MAXLRAINER ZEITUNG

Neuigkeiten für Liebhaber Maxlrainer Bierspezialitäten

Mai 2014 bis Oktober 2014

Grüß Gott

Liebe Freunde des guten Maxlrainer Bieres!

Früh ist der Winter heuer dem Frühjahr gewichen. Und erst nach Ostern wurde es, wie so oft, wieder kalt.

Mit erstmals 11 Gold-Medaillen der DLG geht die Schlossbrauerei Maxlrain überzeugt und bestärkt in ihrem Qualitätskonzept ins neue Jahr. Braumeister Josef Kronast und seine Mannschaft geben ihr Bestes, und unsere Kunden danken es uns durch ihre Treue und bescheren uns weiter ein erfreuliches Wachstum.

Auch 2014 machen wir kaum Werbung, aber wir empfangen dankbar viele Gäste in Maxlrain in unseren Wirtschaften und zu unseren Veranstaltungen.
Eine große Hilfe ist zukünftig die neue Radl- und Wanderkarte Bad Aibling / Maxlrain, da sie auf die schönsten Rad- und Wanderwege hinweist, mit denen man in Maxlrain auch sicher und gut wieder ankommt. Wir sind froh um diese schöne Karte und hoffen, dass sie bei vielen von Ihnen Verwendung finden wird.

So freuen wir uns, Sie hier in Maxlrain begrüßen zu dürfen, natürlich bei einem köstlichen Maxlrainer Bier!

Es grüßt Sie von Herzen Ihr Maxlrainer Bräu

Jetzt Fan werden...

...auf der Maxlrainer FACEBOOK-Seite

Über 2.500 bierig Gleichgesinnte tauschen sich auf unserer Facebookseite aus und machen bei unseren bierigen Verlosungen mit.

Fan werden, mitmachen und Spaß haben!
Wir freuen uns auf Euch!

www.facebook.com/maxlrainer

11x DLG-GOLD prämiert

Alle eingereichten Biere mit höchster Auszeichnung

Die Schlossbrauerei Maxlrain bestätigt auch 2014 ihren Anspruch auf höchste Bierqualität

In den ersten Wochen des neuen Jahres wird es für Braumeister *Josef Kronast* und sein Team immer spannend: Wie werden die 11 bei der DLG eingereichten Maxlrainer Biere beim härtesten Biertest der Welt abschneiden?
Wie in den letzten Jahren gab es nur Grund zur Freude: Nachdem die drei vorangegangen Jahre jeweils alle 10 eingereichten Biere mit DLG-GOLD prämiert worden waren, wurden 2014 nun sogar alle 11 eingereichten Sorten mit DLG-GOLD prämiert - und das mit hervorragenden Punktewertungen.
Prämiert wurden: das ***Schloss Gold***, die ***Leo Weisse***, das ***Aiblinger Schwarzbier***, das Maxlrainer ***Helle***, das ***Premium Pils***, die ***Schnacklbiere Schloss Trunk*** und ***Schloss Weisse***, der ***Zwickl Max*** sowie alle drei saisonalen Bierspezialitäten ***Kirtabier***, ***Festbier*** und ***Jubilator***.

Reinheitsgebot für Bier soll Weltkulturerbe werden

Hohe Bierqualität ist keineswegs eine Selbstverständlichkeit. Mit der Ratifizierung des UNESCO-*Abkommens zum Erhalt des Immateriellen Kulturerbes* wurde nun von den deutschen Brauern ein Antrag auf Aufnahme des deutschen Reinheitsgebotes in die internationale Kulturerbeliste gestellt. Ob dem Antrag von der UNESCO stattgegeben wird, erfahren wir in zwei Jahren.

Maxlrainer Sommer 2014:

Das Maxlrainer Sommerprogramm hat es wieder in sich und ist prall gefüllt mit Veranstaltungen für Groß und Klein sowie für jeden Geschmack. Besonders hervorzuheben ist der ***Radio Charivari Frühschoppen*** im Bräustüberl Maxlrain, der 2014 viermal stattfinden wird.

Heuer wird wieder Hopfa zupft

Nach einer längeren Pause findet in diesem Jahr wieder das beliebte ***Hopfazupfa-Fest*** im Maxlrainer Hopfengarten statt. Terminüberschneidungen hatten es in den vergangenen Jahren leider unmöglich gemacht, dieses gemütliche Familienfest auszurichten.

Da schau her

S. 2/3 *Vier tolle Gastrotipps*
S. 3 *Die Geschichte vom Schepps - das Ernte Hell*
S. 4/5 *Sommer in Maxlrain*
S. 6 *Gesundheitstipp zur Grillsaison*
S. 7: *Ausflugstipps ins bayerische Oberland*
S. 8/9: *Radeln und Wandern rund um Maxlrain*
S. 10 *Maxlrainer Kultursommer 2014*
S. 11 *Charivari Frühschoppen*
S. 12 *Vom Heilmittel zum Genussmittel*
S. 13: *Vereinsfeste*
S. 14: *Speedway Held Martin Smolinski*
S. 15: *Erinnerungen*
S. 16: *WM-Hymne und WM-Glasaktion*

MAXLRAINER FANCLUB WIRTSCHAFTEN

Jedes neue MAXLRAINER Fanclub-Mitglied kann 10 Gutscheine für je eine Halbe Bier zu je € 1,- erwerben.

Diese können Sie in folgenden Wirtschaften einlösen:

RESTAURANT OCAKBASI
Anatolische Spezialitäten
Küpferlingstr. 62
83024 Rosenheim
Tel. 08031 / 85 580

GASTHAUS KRIECHBAUMER
Ebersberger Str. 72
83043 Mietraching
Tel. 08061 / 72 02

JOHANNISBAD MAXIMILIAN STUB'N
Rosenheimer Str. 45
83043 Bad Aibling
Tel. 08061 / 93 46 0

RICHI'S TREFF
Haßlerstraße 3
83059 Kolbermoor
Tel. 08031 / 92 00 34

GASTHOF WEINGAST
Kematen 12
83075 Bad Feilnbach-Au II
Tel. 08064 / 209

GASTHAUS ZUR POST
Ostermünchener Str. 1
83104 Beyharting
Tel. 08065 / 90 93 99

BIBERGER ALM
Burgstraße 11
83104 Biberg
Tel. 08065 / 90 90 21

BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN
Stachöder Weg 2
83104 Maxlrain
Tel. 08061 / 92422

GASTHAUS STAHUBER
Thal 3
83620 Feldkirchen-Westerham
Tel. 08063 / 96 68

GASTHOF KRAMERWIRT
Wendelsteinstr. 1
83737 Irschenberg
Tel. 08062 / 15 31

KUGLER-ALM
Aßlkofen 4
85560 Ebersberg
Tel: 08092 / 20 4 36
Fax: 08092 / 25 60 69

NOCH KEIN MAXLRAINER FANCLUB-MITGLIED?

Na, dann wird's aber Zeit! Für **5,55 Euro** zzgl. Versand erhalten Sie ein kleines Fanclubpaket, erhalten Sie die Maxlrainer Zeitung frei Haus und Sie können u.a. im Maxlrainer Online-Laderl 10% günstiger einkaufen.

Infos und Anmeldung:
www.maxlrain.de

Oder fordern Sie telefonisch unser Anmeldefax an: Tel. **08031-268047**

FORSTINNING

Genussoase Zum Vaas

1864 wurde der **Gasthof Zum Vaas** in Forstinning, östlich von München am Ebersberger Forst, errichtet. Seinen Namen trägt er in Erinnerung an den erfolgreichen Kantinenbetreiber *Johann Vaas*, der diesen 1927 übernommen hatte. Seitdem führen seine Nachkommen in 4. Generation den Gasthof mit Hotel und idyllischem Biergarten.
Die Gäste schätzen das hervorragende Essen und die unkomplizierte Atmosphäre, wie man sie bei einem bayerischen Landgasthof kennt. Dafür sind die Geschwister *Veronika* und *Johannes Bauer* verantwortlich, durch und durch Gastwirte aus Berufung.

Ab Mittag ist eingedeckt. Serviert werden traditionelle, saisonale Gerichte, die mit viel Sorgfalt sehr fein zubereitet werden. Chefkoch *Philipp Schneider* stammt vom Kaiserstuhl und hat nur in den besten Häusern gekocht. Auf die Zutaten wird größter Wert gelegt. Diese werden für die modern-kreative, ländliche Alpenküche größtenteils aus der Region bezogen. Dazu frisch gezapftes Maxlrainer Bier. Und auch die Weinkarte kann sich sehen lassen.
Die Speisekarte wechselt regelmäßig und lässt sich auf der Website nachlesen.
20 gepflegte Einzel- und Doppelzimmer stehen zur Verfügung. Am Morgen gibt es dann ein herzhaftes Frühstück mit selbstgemachter Marmelade und frischem Gebäck.
Zum Vaas – zum Wohl, zu Tisch, zur Nacht seit 1864.

Münchner Straße 88
85661 Forstinning
Tel 0 81 21 - 4 30 91
Fax 0 81 21 - 4 30 94
info@zum-vaas.de
www.zum-vaas.de

Die einladende Fassade

Die Gerichte - immer mit Liebe zubereitet.

4 Generationen ZUM VAAS an einem Tisch

Das Auge isst mit - immer gepflegt eingedeckt

Hier lässt es sich auch bestens feiern!

PENZING / WASSERBURG

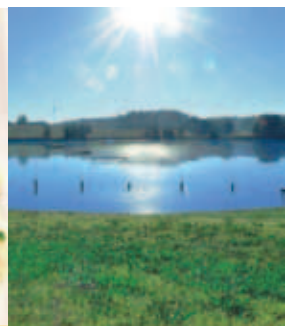
Steaks im Seehaus

Wenn Sie Freund von echten US-Steaks sind, ist das **Seehaus in Penzing** bei Wasserburg eine hervorragende Adresse. Schon der Name verspricht nicht zuviel. Das moderne, frisch sanierte Steakhouse mit seiner Panoramaterrasse liegt am Ufer des Penzinger Sees, nur 4 Kilometer oder 6 Minuten mit dem Auto von Wasserburg entfernt. Im Sommer ist der See ein beliebter Naherholungsort - ideal zum Entspannen, Sonnen und Schwimmen.
Der Betreiber des **Seehauses**, *Jürgen Gump*, ist ein „Steak-Profi". Von 1996 - 2000 hatte er in Süd-West Florida (USA) ein eigenes, original amerikanisches Steakrestaurant. „GUMP´S STEAK-HOUSE" wurde seinerzeit zum besten Steakhouse in der Region „Lee Country" in Florida prämiert. Von dieser Erfahrung profitieren nun auch die Gäste in Penzing. Küchenchef *Jürgen Gump* steht persönlich am Grill und bereitet die Steaks nach der bevorzugten Garstufe des Gastes zu. Gegrillt wird von „rare" über „medium-rare", „medium", „medium-done", „well-done" bis zu „pittsburgh" (dunkel angebraten, innen roh).

Öffnungszeiten:
Mo - Sa: Steaks ab 17.30 Uhr
So: 11-14 Uhr und ab 17.30 Uhr
Dienstag Ruhetag

Das Seehaus // Steakhouse
Seestraße 4 • 83547 Penzing
Tel. 08071 / 9043090
info@das-seehaus.de
www.das-seehaus.de

Steaks in Perfektion - gegrillt ganz nach Wunsch



Jürgen Gump mit Partnerin Tina Görbig

Modern aber gemütlich

Herrlich gelegen - Das Seehaus am Penzinger Badesee

AGATHARIED / HAUSHAM

Das Staudenhäusl

„Eine Einkehr, die sich lohnt", ist auf dem Schild vom **Wirtshaus zum Staudenhäusl** im idyllischen Agatharied/Hausham, nahe dem Schliersee, zu lesen. Dass dies auch so ist, stellt das erfahrene Team vom **Staudenhäusl** seit letztem Dezember unter Beweis.
Freundlich und hell präsentieren sich die Gaststube und das Jägerstüberl. Bis zu 150 Gäste haben im großen Saal Platz. Hier finden zukünftig wieder Theater-, Kabarett- und Musikaufführungen statt, womit die neuen Betreiber an frühere Zeiten anknüpfen möchten, als das Haus gerade den ortsansässigen Vereinen offen stand.
Die Gäste werden mit bayerisch-österreichischer Küche verwöhnt und mit saisonalen Schmankerln überrascht (saisonabhängige Speisekarte). Besonders empfehlenswert sind Spezialitäten wie das Bierbrat'l, das steirische Cordon bleu mit raffinierter Füllung oder der Backhendlsalat. Wer es fleischlos bevorzugt, dem seien die Rahmschwammerl, Spinatknödel, Kässpatzen oder frische Salate empfohlen.
Auch sollte man sich eines der verführerischen Desserts, wie z.B. den Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, nicht entgehen lassen.
Im Sommer präsentiert sich das Staudenhäusl mit einem neu gestalteten Biergarten mit Grillstation - ein Geheimtipp für alle Biergartenfreunde.

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr ab 11 Uhr
Sa, So und Feiertage ab 10 Uhr

Wirtshaus zum Staudenhäusl
Agatharied 10
83734 Hausham
Tel. 08026 / 9292810
info@wirtshaus-staudenhaeusl.de
www.facebook.com/
WirtshausZumStaudenhausl

Noch heute hat sich Agatharied/Hausham seinen Charme bewahrt.

Ein Traditionshaus

Der große Saal für Veranstaltungen aller Art

Umbau des Biergartens zur Sommersaison

Hier isst auch das Auge mit...

Das Maxlrainer *Ernte Hell*

Die Geschichte vom „Scheps“ - eine wahre Alternative zu Radler und Saftschorle

Das ***Ernte Hell*** ist ein Klassiker im Maxlrainer Biersortiment. Als alkoholreduziertes Bier erfreut es sich schon immer größter Beliebtheit bei all denjenigen, die auf Alkohol, zumindest teilweise, verzichten müssen, nicht aber auf echten Maxlrainer Biergenuss.

