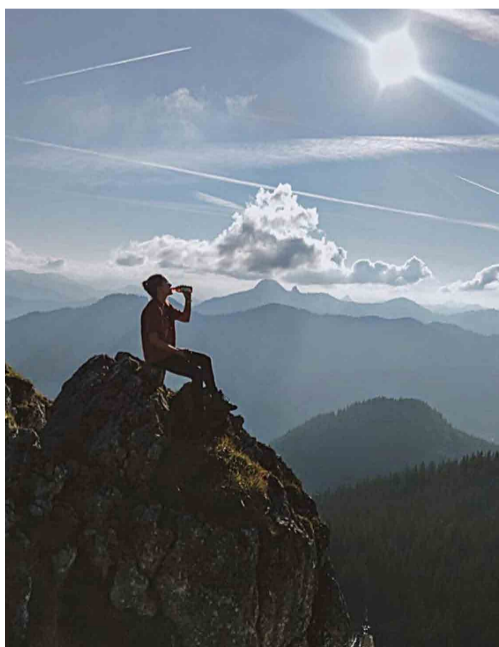
Urlaubsfeeling - und die Heimat immer dabei



Gipflhoibe - schwerverdient



Wenn der Mo'nix abgibt von seim Schloss Trunk, dann...



"Nur ich und mein Maxl."



Die Bierigste Geburtstagstorte, die wir je gesehen haben.



Auf diesem Foto passt alles.

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



**HERAUSGEBER:**  
SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN  
GmbH & Co. KG  
Aiblinger Str. 1 - 83104 Tuntenhäuser  
Tel. 08061/9079-0 Fax 08061/9079-80  
info@maxrain.de - www.maxrain.de

**REDAKTIONELLE  
VERANTWORTUNG:**  
Roland Bräger, Schlossbrauerei Maxrainer  
Tel. 08061 / 90 79 0  
Email: info@maxrain.de

**AUFLAGE:** 17.000 Exemplare  
**NÄCHSTE AUSGABE:** Oktober 2022

**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

## UNSER ONLINE-VERANSTALTUNGSKALENDER

Aktuelle Informationen zu unseren Veranstaltungen in Maxrainer erhalten Sie hier:

[www.maxrain.de](http://www.maxrain.de) · [www.kultursommer-maxrain.de](http://www.kultursommer-maxrain.de) · [www.facebook.com/maxrainer](https://www.facebook.com/maxrainer)

Unserainer trinkt Maxrainer