

# **An-den-vier-Enden-der-Welt.de**

## **Lifestyle-Lounge - Erlebnisse**

### **Die Schlossbrauerei Maxlrain: Hochwertiger Biergenuss aus Bayern**

25. November 2019

Wer es so richtig urig bayerisch liebt, der sollte auf eine kulinarische Reise gehen und die beiden traditionellen Biergärten mit neuem Abenteuerspielplatz und die Stub'n des Bräustüberls in der Schlosswirtschaft in Maxlrain besuchen. Er kann sich aber auch Bayern nach Hause holen und eine Flasche eines Maxlrainer Bieres öffnen. Maxlrain steht für hochwertige Biere, die authentische bayerische Brautradition mit allen Sinnen erlebbar machen. Die bayerische Biermarke Maxlrain ist schon lange kein Geheimtipp mehr und doch wissen außerhalb Bayerns nur wenige, dass Maxlrain eine kleine Ortschaft mit einem großen Schloss ist einschließlich einer echten Prinzenfamilie, die man hier ab und an auch treffen kann, ohne das Bier märchenmäßig geküsst zu haben. Allerdings stünde dem auch nichts im Wege, denn wer Maxlrain trinkt, hat den treffenden, wenn nicht übertreffenden Geschmack: Unserainer trinkt Maxlrainer – so lautet der Leitspruch der Brauerei, der jede Flasche ziert.

Maxlrain gehört zur Gemeinde Tuntenhausen im Kreis Rosenheim und liegt nicht weit von Bad Aibling entfernt. Bis München im Nordwesten sind es gut 50 km, zum Chiemsee etwas weniger. Im Süden grüßt die Alpenkulisse des Wendelsteingebirges – wir sind hier tief in Oberbayern.

Die Geschichte erwähnt Maxlrain als Adelsbesitz seit dem 12. Jahrhundert, das Bierbrauen begann mit einer Brauhaus-Gerechtigkeit vor fast 400 Jahren. Die adligen Eigentümer der

Lehnsherrlichkeit, der Hofmark und des nach dem **Brand** von **1577** **neu erbauten** und durch eine **Kapelle** und ein **Wirtschaftsgebäude** **erweiterten Renaissance-Schlusses** **wechselten mehrfach**. Der **letzte Maxlrainer** war der **1734** **verstorbene Max Veit Graf von Maxlrain**. Im **19. und 20. Jahrhundert** wurden **Verbindungen** zur den **heutigen Eigentümern** hergestellt: Zum einen **1870** durch den **Grafen Ludwig von Arco-Zinneberg** und seiner **zweiten Frau**, einer **Prinzessin Lobkowicz** aus Böhmen, die den **Anbau des Westflügels** am **Schloss veranlasste** und auch die **Brauerei** neu an der jetzigen Stelle **errichten** ließ. Zum anderen durch die **Grafen von Hohenthal**, die den **Komplex einschließlich der Traditionsbrauerei** in den **letzten dreißiger Jahren** **erwarben**. Die **heutige Schlossfamilie** besteht aus **Dr. Erich Prinz von Lobkowicz**, seiner **Ehefrau Christina Prinzessin Lobkowicz**, geb. **Gräfin von Hohenthal und Bergen**, mitsamt **sechs fröhlichen Kindern**. Der **promovierte Familienvater** **studierte Philosophie, Geschichte und Sinologie** in **Freiburg und München**, wo er an der **Ludwig-Maximilian-Universität** **lehrt**. Seit **1985** **lebt die Familie** auf **Maxlrain** und hat der **Brauerei** und der **Schlossgastronomie** zu einem weit über die Region hinausgehenden **Renommee** **verholfen**. Daran haben sicherlich auch die **Bieretiketten** mitgewirkt, die das **Maxlrainer Renaissanceschloss** mit seinen **signifikanten Zwiebeltürmen** schmücken. Alles, was die **bayerische Küche** zu bieten hat, kann man in der **Schlosswirtschaft** **ordern**, von der **Brotzeit** bis zu **eleganten gehobenen Speisen**.