Ein Bier mit Tradition

Die Entstehung des ***Ernte Hell*** ist keineswegs dem jüngsten Konsumverhalten geschuldet. Ein Blick auf das Etikett lässt bereits erahnen, dass es sich beim Erntebier um ein Bier mit Geschichte handelt.
In früheren Zeiten gehörte Bier wie das tägliche Brot zum Ernährungsplan - so auch bei den Bauern. Zur Erntezeit erhielten die Erntehelfer zur Unterstützung ihrer harten, körperlichen Arbeit vom Bauern Bier bereitgestellt, das deutlich leichter war und weniger Alkohol enthielt. Schließlich wäre zu viel Alkohol der Arbeitsleistung bei großer Hitze auf dem Feld nicht gerade zuträglich gewesen. So brauten die Landbrauereien auf Bestellung der Bauern zur Erntezeit ein leichtes Bier, ideal als Durstlöscher. Böse Zungen behaupten, dass dieses Bier natürlich nur die Erntehelfer bekamen und die Bauern beim Vollbier blieben. In der oberbayerischen Region wurde dieses „dünne“ Bier auch „Scheps“ genannt.

2006 beim *European Beerstar Award* prämiert

Als man sich 2006 für die Teilnahme am ***European Beerstar Award*** entschloss, wurde auch das ***Ernte Hell*** in der Kategorie „Leichtes Helles“ eingereicht - und auf Anhieb prämiert.

Dass ein alkoholreduziertes Bier nicht wie ein „dünnes Bier“ schmecken muss, und eine vollwertige Alternative zu einem klassischen Hellen sein kann, bewies das ***Ernte Hell*** damit auch offiziell.

Kein Zucker und nur halb soviel Kalorien wie ein Radler

Das ***Ernte Hell*** hat sich bei Kennern zur bierigen Alternative zum Radler entwickelt. Schließlich hat es etwa den gleichen Alkoholgehalt wie ein Radler, gleichzeitig aber nur halb soviele Kalorien - und natürlich keinen zugesetzten Zucker oder Süßstoffe. Hingegen hat das Radler sogar mehr Kalorien als ein herkömmliches Helles.

HELLES / 100 ml

Brennwert	117 kJ
Kalorien	42 kcal
Alkoholgehalt	4,9% vol. alk.

RADLER / 100 ml

Brennwert	190 kJ
Kalorien	45 kcal
Alkoholgehalt	ca. 2,5% vol. alk.

ERNTE HELL / 100 ml

Brennwert	ca. 117 kJ
Kalorien	ca. 28 kcal
Alkoholgehalt	2,8% vol. alk.

Die alkoholfreie Alternative: das Engerl Hell

Wer schließlich gänzlich auf Alkohol verzichten muss oder will, der greift zum ***Engerl Hell*** - einem der beliebtesten alkoholfreien Biere der Region. Gerade im Sommer, bei großer Hitze, ist es eine willkommene Alternative zu einer Saftschorle oder Limonade. Mit nur 16kcal/ 100ml ist es nach Mineralwasser wohl eines der kalorienärmsten Getränke überhaupt.

SCHÖNAU/TUNTENHAUSEN

Landgasthof Schönau

Wer es so richtig unverfälscht bayerisch liebt, dem sei der **Landgasthof Schönau** empfohlen, ein Kleinod bayerischer Gemütlichkeit, nur 8 Kilometer nördlich von Maxlrain.
Josef und *Heike Feichtner* kümmern sich seit der Eröffnung im Juli letzten Jahres mit größter Hingabe um ihre Gäste und sind Wirtsleute durch und durch.
Gaststube und Woipadingerstüberl sind rustikal und charmant eingerichtet. Das Woipadingerstüberl wird dabei gerne für Feierlichkeiten mit bis zu 60 Personen reserviert.
Daneben gibt es den großen Festsaal mit Platz für 150 Gäste, mit kleiner Bühne und eigener Schankanlage. Hier finden auch öffentliche Theateraufführungen und Musikveranstaltungen statt.
Im Sommer zieht der Biergarten, der sich über zwei Seiten des Gasthofes erstreckt und mit urigen Holzbänken unter Kastanienbäumen bestuhlt ist, viele Gäste an. Hier kann man so richtig die Seele baumeln lassen. Im Biergartenbereich ist auch das “Grillstandl” untergebracht, wo Steaks und Spareribs auf einem Smoker gegart werden. Wer Grillfleisch liebt, sollte am Freitag ab 18 Uhr zum Smoker-Abend nach Schönau kommen, der bei jedem Wetter stattfindet. Eine Reservierung wird empfohlen.

Öffnungszeiten:
Do bis Sa: 18 Uhr bis 23 Uhr
Sonntags: 9.30 Uhr bis 23 Uhr
Durchgehend warme Küche

Landgasthof Schönau
Lindenstr. 4
83104 Tuntenhausen, Schönau
Telefon: 08065 / 1442
Telefax: 08065 / 180360
info@landgasthof-schönau.de
www.landgasthof-schönau.de

Einladend - der Landgasthof Schönau mit seinem Biergarten unter Kastanien

Das sympathische Gasthofteam um Josef und Heike Feichtner

Das Nebenzimmer - gepflegt, rustikal, gemütlich

Der Smoker am Freitag ab 18 Uhr

Salm & Qualm
Natur pur
Natur pur

„Wiesnbazies“

Kultverdächtig sind die unter dem Namen „Wiesnbazies“ geschützten Brotzeitschmankerl von ***Salm & Qualm***. Josef Promberger aus Tuntenhausen, bekannt für seine Biofischmanufaktur, hat diesen Brotaufstrich kreiert - hier die Varianten ***„Fisch Klassik mit geräuchertem Wildlachs“*** und ***„Bavaria mit Räucherforelle“***
www.biofischmanufaktur.de

17. & 18. MAI

Armbrustschießen

BAD AIBLING - AUSSTELLUNGSHALLE

Das „Armbrustschießen für Jedermann“ in der Ausstellungshalle Bad Aibling ist schon nicht mehr aus dem Veranstaltungskalender wegzudenken. Seit 1993 darf jeder Besucher - ob Aiblinger, Kurgast oder Tagesausflügler - die Armbrust auf die Ringscheibe oder das bewegliche Ziel, den „laufenden Hirschen“ anlegen. Einzige Voraussetzung: Der Schütze muss mindestens 16 Jahre alt sein.

Die Teilnahme lohnt sich, gibt es doch etwa 200 Preise zu gewinnen. Auf die erfolgreichsten Schützen wartet eine der handgemalten Schützenscheiben.

Geselligkeit wird bei der Veranstaltung groß geschrieben. Und so zaubert die Kompanie-Küche auch in diesem Jahr wieder feine Schmankerl und es gibt hausgemachte Kuchen, Torten und Schmalznudeln. Und wer ein Maxlrainer Bier trinken möchte, wird auch hier nicht enttäuscht.

BESUCHERINFOS

Sa. 17. Mai:
10 Uhr: Freibierausschank
11 bis 22 Uhr: Schießzeiten

So, 18. Mai
10 bis 16.30 Uhr: Schießzeiten
ab 17:30 Uhr: Preisverleihung

Ausstellungshalle Bad Aibling
Krankenhausstraße
83043 Bad Aibling
www.gsk-aibling.de

Do 19. JUNI 2014

ADAC Bavaria Historic

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN

Die *ADAC Bavaria Historic* ist eine der Top-Veranstaltungen der europäischen Oldtimer-Szene und vereint wie keine zweite Oldtimer-Ausfahrt sportliche Herausforderung mit bayerischer Lebensart. Tausende jubeln Jahr für Jahr den 160 Teams am Streckenrand zu. 810 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 alljährlich über 20.000 Besucher nach Maxlrain pilgern.

Ab 10 Uhr öffnet das Gelände die Tore. Stündlich finden Bühnenshows für Groß und Klein statt, und auf der „Schmankerl-Meile“ oder in einem der Maxlrainer Biergärten kann man sich ganz nach Wunsch stärken.

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

über die Zillertaler Höhenstraße. Am Samstag geht es in die Karwendelregion mit vielen unvergesslichen „Augen-Blicken“.

Am Abend des ***20. Juni*** wird die Ankunft der Teams auf dem Bad Aiblinger Marienplatz im Rahmen der ***Aiblinger Oldie Night*** gefeiert. Viele tausend Zuschauer waren in den vergangenen Jahren dabei und feierten bei Live-Musik, Bier und Schmankerln bis tief in die Nacht.

Aktuelle Infos www.bavaria-historic.de

BESUCHERINFOS

Eintritt: € 5 / Einlass: 10 Uhr
Parkplätze sind ausreichend vorhanden.

06. JULI

Maxlrainer Morgentanzl

BRÄUSTÜBERL MAXLRAIN

Jedes Jahr am ersten Julisonntag findet das Maxlrainer Morgentanzl statt. Schon ab 6 Uhr morgens wird auf der Bühne im **Bräustüberl Biergarten** aufgespielt, und es gibt eine dicht bevölkerte Tanzfläche mit vielen begeisterten Volkstanzfreunden. Wer zu den ersten Gästen gehören will, muss zeitig aufstehen. Schon kurz nach fünf Uhr früh sind die ersten Tische besetzt, und die Besucher frühstücken bei Kerzenschein – je nach Geschmack mit Kaffee, Brezen und Kuchen oder frischen Weißwürsten.

Beim Morgentanzl lebt nun schon seit elf Jahren die Tradition der Dienstbotenbälle des 19. Jahrhunderts wieder auf.

Beim Volkstanz kann jeder unbeschwert mittanzen, dafür sorgt Herbert Bogensberger. Als erfahrener Tanzlführer zeigt er vorab die Figuren der überlieferten Chiemgauer Tänze.

Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt: Die Mannschaft des **Bräustüberls** bietet neben der regulären Speisekarte auch Brotzeiten, Kaffee und Kuchen. Gegen den Durst gibt es das

gute Maxlrainer Bier und alkoholfreie Getränke.

Bei Regen steht der Saal des **Bräustüberls** zur Verfügung.

EINTRITT

Eintritt: € 6 (nur Tageskasse)
Beginn: 6 Uhr
Bräustüberl Maxlrain,
Stachöder Weg 2, 83104 Maxlrain

05. & 06. JULI

Handwerker- & Trachtenmarkt

BRAUEREIGELÄNDE MAXLRAIN

Zum 13. Mal findet in Maxlrain der Handwerker- und Trachtenmarkt statt. 80 Aussteller und Handwerker präsentieren sich den an Brauchtum und Tracht interessierten Besuchern. Sie finden: Trachtenstoffe und Trachtenkleidung, Trachtenschmuck, Trachtenzubehör wie Hüte, Schuhe und Strümpfe, alte und neue Lederhosen sowie selten gewordene Handwerkskunst von Messermachern, Rechenmachern, Holzkammmachern, Hornschnitzern, Korbflechtern, Kunst- und Illusionsmalern, Restauratoren und Edelweiß-Schnitzern...

Den kleinen Marktbesuchern wird das Handwerk nähergebracht. Nicht basteln - nein handwerken ist das Thema. Sie können sich nach Herzenslust beim Rechenmacher versuchen, töpfern, weben, Körbe flechten oder dem Imker helfen - und das alles kostenfrei.

Zudem gibt es Kaffee und Kuchen, Dampfnudeln, Fisch, Thüringer Bratwurst und natürlich Maxlrainer Bier.

Gerade am Sonntag wird wie im letzten Jahr viel los sein, denn zum Markt findet parallel der **Radio Charivari Frühschoppen** statt.

BESUCHERINFOS

ÖFFNUNGSZEITEN:

Sa. 05. Juli: 10 bis 18 Uhr
14 Uhr: offizielle Markteröffnung mit Auftritt der Historischen Trachtengruppe „die schöne Münchnerin“ und der „ Lechler Tanzlmusi“
15.30 - 17 Uhr: Der *Kaiser Quirin* spielt mit der „Schlossgoldmusi“ auf.

So. 06. Juli: 10 bis 18 Uhr
14 bis 17 Uhr „Marktmusi“

Der Eintritt ist frei!
Parkplätze ausreichend verfügbar.

www.markt-und-aktion.de

9. AUGUST

„Flower Power“ Parkfest

BAD AIBLING - KURPARK

Ein Ausflug in die Hippie-Ära verspricht das Parkfest im Kurpark Bad Aibling. Die Liveband ***Tropical Rain*** aus München sorgt den ganzen Abend über für beste musikalische Unterhaltung mit den großen Hits der Flower Power Zeit und spannt den Bogen von der Hippie Hymne „California Dreaming“ zu den Surfmusik-Klassikern wie „Surfin' USA“ der *Beach Boys*. Das kalifornische Lebensgefühl der 60er mit Wellenreiten, „Blumenkindern“ und Woodstock-Festival lebt so an diesem Abend wieder auf. Showeinlagen, Sketche und Parodien runden das Programm der Band ab.
Der Kurpark selbst wird mit Motiven der Flower-Power-Zeit dekoriert und versetzt die Besucher zurück in die Zeit der Hippies. Zudem können Sie selbst noch durch die passende Kleidung im Hippie-Look Ihren Beitrag leisten - mit Blumen im Haar, Schlaghosen oder Mini-Kleid, Plateau-Schuhen und runden Sonnenbrillen.
Schlendern Sie durch den Kurpark und genießen Sie ein vielfältiges, kulinarisches Angebot.

