

MAXLRAINER

ZEITUNG



*Für Bierkenner, Biergenießer
und Liebhaber Maxlrainer Biere*

Gratis-Exemplar

November 2025 - April 2026



Liebe Freunde
des guten Maxlrainer Bieres,

es ist eine spannende Zeit. Umso mehr freue ich mich, dass wir mit Thomas Voggesser, Vinzenz Pfister und Sebastian Neumeyer eine starke Mannschaft gewinnen konnten. Gemeinsam arbeiten wir daran, die Schlossbrauerei Maxlrain für die kommenden 30 Jahre „fit zu machen“ – vor allem aber dafür, dass Ihr, unsere treuen Biertrinker, unser köstliches Bier weiterhin schnell und zum richtigen Preis genau dorthin bekommt, wo Ihr seid.

Unser 18. Bundesehrenpreis bestätigt, dass wir konsequent an unserem hohen Qualitätsanspruch festhalten.

Überall, wo man hinschaut, stehen wir vor großen Herausforderungen – gesellschaftlich, politisch und wirtschaftlich. Gerade in solchen Zeiten ist es umso wichtiger, den Blick für das Wesentliche zu bewahren. Und das ist die bewusste Zeit mit Familie und Freunden ohne dabei ständig auf die Uhr schauen zu müssen. Mit einem köstlichen Bier in der Hand, natürlich.

Es grüßt Euch von Herzen
Euer Maxlrainer Bräu

Peter Prinz von Lobkowicz

Peter Prinz von Lobkowicz

AKTUELLES

www.maxlrain.de
www.facebook.com/maxlrainer
www.instagram.com/schlossbrauerei.maxlrain

18x Bundesehrenpreis in Folge für uns Maxlrainer Deutscher Rekord



Das ganze Team in Maxlrain feiert diesen Qualitätserfolg

Die Schlossbrauerei Maxlrain hat es wieder geschafft: Zum bereits 18. Mal wurde sie mit dem Bundesehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet – keine andere Brauerei in Deutschland hat diese Ehre so oft erhalten. Damit setzt Maxlrainer einen neuen Rekord und bestätigt eindrucksvoll, was Bierliebhaber schon lange wissen: In Maxlrainer Bier steckt in jedem Schluck Qualität, Leidenschaft und echtes Brauhandwerk.

Der Bundesehrenpreis gilt als höchste Auszeichnung der deutschen Brauwirtschaft. Verliehen wird er für konstant herausragende Ergebnisse bei den

Qualitätsprüfungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Über viele Jahre hinweg hat sich Maxlrainer damit einen Platz an der Spitze der besten Brauereien erarbeitet. Für die Brauer und das gesamte Team ist diese Auszeichnung Ansporn und Bestätigung zugleich. Und für die Bierfreunde ein Versprechen: Wer ein Maxlrainer genießt, darf sich auf unverwechselbaren Geschmack, höchste Sorgfalt und ehrliche Braukunst verlassen.

Mit Stolz und Dankbarkeit blickt die Schlossbrauerei auf diesen besonderen Rekord und lädt alle Biergenießer ein, gemeinsam auf 18 Auszeichnungen anzustoßen: zuhause, in unseren Wirtschaften oder hier in Maxlrain.

Viel Neues in Maxlrain

Neben den hohen Auszeichnungen hat sich aber noch einiges getan in Maxlrain: Wir haben unser Team verstärkt und möchten euch drei neue Köpfe vorstellen. Und wir möchten euch mitnehmen auf eine Kneipentour in München mit tollen Tipps für eure bierige Abendgestaltung. Viel Spaß mit unserer Zeitung!



Da schau her Unsere Themen

- S. 2 Neue Gesichter in Maxlrain
- S. 4 Unsere Gitti vom Bräustüberl
- S. 5 Unser Helle, das „Greane“
- S. 6 Veranstaltungen 2026
- S. 7 Unsere saisonalen Biere
- S. 8 Höhepunkte 2025
- S. 10 Kneipentour durch München
- S. 12 18. Bundesehrenpreis
- S. 13 Zertifiziert als Slow Brewer
- S. 14 Rezept: Saftiges Biergulasch
- S. 15 Unsere Fanshop-Angebote
- S. 16 Fanfotos

UNSER RAINER TRINKT MAXLRAINER

Neue Gesichter in Maxlrain

Generationswechsel & Verstärkung für das Maxlrainer Team



v.l. Vinzenz Pfister (Vertriebsleiter), Thomas Voggeser (Braumeister), Sebastian Neumeyer (Betriebsleiter)

Wer Maxlrain oder Maxlrainer Feste regelmäßig besucht, dem wird es vielleicht schon aufgefallen sein: Es gibt drei neue Gesichter, die mit Geschäftsführer Peter Prinz von Lobkowicz den Erfolg der Maxlrainer Brauerei seit Juli vorantreiben. Das Wichtigste vorneweg: Weder an der Bierqualität noch am „Kulturgut Maxlrain“ wird sich etwas ändern. Maxlrainer bleibt Maxlrainer. Punkt. Nur die Hände am Steuer sind jünger geworden und damit kommen natürlich neue, kreative Ideen einher, von denen alle Maxlrainer Fans in Zukunft profitieren werden: Braumeister Thomas Voggeser, Betriebsleiter Sebastian Neumeyer und Vertriebsleiter Vinzenz Pfister bilden ab sofort das operative Dreigestirn – nah an der Tradition, klar im Blick nach vorn.

