

Maximilian-Blattl

NEUESTE NACHRICHTEN AUS DEM GASTHOF HERZOG MAXIMILIAN · ÜBERPARTEILICH · LIBERAL · UNBEZAHLBAR

Unser Bier

MYTHOS HOLZFASS



Jeden Abend Schlag 18.00 Uhr schreitet Alois Gartenleitner zur Tat und zapft das erste Holzfass mit unserem Unfiltrierten an. Doch was ist dran am „Holzfass-Mythos“?

Der Zeitabschnitt, der zwischen dem Gären des Biers und dem Durst des Zechers liegt, wurde in früheren Jahren sehr viel einfacher bewältigt als heute. Man mochte und konnte das Bier im Keller der Brauerei nicht länger lagern, als unbedingt nötig war, füllte es alsbald in kleinere Fässer und fuhr es mit dem Pferdewagen ins Wirtshaus. Wichtig war die Qualität der Fässer.

Sie waren – wie auch die Gärbottiche und vieles in der Brauerei – aus Holz. Der Küfer kam damals gleich nach dem Braumeister. Sein Handwerk war wichtig für Geschmack und Haltbarkeit des Bieres. Es war vorgeschrieben, dass er für das Ausbrennen der Fässer nur Zimtrinde, Nelken, Wacholder, Meisterwurz und Wermut Pflanzen benutzen durfte. Wenn des Küfers Arbeit nichts taugte, wenn Qualität und

Reinlichkeit der Holzbehältnisse nicht garantiert waren – dann wurde aus dem Bier nichts.

BRAUEREIEN: ALU-FÄSSER SIND DAS A UND O

Heute ist die Arbeit des Küfers nicht mehr so wichtig. Das Bier im Brauereikeller reift in Tanks aus Edelstahl. Aus diesen kommt es in Fässer oder Flaschen. Die Fässer, die dann zu den Gaststätten gefahren werden, sind nur noch selten aus Holz. Wenn aber, dann bestehen sie aus Eichendauben. Innen sind sie mit einer Pechsicht überzogen, die man nach jeder Füllung (mindestens aber nach drei oder vier Füllungen) erneuern muss.

Doch wie gesagt: Holzfässer sind selten geworden. Man benutzt lieber Fässer aus Aluminium, die zwischen 10 und 250 Liter fassen. Alu-Fässer sind leichter. Ein 50 l-Holzfass wiegt 34 kg, eines aus Aluminium nur 9-10. Vor allem lassen sich Metallfässer besser reinigen als Holzfässer. Und das ist für den Geschmack wie für die Haltbarkeit des Bieres wichtig. Zuweilen behaupten Biertrinker, die sich einer besonders guten Zunge rühmen, Bier aus einem Holzfass schmecke besser. Das ist lebenswerte nostalgische Einbildung, weiter nichts. Es gibt keinen Geschmacksunterschied. Denn Bier geht weder mit der Pechauskleidung im Holzfass, mit Holz noch mit einem sauberen Metallfass eine chemische – in diesem Fall eine aromatische – Verbindung ein.

Der einzige kleine Unterschied besteht darin, dass Fassbier ein bisschen mehr Kohlensäure enthält – etwa 5 %. Es bilden sich also mehr



LIEBE GÄSTE,
bitte beachten Sie: wir haben vom
28.01. bis 13.02. Betriebsferien.
Ab dem 14.02. sind wir wieder für Sie
da und freuen uns auf Ihren Besuch.

*Das sog. „Starrfeuer“,
ein Zylinder mit brennendem
Holz, nimmt beim
neuen Fass die Spannung
aus den feuchten gebogenen
Dauben.*

Bläschen, dadurch wirkt es im Mund frischer, es bizzelt mehr.

FASSPECH IST NATUR PUR

Holzbierfässer sind innen gepicht oder mit Durolitauskleidung versehen. Fasspech ist ein reines Naturprodukt aus destilliertem Baumharz. Es dichtet das Fass nicht ab, sondern dient nur dazu, eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche zu bekommen. Es soll den Biergeschmack positiv beeinflussen. Solche Fässer müssen mindestens einmal jährlich nachgepicht werden. Bei Fässern mit Durolitauskleidung entfällt das. Durolit ist eine absolut lebensmittelte Kunststoffbeschichtung.

Fassbier auszuschlecken ist keineswegs die schlechteste Methode. Nur: Sie eignet sich lediglich dann, wenn das Fass schnell ausgetrunken wird. Denn der Luftsauerstoff, der im halbvollen Fass ans Bier kommt, tut nicht gut. Außerdem ist ein Wirtshaus zum Lagern viel zu warm. Bier muss kühl bleiben. Sechs bis acht Grad, sagen die Fachleute.

