

MAXLRAINER

ZEITUNG



*Für Bierkenner, Biergenießer
und Liebhaber Maxlrainer Biere*

Gratis-Exemplar

November 2022 bis April 2023



Liebe Freunde
des guten Maxlrainer Bieres,

es ist mir eine Freude und eine
Ehre Euch zum Ersten Mal hier
auf diesen Seiten direkt anzu-
schreiben.

Es gibt einen chinesischen
Fluch, der lautet: „Möge er in
interessanten Zeiten leben.“
Interessant, so fühlt sich diese
Zeit für mich persönlich auf je-
den Fall an. Über einige unserer
enormen aktuellen Herausfor-
derungen berichte ich auf den
nächsten Seiten im Detail.

Zum Glück gibt es genug posi-
tive Nachrichten. Erstens gratu-
lieren wir unseren Wirten im
Bräustüberl, dem Geiger Florian
und dem Sänger Patrick, zum
10-jährigen Jubiläum. Sie ha-
ben eine Institution geschaffen
und wir freuen uns auf viele
weitere Jahre der partnerschaft-
lichen Zusammenarbeit.

Zweitens ist es unserem Brau-
meister Josef Kronast gelungen,
den Bau unserer neuen Abfüll-
ung gemeinsam mit unseren
Partnern wie geplant voran-
zutreiben. Noch vor Jahresen-
de soll die Anlage, am Anfang
vielleicht noch etwas ruckelig,
die ersten Flaschen mit unserem
guten Bier befüllen.

Drittens stellen wir Euch zwei
unserer großartigen jungen
Braucher vor. Sie haben ihre Aus-
bildung mit Bestnoten abge-
schlossen und sind dafür auch
ausgezeichnet worden.

So sind wir insgesamt gut für
die Zukunft aufgestellt. Vor
allem wenn Ihr uns auch wei-
terhin treu bleibt.

Viel Freude bei der Lektüre und
die besten Wünsche für das Jahr
2023

Euer Maxlrainer Bräu

Prinz von Lobkowitz



Da schau her

- S. 2/3 Bierpreis und Kosten-
explosion (Gespräch mit
Peter Prinz von Lobkowitz)
- S. 3 Bundesehrenpreis 2022:
zum 15. Mal in Folge
- S. 4/5 Zu Besuch am Grünen
Markt in Rosenheim
- S. 6/7 Die neue Abfüllanlage
- S. 8 Maxls Kolumne
- S. 9 Das Maxlrainer Festgespann
- S. 10 Historischer Weihnachts-
markt
- S. 11 Bräustüberl-Jubiläum
- S. 12 Saisonale Spezialitäten
- S. 13 Unser Pils
Jubilator-Anstich
- S. 14 Unsere Azubis
- S. 14 Maxlrainer Kultursommer
- S. 15 Maxlrainer Laderl
- S. 16 Fanfotos

Bewegte Zeiten in Maxlrain

Viel Positives, aber auch viele Herausforderungen

Die Maxlrainer Zeitung
wurde vor Jahren ins
Leben gerufen, um Ih-
nen einen Blick hinter die Kul-
sen unserer Brauerei zu ermög-
lichen, Sie zu unterhalten, zum
Schmunzeln zu bringen und
Sie über all das zu informieren,
was in Maxlrain das ganze Jahr
über stattfindet.

Daran soll sich auch nichts än-
dern. Trotzdem sehen wir uns
verpflichtet, nicht nur Schön-
wetter-Berichte zu bringen,
sondern schon auch auf Pro-
bleme einzugehen, mit denen
wir als Brauerei und unsere
Partner und Kunden zu kämp-
fen haben. War Corona das be-
stimmende Thema der letzten
Jahre, wurde es nun leider vom
Krieg in der Ukraine abgelöst –
mit all seinen wirtschaftlichen
Konsequenzen. Hier ist es uns
ein großes Anliegen, Ihnen die
aktuelle Situation der Branche
aufzuzeigen und die Herausfor-
derungen, mit denen gerade die
klein- und mittelständischen
Brauereien zu kämpfen haben.

Endlich wieder Feste & Kultur in Maxlrain

Aber kommen wir zunächst
zum Positiven: Endlich war
Maxlrain in diesem Jahr wieder
ein Ort der Kultur, der Freude,
des Genusses und der Gemüt-
lichkeit. Tausende Gäste ström-
ten wieder nach Maxlrain zur
Bavaria Historic und alle Feste
– sofern das Wetter mitspielte –
waren ein großer Erfolg. Auch
für 2023 sind wir mitten in der
Planung. Sie dürfen sich freuen.

15. Bundesehrenpreis in Folge

Im Juli 2022 wurden wir in Ber-
lin zum 15. Mal in Folge mit
der höchsten Auszeichnung
für eine deutsche Brauerei prä-
miert: dem Bundesehrenpreis.
Keine andere Brauerei kann ein
solches Ergebnis vorweisen.
Wir sind stolz auf unsere Brau-
mannschaft, die sich dieses

herausragende Qualitätssiegel
verdient hat. Vorausgegangen
waren Anfang des Jahres 12
DLG-Goldmedaillen, welche
die Grundlage für den Bundes-
ehrenpreis legten.

Investition in die Zukunft: unsere neue Abfüllanlage

Brauereintern setzen wir der-
zeit das größte Projekt in un-
serer Firmengeschichte um:
den Bau einer neuen Abfüllung.
In dieser Zeitung geben wir Ih-
nen einen Einblick in die Ent-
stehung und den Status-Quo.
Bereits zum Jahreswechsel sol-
len hier die ersten Maxlrainer
Biere abgefüllt werden. Eine
Mammutaufgabe, die in nur 12
Monaten umgesetzt wurde.
Wir wünschen Ihnen viel Freu-
de mit der Maxlrainer Zeitung.
Besuchen Sie uns bald wieder
in Maxlrain!



Immer gut informiert Aktuelles

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

www.maxlrain.de

www.facebook.com/maxlrainer

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



Unserainer trinkt Maxlrainer

Ein Gespräch mit Peter Prinz von Lobkowicz

Bierpreis und Kostenexplosion

„Wir stehen in der Braubranche vor gewaltigen Herausforderungen“

Peter Prinz von Lobkowicz übernahm im Herbst 2021 die Geschäftsführung der Schlossbrauerei Maxrain. Sein Vater, Dr. Erich Prinz von Lobkowicz, hatte sie ihm als ältesten Sohn von sechs Kindern anvertraut. Während der Vater als Philosoph mit einer Professur an der LMU in München als Fachfremder ins kalte Wasser geschmissen wurde und die Generalsanierung der Maxrainer Brauerei über fast vier Jahrzehnte hinweg schultern musste, trat Prinz Peter die Nachfolge zwar zu Coronazeiten an, war aber gut auf seine zukünftige Aufgabe vorbereitet: Die Brauerei hat in den vergangenen 25 Jahren ein stetiges Wachstum verzeichnet, ist mittlerweile zu einem Qualitätsführer in Deutschland geworden und die Marke ist unter Bierkennern weit über die Heimatregion hinaus bekannt.

Doch in den letzten Monaten hat sich die (Bier-) Welt verändert. Und so geht es Prinz Lobkowicz mit diesem Gespräch darum, offen und ehrlich Ihnen als Kundin und Kunde einen Einblick in die derzeitigen Herausforderungen der Braubranche zu vermitteln.