Thomas Voggeser: „Braumeister in Maxlrain zu sein, war immer mein Traum“

„Qualität halten ist unser erster Auftrag“, sagt Thomas Voggeser, der schon 2018/19 in Maxlrain gebraut hat und dessen Traum es trotz spannender Sta-

nationen in England, auf Mauritius und in der Schweiz immer war nach Maxlrain zurückzukehren. „Als ich in Maxlrain für ein Jahr den damaligen Braumeister ersetzt habe, fühlte ich mich wahnsinnig wohl. Die Maxlrainer Brauerei ist einzigartig, wegen der Menschen und dem Team, der Schönheit des Ortes und wegen der Qualitätsphilosophie, die hier seit Jahrzehnten gelebt wird. Als ich hörte, dass Braumeister Josef Kronast wieder in seine Heimat am Chiemsee zurückkehren wollte, habe ich mich sofort beworben.“ Den Herausforderungen stellt er sich mit großem Ehrgeiz und großer Freude: „Wir brauen weiterhin klassisch bayerisch, im Geist des Reinheitsgebots – gleiches Handwerk, gleiche Rohstoffe, gleicher Geschmack. Gleichzeitig optimieren wir Prozesse dort, wo's für Qualität, Effizienz und Verlässlichkeit sinnvoll ist.“

Privat war der Wechsel nach Maxlrain natürlich auch mit einem großen Umzug verbunden. Braumeister Thomas Voggeser ist nicht nur beruflich mitten in Maxlrain angekommen – er lebt jetzt mit seiner Familie direkt auf dem Brauereigelände. „Als Braumeister

muss man immer vor Ort sein – immer kann irgendetwas Unerwartetes passieren und dann muss man schnell handeln.“ Für seine kleine Tochter gehört das Schlossareal längst zum Spielplatz: „Sie kennt schon jeden Mitarbeiter und läuft fröhlich singend durch die Gänge. Ihr Lieblingslied ist ‚Unserainer, der trinkt Maxlrainer!‘ – das sie aus voller Kehle singt. Besser hätte der Einstieg nicht sein können.“

Vinzenz Pfister: „Ich wollte schon immer eine Brauerei mitgestalten“

Vinzenz Pfister kommt aus dem Vertrieb der großen Brauwelt. Der 35-jährige Familienvater und gebürtige Oberbayer erfüllte sich mit dem Antritt der Position als Vertriebsleiter in Maxlrain ebenfalls seinen Traum: „Ich habe große Vertriebsteams in einer Konzernbrauerei geführt, aber die Kreativität ist dabei auf der Strecke geblieben. Für mich war die Vorstellung faszinierend, nicht nur den Vertrieb zu leiten, sondern auch mitzugestalten, Ideen umzusetzen und den ganzen Bereich Marketing zu begleiten.“ Seit 1. Juli ist auch Vinzenz in Maxlrain. „Maxlrainer ist

eine tolle Marke, die ich immer beobachtet habe und die großes Potential hat. Es geht aber in erster Linie um regionale Stärke. Wir werden uns wieder auf die Heimat konzentrieren: unsere ansässigen Vereine, Wirte und Getränkemärkte im unmittelbaren Kerngebiet und natürlich in München.“ Sein Kompass passt zum Maxlrainer Spruch: Unserainer trinkt Maxlrainer: „Für mich steht der Spruch für gelebte Verbundenheit und ein Versprechen an die Heimatregion. Dieses Versprechen wollen wir in Zukunft erfüllen. Unsere Fans können einiges erwarten. Nicht heute oder schon morgen, aber doch sehr bald.“

Sebastian Neumeyer: Maxlrainer war schon immer mein Heimatbräu

Für Sebastian Neumeyer ist Maxlrain sozusagen ein Heimspiel, denn er ist geboren im benachbarten Bad Aibling und wohnt hier bis heute. „Maxlrainer kam bei mir schon relativ bald nach der Muttermilch ins Spiel. Für uns gab es kein anderes Bier zuhause und deshalb freut es mich natürlich sehr, ab sofort Teil der Maxlrainer Familie sein zu dürfen.“ Sebastian ist als neuer Be-

triebsleiter der Mann für die Zahlen und kümmert sich zudem künftig um Feste und Events in Maxlrain. Das passt zu seiner beruflichen Vergangenheit in der Gastronomie und im Veranstaltungswesen. „Stabil, rentabel, gut organisiert – damit wir das liefern, was alle wollen: verlässliche Qualität und erlebbare Kultur,“ so seine Vision für die nächsten Jahre. Er kümmert sich um Schnittstellen und Strukturen – und bringt gleichzeitig seine Event-DNA ein: „Wir werden das Veranstaltungsprogramm verjüngen, ohne Bewährtes zu kippen. Wir werden frischer werden und näher an den Leuten sein, ob Jugend, Familien oder ältere Menschen.“ Auch Sebastian Neumeyer sieht sich ganz dem „Unserainer...“ verbunden: „Maxlrain ist ein Stück Kulturgut, das bewahrt werden muss. Und das geht nur, wenn auch die Zahlen am Ende stimmen. Wir können nicht alles auf einmal machen und es wird auch Zeit brauchen, bis wir da sind wo wir hinwollen. Aber ich stelle mir nichts Schöneres vor, als den Menschen hier einen Erlebnisort zu bieten, der verwurzelt ist in der Tradition und Schönheit der Region



Steckbrief
Vinzenz Pfister

- Vertriebsleiter
- Alter: 35 Jahre
- verheiratet, 2 Töchter

- Wohnort: Hohenlinden, LK Ebersberg

- Beruflicher Hintergrund: 17 Jahre Vertriebstätigkeit bei der Paulaner Brauerei Gruppe, zuletzt Regionaler Verkaufsleiter Handel Südbayern mit 15 Gebietsverkaufsleitern

- Besonderheit: Bringt Erfahrung, Netzwerk und neue Ideen ins Maxlrainer Vertriebsteam ein

- Lieblingsbier: Leo Weisse

- Zitat: „Unserainer trinkt Maxlrainer – das ist für mich gelebte Verbundenheit und ein Versprechen an die Heimatregion.“



Steckbrief
Thomas Voggeser

- Braumeister
- Alter: 36 Jahre
- verheiratet, 1 Tochter

- Wohnort: Maxlrain auf dem Brauereigelände

- Beruflicher Hintergrund: Langjährige Brauerfahrung, Stationen u. a. in England, auf Mauritius und in der Schweiz; war 2018/19 bereits als zweiter Braumeister in Maxlrain tätig

