

MAXLRAINER

ZEITUNG



*Für Bierkenner, Biergenießer
und Liebhaber Maxlrainer Biere*

Gratis-Exemplar

Mai 2024



Liebe Freunde
des guten Maxlrainer Bieres,

ich bin dankbar und stolz über unseren Bundesehrenpreis in Gold und die damit einhergehende Auszeichnung „Braumeister des Jahres“ für unseren Braumeister Josef Kronast. Zum einen wird damit die Leistung unserer Produktionsmannschaft gewürdigt, zum anderen bestätigt es unseren kompromisslosen Qualitätsfokus.

Unser köstliches Zwickl ist ab sofort in der kleinen Euroflasche zu haben. Ich wünsche Euch damit so viel Freude, wie wir schon immer mit diesem besonderen Bier gehabt haben.

Verschiedene Entwicklungen haben parallel dazu geführt, dass unsere Klassiker Schloss Trunk und Schloss Weisse ab jetzt nur noch in der Kronkorkenflasche verfügbar sind. Bleibt uns treu, das Bier schmeckt weiterhin mindestens genauso gut wie in der Bügelflasche.

Die Zeiten sind insgesamt etwas kompliziert. Es scheint so, als würde das alles gar nicht mehr besser werden. Umso mehr wünsche ich ruhige und gute Momente mit der Familie und Freunden, mit unserem guten Maxlrainer Bier.

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

Und GOLD geht an... MAXLRAINER!

BRAUEREI DES JAHRES



Die Maxlrainer Mannschaft holt den
BUNDESEHRENPREIS IN GOLD

DO SCHAU HER!
**Unser Maxl
zwicklt
jetzt!**

UNFILTRIERTES,
NATURTRÜBES
HELLES

SLOW BREWING
ZERTIFIZIERTE
SPITZENQUALITÄT

NEU!

SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN

Maxl
Zwickl
ORIGINAL
NATURTRÜB
NACH ALTER
BAYERISCHER
REZEPTUR
SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN
GERADT NACH DEM
BAYERISCHEN REZEPT

Unserainer trinkt Maxlrainer



Wir sind Brauerei des Jahres

Bundesehrenpreis in Gold für MAXLRAINER



Bundesminister Cem Özdemir (rechts) überreicht gemeinsam mit DLG-Präsident Hubertus Paetow (links) Urkunde und Medaille an Dr. Erich Prinz von Lobkowitz, Peter Prinz von Lobkowitz, Josef Kronast und Roland Bräger. Foto: DLG, Christian Lietzmann

Höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Brauwirtschaft für MAXLRAINER

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat die Schlossbrauerei Maxlrain mit dem Bundesehrenpreis in Gold geehrt. Diese höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Brauwirtschaft hat die Schlossbrauerei 17 Mal in Folge bekommen - so oft wie keine andere deutsche Brauerei - und jetzt zum dritten Mal in Gold.

Bundesminister Cem Özdemir überreicht in Berlin den Bundesehrenpreis Gold

Bundesminister Cem Özdemir überreichte gemeinsam mit dem Präsidenten der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) Hubertus Paetow Urkunde und Medaille am 24.04.2024 in Berlin. Denn die Schlossbrauerei Maxlrain hat bei der DLG-Qualitätsprüfung für Bier das beste Gesamtergebnis aller Teilnehmer erzielt. Bundesminister Cem Özdemir sagte: „Unsere Bierbrauerinnen

und Bierbrauer sind Meister darin, natürliche Rohstoffe aus der Region nach traditionellen Brauverfahren und modernster Brautechnik zu Produkten höchster Qualität zu verarbeiten – das zeigen die Preisträgerinnen und Preisträger eindrucksvoll.“

Der Bundesehrenpreis steht nach den Worten von DLG-Präsident Hubertus Paetow für eine hohe Glaubwürdigkeit und Wertschätzung der Qualitätsleistungen der Brauereien. „Denn wertvolle Ressourcen werden von ihnen mit viel Know-how und handwerklichem Können zu Bieren höchster Qualität verarbeitet. Diesem nachgewiesenen Bekenntnis zu Qualität und Genuss gilt es jetzt treu zu bleiben“. (Quelle: DLG)

Ein einzigartiger (Qualitäts-) Erfolg

„Wir leisten uns in Maxlrain eine einzigartige Qualitätsphilosophie. Dass wir nun zum dritten Mal Brauerei des Jahres geworden sind, ist sensationell, macht mich glücklich und bestätigt uns alle in unserem Handeln,“ so Peter Prinz von Lobkowitz im Anschluss an die Verleihung der Goldmedaille.

Unser Sepp Kronast ist „Braumeister des Jahres“

Neben dem Bundesehrenpreis in Gold wurde auch der MAXLRAINER Braumeister Sepp Kronast gekürt: zum „Braumeister des Jahres“:

„Der Bundesehrenpreis in Gold ist das Größte, was man als Braumeister erreichen kann. Natürlich freue ich mich wahnsinnig über diese Auszeichnung. Das wäre aber niemals möglich, ohne das ganze Maxlrainer Brauer- und Produktionsteam, das täglich unsere Philosophie und unseren Anspruch lebt. Denn wir haben das Ziel, das beste Bier weit und breit zu brauen. Insofern gebührt die Urkunde unserem gesamten Team, dem ich von Herzen für die tolle Gemeinschaft, den Zusammenhalt und die tägliche Freude am Bierbrauen danke,“ sagt Sepp Kronast... und wurde anschließend mit einer Weißbierdusche gefeiert.



Sepp Kronast (mitte) wird von den Brauern Mathias Waldleitner (links) und Andi Höhensteiger (rechts) mit Weißbier geduscht.

Unserainer trinkt Maxlrainer

Zertifiziert als Slow Brewer

Seit Oktober 2023 ist MAXLRAINER Mitglied der internationalen Vereinigung von Qualitätsbrauern

Slow Brewing steht für Bierqualität UND nachhaltige Produktion

Seit über 20 Jahren lassen wir unsere Biere alljährlich von der DLG auf ihre Qualität prüfen (siehe Seite 15). 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.

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 Braumeister Josef



Kronast 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 be-

wertet werden, wird das Gütesiegel vergeben. Der Aufwand hat sich gelohnt, denn wir wurden als Slow Brewer zertifiziert.

Monatliches Controlling der Bierqualität

Seitdem prüft das renommierte Forschungszentrum Weihenstephan der TU München je-

den Monat 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. Damit steht auch die Qualitätskonstanz des Biers im

Fokus, 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 32 Brauereien, die sich als zertifizierte „Slow Brewer“ bezeichnen dürfen.



Unserainer trinkt Maxtrainer

Gleicher Inhalt - neues Gewand

Peter Prinz von Lobkowicz zu den neuen Etiketten

Seit Herbst 2021 leitet Peter Prinz von Lobkowicz die Schlossbrauerei Maxrain. Zunächst führte er das Unternehmen gemeinsam mit seinem Vater, Dr. Erich Prinz von Lobkowicz, und übernahm dann im Herbst 2023 die alleinige Leitung – und das in einer besonders herausfordernden Zeit: mitten in der Corona-Krise. Mittlerweile ist wieder weitgehend Normalität eingetreten, wodurch sich Prinz Lobkowicz zusammen mit seinem Team den anstehenden Herausforderungen widmen kann, um die Privatbrauerei nachhaltig und langfristig weiterzuentwickeln.

Neues Gewand für den ZWICKL MAX und die SCHNACKLBIERE

Gleich drei Biere erhielten im April ein neues Gewand: der ZWICKL MAX und die beiden Schnackbiere SCHLOSS WEISSE und SCHLOSS TRUNK.

Prinz Lobkowicz, es tut sich viel in Maxrain. Das Äußere von drei beliebten Bieren hat sich im April deutlich verändert. Was sind die Gründe dafür?

„Der ZWICKL MAX ist eines unserer besten Biere, das im Jahr 1996 eingeführt wurde. Damals in der schmalen 0,33er Vichyflasche mit einem Abziehverschluss. Es war von Anfang an sehr beliebt, allerdings nur im absoluten Kernmarkt. Deshalb haben wir uns entschieden, unser Zwickl Bier mit einem neuen Auftritt so zur Geltung zu bringen, wie es diesem köstlichen Bier zusteht.“

Aus dem ZWICKL MAX wurde jetzt der MAXL ZWICKL, warum?

„Anstoß waren die Liebhaber dieser Bierspezialität. Immer öfter haben wir die Anregung gehört - Warum füllt Ihr denn dieses tolle Bier nicht in die coole 0,33er Flasche vom MAXL Hellen ab? Diese Anregung haben wir aufgegriffen und dem MAXL Hellen nun mit dem Zwickl einen Bruder zur Seite gestellt. Die beiden ergänzen sich hervorragend. Das Zwickl Bier ist absolut gleich geblieben, aber ich muss sagen, mit dem neuen Etikett



Peter Prinz von Lobkowicz
Geschäftsführer
Schlossbrauerei Maxrain

Warum wir von den Schnackflaschen auf unsere Kronkorken-Flaschen im gelben Träger umgestiegen sind, erfährt Ihr hier:



und in der bauchigen 0,33er Euroflasche schmeckt es noch besser. Es ist ein junges Bier - gerade für den Sommer.“

Bei SCHLOSS TRUNK und SCHLOSS WEISSE sind Sie von der Bügelflasche auf die Kronkorkenflasche umgestiegen. Warum?

„Unsere Schnackbiere waren natürlich ein Hingucker und hatten eine ganz eigene Fangemeinde. Doch die Kosten für die beiden Biere sind explodiert; wir waren nicht bereit diese Kosten an unsere Kunden weiterzureichen.“

Was waren die Kostentreiber bei den Schnackbieren?