Dr. Erich Prinz von Lobkowicz (links) und Peter Prinz von Lobkowicz

Peter Prinz von Lobkowicz, in den letzten 12 Monaten ist viel Unschönes passiert...

Das stimmt. Corona war für jeden eine schwierige Zeit, aber die wirtschaftlichen Schäden konnten weitgehend aufgefangen werden. Und man wusste, dass es endlich ist. Heute kämpfen wir mit ganz elementaren Herausforderungen, die nicht zu erwarten waren und für die es kurzfristig keine Lösung gibt. Im Kern geht es um massive Preissteigerungen, ausgelöst durch gestörte Lieferketten und Rohstoffknappheit, die nicht einfach über Preiserhöhungen aufgefangen werden können.

Was sind die größten Kostentreiber bei Brauereien wie Maxrainer?

Zweifelsohne ist das Energie thema vorrangig. Zwar haben wir in den letzten Jahren viel in regenerative Energie investiert, doch sind wir leider noch weit davon entfernt, unabhängig von Gas oder Öl autark produ-

zieren zu können. Wie für jedes andere Unternehmen oder jede Privatperson sind die Kosten-

steigerungen beträchtlich. Aber leider ist es nicht nur die Energie: Auch die Rohstoffpreise haben sich im Schnitt um mehr als 50% erhöht, Leergut um etwa 30-50%, Reinigungsmittel um 40% und Kohlensäure um 30%. Schließlich werden auch die Personalkosten in Kürze deutlich ansteigen.

Was sind aus Ihrer Sicht die wesentlichen Ursachen?

Wir sind international enorm verwoben und abhängig von anderen Ländern. Vielen dürfte nicht bewusst gewesen sein, welche elementare Bedeutung gerade die Ukraine und natürlich auch Russland für die hiesige Wirtschaft haben. Wenn hier, wie durch den jetzigen Krieg und Sanktionen, die Warenströme gestört oder sogar gekappt werden, hat das fatale Folgen

für unsere Volkswirtschaft und natürlich auch für uns als Brauer. Die Verwerfungen auf vielen

Märkten sind enorm.

Ist Kohlensäure ein passendes Beispiel für die Verwerfungen?

Absolut. Glücklicherweise sind wir ja in Bezug auf unsere Rohstoffe autark, da wir sie ausschließlich aus Bayern von unseren Vertrags-Landwirten beziehen und nicht auf dem

Weltmarkt. Hier haben wir faire Partnerschaften, auf die wir uns verlassen können. Insofern gibt es keine Lieferengpässe und "nur" Preissteigerungen. Anders ist es bei der Kohlensäure. Sie entsteht als Nebenprodukt bei anderen Herstellungsprozessen und zwar vorwiegend in der Ukraine. Da die Produk-

tion durch den Krieg nur noch eingeschränkt möglich ist, fehlt es nun aber überall in der Industrie an Kohlendioxid.

Konnten Sie den Kohlsäuremangel lösen?

Unser Braumeister Josef Kronast ist in der Beschaffung sehr findig und so hatten wir hier keine Probleme – aber natürlich deutliche Preissteigerungen. Es gibt überhaupt keine Preisverhandlungsspielräume mehr. Man muss nehmen, was es gibt. Von diversen zusätzlichen Aufschlägen wie Transport-Mehrkosten ganz abgesehen. Hinzu kommt,

dass sich die Lieferzeiten massiv erhöht haben. Teilweise bekommt man gar keine Auskunft mehr, wann die Ware eintrifft. Das ist natürlich verheerend, denn wir müssen ja planen und können nicht unendlich große Lager aufbauen.

PREISSTEIGERUNGEN

Auswahl variabler Kosten

KOSTENPOSITION	VERÄNDERUNG IN % Stand Okt. 2022
Gas ¹	+39 %
Öl ²	+70 %
Strom ¹	+19 %
Hopfen ³	+40 %
Malz ⁴	+85 %
Mehrwegflaschen	+50 %
Reinigungsmittel	+40 %
Bierkästen	+30 %

Preissteigerungen zum 31.10.2022 gegenüber dem Vorjahr

1: Gas- und Strompreisanstieg für Nicht-Privathaushalte (Statistisches Bundesamt)

2: Anstieg gegenüber der letzten Betankung des Ölvorrats 2013

3: Je nach Sorte 30 - 50 % gegenüber dem Vorjahr

4: Stark schwankend: 70 - 100 % gegenüber dem Vorjahr

Auch Glas scheint ein solches Thema zu sein?

Richtig, unsere hiesigen Hersteller lassen einen Großteil ihrer Glasprodukte im Raum Kiew produzieren. Das betrifft auch unsere Mehrwegflaschen und Gläser. Hier haben wir das gleiche Thema mit Preisen und Lieferzeiten.

Wie kann es bei diesen Kostensteigerungen sein, dass die Preise im Getränkemarkt bislang stabil sind?

Wir erleben hier eine groteske Situation: Natürlich müssten wir Brauereien die Preise deutlich erhöhen, um die massiven Kostensteigerungen aufzufangen. Bislang ist dies aber nicht geschehen, denn keiner will seine Kunden verprellen. Gerade hier in Oberbayern kennt man den Preis für einen Kasten Bier und weiß, was dieser kosten darf.

Können sich die Brauereien das leisten? Wie lange kann das gut gehen?

Natürlich nicht auf längere Sicht. Im Moment sehen wir aber, dass gerade Großbrauereien eine sehr aggressive Preisstrategie fahren und teilweise sogar die Preise senken. Das sendet unverständliche Signale an den Konsumenten.

Welche Stellschrauben haben kleine und mittelständische Brauereien?

"Tatsächlich gibt es bei uns keine großen Einsparungsmöglichkeiten. Wir wirtschaften seit Jahren nachhaltig und investie-

Partnerschaften mit Landwirten, die uns auch zu dem gemacht haben, was wir heute sind: ein Qualitätsführer in der Braubranche. Wir müssen sie weiterhin fair bezahlen, denn wir wollen nicht mit kurzfristigem Handeln unsere Philosophie über Bord werfen. Aufmerksame Konsumenten werden feststellen, dass so einige Produkte in den letzten Monaten an Qualität verloren haben. Auf diesen Pfad werden wir uns definitiv nicht begeben.

uns kräftig anstrengen müssen. Auch der politische Spielraum ist in dieser Situation begrenzt. Die Konsumenten werden über kurz oder lang leider von Preiserhöhungen betroffen sein. Diese sind notwendig, damit unsere Brauereilandschaft und unsere Brauereivielalt erhalten bleiben. Wir sind also an einem echten Scheidepunkt.

um Schadensbegrenzung."

Welche Visionen haben Sie für die nächsten Jahre?

"Natürlich sind derzeit viele Entscheidungen von Unsicherheit geprägt. Dennoch schauen wir optimistisch in die Zukunft und möchten den Weg der letzten Jahrzehnte erfolgreich weiterführen: stetiges, gesundes Wachstum bei höchstem Qualitätsanspruch. Das heißt auch, weiter zu investieren – sowohl in die Modernisierung unserer Anlagen als auch in Umwelttechnik und alternative Energien. Unser Ziel ist es, uns möglichst unabhängig zu machen. Jetzt heißt es, die Zukunft neu zu gestalten, vieles neu zu denken, sich aber nicht aus der Ruhe bringen zu lassen. Die Schlossbrauerei gibt es seit fast 400 Jahren. Da gab es viele Krisen und Kriege. Wir werden auch die jetzige Krise bewältigen. Aber es wird viel Kraft, Nerven und Einsatz erfordern."