- Besonderheit: Setzt auf traditionelle Braukunst nach dem Reinheitsgebot, kombiniert mit Prozessoptimierung und moderner Technik

- Lieblingsbier: Maxlrainer Schloss Weisse

- Zitat: „Qualität halten ist unser erster Auftrag – gleiches Handwerk, gleiche Rohstoffe, gleicher Geschmack.“



Steckbrief
Sebastian Neumeyer

- Betriebsleiter
- Alter: 33 Jahre

- Wohnort: Bad Aibling

- Beruflicher Hintergrund: Ausbildung im Bayerischen Hof, Erfahrungen in Gastronomie & Veranstaltungswesen (u.a. Dallmayr Catering, Hotel Lindner), zuletzt kaufmännischer Leiter eines Lebensmittelherstellers

- Besonderheit: Verbindet kaufmännisches Know-how mit Veranstaltungsleidenschaft

- Lieblingsbier: Saisonbiere wie Festbier und Jubilator

- Zitat: „Maxlrain ist ein Stück Kulturgut, das bewahrt werden muss – modern, nah an den Menschen und immer mit Herz.“

- aber modern und zeitgemäß, sodass wir jeden mitnehmen und begeistern können.“

Werte bewahren, aber auch Neues wagen

Unisono ist allen Dreien wichtig, dass die Werte bewahrt werden. Maxlrainer ist und bleibt ein Heimatbräu. Veränderungen brauchen eine gewisse Zeit und das ist auch gut so. Keine Schnellschüsse. Das wünscht sich auch Peter Prinz von Lobkowicz, der letztlich

die Entscheidungen trifft.

Die Botschaft des neuen Teams ist damit einfach – und stark: **Beständigkeit im Geschmack und in der Qualität, verwurzelt in der Heimat, Lust auf Zukunft.** Maxlrainer bleibt, was es ist: ein ehrlicher, oberbayerischer Heimatbräu und ein Stück Kulturerbe, das es gilt zu bewahren und mit neuer Kraft in die Zukunft zu führen.



Herzlichen Dank an: Roland Bräger, Josef Kronast und Hans Wallner

Mit großem Respekt und Dankbarkeit verabschiedet sich die Schlossbrauerei Maxlrain von drei Persönlichkeiten, die die Entwicklung und den Erfolg unseres Hauses maßgeblich geprägt haben:

Roland Bräger, 16 Jahre Brauereidirektor, zuvor 10 Jahre Braumeister

Josef Kronast, 16 Jahre Braumeister

Johann Wallner, über 30 Jahre leitend im Vertrieb Handel

Sie alle haben mit Kompetenz, Leidenschaft und Herzblut dazu beigetragen, dass Maxlrainer heute als einer der führenden Heimatbräue Oberbayerns gilt. Ihr Engagement bleibt unvergessen, und wir wünschen ihnen für die Zukunft alles Gute und weiterhin viel Glück und Gesundheit.

Prinz von Lobkowicz
Dr. Erich Prinz von Lobkowicz

Prinz von Lobkowicz
Peter Prinz von Lobkowicz

Unsere Gitti vom Bräustüberl sagt leise „Servus“

Wenn im Maxlrainer Bräustüberl jemand weiß, wie der Laden läuft, dann ist es unsere Gitti Hofer. Seit unglaublichen 49 Jahren ist sie in der Gastronomie tätig, davon 30 Jahre im Bräustüberl Maxrain. Zum 1. Januar 2026 geht Gitti offiziell in den Ruhestand – allerdings mit einem Augenzwinkern: „Von 100 auf 0 geht nicht. Vielleicht bedien’ ich doch noch einen Tag in der Woche.“

Von fünf Bierbänken zum größten Biergarten im Landkreis

Als Gitti in Maxrain anfang, war das Bräustüberl gerade eröffnet worden. Der damalige Brauereidirektor Günter F. Rott hatte Prinz Lobkowicz dazu überredet aus dem alten Stall mit Böhmischem Gewölbe ein Wirtschaft mit Biergarten zu machen. „Da war nur Kieselboden, fünf Bierbänke und drei Sonnenschirme. Alles in Selbstbedienung.“ Doch bald begann Gitti, die Gäste zu bedienen – und das Bräustüberl wuchs mit den Jahren zum größten Biergarten im Landkreis Rosenheim. Heute sitzen hier bei schönem Wetter hunderte Gäste, und an vollen Tagen läuft zusätzlich noch der Selbstbedienungsbereich.

Prominenz, Grantler und ganz viel Humor

Ob Franz Beckenbauer, Uli Hoeneß oder andere bekannte Gesichter – Prominenz gehörte immer wieder zu den

Gästen. Aber vor allem waren es die unzähligen amüsanten Erlebnisse mit den Gästen, die den Alltag so bunt machten. „Da kann schon einer grantig kommen, aber grantig geht er bestimmt nicht wieder heim. Dafür habe ich immer gesorgt.“ Mit Herz, Humor und Schlagfertigkeit hat Gitti so manchen Gast entwaffnet – und dafür gesorgt, dass alle mit einem Lächeln gehen.

Liebe auf Tisch 402

Besonders schön: ihre eigene Liebesgeschichte. Vor fünf Jahren lernte Gitti über eine Partnervermittlung ihren heutigen Lebensgefährten kennen. Treffpunkt: der Bräustüberl Biergarten. „Ich hab ihm gesagt: Komm ins Bräustüberl – und wenn ich dir gefall, dann sprich mich an.“ Es hat funktioniert, er hat Gitti natürlich angesprochen – und seither feiern die beiden jedes Jahr an Tisch 402 ihr Kennenlernen. „Den Tisch 402 kann ich für das erste Rendez-vous heiß empfehlen“, lacht Gitti

Rente? Ja. Aber von wegen Ruhe!