„Als wir die Bügelflaschen 2004 eingeführt haben, hat das Recycling-System gut funktioniert. Doch in den letzten Jahren haben immer mehr Brauereien ihre Bügelflaschen individualisiert. Die Folge war, dass wir Leergut zurückbekommen haben, das für uns nicht verwertbar war. Der Aufwand für das Sortieren und die Rücksendung der Flaschen war enorm.“

Das heißt, Sie hatten deutlich mehr Aufwand mit den Bügelflaschen als mit den NRW- oder Euroflaschen?

„Ja, ganz massiv. Wir mussten ständig Bügelflaschen nachkaufen und diese waren schon

immer deutlich teurer. In den letzten Jahren ist der Preis für das Leergut so richtig explodiert. Und auch ökologisch gesehen machte für uns die Bügelflasche überhaupt keinen Sinn mehr. Es passte einfach nicht mehr zu unserer Idee von Nachhaltigkeit.“

Werden die Kunden die Bügelflaschen nicht vermissen?

„Wir sind uns natürlich bewusst, dass manche Stammkunden, die das Bier auch wegen des praktischen Bügelverschlusses gekauft haben, enttäuscht sein werden. Entscheidend ist aber, dass die SCHLOSS WEISSE und das KELLERBIER exakt die gleichen Biere geblieben sind und in der Kronkorkenflasche preislich stabil bleiben werden.“

Die Etiketten erinnern ja sehr stark an die Schnackbiere. Der SCHLOSS TRUNK ist jetzt aber zum KELLERBIER geworden. Gibt es dafür einen Grund?

„Ja natürlich. Auch hier haben wir die Anregung der Händler und der Konsumenten aufgegriffen, denn der Name SCHLOSS TRUNK erklärt nicht das Bier. Ein Kellerbier hingegen kennt man als naturtrübes Helles und kann es sofort einordnen.“

Vielen Dank für das Gespräch.



Unserainer trinkt Maxtrainer

NEU!

Der MAXL ZWICKL

Unser naturtrübes Helles in neuem Gewand

Vielleicht können sich unsere älteren Fans noch daran erinnern, als wir Ende der 1990er Jahre den ZWICKL MAX mit einem großen Rockkonzert in Maxlrain eingeführt haben. Seit diesem Tag erfreut sich unser Zwicklbier größter Beliebtheit. Und schon damals hatte es einen praktischen „Pull-off“-Verschluss. Nach über 25 Jahren entschieden wir uns dazu, unseren ZWICKL MAX mit einem neuen Pull-off-Verschluss zu versehen und in unserer bauchigen 0,33l MAXL-Flasche abzufüllen. Zukünftig heißt unser Zwicklbier MAXL ZWICKL.

Ein Helles, wie man es früher braute

Bis Ende des 19. Jahrhunderts wurden alle Biere unfiltriert aus dem Lagerfass in Transportfässer gefüllt. Das Bier war immer naturtrüb. Erst mit der Industrialisierung und der Einführung der Flaschenabfüllung kam auch die Filtration auf, die das Bier klar machte.

Der Name Zwicklbier kommt aus dem Bayerischen. Wenn der Braumeister vor der Filtration zur Bierprobe den sogenannten Zwickl-Hahn am Lager-tank öffnet, probiert er das unfiltrierte Bier.

So wurde der Begriff Zwickl zum Synonym für ein unfiltriertes, naturtrübes Helles.

Probier unseren MAXL ZWICKL

Die noch in dem unfiltrierten Hellen befindlichen Trübstoffe aus Malz, Hefe und Hopfen machen den MAXL ZWICKL unglaublich süffig und würzig im Geschmack. Mit seinem praktischen Verschluss ist er „der“ bayerische Biergenuss für zwischendurch - ob direkt aus der Flasche oder aus dem Glas.

Und auch das MAXLRAINER Zwicklbier wurde 2024 mit DLG-Gold prämiert.

Probier den MAXL ZWICKL! Zum Wohl!

Maxl
Zwickl

AUF EINEN BLICK

-  Lager Hell
-  5,3% vol.
-  12,3% Stammwürze
-  IBU 19
-  helle Honigfarbe mit feiner Opaleszenz
-  weich moussierend auf der Zunge runder und voller Körper
-  Träger 20 x 0,33l, 6-Pack
-  50l Fass



Zum Verkostungsfilm auf unserer Website



Unserainer trinkt Maxtrainer



Schloss Weisse

IN NEUEM GEWAND

Die SCHLOSS WEISSE ist unser dunkles Weißbier, das sich neben unserer LEO WEISSEN bei Weißbierkennern größter Beliebtheit erfreut. Ab sofort gibt es die SCHLOSS WEISSE in der eleganten Kronkorkenflasche und in unserem gelben 20x 0,5l Träger.

Die SCHLOSS WEISSE wird nach einer alten, überlieferten Rezeptur gebraut. Sie ist deutlich dunkler in der Farbe, wie in früheren Zeiten üblich, und erhält durch die Auswahl edler Röstmalze, den feinen Aromahopfen sowie durch das reine Maxtrainer Brauwasser ihren frischen und unverwechselbar vollmundigen Geschmack.

Die SCHLOSS WEISSE ist streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut und wurde auch 2024 mit DLG-Gold prämiert.

Zum Verkostungsfilm
auf unserer Website



Weißbier kellertrüb



5,0% vol.



12,6% Stammwürze



11



kupferfarben mit
rötlichem Schimmer



spritzig, mit weichem,
cremigem und rundem
Körper



Träger 20 x 0,5l



Schloss Trunk Kellerbier

IN NEUEM GEWAND

Der SCHLOSS TRUNK ist unser naturtrübes KELLERBIER, welches es bis jetzt zusammen mit der SCHLOSS WEISSEN in der Schnacklflasche gab. Ab sofort erhaltet Ihr es ebenfalls in der schlanken Kronkorken-Flasche und in unserem gelben 20x 0,5l Träger.

Bis ins späte 19. Jahrhundert wurde bayerisches Bier traditionell dunkler gebraut. Mit dem KELLERBIER Schloss Trunk erlebt die alte, überlieferte Rezeptur dieses herzhaft untergärigen Kellerbiers ihre Renaissance.

Unverkennbar bernsteinfarben mit urig malzigem Duft und fein abgestimmt in ihrem vollmundig-würzigen Geschmack lässt diese unfiltrierte MAXLRAINER Bierspezialität das Herz eines jeden Bierkenners höher schlagen.

Wie die SCHLOSS WEISSE wurde es dieses Jahr ebenfalls erneut mit DLG-Gold prämiert.

Zum Verkostungsfilm
auf unserer Website



Kellerbier naturtrüb



5,3% vol.



12,3% Stammwürze



18



bernsteinfarben



weiche Karamell-
aromen und florale
Hopfenaromen



Träger 20 x 0,5l



Unserainer trinkt Maxtrainer

NEU: Brauereiführung

Ab Spätsommer Online-Buchung möglich



Als diese Ausgabe der Maxrainer Zeitung erschien, waren wir leider noch nicht ganz so weit. Aber es dauert nicht mehr lange: Durch den Umzug unserer Abfüllung in den Neubau wurde die alte Abfüllung frei - ein imposanter Raum mit fast acht Metern hohen Decken und großen Atelierfenstern.

Schon immer gab es für Kunden und Vereine aus der Region ab und zu Brauereiführungen, doch bisher konnte man sich nicht einfach dazu anmelden.

Ab Spätsommer 2024 wollen wir jedoch soweit sein. Ihr könnt dann bequem über ein Online-Tool für Euch, für Eure Familie, Freunde, Firma oder für Euren Verein eine Brauereiführung in Maxtrain buchen. Der Ablauf steht. Termine und Preise entnehmt Ihr zukünftig unserer Website (siehe Link rechts unten).

Wir freuen uns darauf, Euch unsere Brauerei persönlich vorstellen zu dürfen.



1

Alles über das Bierbrauen in Maxtrain

Ihr lernt die Geschichte der Schlossbrauerei Maxtrain kennen, erfahrt Schritt für Schritt, wie bei uns Bier gebraut wird und wie wir die hohe Qualität unserer Bierspezialitäten sicherstellen.

2

inkl. Bierprobe und Brezn

Dann ist erstmal genug der Theorie und wir verkosten 3 unserer „Klassiker“: ein Helles, ein Weißbier und unser Schwarzbier. Dazu gibt's eine Brezn.



3

Besuch unserer neuen Abfüllung



Nach der Bierprobe zeigen wir Euch unseren ganzen Stolz: unsere neue Abfüllanlage, die wir 2023 in Betrieb genommen haben.

4

Biergutschein für das Bräustüberl

Abschließend laden wir Euch zu einer „Hoibn“ im Bräustüberl Maxtrain ein, wo Ihr weitere Biere probieren und herzlicht speisen könnt.



Aktuelle Infos und Anmeldung



www.maxtrain.de/de/brauerei/brauereifuehrung



Happy Birthday, Maxrainer Oldie Feeling!

Sattgrüner Rasen, die traumhafte Kulisse von Schloss Maxrain und davor ein Meer aus historischen Automobilen: Das Maxrainer Oldie Feeling wird am Fronleichnamssonntag, den 30. Mai, wieder zum Mekka für Oldtimerfans – und das bereits zum 25. Mal.