(Das Gespräch führte Wolfgang Schuhmann am 21.10.2022 mit Peter Prinz von Lobkowicz)

„Unsere Brauereivielalt in Deutschland steht durch die aktuelle Preispolitik auf dem Spiel.“

Wie lässt sich diese Preispolitik von Großbrauereien erklären?

Es geht um Marktanteile. Letztlich ist das aber nur möglich, weil Großbrauereien in Konzernstrukturen eingebunden sind, bei denen das Geld mit Immobilien oder anderen Produkten verdient wird. So haben diese Unternehmen mehr finanzielle Spielräume, um die Brauerei intern zu subventionieren. Ein Heimatbräu lebt in aller Regel von dem Bier, das es verkauft."

ren Überschüsse in die Qualität unserer Brauerei. Wir haben ja nicht weniger Arbeit - eher das Gegenteil ist der Fall. Und auch beim Einkauf haben wir als Mittelständler nicht die Marktmacht, Preise zu drücken.

Gibt es bei den Rohstoffen Einsparmöglichkeiten?

Wir haben die letzten Jahrzehnte eine stringente Qualitätsphilosophie verfolgt. Rohstoffe sind dabei das Herzstück unserer Produktqualität. Diese ist das Ergebnis langjähriger

Wie wird sich die Situation für die Brauereien in den nächsten Monaten entwickeln?

"Ich denke, ich spreche hier für die meisten Brauereien: Wir wissen es nicht. Solange der Krieg in der Ukraine anhält und zudem China seine Null-Covid-Strategie weiter verfolgt, werden wir

Wird die Schlossbrauerei bald die Preise erhöhen?

In Bezug auf Preiserhöhungen haben wir noch nichts entschieden, aber natürlich wird das auch das Maxrainer Sortiment betreffen müssen. Alles andere wäre wirtschaftlich auf Dauer nicht darstellbar. Wir hoffen also letztlich auf das Verständnis unserer Kundinnen und Kunden. Es geht nicht um Gewinnmaximierung, sondern

„Preiserhöhungen lassen sich nicht mehr vermeiden. Wir hoffen alle auf das Verständnis der Verbraucher.“

**Zum 15. Mal in Folge prämiert
Bundesehrenpreis 2022**



v.l. Dr. Erich Prinz von Lobkowicz (GF Schlossbrauerei Maxrain), Hallertauer Hopfenkönigin Theresa Hagl, Helena Prinzessin von Lobkowicz, Braumeister Josef Kronast, Peter Prinz von Lobkowicz (GF Schlossbrauerei Maxrain), Parlamentarische Staatssekretärin Dr. Manuela Rottmann



(DLG). Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat der Schlossbrauerei Maxrain aus Tuntenhausen zum 15. Mal in Folge den Bundesehrenpreis verliehen, die höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Brauwirtschaft. Keine an-

dere deutsche Brauerei hat diesen Preis so oft und Jahr für Jahr erhalten. Die Parlamentarische Staatssekretärin Dr. Manuela Rottmann überreichte Urkunde und Medaille in festlichem Rahmen in Berlin. Auch die Hallertauer Hopfenkönigin Theresa Hagl gratu-

lierte der Schlossbrauerei, die bei der DLG-Qualitätsprüfung für Bier zuvor eines der besten Gesamtergebnisse aller Teilnehmer erzielt hat. Nur zwölf von über 1500 deutschen Brauereien wurden 2022 mit einem Bundesehrenpreis ausgezeichnet.

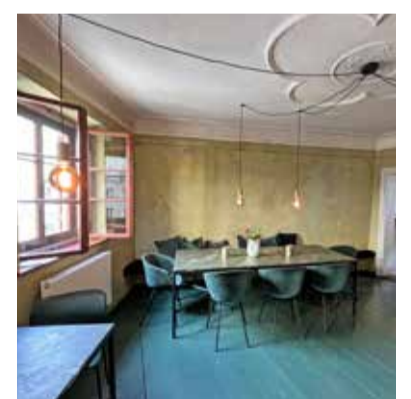
Rosenheim

Zu Besuch am Grünen Markt

Drei Gastrotipps: Hier serviert man Ihnen MAXLRAINER im Herzen Rosenheims

Der Grüne Markt am Ludwigsplatz ist eine kulinarische Institution im Herzen Rosenheims. Von Montag bis Samstag sind die Marktleute ab 7:30 Uhr zu jeder Jahreszeit mit ihren Ständen vor Ort und bieten regionale Köstlichkeiten – eine wahre Oase landfrischer Produkte direkt vom Erzeuger. Es gibt frisches, knackiges und biologisches Gemüse und Obst, Eier und Geflügel direkt vom Bauernhof, würzige Wurst- und Käsesorten, Honig vom Imker, Fischspezialitäten sowie viele weitere landestypische Schmankerl.

Hier am Grünen Markt sind aber auch drei beliebte Rosenheimer Lokale, die seit Jahren Maxrainer Bier ausschenken und nicht mehr aus dem legeren und kommunikativen Viertel wegzudenken sind. Das **FÆRBER**, die **essbar** und das **BRZo** möchten wir Ihnen hier vorstellen.



Im Herbst 2019 übernahm Ricci Perkusic das imposante, 400 Jahre alte ockerfarbene Haus in der Färberstraße 4. Mit viel Liebe zum Detail wurde das Gasthaus **FÆRBER** saniert und für seine neue Bestimmung hergerichtet. In kürzester Zeit gelang es Ricci, einen beliebten Treffpunkt für Rosenheims Genießerinnen und Genießer zu schaffen, der heute aus der Gastroszene nicht mehr wegzudenken ist.

In der uralten Tagesbar hat man an der Theke die Qual der Wahl: frische Antipasti, Sandwiches oder hausgemachter Kuchen - dazu Kaffee von Kaffeerösterei DINZLER, ein erlesener Tropfen Wein oder ein gut gekühltes Maxrainer Bier. Die Speisekarte mit mediterranem Einschlag setzt auf eine ausgewogene und gesunde Küche und frisch zubereitete Spezialitäten – Tartar oder Wiener Schnitzel sind hier die Renner.

Neben der Bar befindet sich das Esszimmer – ein historischer Raum, der geschmackvoll hergerichtet wurde. Wenn die Tagesbar um 19 Uhr schließt, geht es in die urige Vinothek im 1. Stock. Hier stehen die Getränke im Zentrum. Dazu gibt es eine feine, kreative Auswahl an Antipasti und anderen kleinen Gaumenfreuden. „Leben ist genießen“, lautet der Leitspruch des Wirts, und so erleben es auch die Gäste.