Mit 64 Jahren freut sich Gitti nun auf mehr Zeit für sich: auf regelmäßig Zumba (latein-amerikanisches Fitness), auf ihren Hund und vor allem auf längere Reisen nach Ägypten. „Bisher war’s immer nur eine Woche in Ägypten – jetzt will ich drei oder vier Wochen Sonne, Wasser und Schnorcheln genießen.“



Ein letztes Glas am „schwindlichen Tisch“

Wehmütig wird sie trotzdem: Die Stammtische und das Ritual nach Feierabend wird sie vermissen. „Abrechnen und dann ein Glas Wein am runden Tisch.

Jeder vom Team stellt sich dazu – unser Absacker. Wir nennen ihn den ‚schwindlichen Tisch‘. Ihr könnt’s euch denken warum der so heißt“, lacht Gitti. „Aber ich glaube da werde doch noch ab und zu dabeistehen, weil ohne den werde ich

> 100.000 Kilometer gelaufen während der Arbeit
> 6.000 Liter Kaffee getrunken während der Arbeit
> 1.000.000 Biere an den Tisch gebracht
> 500.000 Schnitzel den Gästen serviert
> 1.500.000 „Zahlen bitte“ gehört und abkassiert
> 4.000 Gläser Wein nach getaner Arbeit genossen

es nicht aushalten.“

Danke, liebe Gitti – für 30 Jahre voller Humor, Herzlichkeit und unvergleichlicher Geschichten. Ohne dich wäre das Bräustüberl nicht das, was es heute ist.

SUDOKU RÄTSELSPASS

Auflösung Seite 15

Geringer Schwierigkeitsgrad

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

Mittlerer Schwierigkeitsgrad

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

Unser Helles, „das Greane“

Ein echter Klassiker im grünen Gewand

Das Maxlrainer HELLE ist ein klassisches, bayerisches Vollbier, gebraut nur aus besten Zutaten – edel, aromatisch und frisch im Geschmack, goldgelb in der Farbe und mit einer herrlichen, kompakten Schaumbildung. Es ist mit 4,8 % vol. Alkohol die Alternative zu unserem SCHLOSS GOLD Export (5,3 % vol. Alk.) sowie unserem bekannten MAXL.Das Helle (5,1 % vol. Alk.)

Streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut.

Selbstverständlich ist dieses Traditionsbier streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut und gehört ebenso

zu einem der vielen alljährlich DLG-Gold prämierten MAXLRAINER Biere. Sein ausgewogenes Aromenspiel und seine dezente Hopfenbittere, die in einen runden, ausgewogenen Abgang münden, sind signifikant für dieses Spitzenbier.

Bestes Vollbier im DLG-Test

Ende 2024 wurde das „Greane“ zum besten Vollbier im gesamten DLG-Wettbewerb gewählt. Eine einmalige Auszeichnung. Zum Wohl!

URKUNDE

Bestes Bier im DLG-Test

in der Kategorie „Vollbier“

„Maxlrainer Helles“

der

Schloßbrauerei Maxlrain GmbH & Co. KG

in

Tuntenhausen



Helles AUF EINEN BLICK

- Helles
- 4,8% vol.
- 11,5% Stammwürze
- 17
- hell strohgelb, glanzfein
- spritzig und erfrischend mit ausgewogenem Aromenspiel
- Träger 20x 0,5l, 24 x 0,33l, 6-Pack
- 30l, 50l Fass Partyfässer: 10l und 15l



Veranstaltungen 2026

FEBRUAR

- 12.02. Weiberfasching
im Bräustüberl Maxlrain
- 12.-17. Faschingstreiben
in Biberg
mit beheiztem Zeltbetrieb
- 28.02. Starkbierfest
im Bräustüberl Maxlrain
NEU: Reindlessen mit 10l Fass
Starkbier zum Selberzapfen

MAI

- 01.05. Maibaum-
aufstellen
Egmating
- 03.05. Maibaum-
aufstellen
Maxlrain



- 07.-11. Burschenfest
Schönau
Festzelt Schönau
- 13.-18. Burschen- und
Feuerwehrfest
Egmating
Festzelt Egmating
- 24./25. Dirndlfest
Eichhof
Festzelt Egmating
- 29.05. Feuerwehrfest
-01.06. Moosach
Festzelt Moosach

JUNI

- 25.-29. Feuerwehrfest
20 Jahre Fusion
Feldkirchen-Westerham



JULI

- 03.07. Oldienight
Bad Aibling
- 05.07. Oldie Feeling
Festwiese Maxlrain
- 10.-19. Volksfest
Bruckmühl
Festgelände Bruckmühl
- 11.07. Bürgerfest
Bad Aibling
Bad Aibling
- 18./19. Bürgerfest
Kolbermoor
Kolbermoor
- 19.-26. Burschenfest
Gaufest Willing
Willing



AUGUST

- 06.-08. Waldfest Ostin
Ostin am Tegernsee



- 07.-16. Volksfest
Feldkirchen
Feldkirchen-Westerham



- 08.08. Parkfest
Bad Aibling
Stadtspark Bad Aibling

Auf geht's nach Maxlrain

Im kommenden Jahr ist wieder viel in und rund um Maxlrain geboten. Hier bekommt ihr eine Übersicht. Das gesamte Programm könnt ihr dann ab April 2026 unserer Website entnehmen. Zudem werden einige Veränderungen bei den auch bekannten Veranstaltungen stattfinden. So werden werdet ihr beim Starkbierfest im Bräustüberl ein 10l Fass an Eurem Tisch selbst zapfen können. Beim Hopfazupfaffest planen wir ein Konzert ein, das am Vorabend zum Hopfazupfa stattfindet.

Infos ab April 2026 unter
www.maxlrain.de

Unsere saisonalen Spezialitäten

Festbier

Unser Märzen zur Weihnachtszeit

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

Als Festbier-Kastenzugabe gibt es eine warme Wintermütze mit dem Stick „Unserainer trinkt Maxlrainer“, ideal für die kalte Jahreszeit.