Das Parkfest beginnt mit einem großen Kinderfest von 17 bis 21 Uhr rund um die Kurverwaltung - der Eintritt ist frei. Höhepunkt wird dann gegen 22.30 Uhr das fulminante Musikfeuerwerk sein. Bei diesem musiksynchronen Feuerwerk ist die Choreographie der Raketen, Sternbündel und Feuerblumen genau auf die Musik abgestimmt, die passend zum Motto ausgewählt wird.

www.aib-kur.de

BESUCHERINFOS

Eintritt: 7 € / mit Gästekarte 5 € / 10-15 Jahre 2 €
Freier Eintritt für Kinder in Begleitung Erwachsener (bis 10 Jahre)

Freier Eintritt beim Kinderfest von 17 bis 21 Uhr

Parkhinweis: Bitte benutzen Sie das Parkhaus Stadtmitte - Kurhaus P1, die Parkplätze P4 am äußeren Kurpark und P4A Kurpark - Fachklinik Alpenland, sowie P8 und P9 am Bahnhof.

31. AUGUST

Hopfazupfafest

HOPFENGARTEN MAXLRAIN

Nachdem das beliebte Hopfazupfafest in den vergangenen Jahren aufgrund von Terminüberschneidungen ausfallen musste, ist es nun endlich wieder soweit. Und so heißt es am Sonntag, den 31. August, wieder: Hopfazupfa für Groß und Klein!
Es erwartet Sie bei dem großen Familienfest wieder ein kurzweiliges, abwechslungsreiches Programm rund um den Hopfen: Um 9:30 Uhr lädt Pfarrer Palfi zunächst traditionell zum Feldgottesdienst. Anschließend gibt's kesselfrische Weißwürste, dazu natürlich edle Maxlrainer Biere und 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.
Der Eintritt ist frei.

PROGRAMM

ab 09.30 Uhr: Feldgottesdienst

ab 10.30 Uhr: Weißwurstfrühstück /Musi

ab 11.00 Uhr: Einmarsch der Prominenz und Hopfazupfa / Eröffnung Ausstellung

ab 11.15 Uhr: Die Hopfazupfa zeigen, wie man professionell Hopfa zupft.

ab 11.30 Uhr: Mittagsschmankerl

13.30 Uhr: „Prominenten Hopfazupfa“

15.30 Uhr: Auszeichnung der Hopfazupfa

bis 18 Uhr: Gemütliches Beisammensein

Der Eintritt ist frei.
Ausreichend Parkplätze verfügbar.

27. & 28. SEPTEMBER

Maxlrainer Ritterspiele

SCHLOSSWIESE MAXLRAIN

Am 27. und 28. September gastiert das ***Mittelalterlich Phantasie Spectaculum (MPS)*** anlässlich der VIII. Maxlrainer Ritterspiele auf der Schlosswiese. Ritter, Söldner, Bogenschützen, Knappen, Fürsten, Edelfrauen, Knechte, Mägde, Handwerker, Händler, Musikanten, Narren, Gaukler, Artisten, Scholaren und viele weitere Darsteller in fantasievollen, hoch-mittelalterlichen Gewandungen und Rüstungen entführen die Gäste auf der Schlosswiese zu Maxlrain in das 13. Jahrhundert.

Die Besucher erwartet ein unvergessliches Wochenende mit unzähligen Attraktionen, mit phantastischen Bühnenshows und einem riesigen, mittelalterlichen Markt mit über 100 Ständen. Außerdem treten international bekannte Top-Mittelalterbands mit unterschiedlichsten Stilrichtungen auf: druckvoller Mittelalter-Rock von ***Saltatio Mortis*** (Sa.), die mit ihrer letzten CD den ersten Platz der *media control charts* erstürmt haben, die sensationelle Top Band ***FAUN*** (Sa.) mit Paganfolk und ihren unverwechselbaren Balladen, die sensationelle Pipe & Drums Top Band ***Saor Patrol***, die direkt aus Schottland eingeflogen wird (Sa. & So), Mittelalter-Folk von ***Rapalje*** (Sa. & So.) aus Holland, ***Versengold*** (Sa. & So.) aus Köln, mittelalterliche Tanz- und Sauflieder der Mittelalter-Partyband ***Metusa*** (Sa. & So.) sowie - erstmals in Maxlrain mit dabei - die Gruppen ***Vroudenspil*** und ***Cobblestones***.
Samstagnacht findet mit dem ***Feuerspektakel*** ein echtes Showhighlight statt - eine grandiose Feuershow mit einzigartigen und faszinierenden Feuerkunststücken, phantasievollen und flammenden Bildern, die den Gästen einheizen werden und die gesamte Bühne scheinbar in Flammen stehen lässt.
Natürlich ist eine der großen Attraktionen das ***Ritterturnier zu Pferde*** vom Show- und Stuntteam ***Ars Equitandi***.
Das Programm dauert täglich über zehn Stunden. Und gerade auch für Kinder gibt es bis in die Abendstunden ein ganz eigenes, abwechslungsreiches Programm.

Am ***Samstag*** öffnet das Festival um 12 Uhr seine Pforten und schließt sie erst um 01.30 Uhr in der Nacht. Am ***Sonntag*** dauert die Zeitreise von 11 Uhr bis 19:30 Uhr.
Übrigens gibt es auch Festivalkarten für das ganze Wochenende zum Preis von 27 € (Tageskasse) / 22 € (VVK).
Infos: www.spectaculum.

ZEITEN & PREISE:

FESTIVAL-SAMSTAG
12.00 - 01.30 Uhr
Bis 5 Jahre: Eintritt frei
Ermäßigt (6 -15 Jahre): 8 Euro
Erwachsene (ab 16 J.): 21 Euro

Im **Vorverkauf** können Sie die Erwachsenenkarten **bis zum 19.09.2014** für **16 Euro statt 21 Euro** bestellen.

FAMILIEN-SONNTAG
11.00 - 19.30 Uhr
Bis 15 Jahre: Eintritt frei
Erwachsene (ab 16 J.): 13 Euro
Ab 55 Jahre: 7 Euro
Ab 66 Jahre: Eintritt frei

Alle Preise inkl. Ritterturnier

Infos und Kartenvorverkauf unter:
www.spectaculum.de

Gesundheitstipp zur Grillsaion

Bier zur Reduzierung des Gesundheitsrisikos beim Fleischgrillen

Bier und Grillen - natürlich gehört das zusammen. Und natürlich ist auch bekannt, dass gegrilltes Fleisch in großen Mengen nicht gesundheitsförderlich ist. Doch eine jüngst im *The Economist* veröffentlichte Studie zeigt auf, wie Bier zur Reduzierung des Gesundheitsrisikos beim Grillen beiträgt. Denn Bier wurde als „Neutralisator" ausgemacht - nicht zum Grillfleisch, sondern in der Marinade.

Offen gegrilltes Fleisch ist besonders geschmackvoll. Dieser Geschmack hat jedoch seinen Preis, da beim Grillvorgang Moleküle, die man als polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) bezeichnet, entstehen, welche beim Verzehr die DNA beschädigen und somit das Darmkrebsrisiko erhöhen. Für wen Grillpartys zu den größten Sommerfreuden überhaupt gehören, ist das eine echte Spaßbremse. Aber eine Forschergruppe unter der Leitung von *Isabel Ferreira* von der Universität Porto, Portugal, meint, einen Ausweg gefunden zu haben: Sie empfiehlt, beim Fleischgrillen Bier hinzuzugeben.

Dieser willkommene Ratschlag war das Ergebnis groß angelegter Experimente, wie Dr. Ferreira in einem Beitrag im *Journal of Agricultural and Food Chemistry* erklärt. Die durch das Grillen entstandenen PAKs formieren sich aus Molekülen, die man als freie Radikale bezeichnet, die wiederum bei der intensiven Hitze dieser Art des Kochens aus Fett und Protein entstehen. Eine Möglichkeit, die PAK-Entstehung zu stoppen, wäre mit Hilfe von Chemikalien möglich, Antioxidantien genannt, welche die freien Radikalen abschöpfen. Und Bier enthält diese Antioxidantien in großer Zahl und zwar in Form von Melanoidine, die entstehen, wenn Gerste geröstet wird. Also haben *Dr. Ferreira* und ihre Kollegen einige Biermarinaden hergestellt, ein Paar Steaks gekauft und sich ans Grillen gemacht.

Eine ihrer Marinaden basierte auf Pilsner und einem hellen Lagerbier, eine zweite auf Schwarzbier. Da Schwarzbiere mehr Melanoidine als helles Bier enthalten – wie der Name sagt, sie geben ihm Farbe – war Dr. Ferreiras Hypothese, dass Steaks, die mit Schwarzbiermarinade angesetzt werden, weniger PAKs hervorbringen als jene, die mit Hellbiermarinade angesetzt sind und diese wiederum weniger als die Teststeaks, die nicht mariniert werden.

Und so hat es sich erwiesen: Im zubereiteten Zustand enthalten unmarinierte Steaks durchschnittlich **21 Nanogramm** (Billionstel Gramm) PAK pro Gramm Grillfleisch. Die in Pilsener marinierten hatten durchschnittlich **18 Nanogramm**. Die in Schwarzbier marinierten hatten im Durchschnitt nur **10 Nanogramm**.
Somit sind Schwarzbiermarinaden nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund.
An dieser Stelle empfehlen wir natürlich eines der wohl schmackhaftesten Schwarzbiere überhaupt, mit besten Zutaten gebraut und seit Jahren DLG-GOLD prämiert: unser **Aiblinger Schwarzbier**.
Unten finden Sie einen Marinadenvorschlag von *Martin Obermüller* von der Schlosswirtschaft Maxlrain. Probieren Sie ihn doch mal aus und berichten Sie uns per Email oder in Facebook, wie es geschmeckt hat.
Wir wünschen viel Spaß beim Grillen!

Quelle: Bier und Grillen: Eine himmlische Verbindung | The Economist | 05.04.14 15:46
www.economist.com/node/21600085/

Aiblinger Schwarzbier Marinade

ein Rezept von Marin Obermüller // Schlosswirtschaft Maxlrain

ZUTATEN:

500 ml	Aiblinger Schwarzbier
60 ml	Ahornsirup
60 ml	Honig
15 Stück	Pfefferkörner schwarz
1 Messerspitze	Kardamom
3 Stück	Nelken
2 Stück	Stern Anis
2	zusammengedrückte Knoblauchzehen
3 Esslöffel	kernigen Senf

Das Aiblinger Schwarzbier mit Sirup, Honig und den Gewürzen in einen Topf geben und 10 Minuten einkochen lassen.
Den Salbei waschen, klein schneiden und dazu geben. Die Marinade umfüllen und abkühlen lassen. Jetzt den Senf dazu geben und alles glatt rühren.

Je nach Wunsch kann man etwas Sambal Olek oder Chilischoten für die Schärfe hinzugeben.

WICHTIG:
Das Fleisch mindestens 3 Stunden marinieren und kurz vor Ende der Garzeit nochmal mit der Marinade bestreichen.

Hohe Auszeichnungen für die Schlosswirtschaft Maxlrain

Dass man in der von *Martin Obermüller* geführten Schlosswirtschaft Maxlrain eine hervorragende Küche genießen kann, wird jeder Gast bestätigen können. Schon mit der Übernahme der Schlosswirtschaft 2013 wurden er und sein Team mit dem *Gastronomiepreis* (1. Platz) in der Kategorie „Beste Neueröffnung 2013 mit besonderer bayerischer Küche" ausgezeichnet.
Nun wurde die Wirtschaft auch mit dem *GastroManagementPass* (GMP) zertifiziert. Der GMP dokumentiert gegenüber dem Gast, dass der Betrieb in den Bereichen Hygiene, Recht, Unternehmensführung und Service-Qualität nachhaltig besonders hohe Standards aufweist. Die Zertifizierungsurkunde, u.a. unterschrieben von der Bayerischen Wirtschaftsministerin Ilse Aigner, wird im Spätsommer 2014 feierlich verliehen.

www. schlosswirtschaft-maxlrain.de

WINTERMÜTZEN-KIRTABIER-AKTION
ab 09.09. 2014

Jetzt schon vormerken:
Ab 09. September findet wieder unsere beliebte Kirtabier-Aktion statt.
Auch in diesem Jahr erhalten Sie zu jedem Tragl DLG-GOLD prämierten Kirtabier eine schwarze Wintermütze mit Maxlrainer Schriftzug.

Fragen Sie in Ihrem Getränkemarkt danach.
Bei allen Aktionen gilt:
Nur solange der Vorrat reicht

Ausflugtipps Bayerische Alpenregion

SCHALCHEN / CHIEMSEE | **Entspannen / Genießen / Baden / Urlaub am Chiemsee**

Der Schalchenhof am Chiemsee

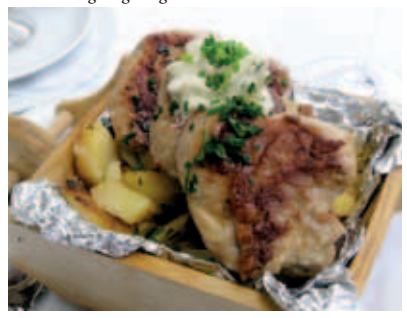
Wer einen Ausflug an den Chiemsee plant, sollte einen Abstecher zum **Schalchenhof** bei Gstadt machen. Die Alleinlage des Hotels in einer mediterran anmutenden Naturlandschaft ist spektakulär. Highlight ist die Panoramaterrasse des Restaurants mit Blick auf den Chiemsee und auf die Chiemgauer Alpen sowie der eigene, von Bäumen beschattete Badeplatz mit großem Badesteg. Dieser ist nur 200 m vom Haus entfernt und steht allen Gästen des Hauses zur Verfügung.
Die Küche des Schalchenhofs ist bekannt für ihre hohe Qualität. Diese wurde u.a. beim Wettbewerb "Bayerische Küche" des *Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten* 2010 mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Gekocht wird gehoben, aber dennoch bodenständig bayerisch. Mittags gibt es feine Menüs - sei es mit Fleisch, Chiemseefisch oder vegetarisch.
Wer nachmittags einkehrt, bekommt deftige Brotzeiten oder hausgemachte Kuchen und Torten.
Warme Küche gibt es durchgehend bis 21 Uhr: Und so können Sie an lauen Sommerabenden mit einem netten Gegenüber beim Essen dem Rauschen des „bayerischen Meeres" lauschen.
Ideal ist der **Schalchenhof** auch für Familien mit Kindern. Die Terrasse geht über in Wiesen, und der angrenzende, großzügig angelegte Spielplatz ist gut einsehbar.
Übrigens, von Donnerstag bis Dienstag können auch Nicht-Hausgäste von 8 bis 10 Uhr im Schalchenhof frühstücken - sei es im Restaurant oder auf der Sonnensüdterrasse. Besonders empfehlenswert das ***"Verwöhnschlemmersektfrühstück"***.
Zur kühleren Jahreszeit macht man es sich im böhmischen Gewölbe des Restaurants gemütlich. Hier erlebt man gepflegte Gastlichkeit mit viel Liebe zum Detail.