Seit 25 Jahren Oldie Feeling

Wir freuen uns über die von Jahr zu Jahr steigende Beliebtheit unseres Oldtimertreffens, das mittlerweile das Größte in Süddeutschland ist. Ohne die gute partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Hausherrn Prinz Erich und Peter von Lobkowicz und der Stadt Bad Aibling sowie der großartigen Leistung unserer ehrenamtlichen Helfer wäre diese Großveranstaltung jedoch nicht denkbar – dafür ein herzliches Dankeschön“, betont Fritz Schadeck, Vorsitzender des Organisationskomitees und Vorstand für Jugend und Sport des ADAC Südbayern.

Jahr für Jahr neue Ideen und Themen

„Vor 25 Jahren haben wir das Maxrainer Oldie Feeling ins Leben gerufen und mit viel Engagement und harter Arbeit erfolgreich etabliert, indem wir neben Bewährtem fortwährend neue Elemente eingebaut haben.

Dadurch hat das Event Kultstatus erreicht und begeistert als riesiges Freiluftmuseum jährlich viele tausende Menschen“, freut sich Schadeck. Seinen Ursprung hatte das Maxrainer Oldie Feeling 1998 als kleine Oldtimer-Party anlässlich des Starts der ADAC Bavaria Historic mit Jazzfrühschoppen und Sammlermarkt sowie etwa 300 Oldtimer-Besuchern auf der Wiese direkt vor dem fast 500 Jahre alten Schloss Maxrain.

Ein enormes Besucherwachstum

„Damals wie heute freuen wir uns, Gastgeber des Maxrainer Oldie Feelings zu sein. Wir lieben es und haben viel Spaß daran, weil immer viele nette Leute kommen und eine gute Stimmung herrscht“, sagt Dr. Erich Prinz von Lobkowicz, Hausherr von Schloss Maxrain. Die folgenden Jahre wurde die Veranstaltung auch weit über Bad Aibling und die Umgebung hinaus immer beliebter, so dass bereits im Jahr 2002 rund 1500 Besucher mit Oldtimern und fünf weitere Jahre später rund 2000 gezählt wurden. Folglich wurde das Veranstaltungsgelände stetig erweitert und 2013 für die Besucher ohne Oldtimer Parkplätze in Mietraching und Tuntenhausen sowie ein Bus-Shuttle eingerichtet.

Auch das Rahmenprogramm erhielt in den Folgejahren wei-



Quelle: ADAC Südbayern/Schwarz Fotografie

tere Attraktionen, wie mehrere Biergärten, Live-Musik, das Kinderland, die ADAC Welt sowie die beliebten Themenparks. „Dann ist das Areal förmlich aus allen Nähten geplatzt und es waren Konzeptänderungen notwendig“, erklärt Schadeck und ergänzt: „Diese haben sich erfreulicherweise bewährt und bieten nun beste Voraussetzungen für eine erfolgreiche Jubiläumsveranstaltung.“

Über 15.000 Besucher erwartet

Allein im vergangenen Jahr verwandelten rund 4500 Oldtimer

auf zwei und vier Rädern das weitläufige Gelände zu einer chromblitzenden Flaniermeile edlen Blechs und sorgten bei den rund 15.000 Besuchern für eine unvergessliche Zeitreise in die Vergangenheit. Es gibt verschiedene Themenparks: Darunter der 1. Bayerische Urquattro Club, Triumph TR Register Deutschland und der 1. Spitfire Club Deutschland.

Die kleinen Besucher erwartet jede Menge Spaß in der ADAC Kinderwelt mit Hüpfburg, Rennsimulatoren, Kletterwand und dem beliebten Rennmäuseparcours.

Oldie Night am Freitag in Bad Aibling

Abgerundet wird die Veranstaltung des Bayerischen Oldtimer-Festivals am Freitag, den 31. Mai, ab 18:30 Uhr bei der legendären Oldie Night vor der Ausstellungshalle in Bad Aibling. Auch Mitorganisator Bad Aibling freut sich schon auf diesen Event mit fetzigem Musikprogramm. Weitere Infos Seite 9

Impressionen
von 2023
findet Ihr hier:



Unserainer trinkt Maxrainer

Charivari Fröhlschoppen

Bräustüberl Maxrain

mit Liveübertragung im Radio von 11 bis 14 Uhr

EINTRITT FREI!

So, 30. Juni
So, 04. August
So, 22. September

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

30. bis 31. MAI

OLDIE FEELING & OLDIE NIGHT

MAXLRAIN · BAD AIBLING

Über 3.000 automobile Klassiker und historische Motorräder erwarten Euch am 30. Mai beim Oldie Feeling auf der Maxlrainer Schlosswiese. Stündlich finden Bühnenshows für Groß und Klein statt. Es gibt zahlreiche Themenparks wie den BMW Isetta Club oder den Rolls Royce & Bentley Enthusiast Club. Die Bavaria Historic Rallye findet erst wieder 2025 statt.

Am 31. Mai folgt dann ab 18:30 Uhr die Oldie Night in Bad Aibling. Ab 18:30 Uhr geht es gemütlich los. Um 20 Uhr folgt die Bühnenshow mit der Live-Band „Teddy und die Lollipops“. Mehr Infos zum Oldie Feeling auf Seite 8

OLDIE FEELING 30.05.2024 10 - 18 Uhr Eintritt: 10 € bavaria-historic.de	OLDIE NIGHT 31.05.2024 ab 18:30 Uhr Eintritt frei bayerisches-oldtimerfestival.de
---	---

06. bis 10. JUNI

BEZIRKS MUSIKFEST SCHÖNAU

Anlässlich des Jubiläums "40 Jahre Schönauer Musi" lädt diese zum Bezirksmusikfest ein. Erster Höhepunkt der Festwoche sind die Pongauer Tanzmusi und Southbrass. Eintrittskarten gibt es im Vorverkauf. Es folgen:

- Fr. 07.06. WEINFEST mit der Glonner Musi
- Sa. 08.06. KONZERTABEND mit der Musikkapelle Girlan (Südtirol) & dem Musikverein Ottenheim
- So. 09.06. BEZIRKSMUSIKFEST mit ca. 50 Musikkapellen, Ortsvereinen und befreundeten Vereinen
- Mo. 10.06. KESSELFLEISCHESSEN mit der Höhenrainer Musi und Bairer Musi

INFOS & EINTRITTSKARTEN
www.schoenauer-musi.de
Instagram: schoenauermusi
Siehe auch Seite 14

08. bis 10. AUG

WALDFEST TEGERNSEE OSTIN

Eines der bekanntesten und beliebtesten Waldfeste am Tegernsee ist zweifelsohne das Waldfest in Ostin, am Fuße der bekannten Rodelbahn. Auch an den Waldfesttagen ist die Sommerrodelbahn geöffnet, während „im Tal“ Grillhendl, Grillfleisch und Schweinswürstl gebraten und zu MAXLRAINER Maßen genossen werden. Geplant sind mehrere Musikgruppen wie die Gasteiger- und Gmunder Musikanten. Zwischendurch gibt's Einlagen mit Goafßlschnoizern. Am späten Abend geht es in den Stadl zur großen Partysause – schon mal ein Vorgeschmack auf die große Wiesen in Minga.

BESUCHERINFOS Do. 08. Aug: ab 19:00 Uhr Fr. 09. Aug: ab 17:00 Uhr Sa. 10. Aug: ab 15:00 Uhr www.scostin.de

10. bis 18. AUG

GMIATLICHE WIESN FELDKIRCHEN

Neun Tage lang findet in diesem Jahr die „gmiatliche Wiesn“ in Feldkirchen-Westerham statt. Vom 10. bis 18. August 2024 wird allen Gästen ein attraktives Programm geboten: u.a. Kesselfleischessen am Montag, Feuerwerk am Dienstag, Kinder- und Seniorennachmittag am Mittwoch, Stoahem am Donnerstag (Feiertag) und Volksfestflohmarkt am zweiten Sonntag. Für Stimmung sorgen insgesamt 13 Kapellen und Bands. Mit dabei sind u.a.: Musikkapelle Vagen, Mangfallblech, Musikkapelle Niklasreuth, Blaskapelle Hartpenning, Willinger Musi und die Höhenrainer Musi. Es gibt hervorragendes Essen und natürlich MAXLRAINER Bier.

BESUCHERINFOS Ausführliche Infos / Veranstaltungskalender www.volksfest-feldkirchen.de

23. bis 25. AUG

MAXL RIDE MOTO FESTIVAL MAXLRAIN

Das MaxLRIDE Motofestival in Maxtrain ist ein Highlight im Kalender jedes Motorradenthusiasten. Ca. 5000 Besucher werden erwartet: Der Onlineshop Bad & Bold und Ausrüster Mosko Moto sorgen für großartige Attraktionen und namhafte Aussteller. Hersteller wie BMW Motorrad, Royal Enfield und Triumph Motorcycles bieten kostenlose Probefahrten auf ihren neuesten Motorradmodellen an. Es gibt einen speziell angelegten Trial-Parcours für Erwachsene und Kinder, Workshops Reise-Vorträge, einen Offroad-Parcours und einen Scrambler-Parcours. Für reichlich Adrenalin ist gesorgt. Am Abend heizen den Besuchern wieder Rock-Bands ordentlich ein. Nutzt den Ticket-VVK - die Zahl ist begrenzt!