Fragt in eurem Getränkemarkt danach.

Nur solange der Vorrat reicht.

Unser Festbier gibt es auch in der attraktiven 6er-Box: ideal als Präsent in der Advents- und Weihnachtszeit.



- Typ: Märzen
- 5,8 % vol. Alk.
- 13,3 % Stammwürze
- 16
- massiv goldfarben, glanzklar
- kräftig und spritzig mit leicht süßem Malzkörper
- Träger 20 x 0,5l
6er Geschenkebox

Kasten-Zugabeaktion
Wintermütze
nur solange der Vorrat reicht!



Unser
Festliches
zu
Weihnacht



Jubilator

Unser stärkstes Stück mit 7,8% vol. Alk.

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

In Maxlrain gibt es seit jeher das den JUBILATOR Doppelbock: dunkel, kraftvoll und rund im Geschmack, eine der bekanntesten saisonalen Maxlrainer Bierspezialitäten – feurig-dunkel mit glänzenden, purpurroten Reflexen und einem komplexen Aromenspiel.

Ab 12. Januar 2026 gibt es den JUBILATOR tragerweise im gelben Kasten (20 x 0,5l).

Unseren JUBI gibt es auch im praktischen 6er-Träger: ideal wenn es nicht ein ganzer Kasten sein soll oder als Mitbringsel.

- Starkbier, Doppelbock
- 7,8 % vol.
- 18,5 % Stammwürze
- 31
- feurig dunkel
- wuchtiger Körper, komplexes Aromenspiel
- Träger 20 x 0,5l,
6er-Basket 6 x 0,5l



Doppel-
bock
zur
Fastenzeit



Höhepunkte 2025: Die Volksfeste in Bruckmühl und Feldkirchen

2025 war für Maxrainer ein echtes Festjahr – im wahrsten Sinne des Wortes! Ein Höhepunkt war das Volksfest in Bruckmühl, das zum ersten Mal mit unserem Bier beliefert wurde. Als zweitgrößtes Volksfest im Rosenheimer Land lockte es tausende Besucher an und wurde zum vollen Erfolg. Vom ersten Fasansstich bis zum letzten Maßkrug war die Stimmung ausgelassen, und die Gäste zeigten sich begeistert vom Maxrainer Bier im Festzelt.

Ein besonderer Dank gilt den Organisatoren vom SV Bruckmühl, die Maxrainer ihr Vertrauen geschenkt und das Fest mit großem Engagement und Herzblut auf die Beine gestellt haben – die hervorragende Organisation hat maßgeblich zum Gelingen beigetragen.

Auch beim Volksfest in Feldkirchen wurde Maxrainer wieder ausgeschrieben. Acht Tage wurde in Feldkirchen mit einem abwechslungsreichen Programm gefeiert. Darüber hinaus begleiteten wir zahlreiche Veranstaltungen der Burschenvereine und anderer Vereine in der Region.

Ob großes Volksfest oder kleines Dorffest – überall, wo Maxrainer ausgeschrieben wird, stehen Geselligkeit, Tradition und Freude im Mittelpunkt. Wir danken allen Festwirten, Vereinen und Gästen für ein unvergessliches Jahr voller Begegnungen – und freuen uns schon jetzt auf die Festsaison 2026!



Bieranstich in Bruckmühl



Festzelt in Bruckmühl



Auch das Maxrainer Team feierte mit.



Festzeltstimmung in Bruckmühl



Festzelt in Feldkirchen



Festumzug in Feldkirchen



Bieranstich in Feldkirchen

Kneipentour durch München

Wo Maxlrainer auch in der Landeshauptstadt ausgeschenkt wird.

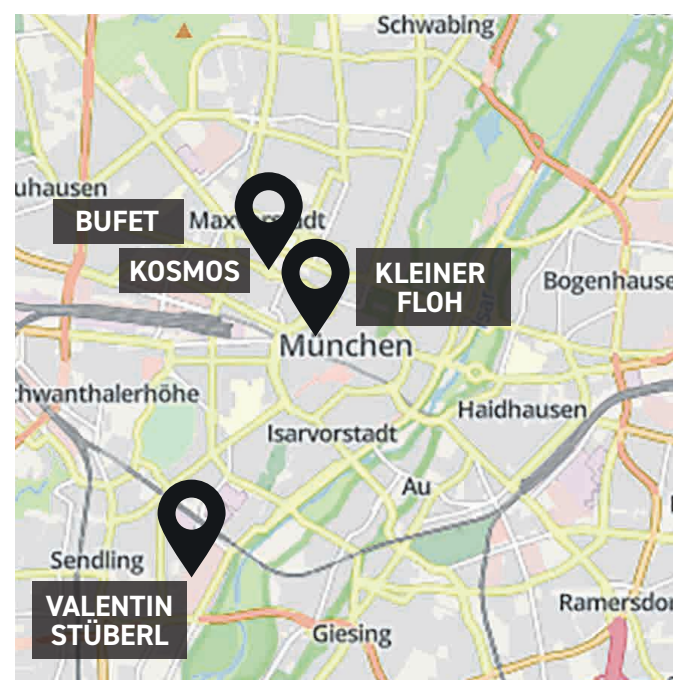
Natürlich gibt es das gute Maxlrainer Bier in der Landeshauptstadt München nicht nur im Getränkemarkt, sondern auch in Restaurants, Bistros und Kneipen.

Heute nehmen wir euch mit auf eine Kneipentour in Minga und stellen euch vier beliebte Locations vor – Nachmachen empfohlen: Das BUFET, das CAFÉ KOSMOS, der KLEINE FLOH und das VALENTIN STÜBERL.

Wer dann noch nicht genug hat, dem empfehlen wir das BIKINI MITTE in der Nähe vom Stachus und für die richtigen Nachtschwärmer das POMP in Schwabing. Bei Letzterem geht's erst ab 23 Uhr los und es füllt sich spät nach Mitternacht.