Wer Lust bekommen hat, ein paar Tage **Urlaub im Schalchenhof** zu machen, findet ausführliche Informationen auf der Website. Übrigens, die Zimmer wurden zum Mai 2014 komplett renoviert.

SCHALCHENHOF / Schalchen 1
D - 83257 Schalchen – Gstadt
Tel: 08054 / 230
Fax: 08054 / 7932
info@schalchenhof.de
www.schalchenhof.de

Unten: Speisen im böhmischen Gewölbe

Oben: einzigartige Lage am Chiemsee



OSTIN / TEGERNSEE | **Rodelspaß für Groß und Klein / Almeinkehr**

Der Oedberg: Sommerrodel- & Hüttengaudi

Der **Oedberg** in Ostin am Tegernsee hat sich zu einem beliebten Ausflugsziel entwickelt - im Winter mit der schneesicheren Skipiste mit Flutlicht - im Sommer mit der Sommerrodelbahn. Die 1.448 Meter lange Sommerrodelbahn mit Steilkurven und Jumps ist *der* Familienspaß pur. Erst wird man angeschnallt im Flizzer hochgezogen, und dann geht's mit bis zu 42 km/h bergab. Kinder dürfen ab 7 Jahren alleine fahren, jüngere in Begleitung Erwachsener. Aber das ist noch nicht alles: Es gibt eine „Tubing-Bahn", einen großen Abenteuerspielplatz „im Tal" zum Schaukeln, Klettern, Rutschen und Streicheln im Kleintierzoo. Hinzu kam vor 2 Jahren ein Kletterwald.
Und was machen derweil die Erwachsenen? Die kehren gemütlich in der **Oedbergalm** ein. Vom Biergarten aus (150 Plätze) hat man einen herrlichen Blick hoch zum Oedberg und dabei seine Kinder auf dem Spielplatz im Blick. Der neue Pächter und Küchenchef, *Florian Linder*, verwöhnt „Klein und Groß" auf seine bayrische Art und Weise. Alle hausgemachten Produkte, vom Oedbergschnitzel bis zum Kaiserschmarrn, sind ein Genuss. Auch das Interieur ist geschmackvoll rustikal gestaltet, so dass auch bei kühler Witterung die Oedbergalm ein lohnenswertes Ausflugsziel ist. Nicht zuletzt bietet sich die Ödbergalm auch für Hochzeiten, Geburtstage und sonstige Feiern an.

Öffnungszeiten Oedbergalm:
täglich bis ca. 22.30 Uhr

Oedberg Sommerrodelbahn:
Mo - Fr: 14 bis 20 Uhr
Sa + So: 10 bis 20 Uhr

Rodelpreise:
Mit der Punktekarte fahren Kinder ab 1,90 Euro und Erwachsene ab 2,90 Euro.
Die Benutzung der Tubingbahn kostet ab 0,50 Euro / 0,75 Euro.

Mehr Infos: www.oedberg.de
oder Tel. 0 80 22 / 7195

Hingewiesen sei auch auf das bekannte **Waldfest in Ostin**, unterhalb der Oedbergalm - in diesem Jahr **vom 07. bis 09. August**.

UNTERWÖSSEN / CHIEMGAU | **2-stündige Wanderung / Urlaub auf dem Bauernhof**

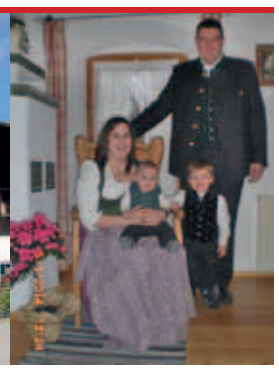
Die Moaralm im Chiemgau

Wer Natur pur und einen spektakulären Tagesausflug in die bayerischen Alpen sucht, ist am Hochgern im Chiemgau bestens aufgehoben. Auf 1.400 m liegt die **Moaralm**, ein ideales Ausflugsziel für Wanderer und Mountainbiker.
Parken kann man am Hochgern-Parkplatz in Unterwössen, der letzten Parkmöglichkeit im Ort. Vorbei geht es am Berghof von Familie Nieß, die vom 1. Mai bis Ende Oktober die **Moaralm** bewirtschaftet. Etwa 2 Stunden dauert der Aufstieg, wobei sich der Weg sehr gut für einen Familienausflug mit Kindern eignet. Belohnt wird der Ausflügler mit einem traumhaften Talblick auf den Chiemsee.
Neben gut gekühltem Maxlrainer Bier und alkoholfreien Getränken gibt es natürlich Brotzeiten und verschiedene Kuchen. Außerdem werden Frühaufsteher mit einem Bergfrühstück verwöhnt! Nicht zu vergessen: der frisch gemachte Kaiserschmarrn.
Wer noch nicht genug hat, kann mit einem 45-minütigen Aufstieg noch den Gipfel erklimmen. Es eröffnet sich dann ein spektakuläres 360°-Grad-Panorama, u.a. mit Blick auf den Wilden Kaiser und in das Achental.
Bei sehr schlechtem Wetter kann die **Moaralm** geschlossen sein. Im Zweifel sollte man bei Familie Nieß anrufen: Tel. 08641 8789.
Der Ausflug auf die Moaralm lässt sich ideal mit anderen Ausflugszielen in nächster Chiemgauer Umgebung kombinieren. Ob Sport, Spass, Spiel und Kultur, hier ist bestimmt für jeden etwas dabei!

Urlaub auf dem Bauernhof
In Unterwössen betreibt Familie Nieß seit Generationen ihren Berghof mit Grünland und Waldwirtschaft sowie Pinzgauer Kälbchen, Jungrindern und einer Stute. Hier kann sich der stressgeplagte Gast in eines der beiden gemütlichen Ferienappartements einmieten, um mal „Urlaub auf dem Bauernhof" zu machen - ideal für Familien mit Kindern.

Berghof / Hochgernweg 75
83246 Unterwössen
Tel.: 08641 / 8789
E-mail: berghof-moar@web.de
www.berghof-moar.de

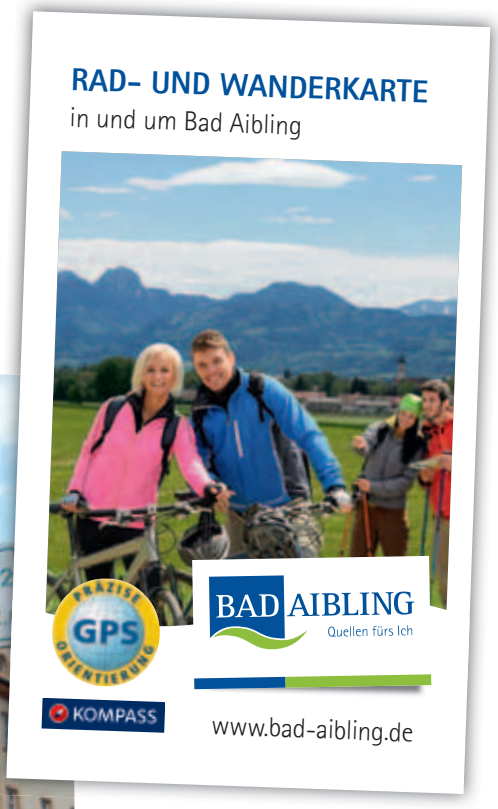
Der Berghof von Familie Nieß in Unterwössen



Ehepaar Nieß mit Nachwuchs

Spektakulär - die Moaralm mit Blick ins Tal

Neue Wander- und Radlkarte
für herrliche Ausflüge rund um Maxlrain



Wer das erste Mal bewusst oder durch Zufall nach Maxlrain kommt, staunt über die herrliche Lage mit Blick auf ein imposantes Alpenpanorama mit Wendelstein und Kampenwand. Was viele nicht wissen: Maxlrain ist ein idealer Ausgangspunkt, um die Umgebung zu erkunden - sei es zu Fuß oder mit dem Fahrrad.

Gemeindeübergreifendes Gesamtkonzept zur Optimierung der Rad- und Wanderwege

Dass seit diesem Jahr die Rad- und Wanderwege rund um Maxlrain für Ausflügler optimiert wurden, ist der *Lokalen Aktionsgruppe Mangfalltal-Inntal* (LAG) zu verdanken, einem Konsortium, dem die Stadt Bad Aibling, Markt Neubeuern sowie die acht Gemeinden Bad Feilnbach, Brannenburg, Flintsbach a. Inn, Kiefersfelden, Raubling Nußdorf a. Inn, Oberaudorf und Samerberg angehören.
Im Rahmen des sogenannten LEADER-Programms der EU, bei dem innovative und partnerschaftliche Ansätze zur Stärkung und selbstbestimmten Entwicklung ländlicher Regionen gefördert werden, gelang es der LAG, EU-Mittel für das Projekt „Optimierung der Rad- und Wanderwegebeschilderung der LAG Mangfalltal - Inntal“ zu erhalten. Ziel war es, eine einheitliche Beschilderung der Rad- und Wanderwege im LAG-Gebiet zu schaffen. Damit einher geht die Ausweisung eines qualitativ hochwertigen Wegenetzes, ohne zusätzliche Wege anzulegen. Die Konzeption und Koordination der Umsetzung des LAG-übergreifenden Rad- und Wanderwegekonzepts wurde an einen externen Dienstleister vergeben. Das Projekt, welches 2009 von der LAG Mangfall-Inntal und dem Kurdirektor von Bad Aibling, *Thomas Jahn*, initiiert worden war, wurde zu 50% mit EU-Mitteln gefördert.

Die konkrete Umsetzung in und um Bad Aibling - und damit auch in Maxlrain - erfolgte in drei Schritten: Zuerst wurden durch eine Fachfirma alle Wege analysiert und ein optimales Wegenetz vorgeschlagen. Danach folgte die Ausarbeitung der Beschilderung selbst, also: Welche Ziele werden ausgeschildert und wo stehen die Posten und Schilder. Im dritten Schritt wurde die Beschilderung konkret umgesetzt. So wurden schon von Mitte Juli bis Anfang November 2013 fast 1.500 neue Rad- und Wanderwegschilder an 496 Standorten in Bad Aibling und in den angrenzenden Nachbargemeinden angebracht und 117 neue Pfosten gesetzt.
In der Folge wurde dann die neue Rad- und Wanderkarte ausgearbeitet, die ab Juni erhältlich ist.

Radtouren von insgesamt 200 km rund um Bad Aibling

Das neue Wegesystem von Bad Aibling weist jetzt für Radfahrer 5 Radtouren unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade mit 18,5 bis 42,5 Streckenkilometern aus - in der Summe 142 Radlkilometer. Zusätzlich ergänzt die Nordschleife des „Radachters“ (61 km) das neue Streckenangebot. Die Gesamtstrecke des „Radachters“, der von Kiefersfelden bis Bruckmühl führt, beträgt beachtliche 139,5 Kilometer.

Wanderwege auf insgesamt 66 Kilometern

Zu den Radtouren kommen 7 Wandertouren mit insgesamt 66 Kilometern. Integriert wurden auch die bestehenden 6 Nordic Walking Touren in Bad Aibling

5 Touren führen über Maxlrain

3 Wander- und 2 Radtouren mit Startpunkt in Maxlrain möchten wir Ihnen vorstellen. Während die „Golfplatzrunde Maxlrain“ ideal zum Verdauen ist und auch geeignet für luftbereifte Kinderwagen (ca. 40 Minuten), ist man auf den Wandertouren 2 und 3 bis zu 3 Stunden unterwegs. Beeindruckend auch die Radltouren 4 und 5. Zudem lassen sich die einzelnen Touren über verschiedene „Einstiegspunkte“ sehr gut miteinander kombinieren. Übrigens: Noch weitere Touren führen durch Maxlrain, wie z.B. die 3-stündige Radltour „Stramme Wadl“.

Die neue Rad- und Wanderkarte auch im Bräustüberl erhältlich

Alle neuen Touren und Strecken, wie z.B. auch die oben erwähnte Radtour „Stramme Wadl“, findet der Radfahrer oder Wanderer in einer neuen Rad- und Wanderkarte, die in Kooperation mit der Firma Kompass entstanden ist. Eine präzise GPS-Orientierung, Streckenführung mit Höhenangaben, sowie alle über-regionalen Wege auf der Rückseite zeichnen die Karte aus. Enthalten ist zusätzlich ein Einleger mit Sehenswürdigkeiten in Bad Aibling, Bad Feilnbach und Umgebung.
Erhältlich ist die Karte bei der Kur- und Touristinformation der AIB-KUR im Haus des Gastes, Wilhelm-Leibl-Platz 3 und auch im Bräustüberl Maxlrain zum Preis von 4,50 € bzw. 3,50 € mit Gästekarte.

Alle Touren findet man zusätzlich auf der Homepage der AIB-KUR: **www.aib-kur.de/service/stadtplan.html**
oder über die **Bad Aibling APP**.