Der Geschmacksunterschied ist beeinflusst durch die Temperatur, die Pflege des Bieres und natürlich durch die verschiedenen Sorten. Probiern's doch mal ein Naturtrübes aus dem Fass, ein normales Helles, ein stärkeres Bier und Sie werden ein hervorragendes ehrliches Geschmackserlebnis vom Bier aus dem Holzfass haben. 🍷

Aus unserem Gasthof



Sehr verehrte Gäste,

wir wünschen Ihnen ein gutes, gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Kaum zu glauben, im März feiern wir im neuen Herzog Maximilian bereits den 1. Geburtstag. Allen, die uns im vergangenen Jahr besuchten, sagen wir herzlich „Danke!“.

Ein Winter-Spaziergang in unserem schönen Tegernseer Tal ist gut für die Gesundheit und macht Lust auf eine stärkende Suppe oder ein wärmendes Getränk. Wir haben für die kalte Jahreszeit, wenn unser Körper mehr Energie braucht, die perfekte Speisekarte zusammengestellt, wie immer mit hochwertigen regionalen Zutaten.

Apropos warmes Getränk. Heute stellen wir Ihnen unseren Kaffee-Lieferanten Dinzler vor, der seinen feinen Kaffee im traditionellen Langzeit-Trommelröstverfahren veredelt.

Martina & Alois Gartenleitner

ALLES NUR HEISSE LUFT

Immer wieder zeigen sich unsere Gäste begeistert, was wir für „coole“ Wasserhähne in den Toiletten haben.

In der Tat, als wir vor rund einem Jahr die Hähne ausgesucht haben staunten wir beim Ausprobieren des Modells „Airblade“ auch nicht schlecht. Händewaschen und Händetrocknen quasi in einem Aufwasch am Waschbecken, da tropft nix auf den Boden. In nur 15 Sekunden sind die Hände trocken, damit's hier bei vollem Wirtshaus

kein Gedrängel gibt. Und die Hände werden mit sauberer Luft getrocknet, denn der Hahn verwendet Filter, die 99,95% der Bakterien und Viren aus der Luft entfernen.

Unsere Handtrockner sind nicht nur hygienisch, sondern auch sehr energiesparend und umweltschonend. Ihre Betriebskosten betragen durchschnittlich nur 34 € pro Jahr. Das sind bis zu 78 % weniger im Vergleich zu anderen Trocknern und bis zu 98 % weniger im Vergleich zu Papierhandtüchern. ♻️



Unser Bier



A stark's Bier!

Bereits seit dem 15. Jahrhundert wird in der Fastenzeit zwischen Fasching und Ostern Starkbier getrunken. Mönche brauten diese Art des Bieres, da sie während dieser Zeit auf „feste Nahrung“ verzichten mussten.

Unser Brauhaus Tegernsee produziert für die traditionelle Fastenzeit gleich zwei „Starke“. Der Doppel-Bock „Quirinus“ ist ein echtes Fasten-Elixier, gehaltvoll und vollmundiger wie anno dazumal. Der „Blaue Page“ ist ein mildwürziges helles Bockbier mit edlem Charakter.

TIPP: Ob im 0,5 l Willibecher oder im 0,5l Krügerl als prickelnd vollmundiger Aperitif genossen, unsere beiden Starkbiere sind echte Feinschmecker-Biere! ♻️



HAM'S DES GWUSST?

Da man im Mittelalter während der Fastenzeit u.a. keine Milch und Eier verzehren durfte stellte man in den Fastnachtstagen Backwerk mit diesen Zutaten sowie Schmalz und Zucker her, wie etwa Krapfen und Auszogne, um dessen Vorräte zu verbrauchen.



GRUSS AUS DER KÜCHE

Bereits gehackte Küchenkräuter bleiben frisch und aromatisch, wenn man 1-2 Tomaten-Viertel dazulegt und sie dann zudeckt. Weiche Kräuter wie Basilikum vor'm Schneiden fest einrollen, so bleibt der Geschmack voll erhalten.

STARKER AUFTRITT

Die komplette Fußball-Jugend der Sportfreunde Gmund-Dürnbach kämpft nun in Trikots mit unserem Logo auf dem Rücken um Tore und Punkte. ♻️



Unser Sous Chef Michael Fritz

GUTE FREUNDE KANN NIEMAND TRENNEN

Michael Fritz ist die rechte Hand von Küchen-Chef Tobias Krüger.