DAS FÆRBER

Färberstr. 4
83022 Rosenheim
08031-8873094
reservierung@das-faerber.de
www.das-faerber.de

TAGESBAR
DI – SA: 11:00 - 19:00 Uhr
VINOHEK
DO – SA: 19:00 - 23:00 Uhr
SO, MO & FEIERTAGE: RUHETAG



Unserainer trinkt Maxrainer



essbar
- pasta e caffè -

Maria Peter mit Tochter Marleen Lancioni



essbar
pasta e caffè
Ludwigsplatz 15
83022 Rosenheim

Öffnungszeiten:
DI · MI · SA 11:00 – 20:00 Uhr
DO · FR 11:00 – 22:00 Uhr
SO und MO geschlossen

Tanzende Spaghetti, die sich kunstvoll auf Gabeln drehen, Antipasti, die Lust auf Meer machen, lässige Salatkompositionen, die nicht nur gut und gesund aussehen... Die **essbar** von Maria Peter ist mit ihrem modernen Open-Kitchen-Konzept zu einem beliebten Treffpunkt für Genussmenschen mit einer besonderen Vorliebe für die italienische Küche geworden. Es gibt wöchentlich wechselnde kulinarische Variationen aus besten saisonalen Produkten, die mit viel Liebe jeden Tag frisch vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Die **essbar** ist ein beliebter Ort, an dem man mal schnell in schönem Ambiente etwas zu Mittag isst. Sie ist aber auch zu einer Location geworden, an der man Freunde trifft oder auch an einer langen Tafel richtig feiert.

Direkt gegenüber der **essbar** ist das **BRZO** (kroatisch = schnell). Geführt wird die Tagesbar von Nino, dem Sohn von Ricci Perkusic. Hier kann man wochentags (außer Dienstag) schon ab 8 Uhr hervorragende Kaffeespezialitäten genießen. Dazu gibt es allerlei Snacks – süß, pikant oder scharf. Vor allem die kreativen Sandwiches haben sich in Rosenheim einen Namen gemacht. Daneben bietet Nino eine Weinauswahl, Cocktails und Maxrainer Bier. Unter den Arkaden und Sonnenschirmen kann man das Treiben am Grünen Markt verfolgen und sich gemütlich mit Freunden treffen. Der Innenbereich ist klein, aber lässig-modern und sehr gemütlich. Alles ist persönlich und geprägt von Ninos fröhlicher und freundlicher Art, der seine Tagesbar mit größter Begeisterung und Hingabe führt.




BRZO

Nino Perkusic
Wirt vom **BRZO**



BRZO Tagesbar
Ludwigsplatz 12
83022 Rosenheim
instagram.com/brzo.tagesbar

Öffnungszeiten:
MO, MI - SA: 8:00 - 18:00 Uhr
DI und SO geschlossen

Die größte Zukunftsinvestition der Schlossbrauerei

Die neue Abfüllanlage

Es geht voran mit der neuen Abfüllung – ein Zwischenstandsbericht



Die neue Abfüllung:
Das Gebäude fügt sich harmonisch
in das Brauereienssemble.

Das stetige Wachstum der Maxrainer Brauerei und eine doch sehr in die Jahre gekommene Abfüllanlage machten es unverzichtbar, über eine neue Lösung nachzudenken.

Größte Investition der Brauereigeschichte

Im August 2020 fiel die Entscheidung, eine neue Abfüllung zu errichten und damit in die Zukunft der Brauerei zu investieren. Nach der Verlagerung der Brauerei vom Schloss in das heutige Brauhaus vor beinahe 150 Jahren, handelt es sich um die größte getätigte Investition

der Brauereigeschichte. Das historische Brauereiareal erlaubte es, relativ einfach eine neue Abfüllanlage hinter dem Sudhaus zu errichten. Die Gebäude sind nun über eine „Bierbrücke“ miteinander verbunden. Sofort nach der Entscheidung wurde von Braumeister Josef Kronast das Genehmigungsverfahren angestoßen und der Neubau wurde anschließend ausgeschrieben.

Fertigstellung nach nur zwölf Monaten

Kaum zu glauben, wie schnell das Projekt Gestalt annahm: Am 11.11.2021 erhielt die Krones

AG den Zuschlag für den Bau der neuen Abfüllanlage. Wenige Tage später begannen die Abrissarbeiten der alten Schreinerei. Danach wurde die Bodenplatte betoniert und im Februar 2022 begann die Errichtung des neuen Gebäudes. Nach Fertigstellung des Rohbaus wurden bereits Anschlüsse gesetzt und die mächtigen Maschinen platziert. 40 bis 50 Fachkräfte sind täglich vor Ort und bringen das Projekt vorwärts. Mittendrin: Braumeister Josef Kronast, der das Projekt plant und steuert, damit es keine kostspieligen Verzögerungen gibt. Ein stressiger „Nebenjob“, mit dem ehrgeizigen Ziel, Ende 2022 die ersten Flaschen hier abzufüllen.



Braumeister Josef Kronast (r.) und Gerald Moser von Krones haben täglich vieles zu besprechen.



Die alte Schreinerei
direkt vor dem Abriss



Erste Abrissarbeiten



Bodenplatte und Trägersäulen
werden gesetzt



Fassadenarbeiten an der
neuen Füllerei

2021

NOVEMBER

DEZEMBER

2022

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

Unserainer trinkt Maxrainer



Blick von der Zuschauerempore in die Abfüllhalle

Nachhaltige neue Technologie

Auch energetische und umwelttechnische Gesichtspunkte spielten bei der Planung eine wichtige Rolle und erlangen jetzt besondere Bedeutung: Die neueste Technik der Firma KRONES ermöglicht es, selbst bei doppelter Abfülleistung nicht mehr Strom und nicht mehr Wasser bei der Flaschen-spülanlage zu verbrauchen als bisher. Auch das Thema Wärmeabstrahlung wurde berücksichtigt. So verfügt die neue Abfüllanlage über zwei neue wassergekühlte Luftkompressoren, die keine Abwärme mehr erzeugen. Um energetisch noch unabhängiger zu werden, wurde zudem eine 100-kW-Solaranlage auf die neue Abfüllung und das Vollgutlager gesetzt. Ziel ist es, bis zu 50 Prozent des benötigten Stroms selbst herzustellen.

Regionalität

Das Neubauprojekt wurde ausschließlich mit Firmen aus der Region umgesetzt. Darunter

klein- und mittelständische Handwerksunternehmen aus der unmittelbaren Umgebung von Maxrain.

Neue Besucherempore

Zum Jahreswechsel sollen die ersten Flaschen abgefüllt werden. Gäste können zukünftig von der neuen Besucherempore den Abfüllprozess aus nächster Nähe verfolgen – ein beeindruckendes „Spektakel“ und faszinierendes Zusammenspiel von Handwerk und Technik.



Imposant aber mit Liebe zum Detail: die neue Abfüllung



Der Dachboden im Ausbau: Hier entsteht das zukünftige für die Abfüllung



Sepp Kronast an der neuen Flaschenwaschmaschine



Die ersten Maschinen werden eingebracht und platziert.



Das alte Sudhaus und der Lagerkeller werden mit der Abfüllanlage verbunden.



Weitere Bauteile werden täglich angeliefert und eingebaut.



Maschinen werden eingerichtet. Bis Ende Dezember ist der erste Probelauf geplant.

2022

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER



Der Maxl sagt...

„BIER WERD NED SCHLECHT, ES SCHMECKT BLOB ANDERS.“

Wer beim Thema Verfallsdatum jetzt sagt: „Bier muss nicht lange haltbar sein, weil's eh bloß wenige Tage überlebt!“, der darf trotzdem gerne weiterlesen, denn es kann ja doch mal passieren, dass ein Tragerl länger steht als erwartet.