Panorama Maxlrain // Links: das Bräustüberl mit Parkplätzen // Mitte: Schlossbrauerei Maxlrain // Rechts: Schloss Maxlrain

Ländliche Idylle rund um Maxlrain

Der Marienplatz in Bad Aibling mit dem neuen Rathaus

VERLOSUNG

50 x 1 Radl- und Wanderkarte
inkl. ***1 Halbe Maxlrainer***
und ***1 Verzehrgutschein***
über € 15.- *in einer*
Maxlrainer Wirtschaft

Schicken Sie uns ***bis zum 15. Juni***
ein E-mail oder eine Postkarte
mit dem Betreff „Aktiv in Maxlroa“.
Die Gewinner erhalten bis 18. Juni Bescheid.
Email: info@maxlrain.de
Postanschrift: Siehe letzte Seite!

1 WANDERN Golfplatzrunde

KURZINFO

Ausgangsort:	Maxlrain
Schwierigkeitsgrad	■□□□□
Länge:	3,0 km
Dauer:	00:40 min

BESCHREIBUNG

Vom Parkplatz in Maxlrain die Bundesstraße überqueren und dem Feldweg zur Hecke des Golfplatzes gehen. Rechts dem Weg am Golfplatz entlang folgen, vorbei am Rohrweiher und über Schloss Maxlrain und Schlosswirtschaft zurück zum Parkplatz.

HINWEIS: Ein Teil des Weges kreuzt den Golfplatz. Bitte nicht den Weg verlassen und die Spieler nicht stören.

2 WANDERN Wald- und Wiesen Runde

KURZINFO

Ausgangsort:	Maxlrain
Schwierigkeitsgrad	■□□□□
Länge:	8,0 km
Dauer:	01:45 min

BESCHREIBUNG

Unmittelbar hinter der Brauerei führt der Weg vorbei an 2 Bauernhöfen in den Maxlrainer Forst. Über Stachöd führt der beschilderte Weg Richtung Weihenlinden.
Von Weihenlinden führt der Weg durch den Forst wieder zurück nach Maxlrain.

3 WANDERN Maxlrainer Runde (Ai5)

KURZINFO

Ausgangsort:	Maxlrain
Schwierigkeitsgrad	■■□□□
Länge:	10,6 km
Dauer:	02:50 min
Höhenmeter:	100 m
Tiefster Punkt:	483 m
Höchster Punkt	508 m

BESCHREIBUNG

Vom Parkplatz in Maxlrain am Schloss Maxlrain und an der Golfanlage vorbei an Fischbach und Holzhausen nach Heimatsberg. Von dort aus durch den Wald und über die Wiesen nach Mietraching. Weiter über die Moosbachwiesen nach Wilpasing. Querung der Straße und hinunter nach Adlfurt. Möglichkeit zum Abstecher zur Wallfahrtskirche Weihenlinden, oder zurück durch das Waldstück nach Maxlrain.

4 RADFAHREN Ins Grüne

KURZINFO

Ausgangsort:	Maxlrain
Schwierigkeitsgrad	■■■□□
Länge:	21,5 km
Dauer:	02:00 min
Höhenmeter:	175 m
Tiefster Punkt:	486 m
Höchster Punkt	520 m

BESCHREIBUNG

Gestartet wird am PP Maxlrain. Beginnend in Richtung Wallfahrtskirche Weihenlinden (wohin sich ein Abstecher lohnt). Dann nördlich durch den Maxlrainer Forst nach Beyharting. Über ein Waldsträßchen geht es nach Tuntenhausen. An der Wallfahrtskirche Tuntenhausen vorbei weiter auf einsamen Wegen durch die Thanner Filze nach Schmidhausen. Durch Jakobsberg und Fischbach zurück zum Parkplatz Maxlrain.

5 RADFAHREN Innerer Ring

KURZINFO

Ausgangsort:	Maxlrain
Schwierigkeitsgrad	■■■□□
Länge:	18,5 km
Dauer:	01:30 min
Höhenmeter:	115 m
Tiefster Punkt:	466 m
Höchster Punkt	509 m

BESCHREIBUNG

Vom PP Maxlrain über Mietraching und Thürham zum Volksfestplatz in Bad Aibling. Vom Parkplatz Volksfestplatz Bad Aibling durch den Zubringer bis zum Krankenhaus. Dort beginnend nach Harthausen hinaus durch die Harthauser Filze. Über Aschach retour nach Ellmosen, Heimatsberg, Holzhausen über Fischbach zurück nach Maxlrain.

Hinweis: Tourstart alternativ vom Volksfestplatz Bad Aibling

Maxlrainer Kultursommerprogramm 2014

Der Maxlrainer Kultursommer ist bereits seit Ende März in vollem Gang. Die Großzahl der Veranstaltungen folgt nun ab Mai, wobei man wie in den vergangenen Jahren seiner Philosophie treu geblieben ist und ein Programm für alle Altersklassen und unterschiedlichste Vorlieben berücksichtigt. So finden natürlich wieder die bewährten „Klassiker" statt, wie der ***Jazzfrühschoppen*** im Landgasthof Stahuber, das ***Morgentanzl***, die ***Schloss-Serenade*** in Vagen oder das ***Wirtshaussingen*** am Kirtadienstag.
Für Opernfans bietet die ***Opernbühne Bad Aibling e.V.*** in diesem Jahr mit TURANDOT von Ferruccio Busoni eine Oper in 2 Akten, die weitgehend unbekannt ist, aber für Kenner sicher ein echter Leckerbissen.

Für die diesjährige Kinderveranstaltung ist es gelungen, das ***Kieferer Puppentheater*** von ***Dorle Dengg*** für den Maxlrainer Kultursommer zu gewinnen. Zur Aufführung kommt „*Kasperl auf der Himmelmoosalm*" im Gmoahof in Willing.
Und auch ***Fritz Mayr*** ist wieder mit dabei - diesmal mit einem unterhaltsamen Abend über den Wittelsbacher Herzog Maximilian in Bayern, den „Zithermaxl" - wie gewohnt mit vielen Musikeinlagen regionaler Gruppen und Künstler.

Hinzu kommen die Veranstaltungen ***„Boarisch gsunga, gspuit und verzählt"*** im Gasthaus Weingast in Kematen/Bad Feilnbach, die ***Sommerserenade*** mit der ***„Singfonie"*** und dem ***„Rohrdorfer Kammermusikkreis***" in der Arena im B & O Gelände Mietraching und das ***Konzert anlässlich des 2. Jahrestages der Orgelweihe*** mit *Wolfgang Kiechle* und dem *Kammerorchester Mangfalltal* in der Pfarrkirche „Wiederkunft Christi"

Infos & Vorverkauf u.a.
www.kultursommer.maxlrain.de
Tel. 08061 / 90 79 - 31
kultur@maxlrain.de

Sa 17. MAI

„Boarisch gsunga, gspuit und verzählt"
20.00 Uhr

Im großen Saal der renommierten Wirtschaft Weingast in Kematen findet ab 18 Uhr ein delikates und zugleich deftiges Abendessen statt. Ab 20 Uhr folgt ein reizvolles Volksmusikkonzert.
Fritz Mayr wird mit unterhaltsamen Gschichtln den Rahmen für die Lieder und Stückl des Chors, des Frauenchors, des Mannergsangs, des Dreigesangs und der Tanzlmusi der Stadtsingschule schaffen.
Die Zuhörer werden etliches zum Schmunzeln und vielleicht sogar zum lauthals Lachen haben.

Eintritt: 9 Euro
Gasthaus Weingast, Kematen
83075 Bad Feilnbach

So 22. JUNI

Jazz-Swing-Frühschoppen Aiblinger Big Band
14.00 Uhr

Starten Sie mit mitreißender Swing-Musik und einer begeisternden Big Band in den Sonntag. Die Aiblinger Big Band unter der musikalischen Leitung von Bernhard Schmid präsentiert Klassiker von Glenn Miller, Count Basie und vielen weiteren. Auch die Arrangements der neuen Helden des Swings, wie Robbie Williams, Michael Buble und Roger Cicero werden dargeboten.
Seit zwei Jahrzehnten sind sie für schwungvolle Swing-Musik bekannt.
Der Frühschoppen findet traditionell im Biergarten des Landgasthofs Stahuber statt. Für das leibliche Wohl ist mit einer frischen Halben und einem guten Mittagessen oder einer Brotzeit gesorgt.

Eintritt: 3,50 Euro
Gmoahof Willing,
Binderweg,
83043 Bad Aibling-Willing

Sa 19. JULI

Schloss-Serenade Schlosspark Vagen
20.30 Uhr

Zum 26. Mal findet heuer die traditionelle Schloss-Serenade in Vagen in gewohnter Weise statt. Konzertante Blasmusik, Volksmusik und höfische Musik werden wieder vom Chor, sowie von Musikern und Künstlern aus Vagen und Umgebung im beleuchteten Schlosspark der Familie von Aretin in Vagen dargeboten.
Es ist ***das*** „Vagener Event".
Der Eintritt ist frei. Der Erlös aus freiwilligen Spenden wird einem wohltätigen Zweck zugeführt.

Bei schlechter Witterung entfällt dieses Jahr die Veranstaltung.
Aktuelle Infos unter
www.schloss-serenade.de
oder Tel. 0152/23952434 (auch am Tag der Veranstaltung)

Eintritt frei
(Spenden für einen wohltätigen Zweck werden gerne entgegengenommen)
Schlosspark Vagen

Oper in 2 Akten

12. / 16. / 18. / 19. Juli 2014
jeweils 19.30 Uhr

So. 13. Juli 2014
17.00 Uhr

Eintrittspreise:
32 / 28 € / ermäßigt 25 / 22 €
Kinder unter 12 Jahren 7 €

Familienkarte nur am 13. Juli
64 / 56 €
(2 Erwachsene + max. 2 Kinder

Kartenvorverkauf:
08062 / 728648
tickets@opernbühne-badaibling.de
www.opernbuehne-badaibling.de

Reithalle Schloss Maxlrain
83104 Tuntenhausen

So 20. JULI

Sommerserenade „Singfonie" und „Rohrdorfer Kammermusikkreis"
19.30 Uhr

Der Bad Aiblinger Frauenchor „Singfonie" und der „Rohrdorfer Kammermusikkreis" singen und spielen schon seit über 10 Jahren zusammen. Der 16-köpfige Chor unter Leitung von Barbara Winhart und das Rohrdorfer Streicher-Ensemble, unter der Leitung von Christina Stocker, werden eine breit gefächerte Auswahl an musikalischem Hörgenuss darbieten:
A-Capella und Instrumental, Stücke aus der deutschen Romantik, Nordisch Folk, unvergessene Popklassiker und vieles mehr....

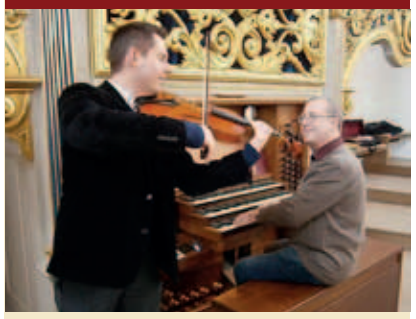
Solisten:
Christina Stocker – Mezzosopran
Sophia Winhart – Trompete

Bei schlechtem Wetter:
im Saal des B & O Parkhotels

Eintritt: 10 Euro
Arena im B & O Gelände
Mietraching, Dietrich-Bonhoeffer Str. 31, 83043 Mietraching
(Navi: Ebersberger Str. 79)

So 28. SEPT

Konzert anlässlich des 2. Jahrestages der Orgelweihe
19.30 Uhr



An der Orgel Wolfgang Kiechle, Kirchenmusikdirektor am Freisinger Mariendom und Referent für Musische Bildung am Bildungszentrum der Diözese München und Freising sowie Lehrbeauftragter für Generalbass und Partiturspiel an der Hochschule für Musik und Theater in München.
Dazu spielt das Kammerorchester Mangfalltal, welches vor 2 Jahren vom Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V. neu ins Leben gerufen worden war.

Zu hören sind Konzerte für Orgel und Orchester von G.F. Händel und von J. Rheinberger, die Sonate KV Nr. 336 für Orgel und Orchester von W.A. Mozart sowie die Elegie für Streichorchester von P.I. Tschaikowsky.

Eintritt: 10 Euro
Pfarrkirche „Wiederkunft Christi"
Heubergstr. 36, 83059 Kolbermoor

Di 21. OKT

Wirtshaussingen am Kirtadienstag
20.00 Uhr

Am Kirtadienstag laden der Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V. und das Volksmusikarchiv des Bezirks Oberbayern ins Gasthaus Kriechbaumer in Mietraching bei Bad Aibling zum geselligen Wirtshaussingen ein.

In gemütlicher Atmosphäre sind an diesem Abend alle Besucher zum Mitsingen eingeladen. Mit Trompete und Flügelhorn spielen die Musikanten des Volksmusikarchivs überlieferte Schottische, Landler, Polkas, Rheinländer und Walzer und andere mit Text zum Mitsingen überlieferte bekannte Weisen. Ganz natürlich singen, ohne Perfektion und Leistungsdruck, das ist das Motto dieses Abends.

Eintritt frei
Gasthaus Kriechbaumer,
Ebersberger Str. 72
83043 Bad Aibling- Mietraching

25./26. OKT

Stadltheater Bruckmühl-Heufeld e.V.
Kindertheater Pippi in Taka-Tuka-Land
14.00 / 15.00 Uhr

Es ist uns gelungen, das Kieferer Puppentheater von Dorle Dengg für den Maxlrainer Kultursommer zu gewinnen. Zur Aufführung kommt „Kasperl auf der Himmelmoosalm".

Unser Kasperl wird von seiner Großmutter zur Himmelmoosalm geschickt, um nach der Kuh Zenzi zu schauen. Er trifft nicht nur sie, sondern auch den Frühling (eine Fee). Sie erzählt von der alten Hexe, welche ihren Prinzen in einen Zwergenkönig verzaubert hat. Kasperl macht sich auf den Weg zur Kristallhöhle...