In **Maxlrain** war schon **immer etwas los**, aber nichts ist vergleichbar mit den **Events**, die von der **Prinzenfamilie** **initiiert** werden und **tausende von Besuchern** auf das **Anwesen** ziehen: **Open-Air Konzerte**, das **Oldtimer-Festival Bavarian Historic** an **Fronleichnam**, die **Gartenschau Gartenlust** im **Juni**, der **Handwerker- und Trachtenmarkt** im **Juli**, die **Maxlrainer Ritterspiele** im **September** oder das **Hopfazupfa-Fest**, um nur einige zu nennen.

In der **Maxlrainer Schlossbrauerei** werden **keine Expressbiere** gemacht, hier darf das vom **engagierten Team** des **Braumeisters Josef Kronast** höchst **handwerklich** und mit **Leidenschaft** betreute

Bier langsam zu seiner Güte heranreifen und nimmt sich auch schon mal sechs Wochen Zeit dafür. Bei aller Flexibilität des Reinheitsgebots hält Maxlrain im Gegensatz zur industriellen Bierproduktion unerschütterlich an den historischen Grundbausteinen fest: Gerste, Hopfen, Wasser, Hefe, mehr landet nicht in der abgefüllten Flasche. Man hält beim Brauen nicht nur die bayerische Tradition hoch, sondern will auch die regionale Herkunft mit jedem Schluck wahrnehmbar machen. Neben dem Wasser aus der eigenen Quelle im Mangfalltal, dem mit moderner Technik der Kalk entzogen wird, kommen auserwählte alte Gerstensorten von einheimischen Vertragsbauern und der Hopfen aus ausgesuchten Gärten von einem hochprämierten Landwirt in der Hallertau. Die Hefe wird nicht in Hochtanks unter hohem Druck und Stress gesetzt, sondern entwickelt sich entspannt in flachen, niedrigen Tanks.

15 Bierspezialitäten zählt das vielfach prämierte Sortiment von Hellen, über Weißbiere, Schwarzbier, Pils und alkoholfreien Bieren bis zu drei saisonalen Spezialitäten: Zur Aufmunterung während der Fastenzeit gibt es den Jubilator Doppelbock, das Kirtabier von Anfang Oktober bis zur Kirchweih und ab Ende November bis Ende Dezember das Festbier.

Die kleine, aber feine private oberbayerische Schlossbrauerei Maxlrain gehört inzwischen zu den höchst prämierten Brauereien Deutschlands. Zweimal - zuletzt 2016 - wurde sie vom Bundesernährungsministerium als *Deutschlands Brauerei des Jahres* mit dem Bundesehrenpreis in Gold ausgezeichnet. Bereits seit 2008 erhält sie mit verlässlicher Regelmäßigkeit den ministeriellen Bundesehrenpreis - 2018 zum 11. Mal in Folge. Keine andere Brauerei Deutschlands wurde damit öfter ausgezeichnet. Immer wieder gibt es auch Prämierungen in Gold und Silber im Rahmen der Qualitätsprüfungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft DLG.

Wir konnten acht verschiedene Biersorten der Schlossbrauerei Maxlrain verkosten.

### Schloss Gold Export Hell

Das **Schloss Gold** mit einer **Stammwürze** von **12,3 %** ist eines von **drei hellen, filtrierten Bieren**. Als **Export-Bier** hat es mit **5,3 % Volumenalkohol** etwas **mehr als ein Standard-Helles**, womit an die **Tradition** angeknüpft wird, durch den **höheren Alkohol** eine **verbesserte Haltbarkeit** für den **Auslandstransport** zu erreichen. Es kommt in der **braunen 0,5l-NRW(Nordrhein-Westfalen)-Flasche**.