BESUCHERINFOS Eintritt: ab 10 € 23. bis 25.08. ab 10 Uhr www.maxlrider.com	Aftermovie von 2023 auf Youtube
--	-------------------------------------

So
01.
SEPT**HOPFAZUPFA
FEST**
MAXLRAIN

Das Hopfazupfa in Maxlrain ist ein großes Familienfest rund um den Hopfen: Um 10 Uhr findet der traditionelle Feldgottesdienst statt, anschließend gibt's kesselfrische Weißwürste mit musikalischer Begleitung, und ab 11 Uhr zeigen wir Euch wie man richtig „Hopfa zupft“. Es folgt das „Prominenten-Hopfazupfa“ sowie ein Rahmenprogramm mit viel Musi, Tanz und guter Stimmung. Im Ausstellungszelt lernt Ihr mehr über den Hopfen und seine Herkunft kennen. Außerdem könnt Ihr vor Ort gebundene Hopfenkränze vom Obst- und Gartenbauverein Beyharting kaufen. Ab Mittag gibt es feine, typische Hopfenschmankerl. Und natürlich könnt Ihr nach Herzenslust selbst Hopfen zupfen und mit nach Hause nehmen.

BESUCHERINFOS

Eintritt frei
10 bis 18 Uhr
Parkplätze vorhanden

06.
bis
08.
SEPT**GARTENLUST**
MAXLRAIN

Im September erwartet Euch vor der herrlichen Kulisse von Schloss Maxlrain eine der größten Gartenschauen Süddeutschlands: Über 130 Aussteller zeigen die aktuellen Trends rund um das Thema Garten. Zu sehen und zu kaufen gibt es neben einer riesigen Auswahl an heimischen sowie exotischen Pflanzen alles, was das Gartenleben noch schöner macht: Brunnen, Feuerstellen, Gartenmöbel, Whirlpools für den Außenbereich, aber auch Kunstobjekte, Windspiele oder Strandkörbe. Außerdem erwarten Euch Vorträge rund um Pflanzen und Garten, Musik, Theater und Varieté, kulinarische Leckereien sowie Kinderbetreuung und Kinderunterhaltung für die kleinen Gäste.

BESUCHERINFOS

Eintritt: 12 €
Fr. 06. Sept: 10 – 18 Uhr
Dauerkarte: 18 €
Sa. 07. Sept: 10 – 18 Uhr
Jugendliche bis 16 J. frei
So. 08. Sept: 10 – 18 Uhr
www.gartenlust.eu

13.
bis
15.
SEPT**MAXLRAINER
RITTERSPIELE**
MAXLRAIN

Bei dem großen Mittelalterfestival für die ganze Familie in Maxlrain präsentiert sich der große Händler- und Handwerkermarkt mit Spielzeugmachern, Schmiedemeistern, Wollspinnern, Waffenschmieden, Schmuckhändlern und vielem mehr. Die köstlichen Düfte der Garbrätereien, Tavernen, Suppenküchen und Räuchereien kitzeln dabei den Gaumen. Die verschiedenen Lager zeigen damaliges Sippenleben, Handwerk, Kochen und Fechtkämpfe. Höhepunkt wird das zweimal täglich stattfindende Ritterturnier zu Pferde sein - mit spektakulären Jagd- und Spielszenen. Auf der Marktbühne präsentieren sich zahlreiche Gaukler, Zauberer und Musikanten mit ihren Shows und Konzerten.

BESUCHERINFOS

Programm, Eintrittspreise und Buchung unter:
www.turbaevents.de

12.
bis
16.
OKT**KRAUTHOBELN**
MAXLRAIN

Seit 6 Jahren findet im Bräustüberlbergarten das traditionelle Krauthobeln von Franz Heinritzi statt. Die Krautköpfe werden exklusiv von Anton Wagner aus Ismaning angebaut und nach Maxlrain geliefert. Die Tradition hat Historie, denn über Jahrhunderte wurde von den Ländereien der Bischofssitz München-Freising mit dem Kraut beliefert.

Bis zu 50 kg nehmen Krautfans mit nach Hause, um dieses dort frisch einzumachen. Neben den Krautköpfen werden unter anderem Gärtöpfe, Krautstampfer und Gewürze angeboten.

Ausführliche Infos erhaltet Ihr vor Ort.
Eintritt frei.

Sa. 12. Okt: 10 bis 17 Uhr
So. 13. Okt: 12 bis 17 Uhr
Mo. 14. Okt: 10 bis 17 Uhr
Di. 15. Okt: 10 bis 17 Uhr
Mi. 16. Okt: 10 bis 17 Uhr

Mehr Infos:
rfo Bericht
(Okt. 2021)

So
13.
OKT**SPEEDWAY
RENNEN**
OLCHING

In der „Maxlrainer Arena“ in Olching geht es zum Finale der Speedway-Saison nochmal so richtig zur Sache: Der Motorsportclub Olching empfängt am 13. Oktober zum Saisonabschluss internationale Spitzenfahrer, die auf dem sandigen Oval um das "Goldene Band der Schlossbrauerei Maxlrain" kämpfen!

Los geht's um 14 Uhr - wer sich bereits am Vormittag ein Bild von den Fahrern machen möchte, kann bereits beim Training ab 10 Uhr dabei sein.

Für Verpflegung sowie Maxlrainer Bier ist natürlich im Fahrerlager „Boxenstopp“ sowie rund um die Rennbahn gesorgt!

BESUCHERINFOS

Eintritt: 20 € / 25 €
Rennbeginn: 14 Uhr
Training: ab 10 Uhr
Infos zu allen Speedway-Events in Olching:
www.msco.de

06.
bis
08.
DEZ**HISTORISCHER
WEIHNACHTS-
MARKT**
MAXLRAIN

Der Historische Weihnachtsmarkt hat sich in Maxlrain mittlerweile fest etabliert: Harfenspieler, Kontaktjonglage, Feuershows, eine Falknerei und ein Hexenkarussell sorgen für Kurzweil, und täglich gibt es Attraktionen für die Kleinen. Eine Schneekönigin wird Groß und Klein in ihren Bann ziehen.

Auf der Bühne finden Darbietungen von mittelalterlicher Weihnachtsmusik und Gesang statt. Zum Aufwärmen kann man sich an gemütlichen Lagerfeuern mit heißem Met, Kinderpunsch und Glühwein erfreuen. Es gibt ausreichend gemütliche Sitzmöglichkeiten. Als Highlight am Samstag führen die Perchten aus Neunburg vorm Wald ein Theaterstück auf.

BESUCHERINFOS

Erwachsene: 6 €
Kinder und Ermäßigte: 4 €
Infos: www.historischer-weihnachtsmarkt-maxlrain.de
Fr. 06. Dez: 16 – 21 Uhr
Sa. 07. Dez: 11 – 21 Uhr
So. 08. Dez: 11 – 19 Uhr



Maxlrainer Kultursommer 2024

In diesem Jahr feiert der Kultursommer Maxlrain sein 25-jähriges Jubiläum. Seit 25 Jahren fördert der Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V. unterschiedlichste kulturelle Veranstaltungen und ist damit zu einem festen Bestandteil im Kulturleben der Region geworden.

Auch im Jubiläumsjahr erwartet Euch wieder ein vielseitiges Programm. Neben neuen Künstlern im Programm wie dem Ensemble Hackbrettivo

erwartet Euch Altbewährtes wie der Handwerker- und Trachtenmarkt und das Morgentanzl in Maxlrain.

Die Opernaufführung in der Reithalle

Im Rahmen der Opernbühne in der Reithalle Maxlrain kommt "Das Liebesverbot" von Richard Wagner zur Aufführung. Ort der Handlung ist Palermo im 16. Jahrhundert, in dem der hinter-

triebene Statthalter Friedrich ein Verbot erlassen hat, das alle Umtriebe im Karneval strafbar macht. Claudio ist das erste Opfer dieses Gesetzes, denn seine Geliebte Julia ist von ihm schwanger. Obwohl er bereit ist, sie zu heiraten, wird er zum Tode verurteilt. Als das Volk erfährt, dass sich der Statthalter für die Begnadigung eine Liebesnacht mit Julia erschleichen will, fordert dieses die Aufhebung des Karnevalverbotes: aus dem Liebesverbot wird eine

Liebesrevolution...

Programm und Infos

Der Kulturförderverein Mangfalltal in Maxlrain e.V. dankt allen Sponsoren und Gästen und wünscht viel Freude mit den Veranstaltungen des diesjährigen Programms.

Infos und Vorverkauf:
www.kultursommer-maxlrain.de
Tel. 08061 / 90 79 - 31
kultur@maxlrain.de



so 02. JUNI
Jazz-Frühshoppen
19.00 Uhr

Der Jazzfrühshoppen im gemütlichen Innenhof des Landgasthof Stahuber in Thal erfreut sich bei den Besuchern seit vielen Jahren großer Beliebtheit: sommerliches Flair, bayerische Kulinarik und mitreißende Musik - in diesem Jahr mit dem jungen Jazz-Ensemble „JEZZDA“.
www.jezzda.de

Eintritt: 8 € (nur Tageskasse)
Landgasthof Stahuber, Thal 3
83620 Feldkirchen b.W.

Sa 06. JULI
Schloss-Serenade Vagen
20.30 Uhr

Konzertante Blasmusik, Volksmusik und höfische Musik werden wieder von Chören sowie von Musikern und Künstlern aus Vagen und Umgebung im beleuchteten Schlosspark der Familie von Aretin in Vagen dargeboten. Der Eintritt ist frei. Spenden für einen wohltätigen Zweck sind erbeten. Bei schlechtem Wetter entfällt die Veranstaltung.