Eintritt: 3,50 (Kinder)/ 4,50 Euro (Erw.)
Gmoahof Willing
Binderweg, 83043 Bad Aibling, Willing

Der *Radio Charivari* Frühschoppen

Eine volksmusikalische Veranstaltung der besonderen Art im Bräustüberl Maxlrain

Erstmals fand im vergangenen Juli der **Radio Charivari Frühschoppen** in Maxlrain statt. Hunderte von Besuchern waren dem Ruf des Radiosenders gefolgt, denn geboten wurde unverfälschte, oberbayerische Volksmusik mit vielen interessanten Interviews und reichlich Gaudi - alles natürlich auch live übertragen.
Die über 3-stündige Veranstaltung war ein großer Erfolg, nicht zuletzt, weil das Bräustüberl Maxlrain für Groß und Klein einen idealen Rahmen bietet: Hunderte von Besuchern strömten in den größten Biergarten im Landkreis Rosenheim. Gerade für Familien ideal, denn die Kinder waren auf dem im vergangenen Jahr neu gestalteten Abenteuerspielplatz bestens aufgehoben.
In diesem Jahr findet der **Radio Charivari Frühschoppen** an vier Terminen jeweils sonntags statt:
25.05., 06.07., 24.08. und 12.10.
Der Eintritt ist frei und das Programm abwechslungsreich mit Originalen und Musikanten aus der Region.
Am 25. Mai ist ein besonders großes Spektakel zu erwarten. Dann findet, wie beim ersten Charivari Frühschoppen, vorher das traditionelle **Morgentanzl** statt und zeitgleich der **Handwerker- und Trachtenmarkt** mit über 80 Ausstellern.

Das Programm für den jeweiligen Frühschoppen erfahren Sie etwa 2 Wochen vorher auf der Website ***www.radio-charivari.de***

Oben: Andreas Nickl (Studioleiter Funkhaus Rosenheim) mit Moderatorin Delia Reich und Helmut Wolferstetter (Mitte), dem Europameister im Vogelzwitschern

Oben: Die Bühne im Bräustüberl-Biergarten / Unten: Geselligkeit unter Kastanien für die Großen und Spielplatzerlebnis für die kleinen Gäste

Auszeichnung für das Bräustüberl

Prämiert mit „Ausgezeichnete Bayerische Küche“

Patrick Senger und Florian Geiger vom Bräustüberl zwischen Ulrich N. Brandl und Eckbert Dauer

REGIONAL. SAISONAL. ORIGINAL - Unter diesem Motto zeichneten DEHOGA Bayern-Präsident *Ulrich N. Brandl* zusammen mit Ministerialdirigent *Eckbert Dauer*, Leiter der Abteilung Ernährung und Markt im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, über 40 Gastronomiebetriebe aus allen Regierungsbezirken Bayerns mit der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ aus. So durften auch die Wirte des Bräustüberls Maxlrain in den feierlichen Räumen der Residenz München am 10. Februar 2014 offiziell ihre Urkunde und ihr Wirtshausschild entgegen nehmen und bestätigten damit ihren qualitativen Anspruch, mit dem sie Anfang 2012 Maxlrains gastronomisches Aushängeschild übernommen hatten.
Mit dieser gemeinsamen Initiative des Landwirtschaftsministeriums und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern soll eine noch engere Allianz zwischen Land- und Gastwirten geschmiedet werden. *„Das hervorragende Image unserer Spezialitäten und unserer Küche wird maßgeblich auch durch die bayerischen Wirte geprägt. Durch die Verwendung heimischer Produkte aus der jeweiligen Jahreszeit wird die bayerische Küche glaubwürdig und bekommt ein Gesicht“*, so Ministerialdirigent *Dauer* in München. *„Land- und Gastwirtschaft müssen Hand in Hand gehen. Diese Zusammenarbeit zu stärken, ist mein erklärtes Ziel.“* Durch diese Kooperation soll der weltweit exzellente Ruf der bayerischen Küche künftig noch besser genutzt und erfolgreich präsentiert werden.

Die ausgezeichneten Betriebe, wie das Bräustüberl Maxlrain, zeichnen sich alle durch eine starke Verwendung regionaler Produkte in ihren Küchen, die Pflege einer regionstypischen Küchenkultur und hohe Service- und Dienstleistungsqualität aus. Die Klassifizierung wurde aus dem bekannten und beliebten Wettbewerb „Bayerische Küche“ weiterentwickelt, der früher alle drei Jahre stattfand.

Quelle: Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Der Charivari Frühschoppen

Der Charivari Frühschoppen
im Bräustüberl Maxlrain

So. 25.05.2014
So. 06.07.2014
nach dem Morgentanzl
So. 24.08.2014
So. 12.10.2014

jeweils live
von 11 bis 14 Uhr

Präsentiert vom Autohaus Neumaier, dem Bräustüberl Maxlrain und der Schlossbrauerei Maxlrain

BAD AIBLING
Charivari
Neumaier

Vom Heilmittel bis zum Lebens- & Genussmittel

Was Sie über Bier vielleicht noch nicht wussten...

Bier ist ein Getränk, das zu allen Jahreszeiten schmeckt. Nicht nur als Durstlöscher, sondern vornehmlich zu einer zünftigen Brotzeit. Und was den edlen Gerstensaft anbelangt, verfügt die Schlossbrauerei Maxlrain über eine lange Brautradition die bis ins Jahr 1636 zurückreicht.

Bier - ein Getränk mit Jahrtausende alter Tradition

Bayern wird allgemein als Bierland bezeichnet, doch der Ursprung liegt ganz wo anders, nämlich im alten Babylonien, dem Land zwischen Euphrat und Tigris (Türkei/Irak), wo man sich bereits vor 6000 Jahren auf Biersieden verstand. Die Babylonier waren es auch, die den Ägyptern die Malz- und Bierzubereitung lehrten. Als Grundstoffe dienten Gerste und Emmer (eine Weizenart). Aber auch der Hopfen, zur Haltbarmachung des Biers, war den alten Völkern schon bekannt.

Bei den Ägyptern gab es neben dem hausgebrauten Jungbier auch Lagerbier mit einem Alkoholgehalt von 12 bis 15 Prozent. Das Bierbrauen oblag den Frauen. Sie benutzen den Bierschaum sogar als Schönheitsmittel. Von den Babyloniern gelangte die Bierherstellung über die Sumerer ins Abendland.
Offenbar haben die Germanen das Braurezept nicht richtig verstanden, denn *Peor* oder *Beor*, wie sie es nannten, dürfte ein fürchterliches Gesöff gewesen sein. Zur geschmacklichen „Verfeinerung" des Suds bedienten sie sich zahlreicher Zusätze wie Wermut, Hirse, Fenchel und Wacholder; Nelken, Salbei, Schafgarbe und Kirschblüten; Eichen-, Kiefer- und Birkenrinde; Schlangenkraut, Ochsen-galle und Kienruß.
Wesentlich verbessert, wenn auch bei weitem nicht mit dem heutigen Stand vergleichbar, wurde die Bierherstellung in den mittelalterlichen Klöstern. Dort verstanden sich Mönche wie auch die Nonnen aufs Brauen.

Bier gilt im Mittelalter als Medizin

„Bier ist eine köstliche Medizin!" Ausgerechnet eine Nonne war damals eine große Fürsprecherin fürs Bier als Heilmittel. Es war keine geringere als die Äbtissin des Benediktinerinnen-Klosters Rupertsberg, Hildegard von Bingen (1098 -1179). Dieses Universalgenie fand heraus, dass Hopfen eine nützliche Würze fürs Bier ist und es länger haltbar macht, wenn es in einem kühlen Keller gelagert wird. In ihrem Buch „causa et cura" empfiehlt die Klosterfrau gegen allerlei Zipperlein den Griff zum Bier, weil es ihrer Überzeugung nach die Regeneration fördert und den Leib kräftigt, die Gerste den Magen wie auch Darm harmonisiert und stärkt. Daher empfahl sie Bier zur Kräftigung nach einem grippalen oder einem Magen-Darm-Infekt.
Knapp dreihundert Jahre später beschäftigt sich im 15. Jahrhundert der Arzt Philippus von Hohenheim, bekannt als Paracelsus, mit dem Bier als Heilmittel. Seinerzeit galt er als Koryphäe mit legendären Heilungserfolgen. Seine Überzeugung von der Heilkraft des Bieres bezeichnete der Arzt des späten Mittelalters als: *„ …eine göttliche Medizin gegen Krankheiten"*.

Flüssiges bricht Fasten nicht - auch nicht „Maßn"-haft

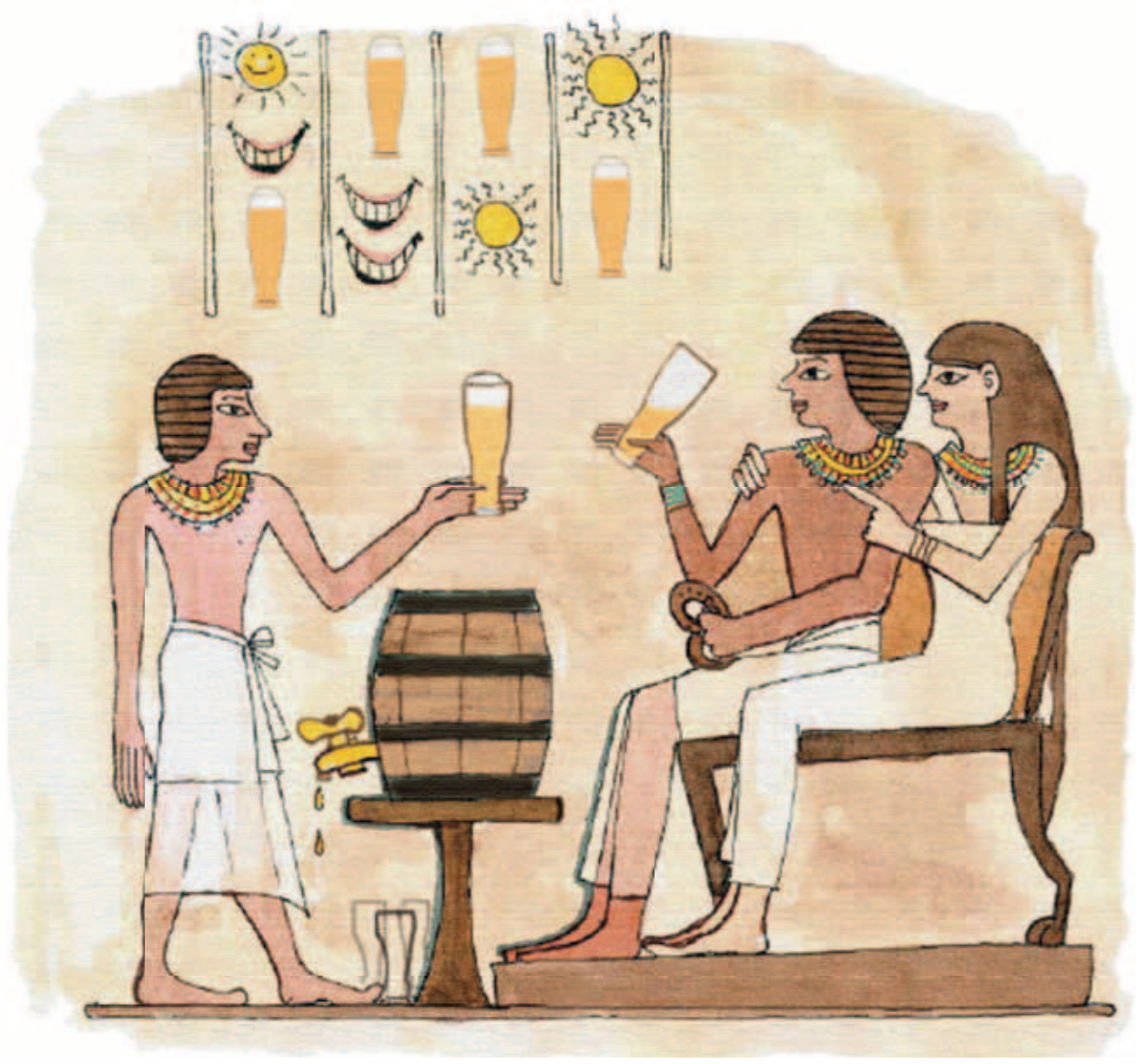
Geschichtlich wird deutlich, dass die deutschen Mönche von den alten Germanen nicht nur das Bierbrauen übernommen hatten, sondern auch Freude am Biertrinken fanden. Denn die Äbte waren großzügig, insbesondere zur Fastenzeit – vermutlich, weil sie selbst gerne tranken. Abt Ekkehard von St. Gallen verfügte: *„Für alle Klosterinsassen sind täglich sieben Essen mit reichlich Brot und fünf Zumessungen von Bier erlaubt. Das fünfte Essen zur Vesperzeit kann mit Wein eingenommen werden"*. Aus der „Zumessung" entstand später die „Maß". Fünf Maß Bier täglich war Klosterbrauch. Wieviel eine Maß hatte, schwankte von Kloster zu Kloster - zwischen einem und zwei Litern. Fünf Maß waren demnach fünf bis zehn Liter täglich. Damit ließ sich „notfalls" auch eine längere Fastenzeit durchstehen. Mit der Zeit gab es offenbar wesentliche Verfeinerungen in der Braukunst. Dazu haben sicherlich auch die Erfahrungen monastischer Braumeister beigetragen, denn für sie bedeutete Bier „flüssiges Brot". Sogar eine ihrer Ordensregeln lautete: *„Flüssiges bricht das Fasten nicht"*. Und so wurden in den Klosterbrauereien unter anderem auch die Starkbiere erfunden.

Bitter nötig: das Bairische Reinheitsgebot von 1516

Damals scheint es ziemlich viele Bierpanscher gegeben zu haben, so dass die Bayern-Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X., die in Bayern die Städte München und Landshut regierten, anno 1516 durch den Erlass des Reinheitsgebots eine rechtliche Ordnung in das Vielerlei an Gebräu brachten. Damit schufen die Brüder Wilhelm und Ludwig das heute älteste noch existierende Lebensmittelgesetz der Welt, nämlich das Bairische Reinheitsgebot, das immer noch für den edlen Gerstensaft - wie auch fürs Weißbier - gültig ist.