„Und eigentlich auch meine linke“ lacht Tobias Krüger und unterstreicht damit die enge berufliche wie freundschaftliche Bindung zwischen den beiden. „Wir waren schon immer auf einer Linie, wenn es um die Entwicklung von Speisekarten, Zubereitung und Qualitätsbewußtsein geht“, so Krüger weiter.

FAST 20-JÄHRIGE ERFAHRUNG

Seine Kochlehre absolvierte Michael im Freihaus Brenner. Dort lernte er auch Tobias Krüger kennen. Knapp 20 Jahre ist dies nun schon her, es folgten weitere gemeinsame Stationen, u.a. in der Privatklinik Jägerwinkel und schließlich im Schlierseer Terofal. Von dort folgte Michael Fritz seinem Spezl ins Herzog Maximilian, „weil es eine große berufliche Chance ist, beim Neuaufbau eines



Perfekt eingespielt: Michael Fritz (li.) und Tobias Krüger

so renommierten Gasthofs dabei sein zu dürfen“. Und da er vom Terofal auch bereits die Pächter Martina und Alois Gartenleitner sehr gut kannte brauchte er keine Bedenkzeit, ihr Job-Angebot anzunehmen.

Hier ist er als Sous Chef verantwortlich für Fleisch, Braten, Soßen und Brühen. „Das Verarbeiten und Zubereiten von Fleisch liegt mir einfach, egal ob Rind, Schwein,

Geflügel oder Wild“, so Fritz. „Aus dem Sud die perfekt passende Soße oder Brühe gewinnen oder im Ofen eine zart-knusprige Bratenkruste zu backen ist einfach herrlich“.

In der Küche steht Fritz auch am sog. Küchen-Pass, der Speisenausgabestelle. Wenn sie auf den Tellern angerichtet werden ist er der letzte in der Reihe und fügt – je nach Gericht – das Fleisch hinzu.

Zudem segnet er gemeinsam mit Tobias Krüger das perfekte Teller-Design ab, keiner darf ohne Check die Küche Richtung Gasträume verlassen.

„EINE SPEISEKARTE IST NIE FERTIG“

Wenn im Maximilian am Ruhetag die Küche mal kalt bleibt, heißt es noch lange nicht, dass dort nicht gekocht wird. Fritz, Krüger und das gesamte Küchen-Team tüfteln viel über neue Rezept-Ideen und probieren sie gemeinsam gleich aus. Nicht nur saisonal, sondern das ganze Jahr über. Denn Fritz weiß: eine Speisekarte ist eigentlich nie ganz fertig. 🍷

Aus unserer Weinkarte

Unsere Partner

KAFFEE IST NICHT GLEICH KAFFEE

Wir setzen – soweit uns möglich – nur auf regionale Lieferanten. Deshalb sind wir froh, auch beim Kaffee einen Partner quasi vor der Haustüre zu haben: die renommierte Privatrösterei Dinzler aus Irschenberg.



Das Familien-Unternehmen überzeugt uns und unsere Gäste täglich auf's Neue durch Gourmetkaffee auf höchstem Niveau. Er ist das Ergebnis aus Leidenschaft, Kompetenz, richtigem Rohkaffee-Einkauf und fachkundigem, schonendem Veredeln der Bohnen.

PERFEKT ABGESTIMMTE KAFFEEMASCHINE

Dinzler's Weg zum Gourmetkaffee beginnt beim direkten und fairen Rohkaffee-Einkauf in den besten Anbaugebieten der Welt. Im traditionellen Langzeit-Trommelröstverfahren, das die Aromatik und damit den Geschmack des Kaffees deutlich verbessert, werden die Bohnen mit dem handwerklichen

Geschick der Röstmeister veredelt. Das Unternehmen verzichtet bewusst auf Lagerhaltung, um seine Kunden stets mit röstfrischer und vollaromatischer Ware zu beliefern.



Der Qualitätsgedanke setzt sich mit dem persönlichen Engagement beim Kunden vor Ort fort. So ist z.B. unsere Kaffeemaschine, die wir im Herzog Maximilian ebenfalls von Dinzler bezogen, optimal auf unsere gewählten Dinzler-Kaffeesorten feinjustiert. Das stellt sicher, dass jedes Haferl Kaffee für unsere Gäste vollendeten Genuß darstellt. 🍷

WIE EINE REIFE TRAUBE AM STOCK

Seinen Weißburgunder produziert er ohne den Einsatz hochmoderner Techniken, doch das macht das rheinhessische Weingut Neef-Emmich mit viel Gefühl und Intuition wieder wett.

Das schmeckt man auch. Sein Weißburgunder ist brillant, bestechend klar, saftig, süffig und fruchtig. Probieren Sie ein Glasl, u.a. zu Brotzeit, Speck, Käse oder einfach nur zum Genießen! Zum Wohl!