Eintritt frei
Schlosspark Vagen
83620 Vagen

06./07. JULI
Handwerker- und Trachtenmarkt
jew. 10 bis 18 Uhr

Beim Handwerker- und Trachtenmarkt in Maxlrain präsentieren sich über 70 Aussteller und Handwerker den an Brauchtum und Tracht interessierten Besuchern. Den kleinen Marktbesuchern wird das Handwerk näher gebracht. Zudem gibt es Kaffee und Kuchen, Dampfnudeln, Thüringer Bratwürste und natürlich Maxlrainer Bier.
www.markt-und-aktion.de

Eintritt frei
vor der Schlossbrauerei Maxlrain
Aiblinger Str. 1, 83104 Maxlrain

so 07. JULI
Morgentanzl im Bräustüberl
06.00 Uhr

Für das Morgentanzl wird der Wirtsgarten des Bräustüberls zu einem Tanzboden unter freiem Himmel. Um 6 Uhr früh setzen die Musikanten der Aichacher Bauernmusi zum Begrüßungsstück an und spielen dann Walzer, Polkas, Boarische und die überlieferten Chiemgauer Tänze auf. Die Veranstaltung findet nur bei trockenem Wetter statt.

Eintritt: 10 € (nur Tageskasse)
Biergarten Bräustüberl Maxlrain
Stachöder Weg 2, 83104 Maxlrain

07./10./12./13. JULI
Oper Schloss Maxlrain

„Dem Weib, gab Schönheit die Natur, ein Tor allein, ein Heuchler nur, sucht sich der Liebe zu verschließen.“

Das Liebesverbot!
Freuen Sie sich auf Richard Wagners „Jugendsünde“.

EINTRITTSKARTEN
Kartenpreise und Sitzplatzauswahl:
tickets.oper-maxlrain.de
Tel. 08062 / 8070934
(Mo-Fr: 10-17 Uhr Anrufbeantworter)

Eintritt: ab 25 €
Reithalle Schloss Maxlrain
83104 Tuntenhäuser-Maxlrain

FR 26. JULI
Ensemble Hackbrettivo
19:30 Uhr

„Wir wollen Neues schaffen und die Hackbrettwelt aufmischen!“ In unterschiedlichsten Variationen zeigt das Ensemble Hackbrettivo die Vielsaitigkeit dieses Instruments und bringt Bekanntes und Unbekanntes zum Klingen: von Barock bis zur zeitgenössischen Musik sowie eigenen Arrangements und Interpretationen von Folklore, Volksmusik und anderen musikalischen Stilen.

Eintritt: 15 €
Konzertsaal Novalishaus
Ghersburgstr. 19, 83043 Bad Aibl.

Sa 21. SEPT
Operetten-Abend mit Doris Langara
20:00 Uhr

Zauber der Stimme - ein bunter Strauss von Oper und Operette
Sopranistin Doris S. Langara und Tenor Martin Fösel entführen Sie in die Welt der Oper und Operette. Feinstes Musiktheater lädt ein zum Träumen und Nachdenken. Angereichert mit spritziger Satire und einem Funken Ernst erleben Sie einen unterhaltsamen Abend.

Eintritt: 23 €
Kulturmühle Bruckmühl
Bahnhofstr. 10, 83052 Bruckmühl

so 29. SEPT
Kirchenkonzert „Die Schöpfung“
17:00 Uhr

Großes Kirchenkonzert mit Joseph Haydns „Die Schöpfung“

Mit: Silke Herold-Mändl, Herman Oswald, Christoph Hartkopf, Seraphin-Ensemble München
Konzertmeister: Winfried Grabe
Chor der Christuskirche Bad Aibling
Leitung: KMD Andreas Hellfritsch
Text: Christoph Hartkopf

Eintritt: ab 20 €
Kath. Pfarrkirche Herz-Jesu
Bad Feilnbach

so 06. OKT
Sternschnuppe Kinderkonzert
15:00 Uhr

Sternschnuppe steht für lustige Kinderlieder und gute Musik für Kinder und die ganze Familie. Richtige Ohrwürmer und Kinderlieder zum Mitsingen und Tanzen aber auch ganz neue lustige Lieder für die ganze Familie werden das Novalishaus in Bad Aibling in eine große Kinderparty verwandeln.
www.sternschnuppe-kinderlieder.de

Eintritt: 12/9 €
Konzertsaal Novalishaus
Ghersburgstr. 19, 83043 Bad Aibl.

Di 22. OKT
Wirtshaussingen am Kirtadientstag
20:00 Uhr

Das Wirtshaussingen in Mietraching am Kirtadientstag ist für jeden, der gern lustige Lieder mitsingt und es sich bei Essen und Trinken gut gehen lassen möchte. Die „Frühshoppenmusi“ begleitet den Gesang und spielt mit Trompete und Flügelhorn u.a. beliebte Schottische, Landler, Polkas, Rheinländer und Walzer.

Eintritt frei
Gasthaus Kriechbaumer,
83043 Bad Aibling-Mietraching

Gaufest Westerham 2024

Bayerns größtes Trachtenfest vom 19.-28. Juli

Direkt vor der Haustüre von Maxlrain, im benachbarten Feldkirchen-Westerham, findet in diesem Jahr das große Gautrachtenfest des Gauverbandes I statt. Ausrichter ist der Trachtenverein D'Mangfalltaler Westerham.

Das Fest ist ein absoluter Höhepunkt im Jahreskalender der Region. Umso mehr freuen

wir uns, dass an den 11 Tagen MAXLRAINER Bier ausgeschrieben wird.

9 Tage Festprogramm

Über 9 Tage zieht sich das Gaufest mit einem bunten, abwechslungsreichen Programm - mit viel Musi, Tanz und Spaß für Groß und Klein (siehe Programm unten).

9.000 Trachtler am Festsonntag erwartet

Höhepunkt ist der Festsonntag, der 21. Juli, an dem etwa 9000 Trachtler aus 117 Vereinen des Gauverbandes I erwartet werden. Dabei sind außerdem viele Musikkapellen, sowie die Westerhamer Orts-, Paten- und Nachbarvereine.

Der Tag beginnt mit dem Kirch-

enzug um 9 Uhr. Beim Gottesdienst um 10 Uhr wird die neue Gaustandarte des Gauverbandes I von Kardinal Reinhard Marx geweiht. Anschließend findet der Festzug in 2 Blöcken durch Westerham statt. Im Anschluss gibt es Mittagessen, Ehrtänze und einen großen Festausklang im Festzelt. Am Abend gibt es Barmusik mit der Anzwies Musi.

Jeder ist herzlich eingeladen

Jeder ist herzlich eingeladen, dem großen Gaufest beizuwohnen und in die Welt der Tracht und Tradition einzutauchen. Gleiches gilt natürlich für alle Veranstaltungen des 9-tägigen Festprogramms.

D'Mangfalltaler freuen sich auf Euren Besuch!



Fr. 19.07.

19:00 Uhr

BIERANSTICH

Zum Bieranstich sind alle Betriebe, Vereine, Nachbarn und interessierte Gäste eingeladen. Als besonderes Schmankerl könnt Ihr einen Tisch reservieren und ab 8 Personen ein „Raindl“-gemischt mit Spezialitäten des Festwirtes „Kainz'nhof“-bestellen und genießen. Für Barmusik sorgt die „Hopfn4ra“. Reservierungen unter www.gaufest-westerham.de



Sa. 20.07.

20:00 Uhr

HEIMAT-ABEND

Ein besonderer Höhepunkt ist der Gauheimatabend, der mit Auftritten der unterschiedlichen Gruppen aus dem Gauverband I und des Festvereins sowie der „Niklasreuther Musi“ ein abwechslungsreiches Programm bietet. Für Barmusik sorgt die „Tegernseer Hüttenmusi“.



So. 21.07.

10:00 Uhr

134. GAUFEST

An diesem Tag findet das größte Gautrachtenfest Bayerns statt. Ca. 8500 Trachtler aus 117 Vereinen des Gauverbandes I, viele Musikkapellen, sowie die Westerhamer Orts- und Patenvereine werden an diesem Festtag teilnehmen. Beginn um 9 Uhr: Kirchenzug, Gottesdienst, Festzug, Mittagessen, Ehrentänze und Festausklang im Festzelt mit der „Anzwies Musi“.



Mo. 22.07.

18:00 Uhr

KESSEL-FLEISCHESSEN

Eine ganz besondere Veranstaltung wird im Rahmen des Kesselfleischessens geboten: Ein Haberfeldtreiben nach altem Brauch und vereinseigenem Hintergrund wird an diesem Abend nach Eintreten der Dunkelheit zu erleben sein. Für Barmusi sorgt die „Brands-eck Musi“.



Do. 25.07.

20:00 Uhr

HEIMAT-SPEKTAKEL

„Heimatspektakel“, so heißt das Projekt des Kabarettisten Stefan Kröll, das er zusammen mit „D' Mangfalltaler Westerham“ auf die Bühne bringt. Den Zuschauer erwartet eine spannende, humorvolle Reise durch unsere Heimat: ein spielerisch und musikalisch lebendiges Musik-Theater. Dieses Stück wird einmalig, nur beim Gautrachtenfest aufgeführt.



Fr. 26.07.

19:00 Uhr

WEINFEST

Heute geht's zum Weinfest mit musikalischer Begleitung von der „Schnopsidee“ und den „Weißngroana“. Das legendäre Weinfest in Westerham ist ein fröhlicher Abend für Jung und Alt.



Sa. 27.07.

10:00 Uhr

OLDTIMERTREFFEN DOG FÜR DIE JUGEND

An diesem Tag trifft sich Jung und Alt: Jugendgruppen aus dem Gauverband sind eingeladen zum Dog für d' Jugend. Oldtimerfreunde, egal ob Bulldog, Auto, Motorrad oder sonstigen Gefährten sind zum Bestaunen, Ratschen und Zuschauen eingeladen. Es spielt die „Bierbankblech“.



Sa. 27.07.