Die Braustätte in Maxlrain

Die älteste Braustätte im Mangfalltal steht in Maxlrain. Dieser Ort wurde unter dem Namen *Mahsminreini* bereits im 9. Jahrhundert urkundlich als Eigentum der Freisinger Bischöfe erwähnt.



Schloss Maxlrain um 1701

Die Maxlrainer Brauereimannschaft 1883 mit Braumeister Kratzer

Ritter Podalunck, der Begründer von Schloss Maxlrain verewigt im Bräustüberl

Blick in das Sudhaus um die Jahrhundertwende

Im 12. Jahrhundert wird das Geschlecht der Maxlrainer als Eigenleute der Herren vom Kloster Beyharting erwähnt. 1516 erwarben die Maxlrainer, inzwischen zu mächtigen Herren im Mangfalltal aufgestiegen, die dem Reich unmittelbare Herrschaft Waldeck mit dem Hauptort Miesbach.
Wolf von Maxlrain ließ 1523 die Lehnsherrlichkeit der Herrschaft Waldeck vom Freisinger Bischof von Wallenburg auf seinen Sitz Maxlrain übertragen. 1637 stiegen die Maxlrainer zu Grafen auf. 1734 kam nach dem Tod des letzten Maxlrainers, Johann Joseph Maximilian Veit, der Maxlrainer Stammbesitz an den Reichsgrafen Max von Rheinstein und Tattenbach. 1822 erbten die Grafen von Arco auf Valley den Besitz Maxlrain.
Um 1730 erwirkte die Gräfin vom Kurfürsten Maximilian III. Joseph die Erlaubnis, braunes Bier zu brauen, indem sie nachwies, dass die braune Brauhaus-Gerechtigkeit schon seit mehr als 100 Jahren in Maxlrain „exerziert" worden sei.
1870 schließlich erwarb der berühmte Adlerjäger Max Graf von Arco-Zinneberg Maxlrain für seinen Sohn Ludwig, der mit seiner ersten Frau, einer Gräfin Schaesberg, den Ostflügel und mit seiner zweiten Frau, einer Prinzessin von Lobkowicz aus Böhmen, den Westflügel hinzufügte und auch die Brauerei neu an der jetzigen Stelle errichtete.
Nach regen Um- und Anbauten erwarb Leo Graf von Hohenthal und Bergen im Jahre 1936 Schloss Maxlrain. Durch Tod und Unglück seiner drei Söhne kam das Schloss an seine Enkelin, Christina von Hohenthal und Bergen, die 1982 Dr. Erich Prinz von Lobkowicz heiratete. Prinz von Lobkowicz führt seitdem die Geschäfte der Schlossbrauerei.

Text: Werner Krämer

28. MAI - 02. JUNI

175 Jahre Bairer Musik

Schon auch ein wenig mit Stolz feiert die Bairer Musi ihr 175 jähriges Bestehen. Die mittlerweile auf 65 Akteure angewachsene Kapelle feiert dieses Ereignis Ende Mai bis Anfang Juni in **Kleinesterndorf bei Antholing**.

Mi, 28.05., 19.30 Uhr
BIERANSTICH durch den Schirmherrn, Bürgermeister Sepp Zistl, mit Maxlrainer Schloss Gold. Es spielt die Niklasreuther Musi.

Vatertag, 29.05., 10 Uhr
HISTORISCHES SCHLEPPER- UND FAHRZEUGTREFFEN unter der Regie der Oldtimerfreunde Netterndorf – Hohenthann

Fr, 30.05., 20 Uhr
WEINFEST - auf einer großen Tanzfläche lädt die Tegernseer Tanzlmusi zum Tanz.

Sa, 31.05., 20 Uhr
FESTABEND u.a. mit der Schönauer Jugendkappelle und natürlich mit der Gesamtkapelle der Bairer Musi

So, 01.06.
FESTTAG - Nach dem Kirchenzug und Festgottesdienst am „Alten Turm" folgt ein bunter Festzug nach Kleinesterndorf. Zum und nach dem Mittagessen spielen alle umliegenden Kapellen zur Unterhaltung auf.

Mo, 02.06.
KESSELFLEISCHESSEN
Es spielt die Schönauer Musi, die Bewirtung liegt bei Peter Wachter.

www.bairer-musi.de und
www.oldtimer-kameraden.de.tl

13. JUNI - 16. JUNI

30 Jahre Schönauer Musi

Im Jahre 1984 wurde die Schönauer Jugendblaskapelle gegründet, die nun schon lange aus den „Kinderschuhen" entwachsen ist. Heute, 30 Jahre später, bestehen die Schönauer aus über 50 Musikanten, die bei unterschiedlichsten Anlässen aufspielen - sei es in der Region bei Trachtenumzügen und Festen oder auch zu überregionalen Anlässen wie in der Allianzarena bei Spielen des FC Bayern, beim Oktoberfestumzug oder zur Grünen Woche in Berlin. Das große Musik-Jubiläumsfest findet auf dem Festplatz in Schönau statt.

Fr., 13. Juni
WEINFEST
mit den Jungen Riederingern
Sa, 14. Juni 2014
BAYRISCH-BADISCHER BLASMUSIKABEND

So, 15. Juni 2014
GROSSES MUSIKFEST
8 Blaskapellen mit 350 Musikern

Mo, 16. Juni 2014
KESSELFLEISCHESSEN
mit der Bairer Musi und Fußballübertragung Deutschland-Portugal

9. & 10. November
MARTINIKONZERT
Sankt-Martin Jahreskonzert in der Sporthalle Schönau
www.schoenauer-musi.d

26.-30. JUNI

125 Jahre Burschenschaft Wertach

Die **Burschenschaft Wertach** feiert vom **26.-30. Juni 2014 in Stadlberg** ihr **125 jähriges Bestehen**.
Hierzu haben sich die Burschen ein buntes Programm für Alt und Jung einfallen lassen.

Do, 26. Juni: Stefan Kröll
Der Kabarettist ***Stefan Kröll*** präsentiert sein neues Programm „Projekt Minga".

Fr, 27. Juni: Bayerisches Weinfest
Bayerisches Weinfest mit der Band „***Bagg Ma's***". Die Gäste erwarten erlesene Weine und deftige Brotzeiten

So, 29. Juni: Festtag
Burschenfest mit Gottesdienst und Festumzug. Die Band ***„Hefe 10"*** heizt am Nachmittag allen Gästen richtig ein.

Mo, 30. Juni: Kesselfleischessen
Kesselfleischessen mit dem Auftritt der ***„Haberfeldtreiber"*** zum Ausklang der Feierlichkeiten.
An allen Festtagen wird das ausgezeichnete Maxlrainer Bier ausgeschenkt.

www.wertacher-burschen.de

27. - 29. JUNI

125 Jahre FFW Föching

Mit einem großen, 3-tägigen Fest begeht die ***Freiwillige Feuerwehr Föching*** ihr 125 jähriges Jubiläum.

Neben den traditionellen Festabenden sorgt am Samstag, den 28. Juni, die ***Altneihauser Feuerwehr Kapell'n***, der rotzfreche Komödiantenhaufen aus der Oberpfalz, für beste Stimmung.

Karten im Vorverkauf über
www.muenchenticket.de

Ort: Festhalle
Holzkirchen-Föching ,
Brunnauerstr. 1, 83607 Holzkirchen

Fr, 27. Juni: Festabend
mit der Gasteiger Musi

Sa, 28. Juni: Bühnenshow
Altneihauser Feuerwehr Kapell'n

29.06.2014: Festsonntag
mit ca. 45 Vereinen

Martin Smolinski gewinnt Grand Prix in Auckland

Ein „Olchinger Speedway-Märchen“ wurde wahr

Wer in den letzten Jahren dem Maxlrainer Ruf zu einem der Speedway-Events nach Olching gefolgt ist, wird ihn schon live auf der Piste erlebt haben: Martin Smolinski, das Olchinger Eigengewächs, ein Siegertyp, der den Speedway-Zirkus nun auch international aufgemischt hat.
Unglaubliches hat sich am 5. April in Neuseeland zugetragen: Martin Smolinski hat den ersten Speedway Grand Prix der neuen Saison in Auckland (Neuseeland) gewonnen und ein wahres Motorsportmärchen geschrieben. Als Außenseiter und ohne großen Druck ging der Olchinger in seinen ersten Speedway Grand Prix - der Formel 1 des Speedway - und setzte nun ein dickes Ausrufezeichen in der gesamten Speedwaywelt.

Größter deutscher Speedwayerfolg seit 1983

Mit insgesamt 10 von 15 möglichen Punkten sorgte Smolinski bereits in den Vorläufen für Aufsehen. Er zeigte eine fabelhafte Leistung auf der für ihn komplett unbekannten Bahn in Auckland und zog somit ins Halbfinale des Grand Prix‘s von Neuseeland ein, in dem die besten acht Fahrer des Tages die vier Tagesfinalisten ermittelten. Mit einem zweiten Rang hinter dem Polen Krysztof Kasprzak schaffte es Smolinski ins Finale der Tagesbesten - und hier sollte die unglaubliche Geschichte des Martin Smolinski seinen Lauf nehmen.

Als Letzter musste sich Smolinski mit dem schlechten äußeren Startplatz begnügen und von der Außenbahn ins Rennen gehen. Nach dem Start gingen Nicki Pedersen (Dänemark), Krysztof Kasprzak (Polen) und Fredrik Lindgren (Schweden) in Führung. Nachdem der Bayer zwei Runden hinter den Führenden hergefahren war, ohne jedoch abgeschlagen zu sein, konnte er in der dritten Runde eine Attacke auf den Fredrik Lindgren starten und sich den dritten Platz schnappen. In der letzten Runde setzte Smolinski alles auf eine Karte und griff die beiden Führenden innen an. In seiner unnachahmlichen Art konnte er die Führung ergattern und als Erster die Ziellinie kreuzen.
“Hammer, Hammer, Hammer: Ich bin einfach nur geflasht: Es ist ein Traum, ein Auftakt, wie er besser nicht hätte sein können, und ich denke nun hat auch der Letzte verstanden, dass ich mit der Weltspitze mithalten kann. Einmal mehr haben nur die Wenigsten an mich geglaubt und daher ist es umso schöner!...“, sagt der überwältigte Sieger nach seinem Husarenritt am anderen Ende der Welt!

Martin Smolinski ist durch den Sieg in Neuseeland nicht nur Deutschlands erster permanenter Grand Prix Fahrer, er ist nun auch zeitgleich Deutschlands erster Grand Prix Sieger, was nach dem Weltmeistertitel von Egon Müller 1983 wohl die größte Leistung eines deutschen Speedwaypiloten aller Zeiten sein dürfte!

Gänsehaut pur - Der Rennbericht auf Youtube

Wer das spannende Rennen sehen möchte, kann dies nachholen. Die Live-Übertragung auf EUROSPORT vom 5. April kann man sich auf Youtube ansehen - Gänsehaut garantiert:
www.youtube.com/watch?v=HjiYVhi-lXM&sns=fb

Siegerbild nach dem Rennen in Auckland

Speedway-Highlights in Olching 2014

Seit Jahren finden hochklassige Speedway-Events in der „Maxlrainer Arena“ in Olching statt - so auch in diesem Jahr. So ist der frisch gebackene Grand Prix Gewinner auch bei den **German Open** an Fronleichnam am Start. Internationale Spitzenfahrer aus 7 Nationen stehen am Start - ein Höhepunkt im deutschen Speedway-Rennkalender.

Einfahrt in Auckland auf die Zielgerade

Champusdusche für Martin Smolinski

Smolinski live in Olching!

Do, 19.06.2014:
GERMAN OPEN
Internationales ADAC Speedwayrennen mit Martin Smolinski
Training: 11 Uhr
Start: 14 Uhr
Großes Beiprogramm und **offene Fahrerlager**.
Besuchen Sie anschließend das **Olchinger Volksfest** - gegenüber der Maxlrainer Arena.

So, 14.09.2014:
Rennen um das **Goldenes Band** der **Schlossbrauerei Maxlrain**
Training: 11 Uhr
Start: 14 Uhr

Weitere Speedwaytermine
Sa, 19.07.2014:
ADAC Bayern Cup
So, 20.07.2014:
Speedway Teamcup, 2. Bundesliga
Infos unter: www.msco.de

Volksfest Feldkirchen-Westerham

Ozapft‘ is - 9 Festtage mit dem süffigen Maxlrainer Volksfestbier

Festumzug vom Dorfplatz zum Festzelt

In Feldkirchen schmeckt das Bier.

Zu Gast: Ilse Aigner

Einzug - der Maxlrainer Festwagen

08. bis 17. August

Zum 41. Mal findet in diesem Jahr das ***FELDKIRCHNER VOLKSFEST*** statt - wie gewohnt mit einem großartigen und vielfältigen Programm für Jung bis Alt.
Traditionell beginnen die Tage mit dem festlichen Wiesenaufzug am Freitag, 08. August um 18 Uhr. Tags zuvor, am 07. August, findet erstmals ein Kabarettabend mit *Stefan Kröll* statt, den man nicht versäumen sollte, sicherlich ein großartiger Auftakt.
Und natürlich kommt wieder das eigens gebraute MAXLRAINER Volksfestbier zum Ausschank.