Zur Haltbarkeit von Bier gibt es unterschiedliche Meinungen. Manche sagen: Bier wird nicht schlecht! Andere finden, dass man Bier bereits nach wenigen Wochen fast nicht mehr trinken kann. Doch was stimmt? Und was sagt das Haltbarkeitsdatum auf dem Bier darüber aus, wie lange es genießbar ist? Antworten darauf findest du hier!

Was sagt das Mindesthaltbarkeitsdatum von Bier aus?

In Deutschland – wie in vielen anderen Ländern auch – muss auf die meisten Lebensmittel ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gedruckt werden. Es sagt aus, wie lange das Produkt mindestens haltbar ist – und nicht, wann man es nicht mehr genießen kann. Vielleicht hast du schon mal einen Joghurt oder vielleicht sogar ein Flaschenbier erst nach Ablauf des MHD konsumiert und dir dabei gedacht: „Schmeckt eigentlich nicht so anders!“

Das auf dem Bier vermerkte Haltbarkeitsdatum sagt im Grunde genommen recht wenig aus. Meist liegt es zwischen drei und zwölf Monaten, je nach Herstellungsprozess. Tatsächlich kann Bier nicht verderben, da es auch bei längeren Überschreiten der Mindesthaltbarkeit keine schädlichen Bakterien entwickelt. Das liegt am leicht sauren pH-Wert und am Alkoholgehalt. Es kann jedoch passieren, dass dein Bier an Geschmack, Farbe oder Spritzigkeit verliert.

Verschiedene Biersorten – unterschiedliche Haltbarkeit?

Bier ist ein Frischeprodukt. Daher sollte es ausnahmslos ungeöffnet, kühl und dunkel lagern. So viel

vorweg. Die Haltbarkeit von Bier hängt dabei nur bedingt von der Biersorte ab. Auch andere Faktoren wie die Herstellung und Lagerung spielen bei der Bier-Haltbarkeit eine Rolle.

Stark gehopfte Biere und die Haltbarkeit

Bisweilen wird empfohlen, stark gehopftes Bier wie Pils oder IPA schon vor Ablauf des MHD zu verbrauchen. Zwar sorgt der hohe Hopfenanteil durch seine antibakterielle Wirkung dafür, dass das Bier an sich länger haltbar ist. Das gilt jedoch nicht für die darin enthaltenen ätherischen Öle, die dem Bier eine blumige und fruchtige Sensorik verleihen. Dann schmeckt das Bier bitter. Um das zu vermeiden, sollten Biersorten mit viel Hopfen alsbald getrunken werden – auch wenn sie länger haltbar wären.

Je malziger und je mehr Alkohol, desto besser haltbar und zum Lagern geeignet

Malzige Biere und vor allem solche Biere mit einem hohen Alkoholgehalt sind besonders lange haltbar und sogar zum Lagern geeignet. Der malzige Geschmack kann sich mit der Zeit zu interessanten aromatischen Nuancen entwickeln. Biere mit hohem Alkoholgehalt wie Starkbiere oder Bockbiere können über Jahre sogar noch besser werden, wenn man sie richtig lagert. Denn mit der Zeit entwickeln sich Reifnoten nach Sherry, Beeren, Karamell oder Whisky, die

dem Bier eine ganz neue Qualität verleihen. Da lohnt sich das Warten. Diese sogenannten „Vintage“-Biere werden als gereifte Biere sogar hoch gehandelt und gelten – wie ein gereifter Wein – unter Kennern als ein willkommener Hochgenuss.

Und alkoholfreie Biere?

Logisch, alkoholfreie und alkoholarme Biere sind im Umkehrschluss weniger lange haltbar als Biere mit normalem Alkoholgehalt, da Alkohol konservierend wirkt. Da alkoholfreies Bier aus diesem Grund aber fast immer pasteurisiert wird, brauchst du dir auch hier keine Sorgen machen.

Wie sieht es bei unfiltrierten Bieren aus?

Bei der Haltbarkeit von Bier kommt es neben der Sorte auch auf den Herstellungsprozess an. So sind unfiltrierte Biere generell länger haltbar als filtrierte. Hefe und Eiweiße sind zudem Geschmacks-träger des Bieres. Auch durch zu viel Hitze verliert das Bier an Vollmundigkeit – das ist der Preis für längere Haltbarkeit, der gerade bei Bieren für den Export jedoch in Kauf genommen werden muss.

Woran erkennt man schlecht gewordenes Bier?

Wenn Bier tatsächlich schlecht geworden ist, bemerkt man das schnell an seinem Geschmacksverlust. Es schmeckt deutlich weniger frisch und fruchtig. Es kann zudem von einem unangenehmen Geruch oder Geschmack wie Säure oder sehr starker Bittere überlagert werden. Außerdem verliert es in aller Regel seine Spritzigkeit. Entsprechend schwach ist die Schaumbildung. Das heißt aber nicht, dass das Bier vordorben ist, es ist lediglich nicht mehr so wohlschmeckend wie vorher.

Unser Tipp: Lagere doch mal ein paar Flaschen Jubilator ein...

Nun weißt Du wieder ein bisschen mehr über Bier. Mach doch mal einen Versuch und lagere einige Flaschen Jubilator in Deinem kühlen Keller wie Weinflaschen ein. Du wirst erstaunt sein, welchen Geschmack das Bier nach zwei oder drei Jahren entwickelt hat. Vielleicht kannst Du es sogar mal teuer verkaufen ;) Zum Wohl!



Unserainer trinkt Maxlrainer

Heute wie damals ein Hingucker Das Maxlrainer Festgespann

Vom Kraz zum Blindhammer Schorsch

Bis in die 1920er- und 1930er-Jahre war es Brauereialltag, das Bier in Fässern in die umliegenden Gasthäuser auszufahren. Getränkemärkte gab es damals noch nicht. Wollte man sein Bier zu Hause trinken, holte man es sich mit einem Krug im örtlichen Gasthaus. Mit den motorisierten Lastwagen verschwanden die Pferdegespanne sehr bald aus dem Straßenbild, da viel zu aufwendig und zu langsam.

„Maxlrain braucht wieder ein Festgespann“

Auch in Maxlrain ersetzte man damals das Pferdegespann durch einen Lastwagen. Doch in der Folgezeit wurde es wieder Usus, bei Umzügen und repräsentativen Anlässen einen festlichen Bierwagen einzuspannen. Als 1991 Günter F. Rott, Vertriebsleiter des Münchener Hofbräuhauses, seine Stelle als Brauereidirektor antrat, wollte er unbedingt ein Maxlrainer Festgespann. Schließlich war dies beim Hofbräuhaus gerade zur Oktoberfesteröffnung ein unverzichtbares Symbol für eine stattliche Brauerei. Doch die finanziellen Möglichkeiten gab es zu dieser Zeit in Maxlrain nicht. Der Unterhalt eigener Rösser ist extrem aufwendig.

Die Begegnung mit dem Kraz

Wie es der Zufall wollte, lernte Günter Rott 1993 den „Kraz“ (Kraißer Pankraz) kennen, der beste Kontakte zu Pferdegespannbesitzern hatte. Dieser war begeistert von der Idee für Maxlrain ein Festgespann zu fahren. In einer heimlichen Nacht- und Nebelaktion ließ Günter Rott einen alten „Fudawogn“ mit Fässern bestücken, bemalen und beschriften und präsentierte das Ergebnis bei einem Überraschungsfest Prinz Lobkowicz, dessen Familie und allen Brauereimitarbeitern.