18:00 Uhr

BOARISCHER TANZBODEN

Beim Boarischer Tanzboden kommen alle Tanzbegeisterten voll auf ihre Kosten. Für beste Stimmung bei Walzer, Woaf und Polka sorgt die Kapelle „Kaiserschmarrn“. Für das leibliche Wohl und Maxlrainer Bier ist selbstverständlich gesorgt.



So. 28.07.

09:00 Uhr

GAUPREIS-PLATTELN

Den Abschluss der Festwoche bildet das Gaupreisplattln. Über den gesamten Tag werden die besten Plattler des Gauverbandes I ermittelt. Die Gewinner repräsentieren dann für die nächsten 2 Jahre den Gauverband I bei vielen Veranstaltungen. Für Barmusik sorgt die „Vaschiabamusi“.

Aktuelle Informationen zum GAUFEST WESTERHAM

www.gaufest-westerham.de



Trachtenvereine

Geschichte und gesellschaftliche Bedeutung

Tracht und Trachtenvereine gehören in unserer Heimat zum Lebensgefühl und zur Lebensqualität. Für uns ist es ein besonders schöner Ausdruck der Heimat- und Traditionsverbundenheit. Für Urlauber und Gäste ist es „etwas Exotisches“ und wird gerne mit "Volkstümlichkeit" verwechselt. Was waren also die Ursprünge und welche Bedeutung haben die Vereine noch heute im Täglichen?

1883: erster Trachtenverein in Oberbayern

Oberbayern gilt heute als Wiege der Trachtenbewegung. Alles begann tatsächlich erst 1883 mit der Gründung des „Vereines zur Erhaltung der Volkstrachten im Leitzachtal“ durch den Lehrer Josef Vogl (1848-1886) in Bayrischzell. Erstmals wurde hier für Bayern als satzungsgemäßer Hauptzweck die „Wiederauffrischung der im Verswinden begriffenen kleidsamen Volkstracht“ festgeschrieben. Anregungen für diese Vereinsgründung kamen unter anderem von den Tiroler Nationalsängergruppen, von der Miesbacher Schuhplattlergesellschaft und von Alpenvereinsmitgliedern. In der Kombination einer von Jägern, Holzknechten und Sennern adaptierten und an ältere Tiroler Kleidungsformen anschließenden Männertracht mit kurzer Lederhose und Schuhplattlertanz gründeten sich in rascher Folge weitere Trachtenvereine, zunächst in der Region Oberbayern, bald jedoch auch in anderen Gegenden Bayerns. Ab 1890 schlossen sich die Trachtenvereine in Gauverbänden zusammen.

Große Skepsis der katholischen Kirche

Der Trachtenvereinskultur stand die katholische Kirche anfangs sehr skeptisch gegenüber. Die abendlichen und sonn- bzw. feiertäglichen Treffen und Ausflüge von jungen Erwachsenen beiderlei Geschlechts aus den ländlichen Mittel- und Unterschichten und ohne Aufsicht von Geistlichen oder bürgerlichen Honoratioren lösten Unterstellungen von Unmoral und Sittenlosigkeit aus, die durch die tänze-



125 Jahre Trachtenverein D'Mangfalltaler Westerham
Fotografie Ramona Meisl

rischen Aktivitäten und den Kleidungsstil (kurze Lederhose) noch gesteigert wurden. Erst in den 1930er Jahren entspannte sich das Verhältnis. Heute ist die Kirche fester Bestandteil des Vereinslebens.

Politische Gesinnung

Die politische Orientierung war in der Trachtenbewegung seit den Anfängen ganz unterschiedlich und anfangs sogar oftmals sozialistischer Natur. Währenddessen gelang es, bis 1925 insgesamt 10 Gauverbände des bayerischen Alpenvorlandes zu einem Dachverband zusammen zu schließen. Dieser umfasste seinerzeit 303 Vereine mit 19.135 Mitgliedern. Den Gleichschaltungsmaßnahmen der NS-Herrschaft konnten sich die Trachtenfunktionäre weitgehend wider-

setzen. Ging es doch darum die eigenständige Vereinskultur zu erhalten. Doch die Zahl der Vereine und Mitglieder schrumpfte kriegsbedingt beträchtlich.

Starker Zuwachs nach dem 2. Weltkrieg

Erst nach dem 2. Weltkrieg kam es wieder zu einem Zuwachs: Der Bayerische Trachtenverband e.V. zählt heute rund 800 Vereine in 22 Gauen und ca. 165.000 Mitglieder. Er ist der größte Verband der organisierten Trachtenpflege. Stammten die Mitglieder der Trachtenvereine bis zum Zweiten Weltkrieg v.a. aus den kleinbürgerlichen Schichten, der Arbeiterschaft und aus dem ländlich-bäuerlichen Bereich, so verbreiterte sich die soziale Basis in die bürgerlichen Schichten. Und auch regional stieg die Zahl der Trachtenver-

eine in Schwaben und Franken stark an. Damit einher ging die bewusste Rückbesinnung auf die früheren örtlichen Kleidungsstile. Allerdings spiegelt sich der Einfluss der Mode durchaus z.B. in Rocklänge oder Schnitt der Lederhose. Hier gilt es mit Feingefühl und Verständnis die traditionelle Kleidung zu erhalten.

Ideale und Aufgaben

Von Beginn an wurden in Vereinsatzungen Verhaltensstandards und Aktivitäten festgelegt. Neben der Trachtenpflege steht die Förderung der Heimatkultur im Zentrum. Diese umfasst Volksmusik, Dialekt, Brauchpflege oder den Denkmalschutz. Seit 1925 dokumentieren vielfältige Eingaben an Regierungen und staatliche Stellen das gesellschaftspolitische Engagement. So ist das

soziale Engagement gegenüber älteren und bedürftigen Menschen beträchtlich. Gleiches gilt für die Jugendarbeit. Seit 1965 bis zur Gegenwart sind die Trachtenvereine fester Bestandteil des gesellschaftlichen und öffentlichen Lebens

Ein kultureller Bestandteil Maxlrains

Die Schlossbrauerei Maxlrain ist fest eingebunden in die oberbayerische Trachtenkultur. Die meisten Mitarbeiter gehören einem der lokalen Vereine an und Jahr für Jahr dürfen wir diese bei ihren Festlichkeiten unterstützen. Entsprechend groß ist die Akzeptanz unter den Vereinen, denen an dieser Stelle für ihr großes Engagement in unserer Region gedankt sei.

Quelle: u.a. Historisches Lexikon Bayerns, Trachtenbewegung und Trachtenvereine von Manfred Seifert, 2006

G.T.E.V. „D'Mangfalltaler“ Westerham e.V.

„D'Mangfalltaler“ Westerham wurde als Trachtenverein 1899 gegründet und feiert in diesem Jahr sein 125-jähriges Gründungsfest - mit 450 Mitgliedern sowie 120 Kinder und Jugendlichen.

Die besondere Wiedererkennung der Mangfalltaler ist der grüne Stopselhut mit weißer Gockelfeder und dem Blumenbüschel aus roten Röserl und waxem Laub (Stechpalme). Dieser Hut wurde 1907 von

Thomas Bacher, dem letzten Habermeister im bayerischen Oberland eingeführt.

Seit seiner Gründung wird die Miesbacher Tracht getragen: Dirndl mit blaugeringeltem Rock und weißer Baumwollschürze, Miederdirndl mit blauem Miedergewand und rosa Seidenwasch.

Die Buam und Männer tragen Lederhose, blaue Krawatte und den einzigartigen Stopselhut mit Gockelfeder.



09.
AUGUST

FESTZELT FELDKIRCHEN

Maxl rockt wieder



Handgemachte Rockmusik von regionalen Live-Bands meets Bierzeltatmosphäre mit kaltem Maxlrainer, Barbetrieb und Partystimmung! Mit LENZE & DE BUAM // RAYGUN REBELS // DA OIDE SCHLOG // ROYAL ZEFIX.

Am Freitag, den 09.08.2024, im Festzelt des Turnvereins Feldkirchen 1903 e.V. Die vierte Ausgabe *Maxl-Rockt!* Und wieder erwartet Euch ein buntes, abwechslungsreiches Liveprogramm auf der Bühne.

DA OIDE SCHLAG

Der Abend startet mit „Da oide Schlog“ aus Landshut - Keine Lederhosen, keine Schnulzen, stattdessen harter bayerischer Rock „Aufn12er“

RAYGUN REBELS

Anschließend heizen Euch die „Raygun Rebels“ aus Bruckmühl ein - Griffige Gitarrenriffs treffen auf ohrwurmtaugliche Hooklines



LENZE UND DE BUAM

Unser Hauptact aus Kiefersfelden „Lenze & de Buam“ – liefern treffsichere Bayern-Pop-Varianten mit Hit-Potential. Sie spielen eingängige treffsichere zwischen Pop, Indie, Folk und Electro angesiedelte Melodien und griffige Refrains die auf anspruchsvoll intelligente Songtexte treffen

ROYAL ZEFIX

Den krönenden Abschluss bildet die Aftershowparty mit

„Royal Zefix“ aus Rosenheim - Wenn gute Musik auf bayerische Lebensfreude trifft! Bayerische Mundart! Leidenschaft! Spaß! Brass! Prost!



INFOS & KARTENVORVERKAUF:
www.maxl-rockt.de

06.
bis
10.
JUNI

40 Jahre Schönauer Musi

Auf geht's zum Bezirksmusikfest

Im Jahr 1984 wurde die Schönauer Musi durch den damaligen Trachtenvorstand des GTEVE Eichenlaub Schönau e.V., Richard Bonnetsmüller, ins Leben gerufen. Seitdem hat sich die Musikkapelle stetig weiterentwickelt und zählt mithilfe der eigenen Jugendarbeit über 50 aktive Musikerinnen und Musiker. Dazu gehören auch eine Jugendkapelle und ein Musi-Haufen (für Kinder ab 9 Jahren).