Warm-up im Café Kosmos. Mit dabei v.l.: Alexander Öttl (Vertrieb Handel), Sonja Demmel (Vertrieb Innendienst), Vinzenz Pfister (Vertriebsleiter) und Toni Hoiß (Gastronomie).



Scannt den QR-Code und schaut euch das Video zu unserer Kneipentour an!



BUFET

Top Bier - Top Wurst



„Bier und Wurst“ lautet das Motto – und das mit richtigem Konzept. Das Bufet erinnert an eine tschechische Bierhalle, serviert Maxlrainer aus dem Frischetank und dazu Wurstvariationen vom Feinsten. Lässig, unkompliziert und einfach gut – hier fühlt man sich sofort wohl. Ab 17 bzw. 18 Uhr füllt sich der Laden, gerade am Wochenende wird es so richtig voll.



BUFET

Dachauer Str. 7A
80335 München
www.bufet.de

Öffnungszeiten
Mo - Do: 17:00 bis 1:00 Uhr
Fr: 17:00 bis 2:00 Uhr
Sa: 18:00 bis 2:00 Uhr

CAFÉ KOSMOS

Dachauer Str. 7
80335 München
www.cafe-kosmos.de

Öffnungszeiten
Mo - Do: 12:00 bis 01:00 Uhr
Fr, Sa: 14:00 bis 03:00 Uhr
So: 14:00 bis 01:00 Uhr

DER KLEINE FLOH

Josephspitalstraße 4
80331 München
www.derkleineflo.de

Öffnungszeiten
Mo - Do: 11:30 bis 22:00 Uhr
Fr, Sa: 12:00 bis 23:00 Uhr
So: 12:00 bis 22:00 Uhr

VALENTIN STÜBERL

Dreimühlenstraße 28
80469 München
www.valentinstueberl.com/

Öffnungszeiten
Mo - Do: 17:00 bis 01:00 Uhr
Fr, Sa: 17:00 bis 02:00 Uhr
So: 17:00 bis 23:00 Uhr

KOSMOS

Das ewige Kult-Café



Das Kosmos ist ein echter Szene-Treffpunkt. Schon tagsüber gut als Tagescafé besucht, am Abend, gerade am Wochenende, stept der Bär. Ein kreatives Ambiente, cooler Style, lässig Musik – und das Beste: unser Maxlrainer Helles frisch gezapft für 1,80 € im 0,25-l-Krügler. Das Publikum ist bunt gemischt und garantiert schickimicki-frei. Ein weiteres Highlight ist die Dachterrasse im Hinterhof, die je nach Jahreszeit und Witterung bis 22 Uhr geöffnet hat.



KLEINER FLOH

Burger-Tapas im Zentrum



Der Kleine Floh ist bekannt für seine Burgervarianten in Tapa-größe – perfekt, um mehrere Burger zu probieren und sich sein Burgermenü zusammenzustellen. Dazu gibt's Maxlrainer Helles stilecht im Krügler. Ein sympathischer Tapasladen mit netten Leuten und gemütlicher Atmosphäre – mitten in der Stadt zwischen Stachus und Sendlinger Tor.



VALENTIN STÜBERL

Kultkneipe am Röcklplatz



Eine Institution am Röcklplatz: Das Valentín Stüberl ist legendär – nicht nur bekannt für seinen Fasching, sondern auch für sein kreatives Ambiente. Hier beginnt und endet so mancher Münchner Abend, natürlich mit einem frisch gezapften Maxlrainer im Glas. Vor der Kneipe sitzt ihr auf Maxlrainer Bierträgern oder Oma-Gartenstühlen.



18. Bundesehrenpreis

Deutscher Rekord und Qualitätsführer in Sachen Bier -
Das wurde von unseren Brauern kräftig gefeiert

Wer Maxlrainer schon länger kennt und liebt, der weiß - im Mai/Juni jeden Jahres wird der Bundesehrenpreis an die 12 deutschen Brauereien vergeben, welche die besten Ergebnisse beim vorangegangenen

DLG-Wettbewerb erzielt haben. In diesem Jahr wurden 11 unserer Biersorten mit GOLD und höchsten Bewertungen prämiert. Die Folge: zum 18. Mal in Folge erhielt die Schlossbrauerei den Bundesehrenpreis. Das Besondere daran: Keine andere

Brauerei hat 18 Mal die höchste Auszeichnung für eine deutsche Brauerei erhalten.

Grund genug für unsere Brauer den „Deutschen Rekord“ ausgiebig zu feiern. Schließlich ist es das eine, ein hervorragendes

Bier zu brauen. Das andere ist es aber, einen Bundesehrenpreis dafür zu erhalten. So sind wir stolz auf unsere gesamte Braumannschaft und versprechen euch, dass auch in Zukunft nur beste Bierqualität unseren Hof verlässt.



„18 Mal Bundesehrenpreis
haut bloß hi, wenn man täglich das
Bier auf perfekte Qualität prüft.“



QR-Code scannen
und Film anschauen.



„Mia san ned nur guad,
mia san Deutscher Rekordmeister!“



„18 Mal Bundesehrenpreis
dafür putz ma a gern jeden Tog!“



„Für 18 Mal Bundesehrenpreis
steha mia a gerne auf!“



„Bierbrauen, des kenna vui,
18x Bundesehrenpreis kenna bloß
mia Maxlroana!“

Unsere DLG-GOLD prämierten Bierspezialitäten 2025:
Das Helle, das Schwarzbier, die Leo Weisse, das Maxlrainer Pils, das MAXL Helles, das MAXL Zwickl, der Jubilator, das Kirtabier, das Kellerbier, der Schloss Trunk und die Schloss Weisse.