Das Maxlrainer Festgespann – Symbol und Tradition

Günter Rott erinnert sich: „Es war ein großartiger Moment, als der festlich geschmückte Wagen vor versammelter Mannschaft in den Hof vom Kraz gezogen



Die Kutscher Schorsch Blindhammer und August Kink (oben) auf dem Hof von Toni Hoß und dessen Frau (links)

wurde. Die Überraschung war mehr als geglückt. Und es war ein Symbol für all das, was wir in den Folgejahren erreichen konnten.“

In der Folgezeit wurde der Wagen immer bei Festlichkeiten geschmückt und vom Kraz persönlich gefahren, bis dieser leider 2010 verstarb.

Der Blindhammer Schorsch übernimmt den Festwagen

Mit dem Tod vom Kraz stand die Brauerei vor der Frage, wer nun den Wagen fährt. Wieder war es ein Zufall: Als Schorsch Blindhammer, ein Bio-Landwirt aus Bruckmühl, mal wieder in Maxlrain war, fragte ihn Roland Bräger, der jetzige Brauereidirektor, ob er nicht Lust hätte, zukünftig den Maxlrainer Festwagen zu fahren. Der Schorsch, der selbst ein Gestüt mit 5 süddeutschen Kaltblütern hat, willigte sofort ein. Seitdem fährt er etwa acht Mal im Jahr den Festwagen. Bei Burschenfesten wie in Baiern (Foto oben), beim Rosstag am Tegernsee oder bei Festen in Maxlrain wie dem Maibaumaufstellen erntet das Festgespann bewundernde Blicke. Wenn Schorsch vierspännig unterwegs ist, kommt immer sein Freund August Kink mit seinen

beiden Kaltblütern dazu. Schorsch und August spannen seit über 25 Jahren zusammen.

Stute Pippi ausgezeichnet

Mit dabei ist auch oft Pippi, die Stute von Blindhammers Tochter Magdalena, die im Oktober 2022 sogar zur Bundeskaltblutschau nach München eingeladen wurde.



Oben: Der Kraz mit Maxlrains erstem Festgespann Mitte der 1990er-Jahre

Links: Magdalena Blindhammer mit ihrer Stute Pippi



Unten: Der Maxlrainer Festwagen als Vierspänner

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Schorsch und seiner Familie, die unsere Brauerei so verlässlich und begeistert repräsentieren. Sie erlauben es uns, die schöne Festwagen-Tradition weiterzuführen

Wer Pferde liebt, sollte sich das Maxlrainer Gespann bei einem der nächsten Feste in und um Maxlrain ab April und Mai 2023 näher ansehen.



Unserainer trinkt Maxlrainer

Fünf erfolgreiche Messetage Maxrainer auf der GAST

Auch in diesem Jahr gab es in Salzburg unsere edlen Biere zu verkosten



v.l.: Stefan Lehmann, Alexander Öttel, Toni Hoiß, Peter Prinz von Lobkowicz und Andreas Dagn

Alles für den Gast – so lautet das Motto der Leitfachmesse für Gastronomie & Hotellerie, die jedes Jahr Anfang November stattfindet. Es ist die maßgebende Branchenmesse im alpenländischen Raum, die über 600 Aussteller und über 30.000 Besucher aus aller Welt zusammenbringt. Fünf Tage lang geht es um Genuss – und da durften wir natürlich auch nicht fehlen.

Viele Kunden und Interessenten haben unseren schönen Stand besucht und unser Team kam kaum mit dem Ausschank nach. Anstrengende Tage, die uns aber wieder in unserer Arbeit bestärkt haben. Und so einige Bierkennerinnen und -kenner, die erstmals unser Bier probiert haben, sind nach der Verkostung zu dem Schluss gekommen: Unserainer trinkt Maxrainer.



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.

Unten finden Sie die Auflösung.

Viel Spaß!

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

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

Unserainer trinkt Maxrainer

10-Jähriges für die Wirtsbuam vom Bräustüberl Das Maxrainer Bräustüberlteam

Echte Originale – die Gäste lieben das Bräustüberl-Serviceteam



Seit zehn Jahren betreiben die beiden Wirtsbuam Patrick Senger und Florian Geiger das Bräustüberl in Maxrain – wir berichteten in der letzten Ausgabe. Dass das Bräustüberl im Landkreis Rosenheim sicher zu einem der beliebtesten Gasthäuser und Biergärten zählt, ist aber nicht nur der guten Kü-

che und dem tollen Ambiente geschuldet. Es sind die Menschen, die täglich gut gelaunt und immer mit einem netten Spruch die Gäste bewirten und dazu beitragen, dass man sich hier einfach wohlfühlt. 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter umfasst das Team des Bräustüberls. Hinzu kommen 15 Beschäftigte in der Schloss-

wirtschaft, die ebenfalls von Patrick Senger und Florian Geiger betrieben wird. Viele Originale gehören mittlerweile zum „Inventar“ und sind wie die Zapfanlage nicht mehr aus dem Bräustüberl wegzudenken. Wir wünschen den Wirtsbuam mit ihrem Team und allen Gästen weiterhin so viel Freude im Bräustüberl Maxrain.



Gitti und Anzi stehen für gute Laune pur – und genehmigen sich nach getaner Arbeit schon auch mal gerne zusammen ein Feierabendbierchen oder –Schnapsler!



Tina, die Frau in der Küche – macht die Kaaspressknödel, Burger und mischt liebevoll bis zu 60 Kilo Kartoffelsalat



Unsere liebe Caro „Maurerin“ – unverzichtbar beim Erlernen neuer Servicekräfte



Die Brigitte Hofer – seit dem 1. Tag des Bräustüberls Maxrain eine Institution



Astrid, die Miss Flowerpower, zuständig für den Blumenschmuck und seit 16 Jahre im Bräustüberl dabei!



Küchenhauptide Gam ist gelernter Hotelkoch aus Casablanca und hat sein Team voll im Griff



Louis, der Griller, hatte Reichen und Prominenten in Alaska das Lachsfilechen beigebracht

TERMINE

- 24.12.: Würschtlf Frühstück mit Livemusik (10–16 Uhr)
- 31.12.: Würschtlf Frühstück (10–16 Uhr)
- 16.02. Weiberfasching mit Livemusik „Hefe Zehn“ und Barzelt (ab 18 Uhr)

Unserainer trinkt Maxrainer

seit 07.11.2022

FESTBIER WEIHNACHTS- AKTION

Mit dem FESTBIER braut die SCHLOSSBRAUEREI MAXLRÄIN 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 warme Winterhandschuhe mit dem Stick „Unserainer trinkt Maxlrainer“, ideal für die kalte Jahreszeit.

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

Lum Wohl!

Zudem gibt es das Festbier in der praktischen 6er-Box: ideal als Präsent in der Advents- und Weihnachtszeit

Festbier

Festmärzen



ab 12.01.2023

UNSER STÄRKSTES STÜCK ZUR FASTENZEIT

mit 7,8% vol. Alk.

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

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

Ab 12. Januar 2023 gibt es den JUBILATOR tragerweise im gelben Kasten (20x 0,5l).

Lum Wohl!