Die gemeinsam verbrachte Zeit und die Erlebnisse der letzten 40 Jahre sowie die Freude an der Musik machen die Schönauer Musi zu dem, was sie heute ist. Im Rahmen des

Bezirksmusikfestes des Bezirks Inn-Chiemgau, organisiert vom Musikbund Ober- und Niederbayern, wird das Jubiläum vom 6. bis zum 10. Juni gebührend gefeiert. Die Festtage sind gespickt mit namhaften Kapellen wie der „Pongauer Tanzmusi“ oder „Southbrass“. Am Festsonntag, dem 9. Juni, wird im Festzelt mit ca. 2000 Gästen gerechnet. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. Die Schönauer Musi freut sich zusammen mit allen befreundeten Vereinen auf ein tolles Fest.

Veranstaltungen: Siehe S. 9
www.schoenauer-musi.de

10-jähriges Jubiläum

Die Ritter der Maxlrainer Tafelrunde



Im Rahmen der ersten Maxlrainer Ritterspiele im Jahr 2014 gründete eine Gruppe von Mittelalterbegeisterten die „Ritter der Maxlrainer Tafelrunde e.V.“. Ihr Ziel war es vom ersten Tag an, Besuchern auf Mittelaltermärkten die Zeit um 1250–1290 anno Domini näher zu bringen. Mit eigenen Lagerzelten, einer mobilen Küche, einer ordentlichen Rittertafel und stets reichlich Maxlrainer Bier im Gepäck reisen die gut 15 Rittersleute von Mittelalterfest zu Mittelalterfest. Sie kochen gemeinsam in ihrer Lagergruppe, begleiten Umzüge und stellen den Alltag im Mittelalter dar. Alle Besucher sind jederzeit an ihrer Tafel willkommen.

Beim monatlichen Stammtisch im Bräustüberl Maxlrain werden Aktivitäten und Vereinsausflüge geplant oder die Ausrüstung besprochen.

Die Schlossbrauerei Maxlrain gratuliert dem Verein zum 10-jährigen Jubiläum und dankt den ritterlichen Bierbotschaftern für ihr Engagement! Infos: www.maxlrainer-ritter.de



Unserainer trinkt Maxlrainer

12x DLG-GOLD 2024

Bestnoten für alle 12 eingereichten MAXLRAINER Biere



Das Jahr begann für unser Brauerteam schon im Februar hervorragend, denn die Ergebnisse der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hätten nicht besser sein können.

Alle 12 eingereichten MAXLRAINER Biere DLG-Gold prämiert

Wie schon in den vergangenen sechs Jahren wurden alle unsere 12 eingereichten Biersorten mit DLG-Gold prämiert - ein

fantastisches Ergebnis. Wenn man auch noch nicht an einen Bundesehrenpreis denken wollte, so war die exzellente Bewertung der einzelnen Biere zumindest ein Hinweis, „ganz vorne dabei zu sein“.

Die DLG-Prüfung ist einer der anspruchsvollsten Bier-Tests weltweit. Die zum Test anstehenden Biere werden umfangreichen Qualitätskontrollen unterzogen. Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung stehen sensorische und analytische Untersuchungsverfahren. Das Testen durch zehn Experten,

die im Einzelprüfverfahren die Biere bewerten, gehört zu den Besonderheiten der DLG-Prüfung.

Analytische Untersuchungen im Labor zielen u.a. auf Bieranalysen, Schaumstabilität und biologische sowie chemisch-physikalische Haltbarkeit ab.

Preis für langjährige Produktqualität für Maxlrain

Neben der Einzelbierprämierung wurden wir von der DLG zum 21. Mal mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ geehrt. Die Unternehmensauszeichnung steht für konsequentes Qualitätsstreben und wird nur vergeben, wenn Lebensmittel mindestens fünf Jahre regelmäßig von der DLG getestet und prämiert wurden. „Die Preisträger dokumentieren damit ihre Qualitätsstrategie als eindeutiges Versprechen zu konsequenter Qualitätssicherung und -weiterentwicklung“, unterstreicht Freya von Czettritz, CEO der DLG-Holding.

DLG-Qualitätsprüfung 2023: „Bester Doppelbock“

Im Herbst letzten Jahres gab es für das Brauerteam in Maxlrain noch eine schöne Überraschung. Der JUBILATOR wurde von der Experten-Jury der DLG nicht nur mit der DLG-Goldmedaille ausgezeichnet, sondern in der Sonderauslobung für die besten Biere in ihrer Kategorie auch als „Bester Doppelbock“ prämiert.

PRÜFBAUSTEINE DER DLG FÜR BIER



Unabhängige Qualitätsprüfung (Weihenstephan und VLB in Berlin)



Test durch 10 Experten im Einzelprüfverfahren



Unserainer trinkt Maxlainer

Ausflug an den Chiemsee

Hier könnt Ihr MAXLRAINER genießen

Der Chiemsee ist immer eine Reise oder einen Tagesausflug wert: Hier, am Fuße der Chiemgauer Alpen, mit einem einmaligen Panorama, bieten sich endlose Ausflugs- und Einkehrmöglichkeiten an, sei es nach einer Bootstour zur Insel Herrenchiemsee oder bei einer Wander- oder Radltour rund um das „Bayerische Meer“.

Wer auch hier gerne sein MAXLRAINER genießen möchte, dem empfehlen wir: das lebendige SEEHÄUSL direkt am See bei Gstadt, das gemütliche Gasthaus SCHÜTZENWIRT in Prien mit herrlichem Biergarten, die gehobene, kreative Küche im JUNE in Übersee und das Gourmetrestaurant es:senz im Wellnessresort ACHENTAL - jüngst ausgezeichnet vom Guide Michelin mit mit 3 Sternen.



SEEHÄUSL

Das Seehäusl in Gollenshausen bei Gstadt ist mittlerweile eine Institution am Chiemsee: Ein einzigartiger Blick über den Chiemsee auf die Alpennordkette, eine große Liegewiese sowie der Kies- & Felsenstrand bieten den Rahmen für den perfekten Urlaubstag. Auf der von Palmen umrahmten Terrasse herrscht mediterrane Stimmung und man sitzt direkt am See. Darüber hinaus gibt es einen Biergarten, eine Bar mit gutgelaunten Besuchern von Nah und Fern sowie einen Eiskiosk. Bekannt ist das Lokal für seine Fischküche und bayerische Schmankerl. Eine Spezialität ist der Matjes vom Chiemseer Fisch. Aber Obacht: Das Seehäusl ist immer sehr gut besucht. Reservierungen sind nicht möglich.



Café Seehäusl,
Am See 8, Gollenshausen
83257 Gstadt-Gollenshausen



SCHÜTZENWIRT

Christine und Martina haben seit Ende 2023 das Zepter im Schützenwirt übernommen. Dieser befindet sich im malerischen Eichental, etwas außerhalb von Prien, direkt an Wander- und Radwegen, die „direkt vor der Haustür“ entlangführen. Neben der gemütlichen Stubn genießt Ihr die Sommertage im idyllischen Biergarten unter Kastanien. Die Wirtinnen kochen mit Leidenschaft und bereiten alle Speisen selbst zu. Neben traditionellen bayerischen Schmankerln bieten sie auch internationale, vegetarische und vegane Spezialitäten an. Zudem gibt es hausgemachte Kuchen, Brotzeiten und eine kleine Tageskarte. Regelmäßig stattfindende Konzerte und Veranstaltungen sorgen für Unterhaltung.



Au 3
83209 Prien am Chiemsee
www.schuetzenwirt-prien.de



JUNE

Im Frühjahr 2024 eröffnete Rico Birndt das Restaurant JUNE in Übersee am Chiemsee. Bei seinen früheren Stationen als Chefkoch hat er bereits einen Michelin-Stern sowie zwei grüne Michelin-Sterne für Nachhaltigkeit erhalten. Entsprechend hoch sind die Ansprüche, die er im JUNE an sich stellt. Im JUNE wird größter Wert auf regionale und kreative Küche gelegt. Shoyu, Miso und Garum werden selbst produziert, Gemüse und Kräuter auf der eigenen Terrasse angepflanzt. Neben einer kleinen, erlesenen Speisekarte gibt es zwei aufeinander abgestimmte Menüs mit vier und sechs Gängen. Geöffnet ist das JUNE von Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr. Eine Reservierung ist erforderlich.



Seestraße 10
83236 Übersee
www.june.restaurant



es:senz

Zwischen dem Chiemsee und der Kampenwand, eingebettet in eine einmalige Naturkulisse, befindet sich das Wellness-Resort DAS ACHENTAL. Das Haus verfügt über einen eigenen 18-Loch-Golfplatz und ist in der Region führend in Ausstattung und Service. Teil dieses Ensembles ist das Gourmetrestaurant es:senz unter der Leitung von Chefkoch Edip Sigl. Hier treffen edles Interieur und eine wohlige Atmosphäre auf wahre Gaumenfreuden und exzellenten Service. Das es:senz wurde im Jahr 2024 mit drei Sternen vom Guide Michelin ausgezeichnet. Zu dieser sagenhaften Auszeichnung gratuliert das Team der Schlossbrauerei Maxlrain ganz herzlich. Eine Reservierung ist erforderlich.