UNSERAINER TRINKT MAXLRAINER

Zertifiziert als Slow Brewer

Erfolgreich bestandenes Qualitätsaudit 2024/2025

MAXLRAINER besteht
erneut das Slow Brewer
Audit

Seit über 20 Jahren lassen wir unsere Biere alljährlich von der DLG auf ihre Qualität prüfen. Das SLOW BREWING Institut geht als europäische Qualitätsinstanz in seiner Betrachtung noch einen Schritt weiter und bewertet darüber hinaus auch das bewusste, faire und nachhaltige Handeln der Brauerei. 2023 ließen wir uns erstmals prüfen und bestanden die harten Anforderungen an einen Slow Brewer. Ende 2024 standen wir erneut auf dem Prüfstand und konnten das Siegel als eine von nur 31 Slowbrewer Qualitätsbrauereien in Europa verteidigen.

Ein extrem aufwändiges
Audit für die Brauerei

Slow Brewing wurde 2011 in München gegründet und geht auf auserwählte Brauereien zu, um sie zu einer Mitgliedschaft einzuladen. Nach einer erfolgreichen Aufnahme erfolgt die Zertifizierung für das



Slow Brewing Gütesiegel für Bier. So war es auch bei der Schlossbrauerei: Über 900 wissenschaftlich fundierte Fragen musste der Maxlrainer Braumeister bei der Überprüfung beantworten und entsprechende Nachweise erbringen. Zertifiziert werden dabei unter anderem die Rohstoffqualität, die Art und Qualität der Brauweise, aber auch die Qualität

einer nachhaltigen Unternehmensführung sowie die Unternehmenskultur. Nur wenn alle Bereiche als ausgezeichnet bewertet werden, wird das Gütesiegel vergeben. Dies war nun zum zweiten Mal der Fall.

Monatliches Controlling
der Bierqualität

Jeden Monat prüft das renom-

mierte Forschungszentrum Weihenstephan der TU München den Biergeschmack und die Analytik unserer Biere - eine Voraussetzung, um das Siegel tragen zu dürfen. Die Bierqualität wird über 12 Monate hinweg sowohl im frisch abgefüllten, als auch im „gealterten“ Produkt (bis zum Ende des Haltbarkeitsdatums) getestet. Es geht um Qualitätskonstanz des

Biers, eine der großen Herausforderungen für jeden Brauer.

Für die Konsumenten bietet das Slow Brewing Gütesiegel damit eine Garantie für echte Bierqualität und eine nachhaltige Produktionsweise. Europaweit ist die Schlossbrauerei dabei eine von nur 31 Brauereien, die sich als zertifizierte „Slow Brewer“ bezeichnen darf.



SLOW BREWING heißt...
BESTE ZUTATEN
AUS DER REGION



SLOW BREWING heißt...
HANDWERKLICHE
BRAUKUNST.



SLOW BREWING heißt...
DEM BIER VIEL ZEIT
ZUM REIFEN GEBEN.



SLOW BREWING heißt...
STÄNDIGE QUALITÄTS-
KONTROLLE.



SLOW BREWING heißt...
NACHHALTIGES
HANDELN.



SLOW BREWING heißt...
GEMEINSAM FÜR
DIE QUALITÄT.

UNSERAINER TRINKT MAXLRAINER

Unser Kochrezept zur kalten Jahreszeit: Saftiges Biergulasch

ZUTATEN (für 4 Personen):

800 g Rindergulasch (am besten aus der Schulter)
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz oder Öl
2 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver rosenscharf (optional)
1 TL Kümmel, ganz oder gemahlen
1 TL Majoran
1 Lorbeerblatt
1 EL Mehl (zum Binden, optional)
300 ml dunkles Bier (z. B. Maxlrainer Kellerbier, Maxlrainer Schwarzbier oder oder Maxl Zwickl)
300 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer
Etwas Petersilie zum Garnieren

Dazu empfehlen wir:

Semmelknödel, Spätzle oder Kartoffeln sowie Blaukraut

Übrigens:

Bei Gulasch lohnt es sich mehr zu machen und den Rest einzufrieren oder direkt am nächsten Tag nochmal zu essen. Es schmeckt dann meist sogar noch besser.

ZUBEREITUNG

1. Fleisch anbraten:
Das Rindergulasch trocken tupfen. In einem großen Schmortopf das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch portionsweise kräftig anbraten, bis es rundum schön gebräunt ist. Herausnehmen und beiseitestellen.

2. Zwiebeln und Knoblauch:
Zwiebeln fein hacken, im Bratfett goldbraun rösten, dann den gehackten Knoblauch kurz mitdünsten.

3. Würzen:
Tomatenmark einrühren, kurz anrösten, dann Paprika, Kümmel und Majoran dazugeben.

4. Ablöschen:
Mit Bier ablöschen – es darf ruhig zischen! Kurz aufkochen lassen und mit Brühe aufgießen.

5. Schmoren:
Fleisch und Lorbeerblatt wieder in den Topf geben. Zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 2 Stunden schmoren, bis das Fleisch butterzart ist.

6. Abschmecken & Servieren:
Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Mehl oder kalter Butter leicht binden. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

An Guadn!

Wir suchen Lehrlinge für 09/ 2026

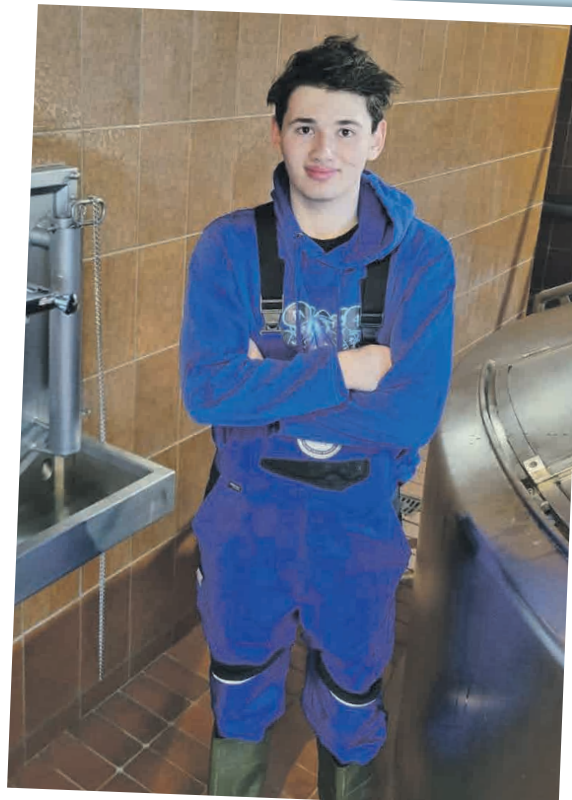
Du interessierst dich für's Bierbrauen und möchtest das Brauhandwerk erlernen? Dann bewirb dich in Maxlrain! Wir suchen zum 1. September 2026 einen weiteren Lehrling. Es erwartet dich ein tolles, kameradschaftliches Brauerteam, das begeistert Maxlrainer Bier braut und dafür vielfach ausgezeichnet wurde.