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

Jubilator

Doppelbock



Unserainer trinkt Maxlrainer

Unser Pils


mit feiner Hopfenbittere


*Kennen Sie eigentlich
unser bairisches Pils?*




Viele Jahre war Pils die dominierende Biersorte in Deutschland, vor allem je weiter man nördlich kam. Seit einiger Zeit erlebt hingegen das klassische Helle einen wahren Siegeszug. Und auch wenn wir in Maxlrain natürlich einen Schwerpunkt auf den Hellen haben, so gibt es eine eingeschworene Fangemeinde von unserem bairischen Pils. Und das ist auch kein Wunder, denn seine feine, erlesene Hopfenbittere und sein erfrischender, würziger Geschmack machen unser Pils gerade als Aperitif oder in der Bar zum passenden Begleiter. Geschmacksentscheidend ist nicht nur unsere Brauart, sondern auch der Hallertauer Aromahopfen aus kontrolliertem Anbau und die 6-wöchige Lagerung, die für den vollendeten Pilsgeschmack sorgen. Unser elegantes Pils passt besonders gut zu leichten Gerichten wie Lachs, Salaten oder Antipasti sowie zu feinen Fleischgerichten.


 Pilsener

 4,9 % Vol. Alk.

 11,6 % Stammwürze

 IBU 28

 glänzend hellgelb
mit fruchtig, hopfigem Geruch

 schlank und elegant im Trunk,
mit signifikanter, feinerherber Hopfenbittere

 Träger 24 x 0,33 l



Jubilator-Anstich

Bräustüberl Maxlrain: 11. März 2023

Starkbierfreunde aufgepasst: Nach langer Corona-Pause findet endlich wieder ungezwungen der traditionelle Jubilator-Anstich statt. Die Bräustüberl-Wirte freuen sich schon auf diesen besonderen Abend. Reservierungen sind dringend empfohlen. Für gute Laune sorgt die Band Vogelwuid, für Schmankerl sorgt die Bräustüberl-Küche.



Georg Weigl (re.), der Bürgermeister von Tuntenhausen, beim Jubilatoranstich



Sa, 11. März 2023
BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN

Stachöder Weg 2

83104 Maxlrain

Beginn: 19:00 Uhr

Telefon: 08061/92422

braeustueberl-maxlrain.de

Bitte unbedingt reservieren!



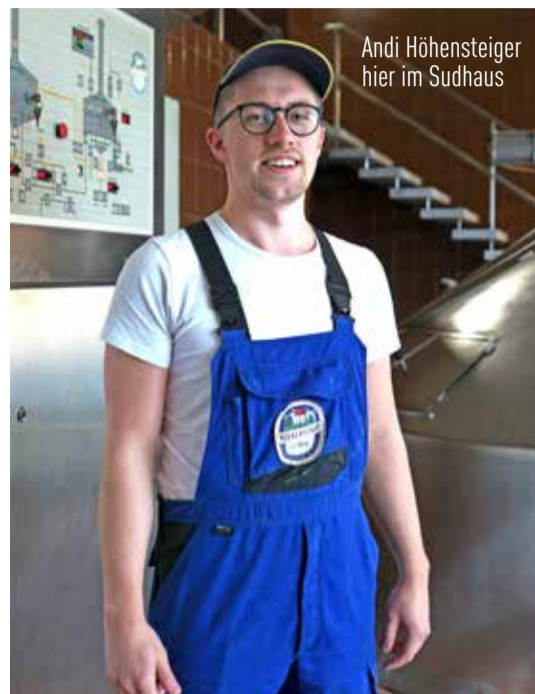
Unserainer trinkt Maxlrainer

Tolle Ergebnisse unserer Azubis

Die Schlossbrauerei setzt seit Jahren auf eigenen Nachwuchs

Um aktiv unseren Nachwuchs zu sichern und dem bestehenden Fachkräftemangel entgegen zu wirken ist die Schlossbrauerei Maxlrain seit Jahren aus Überzeugung ein Ausbildungsbetrieb. In diesem Jahr freuen wir uns mit **Peter Graz**, der als Brauer mit einer 1,0 seine Ausbildung abgeschlossen hat. Peter nimmt nun sein Studium auf. Wir wünschen ihm dafür viel Erfolg und hoffen, ihn während und nach dem Studium wieder in der Brauerei begrüßen zu dürfen. Den seltenen IHK-Aufkleber mit dem Zusatz „Hier wurde ein EINSER-AZUBI ausgebildet“ überließ er der Brauerei. Wir haben ihn gleich auf der Türe zum Schalander platziert.

Andi Höhensteiger, unser Brauer im Sudhaus und im Lagerkeller, durfte aufgrund seiner



Andi Höhensteiger hier im Sudhaus

hervorragenden schulischen Leistungen (Abschluss mit Note 1,1) an den Münchener Stadtmeisterschaften der Nachwuchsbrauer teilnehmen. Er musste eigenständig die Re-

zeptur für ein Münchner Hell erstellen und dieses anschließend brauen. Das Ergebnis wurde dann von einer Jury verkostet. Dabei kam er unter die besten 10. „Wir sind sehr stolz auf Andi. Das

ist eine super Leistung,“ freute sich auch Braumeister Josef Kronast. Schließlich gibt es noch einen neuen Azubi: Mit **Benedikt Nitsch** absolvieren derzeit vier

Burschen ihre Ausbildung in der Schlossbrauerei. Wir wünschen Ihnen alle weiterhin viel Freude daran, denn Brauer zu sein, ist etwas ganz Besonderes – besonders in Maxlrain.



Kultursommer

Maxlrainer Kultursommer

Nach zwei Jahren coronabedingtem kulturellem Dornröschenschlaf fand 2022 endlich wieder ein richtiger „Kultursommer“ in und um Maxlrain statt. Endlich wurde wieder getanzt beim Morgentanz und viele Veranstaltungen wie der OIMARA in der Reithalle, das Benefizkonzert oder das Kasperltheater waren ein großer Erfolg. Auch wenn insgesamt die Besucherzahlen noch nicht die von 2019

erreichten, fanden doch sämtliche Veranstaltungen statt – zur Zufriedenheit aller Beteiligten. An dieser Stelle dankt der Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V. allen Sponsoren und Gästen für ihre Treue

18.03.2023:
„Matthäus-Passion“

Der Sommer 2023 beginnt in Maxlrain schon am 18.03. mit

der Matthäus-Passion von J. S. Bach, die 2020 der Corona-Pandemie zum Opfer gefallen war. Aufgeführt wird sie in St. Georg in Bad Aibling. Unter der Leitung von KMD Andreas Hellfrisch erwartet Sie ein hochrangig besetzter Konzertgenuss. Die Karten kosten 20 und 25 €. Alle Infos zum Vorverkauf und teilnehmenden Künstlern finden Sie in Kürze auf der Kultursommer-Website.

