

Offizieller Festakt in Berlin

# „Bundesehrenpreis in Silber 2017 für die Schlossbrauerei Maxlrain“

Erneut ist der Heimatbräu aus dem Mangfalltal bei Bad Aibling  
die höchst prämierte oberbayerische Brauerei.

10 Bundesehrenpreise in Folge – Keine Brauerei hat mehr Bundesehrenpreise erhalten.



Preisverleihung am gestrigen Abend (29.06.2017) in Berlin

Die kleine, oberbayerische Schlossbrauerei Maxlrain aus dem Rosenheimer Land hat wie keine andere deutsche Brauerei zum 10. Mal in Folge den Bundesehrenpreis erhalten – nach der Goldmedaille im Vorjahr, verbunden mit dem Titel „Deutschlands Brauerei des Jahres“ erhielt sie in diesem Jahr die Ehrung in Silber. Unter 12 Preisträgern des Bundesehrenpreises, die aufgrund ihrer herausragenden Ergebnisse beim alljährlichen DLG-Wettbewerb ausgezeichnet werden, gibt es nur einen Bundesehrenpreis in Gold und einen Bundesehrenpreis in Silber. Da der Bundesehrenpreis in Gold in diesem Jahr nach Augsburg ging, ist MAXLRAINER erneut die höchst prämierte Brauerei Oberbayerns.

## **12 Bundesehrenpreise –**

### **aber nur jeweils 1 Bundesehrenpreis in Gold und Silber**

(DLG). Die Schlossbrauerei Maxlrain aus Tuntenhausen ist jetzt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit dem Bundesehrenpreis in Silber ausgezeichnet worden. Das Unternehmen hatte bei der Qualitätsprüfung für Bier der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) das zweitbeste Gesamtergebnis erzielt. An dem traditionsreichen Wettbewerb beteiligten sich rund 180 deutsche Brauereien mit mehr als 1.000 Bieren. Die feierliche Preisverleihung fand im Rahmen des „Deutschen Brauerabends“ am 29. Juni in Berlin statt. Gemeinsam mit Christian Schmidt, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, überreichte DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer die Medaillen und Urkunden an die Brauer. Die höchste Auszeichnung der deutschen Brauwirtschaft wurde in diesem Jahr zum zehnten Mal verliehen. Aus diesem Anlass erhielten die diesjährigen Preisträger zusätzlich einen speziell angefertigten Jubiläumspokal der DLG.



## **MAXLRAINER - Ein kleiner Heimatbräu** **mit höchsten Qualitätsansprüchen**

Mit der diesjährigen Prämierung stellte die Schlossbrauerei Maxlrain unter Beweis, dass auch ein kleiner Heimatbräu durch eine konsequente Qualitätsphilosophie an die Qualitätsspitze deutscher Braukunst vorstoßen kann. Dabei kam das Ergebnis nicht von ungefähr. Denn die Schlossbrauerei Maxlrain wird seit 10 Jahren, seitdem der Bundesehrenpreis ins Leben gerufen wurde, ohne Ausnahme mit einem Bundesehrenpreis prämiert. Keine deutsche Brauerei hat mehr Bundesehrenpreise erhalten. 2012 und auch im Vorjahr 2016 war die Schlossbrauerei Maxlrain „Deutschlands Brauerei des Jahres“ mit dem Bundesehrenpreis in Gold. Damit ist der Heimatbräu aus dem Mangfalltal die wohl höchst prämierte deutsche Brauerei der letzten Jahre.

Inhaber Dr. Erich Prinz von Lobkowitz: *„Eine grandiose Prämierung für unsere kleine Privatbrauerei – und das nun schon im 10. Jahr in Folge. Dank gebührt an dieser Stelle*

*unserem Braumeister Josef Kronast und seiner Braumannschaft, die unsere Qualitätsphilosophie tagtäglich leben und mit ihrem Einsatz diese Auszeichnung ermöglicht haben.“*

## **Kurzportrait SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN**

Die Schlossbrauerei Maxlrain liegt idyllisch bei Bad Aibling im Rosenheimer Land, ca. 60 km südlich von München. Seit 1636 wird hier vor imposanter Alpenkulisse Bier gebraut. Die Schlossbrauerei ist ein echter Heimatbräu, privat geführt von Prinz und Prinzessin Lobkowicz. Wahrzeichen ist das Maxlrainer Renaissanceschloss mit seinen signifikanten Zwiebeltürmen, das die Maxlrainer Bieretiketten schmückt.

15 Bierspezialitäten zählt das Maxlrainer Stammsortiment – von Hellen Bieren, über Weißbiere, Schwarzbier und Pils bis hin zu saisonalen Spezialitäten, leichten und alkoholfreien Bieren.

Seit Jahren hat man sich einer konsequenten Qualitätsphilosophie verschrieben. „Wir brauen heute noch handwerklich. Bei uns dauert der Brauprozess mit Lagerung, je nach Biersorte, etwa sechs Wochen. Das ist aufwändig und deutlich kostspieliger als bei einer industriellen Fertigung. Doch man schmeckt es“, so Braumeister Josef Kronast.

Wenn man nur mit 4 Zutaten, streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot, brauen darf, muss die Qualität dieser 4 Rohstoffe exzellent sein. So bezieht die Schlossbrauerei ihre Gerste von regionalen Bauern, die spezielle, traditionelle Sorten für die Brauerei anbauen. Der Hopfen stammt von einem hochprämierten Hopfenbauern aus der Hallertau, der sich in gleicher Weise höchsten Qualitätsansprüchen verschrieben hat. Und das frische Brauwasser wird aus eigener Quelle gewonnen. Im eigenen Labor wird permanent und lückenlos die Qualität überwacht und sichergestellt.

Das Renommé der Brauerei und die hervorragende Bierqualität haben dazu geführt, dass die Maxlrainer Biere heute auch überregional immer stärker nachgefragt werden und immer mehr Bierkenner sagen: UNSERAINER TRINKT MAXLRAINER.

### **Für Rückfragen:**

**Roland Bräger, Brauereidirektor T. 08061-9079-10 / Mobil: 0160-90193126**