Im **Glas** zeigt sich das Bier der Bezeichnung gemäß in einem intensiven Goldgelb. Der helle **Schaum** ist kräftig und anhaltend. Es **duftet** intensiv süßlich vom Gerstenmalz und leicht vegetabilfruchtig. Im **Antrunk** locken karamellige, süßlich-süffige Noten, die sich dann mit enormer Würze weiter entwickeln. Der Hopfen hält sich gegenüber dem Gerstenmalz im Hintergrund und überlässt dem untergärigen Bier einen milden, **exportmäßig körperreichen** und **runden Geschmack**, der im langen **Abgang** fest, prickelnd und schön süffig erhalten bleibt.

### Maxl Helles

Das erst **2017 neu eingeführte unfiltrierte Helle** mit **11,8 % Stammwürze** und **5,1% Alkohol** ist angelehnt an eine **alte Rezeptur** aus dem Jahr **1877**. Es präsentiert sich sowohl in der **0,5l-Euroflasche** als auch seit diesem Jahr im kleinen **0,33l-Format**. Mit dem **Etikett** hebt sich die Flasche von den Schloss-Labeln der übrigen Biere ab: **Blau-weiße Rauten** und ein **Biertrinker mit Gamsbart** erwecken **nostalgische Erinnerungen** an **urige bayerische Traditionen** der letzten **20er und 30er Jahre**.

**Farblich** glänzt das Bier in einem hellen Strohgelb. Die **Schaumkrone** ist dicht und beständig. Im **Duft** drängeln sich malzige Getreidetöne nach vorn und hängen den Hopfen weit ab, so wie es sich für ein Helles gehört. Ganz flüchtig erwischen wir einen sanften Zitrustouch. **Geschmacklich** tritt es schlank und locker auf, die Malzaromen von der Gerste werden von der minimalen Säure schon im **Antrunk** gut abgestützt, die dezente Hopfung hat die ganz zart

vanillige Süße dann gut im Griff. Die **Resenz**, d.h. Frischeeindruck und Spitzigkeit, ist angemessen kräftig und bringt die kernig-würzige Frische auch im **Abtrunk** noch lange herüber. Ein **mild süffiges, vollmundiges Helles** mit **imposantem Trinkfluss** auf **höchstem Brau-Niveau**.

### Zwickl Max Hell Lager naturbelassen

Das **unfiltrierte Zwickl-Bier** mit **12,3 % Stammwürze** und **5,3 % Volumenalkohol** kommt in der kleinen attraktiv designten **0,33l-Vichyflasche** mit einem **Abziehverschluss**.

In hellgoldener Honigfarbe funkelt das **Zwickl** im **Glas** unter einem feinporigen, stabilen **Schaum**, ein regelrechter Hingucker auf dem Tisch. Beim Einschenken und über dem Glas verteilen sich die getreidigen **Aromen** von reifem Gerstenmalz, Hefe, leicht kräuterigem Hopfen und dazu eine enorme Fruchtigkeit. Schon im **Antrunk** präsentiert sich der würzig-fruchtige Malzkörper und wird mit jedem Schluck perfektioniert in Richtung eines **wunderbar ausbalancierten, enorm süffigen und reifen Zwickl-Bieres**. Alles ist in einem **urigen, üppigen Format** gut untergebracht: die ungefilterte Hefe, die feine Restsüße, der Hauch von Orangen und frischem Brot, die leicht herbe Hopfung, die Anmutung von Zitrus und die vielfältigen Kräuternoten. Obendrein steigert das weiche **Brauwasser** mit der angenehm kräftigen **Rezenz** den **Appetit** auf **weitere Gläser**.