MEDAILLE FÜR'S MAXIMILIAN

Lange Ruine, heute Schönheit: Seit rund 1 Jahr erstrahlt das Herzog Maximilian in neuem Glanz. Das ist unter anderem einem bestimmten Mann zu verdanken: Kreisbaumeister Werner Pawlovsky. Er wurde Ende 2018 nach 18 Dienstjahren im Zeichen des Denkmalschutzes im Landkreis Miesbach verabschiedet. Dabei wurde auch der Gasthof Maximilian mit der Denkmalschutzmedaille des Landkreises ausgezeichnet. Er stand 30 Jahre lang leer. Als dann auch noch größere Löcher im Dach entdeckt wurden, hielten viele den Abriss für unvermeidlich. Doch dann veranlasste das Landratsamt eine Ersatzvornahme als Schutz des Daches. Umso schwerer waren die Wiederherstellungsarbeiten, die das Herzoglich Bayerische Brauhaus Tegernsee erfolgreich anging.

NEUES VHS-PROGRAMM

Sprachen, Kultur, Gesundheit, Gesellschaft, Berufe und EDV... Das Frühjahr-/Sommerprogramm 2019 der Volkshochschule Gmund-Dürnbach (www.vhs-gmund.de) erscheint am Mittwoch, den 30.01.2019 als Beilage in der Tegernseer Zeitung und liegt in der Gemeinde Gmund, allen Banken und Geschäften auf.

Historisches

Wintersport am Glasberg

Auf einem Grabstein im Gmunder Kirchenfriedhof steht „Viktor Spagl 1911-1985“. Alte Gmunder erinnern sich gerne noch an diesen Sportler und Original.

Mit seinem Bruder Sepp fertigte er beim „Rehtaler an der Mangfall“ Ski, Liegestühle, Rechen und vieles mehr. Bekannt war der Viktor als Ski-Sportler und als Maskera. Wenn er als Clown verkleidet mit seinen Kurzski, die vorn und hinten aufgebogen waren, in Finssterwald oder am Glasberg in Gmund auftauchte, gab es was zu staunen und zu lachen. Der Viktor beherrschte den Salto, er fuhr vor- und rückwärts und alle staunten. Er war auch ein ausgezeichneter Abfahrer, besonders am Wallberg. Wenn er dort mit seinen damals noch unüblichen verlä-

gerten Schistiefeln die Abfahrt meisterte, holte er sich nicht nur einmal den „Goldenen Blitz vom Wallberg“.

Am 20. Dezember 1949 eröffnete er am Gmunder Glasberg gleich hinter dem Gasthof Herzog Maximilian einen Ski-Lift. Der war 160 m lang, eine Fahrt kostete 10 Pfennig. 1954 wurde noch eine Beleuchtungsanlage installiert, man konnte nun auch bei Dunkelheit fahren.

Man sieht, was sich in Gmund wenige Jahre nach dem Krieg schon alles rührte – und das mitten im Ort! 🇩🇪 Von Beni Eisenburg



f BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF FACEBOOK!

Impressum

Herausgeber: Gasthof Herzog Maximilian, Tegernseer Straße 3, 83707 Gmund. Telefon 08022/7059377, post@gasthof-maximilian.de, www.gasthof-maximilian.de.
 Öffnungszeiten: Do-Di 10.30-23.00 Uhr, Mi Ruhetag (außer Feiertage)
 © Agentur Maier Marketing GmbH, www.agentur-maier.de

Demnächst

bei uns im Maximilian:



Aschermittwoch, 06. März

Großes Fischessen! Wir kriegen Sie nach dem Faschings-Trubel wieder fit – wenn Sie zeitig reservieren!

Dienstag, 19. März

Am heutigen Josefitag läuten wir mit dem „Blauen Pagen“ und dem „Quirinus“ vom Brauhaus Tegernsee die Starkbierzeit ein.

Sonntag, 31. März

Ende der Winterzeit! Stammtisch-Brüder aufgepasst, bitte die Uhr in der Nacht 1 Stunde vorstellen – sonst droht Zuführung zum Frühschoppen im Maximilian!

Sonntag 21. April, Montag 22. April

Mit oder ohne Familie:
Genießen Sie Ostern im Herzog Maximilian!
Unsere Küche ist bestens darauf vorbereitet.

Obacht, rechtzeitige Reservierung wichtig!



Schluß-Wort



„**Bloß wei i's
so gsogt hob,
hoast des
no lang ned,
dass i's a
so gmoant hob.**“

Bepo Brem