Mietenkammer Strasse 65
D-83224 Grassau / Chiemgau
www.das-achental.com

Unsere Sommerbiere

von 0,0% bis 2,8% vol. Alk



Es war schon immer unser Anliegen, Euch Spitzenbiere für jeden Geschmack und jede Situation zu bieten. Und diesen Anspruch haben wir natürlich auch bei unseren „Leichten“ und „Alkoholfreien“: ideal gerade an besonders heißen Sommertagen, beim Wandern oder zum bzw. nach dem Sport.

wertiges Helles und ist dadurch eine echte Alternative. Aufgrund des geringeren Kaloriengehalts wird es auch sehr gerne anstelle des klassischen Radlers getrunken. Es ist extrem erfrischend und Durst stillend.

Probiert unser Ernte Hell nur 2,8% vol. Alk.

Ein heimlicher Liebling in unserem Sortiment: Das ERNTE HELL mit nur 2,8% vol. Alk

Wer noch nie unser ERNTE HELL probiert hat, wird vielleicht verwundert sein: Unser leichtes Helles ist eines der beliebtesten Biere in unserem Sortiment und der ideale Begleiter für diejenigen, die weniger Alkohol zu sich nehmen möchten. Der Name erklärt auch den Ursprung des Bieres, denn früher wurde für die Erntehelfer auf dem Feld bewusst ein schwächeres Bier gebraut und dieses dann zur Stärkung in der Arbeitspause getrunken.

Der Grund für die Beliebtheit unseres Bieres liegt auf der Hand: Es schmeckt wie ein voll-

-  Schankbier hell
-  2,8% vol.
-  7,5% Stammwürze
-  16
-  strohgelb und glanzfein
-  dezentes Aromenspiel, angenehm spritzige Note
-  Träger 20 x 0,5l



Unsere Engerlbiere isotonisch kalorienarm alkoholfrei



Entdecke jetzt unsere ENGERLBIERE, die perfekte Wahl, wenn Du auf Alkohol verzichten musst/möchtest: sei es beim Sport, bei der Arbeit, während der Schwangerschaft oder einfach, weil es dir schmeckt!

Das ENGERL HELL und die ENGERL WEISSE bieten natürliche und isotonische Erfrischung mit vollem Geschmack. Mit nur 23 bzw. 26 kcal pro 100 ml sind sie eine fantastische Alternative zu Limonaden oder Fruchtschorlen, besonders für diejenigen, die auf ihre Kalorien achten.

Engerl Hell

-  Helles alkoholfrei
-  < 0,5% vol. Alk.
-  goldgelb
-  frisch, vollmundig
-  23 kcal/100 ml
-  isotonisch
-  22
-  Träger 20 x 0,5l

Engerl Weisse

-  Weißbier alkoholfrei
-  < 0,5% vol. Alk.
-  hellgelb, hefetrübe
-  fruchtig, vollmundig, hefig frisch
-  26 kcal/100 ml
-  isotonisch
-  22
-  Träger 20 x 0,5l



Unserainer trinkt Maxlrainer

Betriebsausflug zu KRONES

Werksführung beim Hersteller unserer Abfüllanlage



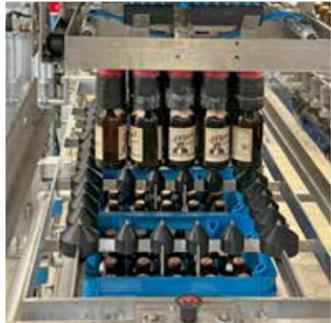
Auf der Dachterrasse von KRONES
Das MAXLRAINER Team mit Stefan Englert und Andreas Freihoffer von KRONES

Endlich war es soweit: Nach der Coronapause organisierte Braumeister Sepp Kronast erstmals wieder einen Betriebsausflug für die ganze Maxtrainer Mannschaft. Diesmal ging es nach Neutraubling zu einem Werksbesuch bei der KRONES AG. Ein voller Erfolg!

In einer atemberaubenden Geschwindigkeit von gerade mal 10 Monaten hatte ja das KRONES-Team 2021 und 2022 die neue Maxtrainer Abfüllanlage

gebaut und in Betrieb genommen. Nun wurden wir von Vorstand Thomas Ricker im eigenen Werk begrüßt und durften einen Blick hinter die Kulissen des DAX-notierten Maschinenbauers werfen. Auf dem Dach des Werkes hatten wir einen einmaligen Blick Richtung Passau und auf die Wallhalla.

Abschließend ging es traditionell ins Bräustüberl in Maxlrain, um den erlebnisreichen Tag bei einer Brotzeit und der ein oder anderen Hoiben ausklingen zu lassen.



Vorbereitungen für das Hopfazupfafest



Unser Hopfengarten in Maxlrain wurde bereits Mitte April für das große HOPFAZUPFAFEST am 1. September vorbereitet. Da August Neureuther krankheitsbedingt ausgefallen war, kümmerte sich unser Brauer Andi Höhensteiger um das Anleiten der Hopfenpflanzen. Während der Corona-Zeit hatte er bei unserem Hopfenpflanzer Toni Wittmann in der Hallertau geholfen und weiß deshalb genau, was zu tun ist.

Das Anleiten der noch kleinen Hopfenpflanzen an die 10 Meter langen Drähte ist der entscheidende Arbeitsschritt für ihre Entwicklung. Jede Pflanze hat etwa 50 Triebe, von denen die drei kräftigsten und längsten ausgewählt und am Draht befestigt werden müssen. Die übrigen werden abgeschnitten. Nach 10 Tagen muss kontrolliert werden, ob die Triebe noch fest an den Drähten sind, denn nun kann ihr Wachstum sehr schnell voranschreiten. Je nach Wetter können die Triebe in drei Tagen um bis zu 20 cm in die Höhe wachsen.

Wir freuen uns auf einen prächtigen Hopfengarten und auf viele Besucher zur Ernte am 1. September!

Unser Neuzugang im Vertrieb

Mit Vitus Reger begrüßen wir unsere Verstärkung im Außendienst. Der 22-Jährige ist aus der Region und passt hervorragend zu uns. Er ist Mitglied im Trachtenverein, Vorstand im Burschenverein, spielt Theater und ist Goafßlschnalzer.

Das MAXLRAINER Lieblingsbier von Vitus ist das naturtrübe Helle MAXL ZWICKL.

Wir wünschen viel Erfolg und Freude bei den Aufgaben in Maxlrain!



Vitus Reger
Gebietsverkaufsleiter Handel

Unsere Saisonalen

**Bester
Doppelbock
im DLG-Test**

Kirtabier

ab 09.09.2024 im Handel

Unser Märzen zur schönsten Jahreszeit gibt es ab sofort nicht nur im gelben Tragl, sondern auch im 6er Basket!

Festbier

ab 11.11.2024 im Handel

Ein Genuss in der Vorweihnachtszeit und ein Muss für jeden festlichen Tisch: das Maxlrainer Festbier Märzen - auch im 6er-Geschenkkarton erhältlich.

Jubilator

ab 20.01.2025 im Handel

Unser stärkstes Stück mit 7,8% vol. Alk. zur Starkbier- und Fastenzeit: Prämiert als bester Doppelbock im DLG-Wettbewerb.

**NEU
auch im 6er**



Unsere Fan-Laderl



**VIELE NEUE
PRODUKTE**

#1 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

#2 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

Unserainer trinkt Maxlrainer

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 nach Wunsch frei Haus.

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

Bestens gerüstet für den Sommer!
Hut.und.Tracht



Oben: Unser Maxl Kasten lässt sich hervorragend als schicke Sänfte nutzen - je nachdem im 0,33er oder 0,5er Format.

Oben: Richtig erkannt, unser Strohhut schützt nicht nur den Kopf, sondern auch die kühle MAXL-Flasche vor der Hitze.



Da passt alles: Danke für das kultige Foto aus Landshut.

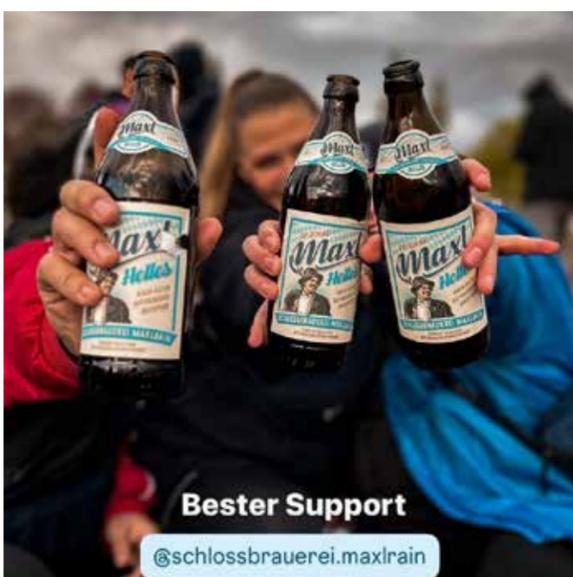


Wir finden auch: Wenn man in der Öffentlichkeit einen Bierkasten trägt, sollte man die Kleidung farblich darauf abstimmen.

Rechts: MAXL ZWICKL Biertest im Maibaumstüberl



Merci für de Verpflegung
@getraenke-meindl
@schlossbrauerei.maxlrain



Bester Support

@schlossbrauerei.maxlrain



Rechts: Markus aus Großkaro machte den ZWICKL-Check. Fazit: Test bestanden!

Links: Ob am Berg oder an der See, unser Richard hat immer ein Maxrainer Krügerl dabei.



BIER BEWUSST GENIESSEN.
DIE DEUTSCHEN BRAUER.



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
Tel. 08061 / 90 79 0
E-Mail: info@maxlrain.de

AUFLAGE: 22.000 Exemplare
NÄCHSTE AUSGABE: vorauss. Mai 2025

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

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

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 Maxrainer