### Schwarzbier Dunkel Export

Das **untergärige dunkle Vollbier** im **Export-Stil** wird ganz traditionell im **Dreimaischverfahren** aus **dunklem Malz** gebraut - eine **alte, aufwändige und ideale Methode** für **kerniges, malzbetontes Schwarzbier**. Da werden in einer scheinbar wirren Choreografie der **Maische drei Teilmengen entnommen, zum Kochen gebracht** und wieder **zurückgeführt**. Man kann dabei die **Konsistenz** der verschiedenen **Maischen steuern** und auf diese Weise eher auf die **Stärke zur Verzuckerung** oder eher auf die **Freisetzung von Enzymen** Wert legen. Das **Kochen** hat generell den **Vorteil** des besseren **Aufschlusses** der **Malze** und der stärkeren **Zufärbung** und

**Aromatisierung** durch die bei höheren Temperaturen eintretende **Maillardreaktion**, die dem Bier schöne **Röstaromen** beschert.

Das **Maxlrainer Schwarzbier** hat eine **Stammwürze** von **12,5 %** und einen **Alkoholgehalt** von **5 %**. In der **Farbe** hebt es sich von den meisten Schwarzbieren durch seinen intensiven dunkelroten Mahagoni-Kastanien-Ton ab. Die eher schüchterne, fein-cremige, hellbraune **Schaumkrone** bleibt lange erhalten und gibt einen malzigen **Duft** frei, der mit kleinen, geheimnisvollen Schokonoten lockt. Im **Antrunk** bauen sich kräftige Röstmalzaromen auf mit feiner Süße, die sich zunehmend im **Mund** verteilt und von feinen Karamell-, Mokka- und Röstmalzaromen gezähmt wird. Das Malz ist punktgenau geröstet, um einen weichen, aber knackigen Rahmen zu geben, der auch den Hopfen einbindet, der sich mit Bitterrichtungen deutlich zurückhält. Das **Finish** wird noch lange getragen von der abgerundeten Restsüße und zarten Nuancen von Zartbitterschokolade mit einer kleinen versteckten Spur von Lakritze. Mit dem **herrlich süffigen, würzigen** und **fast komplexen, aber schlanken Körper** werden auch alle Erwartungen an die **Export-Stilistik** erfüllt - insgesamt ein **robustes, äußerst leckeres Bier-Erlebnis**.

### Leo Weisse Weißbier naturbelassen

Das ist **Maxlrainers klassisches Weißbier**: **hell, unfiltriert** und **kellertrüb** von der **obergärigen Hefe**. Es hat **12,5 % Stammwürze** und gleichwohl „nur“ **5 % Alkohol**. Im **Glas** schimmert es außergewöhnlich hellorange mit rotgoldenen Reflexen beim Drehen gegen das Licht - ein sehr **ansprechender optischer Auftritt**. Der stattliche, sahnige **Schaum** wölbt sich nachhaltig wie eine Wolke über dem Bier. Das **Bukett** verströmt ausgeprägte Aromen von frischer Hefe mit feinen exotischen Fruchtnuancen, in denen die Banane präsent ist, aber nicht aufdringlich agiert. Über die **Zunge** fließt die **Leo Weisse** mit einer **lebendigen Perlage**, die **Frische** und **Spritzigkeit** verbreitet. Es baut sich ein **angenehmer Druck** auf, vollmundig, voluminös und hefig, ohne dass die Weizen- und Malznoten zu kurz kommen. Im fast schmelzigen **Abtrunk** huschen

einige süßliche Limetten und dezente Gewürze wie Nelken vorbei. Die weit verbreitete Klebrigkeit der Restsüße fehlt hier glücklicherweise vollkommen und wird durch einen Touch feinherb ersetzt. Das ist **lebendiges, handwerklich perfekt eingebrantes Weißbier mit allem, was man sich sensorisch wünscht.**

### Schloss Weisse Weißbier kellertrüb

Das ist das **kupferfarbene, etwas dunklere naturtrübe Weißbier** von **Maixlrain** mit **12.6 % Stammwürze** und **5 % Alkohol** aus der mehrere Wochen **abgelagerten Bügelflasche**. Es soll nach einem sehr **alten Rezept** gebraut sein.