Bei Fragen wendest du dich direkt an unseren Braumeister:
Thomas Voggeser
Tel. 08061 / 9079-20
thomas.voggeser@maxlrain.de

Wir begrüßen ganz herzlich unseren Jüngsten im Team: Seit 1. September 2025 macht Sebastian Geinsberger (17) aus Hundham bei uns eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer.

Wir wünschen Dir viel Freude beim Brauen in Maxlrain!

Deine Kollegen



Unsere Fan-Laderl



Brauereiführung für Gruppen ab 15 Personen



Aktuelle Infos und Anmeldung

Dauer: ca. 1,5 Stunden
inkl. Bierverkostung, Breze und Biermarke fürs Bräustüberl
www.maxlrain.de/de/ brauerei/brauereifuehrung



#1 MAXLRAINER LADERL

Entdeckt in unserem Maxlrainer Laderl eine große Auswahl an Gläsern, Krügen und Accessoires für Euer Zuhause. Vielleicht findet ihr hier das perfekte Geschenk für einen besonderen Anlass? Schaut doch vorbei und lasst euch inspirieren!



maxlrainer-
laderl.de



#2 SPREAD SHOP

In unserem Spreadshop bieten wir euch Shirts, Sweater, Caps und vieles mehr. Jedes Shirt wird in allen gängigen Größen für euch individuell gefertigt. Und natürlich habt ihr 30 Tage ein Rückgaberecht. Viel Spaß damit!



shop.spreadshirt.
de/maxlrainer



SUDOKU AUFLÖSUNG

Geringer Schwierigkeitsgrad										Mittlerer Schwierigkeitsgrad									
6	5	9	8	1	4	2	3	7		4	5	6	3	9	8	7	1	2	
2	1	4	6	3	7	5	9	8		3	2	8	1	4	7	6	9	5	
7	8	3	9	2	5	4	1	6		1	9	7	5	6	2	3	4	8	
3	6	2	5	7	8	9	4	1		7	6	2	9	3	5	4	8	1	
1	7	8	4	9	3	6	2	5		9	3	1	8	7	4	2	5	6	
9	4	5	1	6	2	8	7	3		5	8	4	6	2	1	9	3	7	
4	9	7	3	8	6	1	5	2		2	7	5	4	8	9	1	6	3	
8	2	1	7	5	9	3	6	4		6	1	9	2	5	3	8	7	4	
5	3	6	2	4	1	7	8	9		8	4	3	7	1	6	5	2	9	

Maxrainer Foto-Aktion

Vielen Dank allen Maxrainer-Fans für Eure tollen Bilder! Für jedes in der MAXLRAINER ZEITUNG veröffentlichte Foto schicken wir euch einen Karton (18 Flaschen) mit MAXLRAINER Bier frei Haus.

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



Eine waghalsige Aktion: Fallschirmsprung vom Brandl Christoph in Lederhosen und mit der Maxrainer Fahne für ein Instagramvideo zum Burschenfest in Högling.



Urlaubsgrüße aus Kroatien - von Familie Willmann und Weigl aus Mietraching



Stimmungsvoll - von Holger Hackenbracht



Die „BESTE ELEKTROLYTE“ die es in Flaschenform gibt - so der Kommentar zum Schnapsschuss von Juen Christoph, entstanden bei einer Familienwanderung am Obernberger See im Tiroler Wipptal.



Ronny und Michael sind aus Hessen und schwören seit Jahren auf Maxrainer Bier. Jetzt waren Sie mal wieder zu Besuch in Maxlrain und hatten eine riesen Gaudi.



Wahre Fans - Mark Riek und seine Spez mit dem MAXL in der Whirlwanne



Schon die alten Ägypter haben bekanntlich Bier gebraut...



Nico und Jonas haben uns dieses stimmungsvolle Foto von der Mangfall bei Bad Aibling geschickt.

Das ist der vierbeinige Begleiter von Hans Niedermaier. Wir interpretieren seinen Blick: "Der Hut is scho a guada Gschicht bei dera Hitz, aber a koids Maxrainer war etz scho no bessal!" Wau!



So wird bei den Königs im fernen Karlsruhe Weihnachten gefeiert.



BIER BEWUSST GENIESSEN.
DIE DEUTSCHEN BRAUER.



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

REDAKTIONELLE
VERANTWORTUNG:
Vinzenz Pfister, Schlossbrauerei Maxlrain
Tel. 08061 / 90 79 0
E-Mail: info@maxlrain.de

AUFLAGE: 10.000 Exemplare

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

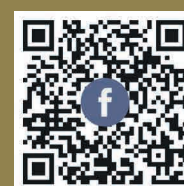
KONZEPTION & GESTALTUNG:
WERBEKREATIVGENTUR
CONNECTING.ART
Tel. 089 / 767 727 70
E-Mail: info@connecting-art.com
www.connecting-art.com

FOLGT UNS IN SOCIAL MEDIA

Aktuelle Informationen zu unseren Veranstaltungen in Maxlrain erhalten Sie hier:
www.maxlrain.de · www.kultursommer-maxlrain.de



INSTAGRAM



FACEBOOK

UNSERAINER TRINKT MAXLRAINER