Donnerstag, 07.08.2014:
Kabarett mit Stefan Kröll „project minga“ / Vagener Musi
VVK 10 €, Abendkasse 12 €

Freitag 08.08.2014
18:00 Uhr: **Standkonzert** mit der *Höhenrainer Musi* am Dorfplatz in Feldkirchen
18:30 Uhr **Volksfesteinzug** vom Dorfplatz zum Festzelt
19:00 **Eröffnung** des Feldkirchner Volksfestes, O‘zapfn durch den 1. Bürgermeister Bernhard Schweiger, Volksfestabend mit der *Höhenrainer Musi*

Samstag, 09.08.2014:
Südtiroler Abend (mit Tanz) mit den *Saltenoberkrainiern* aus der Partnergemeinde Jenesien in Südtirol

Sonntag, 10.08.2014
09:30 Uhr: Start zum **6. Feldkirchner Volksfestlauf**
10:00 Uhr: **Frühschoppen** mit der Kapelle *Mossbach-Express*
18:00 Uhr: **Bunter Wies‘n Abend** mit den *Moosbach Express*

Montag, 11.08.2014
Kesselfleischessen am Abend mit der *Harthauser Musi*

Dienstag, 12.08.2014
Feuerwerk und Volksfeststimmung mit der *Vagener Musi*

Mittwoch, 13.08.2014
14:00 Uhr: **Kinder- & Seniorennachmittag** mit der *Mangfalltaler Musi* / abends **Wiesenunterhaltung** / *Jugendblaskapelle Vagen*

Donnerstag, 14.08.2014
Volksfeststimmung mit der Gruppe *Isar Briada*, **Tag der Betriebe und Vereine**

Freitag, 15.08.2014
10:00 Uhr **Frühschoppen** mit den *Moosbach Express*
abends **Volksfestunterhaltung** für Alt und Jung

Samstag, 16.08.2014
Unterhaltung und Tanz mit der Showgruppe *Flash Dance*

Sonntag, 17.08.2014
08:00 Uhr: **Wies‘n Flohmarkt**
10:00 Uhr: **Musikalischer Frühschoppen** mit *Quirin Kaiser;*
abends unterhaltsamer **Wies‘nabend** mit der *Vagener Musi und*
große Verlosung
www.tvfeldkirchen.de

Maxlrain trauert um zwei „Originale“.

Nachruf auf Adi Obermaier

Am 25. April 2014 starb Adolf Obermaier, dem die Schlossbrauerei Maxlrain und Prinz und Prinzessin Lobkowicz tief verbunden waren.
Ein bayerisches Urgestein, wie es kein zweites gab. Das Bild eines echten Bayern, voll verschmitzter Lebensfreude, von hintergründigem Humor, großer Feinheit der Seele, tiefer Mitmenschlichkeit, Zuverlässigkeit und Tatkraft.
Von 2003 bis 2013 war Adolf Obermaier das Gesicht der Schlossbrauerei Maxlrain. Er war der lebendige Ausdruck unseres Lebensgefühls, selbstverständlich, traditionsverbunden und doch modern.
Als Polizeihauptmann leitete Adolf Obermaier die Motorradeskorte von Alfons Goppel und dann von Franz Josef Strauß. Seine Verwurzelung in der bayerischen Polizei war groß. Als er dann mit seiner Frau Ingrid nach Beyharting zog, ergab sich aus der Freundschaft mit Günter F. Rott, dem damaligen Brauereidirektor in Maxlrain, seine intensive Tätigkeit als Werbeträger. Reich geworden ist er nicht dabei, er hat es aus Freude und Engagement getan.
Die Schlossbrauerei Maxlrain wird ihrem Adolf Obermaier immer ein ehrendes und dankbares Andenken bewahren.

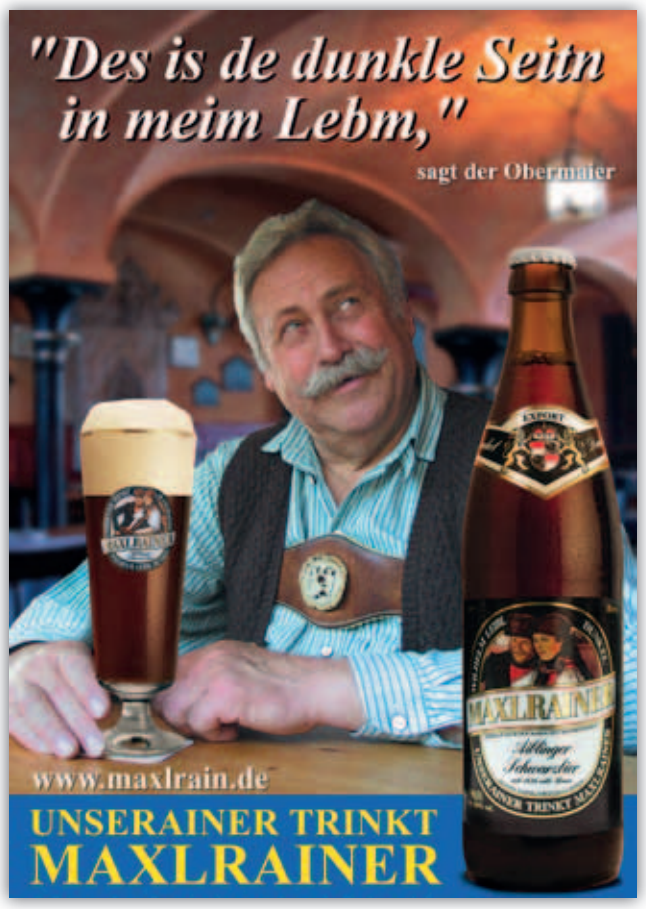
Dr. Erich Prinz von Lobkowicz

Nachruf auf Fritz Gaar

Am 11. März 2014 starb Fritz Gaar, der von 1996 bis Mitte Februar 2014 auf das Engste mit der Schlossbrauerei Maxlrain verbunden war. Schon früher war er als Verkaufsfahrer in der Hallertau beim Wolnzacher Brauhaus tätig gewesen, und auch er kam über Brauereidirektor Günter F. Rott nach Maxlrain, von wo aus er mit seiner menschenfreundlichen, gutherzigen und unbeschränkt einsatzfrohen Art mit großem Erfolg das köstliche Maxlrainer Bier an die Kunden brachte. Menschenfurcht kannte er keine, und Fritz Gaar hatte seinen Stolz. Aber es war ein freundlicher, ausstrahlungsstarker Stolz, der Stolz eines gestandenen Mannes, der sich mit seiner Familie und in seiner bayerischen Heimat wohlfühlte.
Die Schlossbrauerei Maxlrain wird Fritz Gaar immer ein dankbares und ehrendes Andenken bewahren.

Dr. Erich Prinz von Lobkowicz

Das erste und wohl auch bekannteste Plakat mit Adi Obermaier vor dem ICE - der Anfang für die Plakatserie „sagt der Obermaier“. (2003)



Das Folgeplakat mit Adi Obermaier für das Aiblinger Schwarzbier

Ein mehrmals aufgelegtes Motiv: Das Festbier mit Adi Obermaier als Nikolaus (2005).

Plakat für den Jubilator, 2005.
Auch die Skiausrüstung ein Original von Adi Obermaier.

Fotoserie von Adi mit seiner Ehefrau, aufgenommen vor seinem Haus in Beyharting, 2006

Das letzte Motiv von Adi mit seiner Ehefrau, das heute noch den ein oder anderen Getränkemarkt schmückt (2006).

TERMINE
Da muaß ma hi, do gemma hi!

So, 25. Mai 2014
RADIO CHARIVARI FRÜHSCHOPPEN
Ort: Bräustüberl Maxlrain
Infos Seite 11

Sa, 07. Juni 2014
FLOHMARKT
Ort: Festgelände Maxlrain
Zeit: von 6 bis 14 Uhr

Do, 19. Juni 2014
BAVARIA HISTORIC
Ort: Maxlrain
Infos Seite 4

05./06. Juli 2014
HANDWERKER- & TRACHTENMARKT
Ort: Maxlrain
Infos Seite 4

So, 06. Juli 2014
MORGENTANZL & RADIO CHARIVARI FRÜHSCHOPPEN
Ort: Bräustüberl Maxlrain
Infos Seiten 4 & 11

11. bis 20. Juli 2014
OPERNBÜHNE
Ort: Reithalle Maxlrain
Infos Seite 10

12. Juli & 02. Aug. 2014
FLOHMARKT
Ort: Festgelände Maxlrain
Zeit: von 6 bis 14 Uhr

9. bis 17. Aug. 2014
VOLKSFEST FELDKIRCHEN
Ort: Feldkirchen-Westerham
Infos Seite 14

So, 24. August 2014
RADIO CHARIVARI FRÜHSCHOPPEN
Ort: Bräustüberl Maxlrain
Infos Seite 11

So, 31. August 2014
HOPFAZUPFAFEST
Ort: Hopfengarten Maxlrain
Infos Seite 5

Sa, 06. September 2014
FLOHMARKT
Ort: Festgelände Maxlrain
Zeit: von 6 bis 14 Uhr

27. & 28. September 2014
MAXLRAINER RITTERSPIELE
Ort: Schlosswiese Maxlrain
Infos Seite 5

Sa, 04. Oktober 2014
FLOHMARKT
Ort: Festgelände Maxlrain
Zeit: von 6 bis 14 Uhr

So, 12. Oktober 2014
RADIO CHARIVARI FRÜHSCHOPPEN
Ort: Bräustüberl Maxlrain
Infos Seite 11

Das Maxlrainer Jahresprogramm finden Sie auch unter:
www.maxlrain.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Maxlrain!

„Brasil“ WM-Hymne der Crunchy Nuts

Für die Crunchy Nuts gibt's nur MAXLRAINER zur WM

Die Liveband „Crunchy Nuts“ aus Götting (LK Rosenheim) macht mit ihrer neuen Party-Hymne „Schwarz-Rot-Gold“ kräftig Stimmung für die Fußball-WM.
Das Lied mit Kultcharakter wurde im Januar geschrieben und auf Faschingsparties erstmals ins Rennen geschickt - mit großem Erfolg. Mit fleißiger Fanunterstützung wurde dann über mehrere Wochen am Video gebastelt - das Ergebnis lässt sich auf Youtube sehen.
Den Text und die Musik haben die nebenberuflichen Musiker komplett in Eigenregie geschrieben - ein Teil davon in Portugiesisch. Am Anfang mit Hilfe der Google-Übersetzung, wie Paul Hilse, Gitarrist und Keyboarder der Band, in einem Interview erzählt. „*Google tut sich da sakrisch schwer mit den Endungen*“, erinnert er sich, doch glücklicherweise erklärte sich eine ehemalige portugiesische Schulfreundin dazu bereit, beim „Feintuning“ behilflich zu sein.
„Schwarz-Rot-Gold“ kann man sich auf der Facebook-Seite der Crunchy Nuts anhören und ansehen. Wer mitsingen möchte, findet hier auch den Songtext.

Also, kräftig mitsingen, dann wird der Pokal schon nach Deutschland kommen!

www.facebook.de/CrunchyNuts2012

Betriebsausflug 2014

Dr. Erich Prinz von Lobkowicz mit der Maxlrainer Belegschaft in Andechs.

Die hervorragenden Qualitätsauszeichnungen von DLG und dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und der große Einsatz der Belegschaft im Täglichen waren Grund genug, um den Mitarbeitern der Schlossbrauerei Maxlrain einmal mehr größten Dank auszusprechen.
So lud Brauerei-Geschäftsführer Dr. Erich Prinz von Lobkowicz die gesamte Belegschaft zu einem Ausflug auf den „Heiligen Berg“ von Kloster Andechs ein, den ältesten und zweitgrößten Wallfahrtsort Bayerns nach Altötting. Maxlrains Braumeister hatte vorher seine guten Kontakte unter Kollegen genutzt, um eine vielseitige Tour zu organisieren.
Zunächst wurde die Klosterbrauerei besichtigt. Anschließend ging es in das Kloster selbst. Besonders beeindruckte hierbei die Reliquienkammer, die normalerweise der Öffentlichkeit nicht zugänglich ist.
Nach einer ausführlichen Brotzeit im Bräustüberl ging es dann wieder zurück Richtung Maxlrainer Heimat.
Gedankt sei an dieser Stelle auch den Verantwortlichen von Andechs, welche diesen schönen Tag, reich an Kultur und an Genuss, ermöglicht haben.

+ + + Unser Beitrag zur WM + + +

WM-GLAS-AKTION
ab 12. Mai mit Schloss Gold
ab 19. Mai mit Leo Weisser

Die WM in Brasilien steht vor der Türe - und die Hoffnungen, dass es die Deutschen in Brasilien diesmal packen, ist groß. Um so wichtiger, dass wir dann das richtige Glas zum Anstoßen und Feiern haben!

Anlässlich der WM hat die Schlossbrauerei Maxlrain ein WM-Glas herstellen lassen - gleichermaßen ideal für ein Helles wie das SCHLOSS GOLD und ein Weißbier wie die LEO WEISSE.
Auf der Brasilienkarte sind alle Spielorte eingetragen - das Glas liegt perfekt in der Hand... jetzt müssen unsere Jungs nur noch gewinnen.

Das Maxlrainer WM-Glas in limitierter Auflage gibt es zu jedem Tragl unserer Klassiker **SCHLOSS GOLD ab 12. Mai** und **LEO WEISSE ab 19. Mai** in allen gut sortierten Getränkemärkten.

Fragen Sie danach. Natürlich nur, solange der Vorrat reicht!

Live im Bräustüberl

Im Bräustüberl Maxlrain können Sie die WM-Spiele der Deutschen verfolgen. Die Vorrunden-Termine zum Vormerken:

Mo, 16.06.2014 // 18 Uhr
(deutsche Zeit)
Deutschland - Portugal

Sa, 21.06.2014 // 21 Uhr
(deutsche Zeit)
Deutschland - Ghana

Do, 26.06.2014 // 18 Uhr
(deutsche Zeit)
Deutschland - USA

BIER BEWUSST GENIESSEN. DIE DEUTSCHEN BRAUER.

BAYERISCHES BIER GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE

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

REDAKTIONELLE VERANTWORTUNG:
Roland Bräger, Schlossbrauerei Maxlrain

AUFLAGE: 20.000 Exemplare

NÄCHSTE AUSGABE: November 2014

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