Im **Glas** setzt sich die **weiße Blume** attraktiv ab von dem kräftigen **Bernsteindunkel** des Bieres. In der **Nase** imponieren leicht hefige Fruchtnoten von Mangos, getrockneten Zwetschgen und einigen sehr reifen Bananen, alles durch eine geschmeidig malzige **Textur** gut integriert. Die **Bukettaromatik** prägt auch den **Antrunk** und alle **weiteren Schlucke**. Die mit einer winzigen Zitrusspur aufgepeppte Fruchtigkeit formt sich zu einer leicht süßlichen Süffigkeit, die schön abgerundet ist, einen Hauch von gebrannten Mandeln überträgt und von keinerlei Hopfenbitterkeit gestört wird. Ein **fruchtig-vollmundiges spritziges Charakterweißbier**.

### Engerl Hell Alkoholfreies Helles

Wie schön, dass es zu den bundesweit **verbreiteten dumpf-herben und profillosen drehzahlfreien Bieren** eine **bayerische Alternative** gibt, die **echten Biergeschmack** vermittelt und sich als **allgegenwärtiger, kalorienarmer Durstlöcher** anbietet.

Das **alkoholfreie Engerl Hell** leuchtet weißgolden bis hellgelb im **Glas** und **moussiert** in einem prägnanten Schneeweiß. Im **Duft** präsentiert es dezente zitrusfruchtige und malzige, ganz weit im Hintergrund auch einige blumige Aromen, die allesamt den **Antrunk** mild stimmen, aber dann mit Würze, einigen vegetabilen Noten und einer leicht säuerlichen Frische Fahrt aufnehmen bis es mit einer gedeckten Restsüße und einer feinherben, hopfigen Bitternote in die

Leichtigkeit eines kurzen **Nachhalls** geht. Ein **isotonischer Leckerbissen** für alle, die auch mit einem Alkoholfreien ein **richtiges Biererlebnis** haben möchten.

### **Engerl Weisse Alkoholfreies Weißbier**

Ein **alkoholfreies Weißbier** überzeugt hartnäckige Biertrinker oftmals mit der **überraschenden Geschmacksnähe** zu seinen **alkoholischen Pendants**. Sie greifen daher beim **Sport**, bei der **Arbeit** und wenn das **Auto** dabei ist gerne zum alkoholfreien Weißbier. Die **isotonische Engerl Weisse** von **Maxlrain** beweist, dass man insoweit **keineswegs** auf die **Industrieprodukte** angewiesen ist.

Das Weißbier steht hellorange bis dunkelgelb im **Glas** mit einer markanten Naturtrübung und einer feinporigen **Schaumkrone**. Es offeriert seine **Duftnoten** distinguiert zurückhaltend: Hefe, Getreide und ein sanfter Hauch von Mandeln. Am **Gaumen** kommt eine exotisch-fruchtige Aromatik mit einer kleinen Note von Zitrus und getrockneten Aprikosen an. Die dezente Malz-Süße ist leicht säuerlich abgepuffert, was den **Frischeeindruck** fördert. Ein **schlankes, trinkfreudiges Weißbier**, das mit seiner **Vollmundigkeit** über den **fehlenden Alkohol** locker hinweghilft.

Im **Hörerlebnis** stellt Roland Bräger, Direktor der Schlossbrauerei **Maxlrain**, bei einem **Gespräch** in der **Bayerischen Landesvertretung** in **Berlin** die **Brauerei** und ihre **Produkte** vor und berichtet über die **handwerklichen Methoden** des **Bierbrauens** und seine **Erfolge**.

➡ mehr Infos über die

**Schlossbrauerei Maxlrain**

<https://www.maxlrain.de/de/>

© für die WebSite: **Detlef Rosenbaum**

**E-Mail:** [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)