Kultursommer-Programm 2023

Im Februar 2023 wird das neue Kultursommerprogramm mit Kartenvorverkauf auf unserer Website zu finden sein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

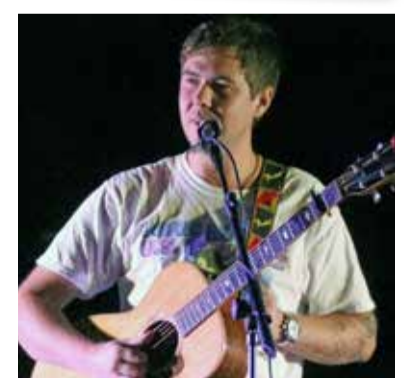
www.kultursommer.maxlrain.de
Tel. 08061 / 90 79 - 31
kultur@maxlrain.de



Endlich wieder Morgentanz im Bräustüberl



Das große Kirchenkonzert (23.10.2022)



Der Oimara in der Reithalle (oben und links) und das Kasperltheater (unten)



Unserainer trinkt Maxlrainer

+ + + Maxrainer Laderl & Spread-Shop + + +



Bayerischer Steinzeugbierkrug mit Schlossmotiv und Zinndeckel, 0,5l

€ 22,80



Blechdruckschild „Original Maxl“, 40 x 28 cm

€ 25,90



Glückauf-Seidel „Maxl - Das Helle“, 0,5l

€ 2,40

#1 SPREAD SHOP

In unserem Spreadshop Shirts & Co. bieten wir wieder neue Produkte für Maxrainer-Fans. Das Tolle: Alle Textilien sind in verschiedenen Farben verfügbar, viele auch in Bio-Qualität. Jedes Stück wird individuell gefertigt und Sie haben 30 Tage Rückgaberecht. Hier nur eine kleine Auswahl im Überblick ...



shop.spreadshirt.de/maxrainer



www.maxrainer-laderl.de



#2 MAXLRAINER LADERL

In unserem Maxrainer Laderl finden Sie eine große Auswahl an Gläsern, Krügen und Accessoires für zu Hause. Vieles davon eignet sich hervorragend zum Verschenken. Schauen Sie vorbei!



Maximiliankrug 0,5l

€ 14,30

Männer Premium Hoodie
verschiedene Größen
und Farben



€ 40,49

Unisex Bio-Hoodie von Stanley & Stella
verschiedene Größen
und Farben



€ 48,49

Frauen Premium Tank Top
verschiedene Größen
und Farben



€ 24,49

Baseball-Cap
MAXL.Das Helle!



€ 16,49

Männer Baseballshirt langarm
verschiedene Größen
und Farben



€ 25,99

Kochschürze
UNSERAINER TRINKT
MAXLRAINER



€ 21,49

Unserainer trinkt Maxrainer

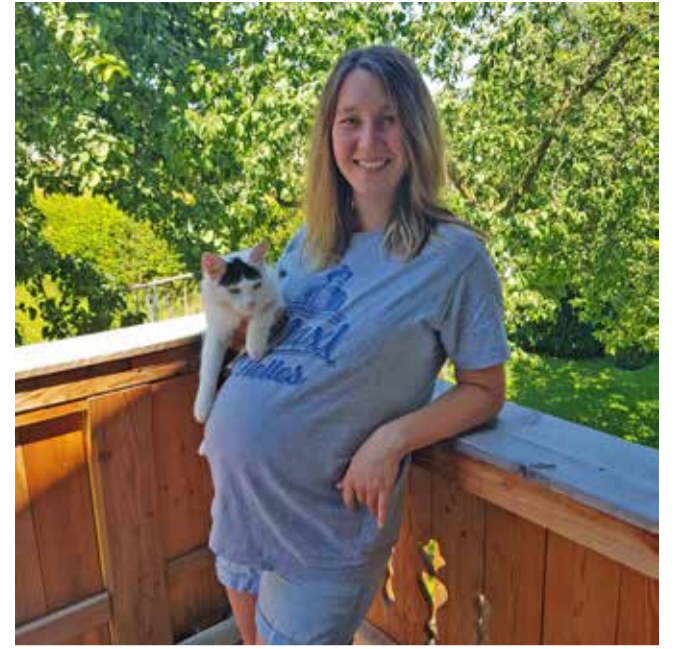
Maxtrainer Foto-Aktion

Vielen Dank allen Maxtrainer-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 frei Haus.

Die Gewinnerinnen und Gewinner dieser Ausgabe wenden sich bitte direkt an:
info@maxtrain.de



Wenn Mark Kotter auf die Matratze im Pool geht, wird nichts dem Zufall überlassen. Die Frage ist: Wo sind die anderen 19 Maxl abgeblieben?



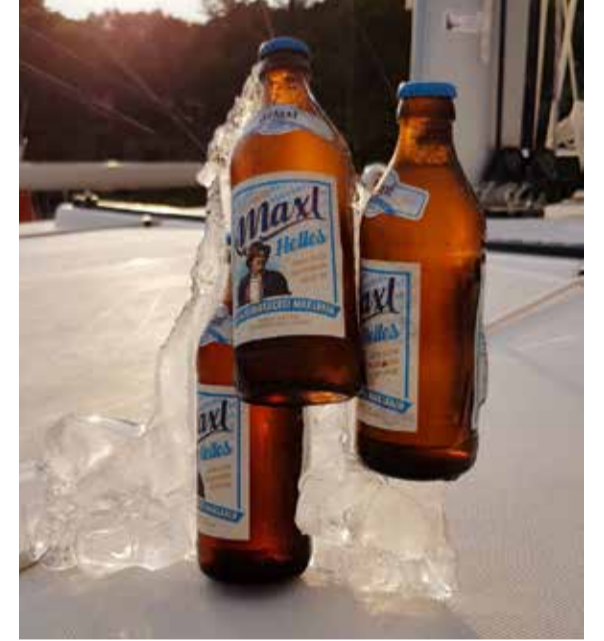
Tini hat für sich die ideale Umstandskleidung entdeckt - passt wie angegossen im 9 Monat. Und nein, der Maxl hat damit nichts zu tun.



Kathi Kornbichler aus Raisting beim vorabendlichen Umtrunk mit ihren Freundinnen



Beas Badeausflug an der Mangfall - und der Maxl durfte mit (der Glückspilz)



Eine einmalige Eisskulptur - kein Winterbild, sondern entstanden beim Segeln in Kroatien. (Matthäus Stadler aus Salzburg)



Nicht Oberbayern oder Österreich - aus Norwegen kommt dieser Kunstschuss von Lisa und Nico. Zweimal hinsehen lohnt sich.



Simon Kölbl hat bei seinen Flüttewochen alles gegeben, damit sich seine Bianca auch auf der Insel Krk in Kroatien immer wie zu Hause fühlt.



Michael Kern, der Wirt von der Zettler-Hütte unterhalb vom Wendelstein auf 1521 m Höhe



Und noch ein Foto von Bea - aber diesmal hat nicht sie das Bier an Bord.



Wir wissen es nicht, aber wir vermuten es: Liebesbekundung vor oder nach dem Wiesbesuch. (Madita aus Bernhardswald)



Belohnung zum Sonnenuntergang bei der abendlichen Gipfeltour (Hannes Kratzer)



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

REDAKTIONELLE
VERANTWORTUNG:
Roland Bräger, Schlossbrauerei Maxlrain
Tel. 08061 / 90 79 0
E-Mail: info@maxtrain.de

AUFLAGE: 15.000 Exemplare
NÄCHSTE AUSGABE: Mai 2023

DRUCK:
ATHESIA DRUCK GmbH
Weinbergweg 7 | I-39100 Bozen

KONZEPTION & GESTALTUNG:
WERBEKREATIVAGENTUR
CONNECTING.ART
Tel. 089 / 767 727 70
E-Mail: info@connecting-art.com
www.connecting-art.com

UNSER ONLINE-VERANSTALTUNGSKALENDER

Aktuelle Informationen zu unseren Veranstaltungen in Maxlrain erhalten Sie hier:

www.maxtrain.de · www.kultursommer-maxtrain.de · www.facebook.com/maxtrainer

Unserainer trinkt Maxtrainer