



## AUS DEM UNTERNEHMEN

### Winterträume



Ein Traumwinter geht zu Ende – Schnee in Hülle und Fülle seit Mitte November und wochenlanges Bilderbuch-Wetter ließ die Herzen der

Wintersportler und Gastronomen, aber auch der Heizölhändler, höher schlagen. Anfang Februar war sogar der Königssee begehbar, erstmals wieder seit acht Jahren. Eine wahre Menschenflut ergoss sich täglich in Richtung St. Bartholomä. Ein wirklich eindrucksvolles Erlebnis bei märchenhafter Kulisse über viele Tage zu genießen.

Der viele Schnee war jedoch auch Albtraum mit europaweiten Dacheinstürzen und einem Schneechaos in Niederbayern. Das Weiß schmilzt nun rasch weg und der Frühlingsanfang ist in Sicht – Ostern nicht mehr weit und endlich kommt der erste Enzianbote dieses Jahres.

Viel Spaß beim Lesen und ein wunderschönes Frühjahr wünscht Ihnen

*Ludwig Schauer*

Ihr Ludwig Schauer

### „Enzianbrennerei Grassl – Grüß Gott!“ – Wer steckt dahinter

„Enzianbrennerei Grassl Grüß Gott!“ – Wer bei uns regelmäßig bestellt, wird unsere Damen von der Bestellanahme sicher schon von der Stimme her kennen. Doch welche Gesichter dahinter stecken, blieb Ihnen bis heute vorenthalten. Im Arnheiterwohnhäuser gegenüber dem Hauptbetrieb ist seit dem Umbau im Jahr 2000 das Büro eingerichtet. Im Erdgeschoss befindet sich das Sekretariat und die Buchhaltung. Hier werden die Bestellungen bearbeitet, sämtliche Telefonaufträge entgegengenommen, Kundenbriefe geschrieben, Statistiken erstellt, Mahnungen verschickt usw. usw. Im Klartext – ohne die vier Mädels im Büro würde so einiges schief laufen und deshalb dürfen wir sie Ihnen jetzt vorstellen.

Martin Beierl ist seit Februar unser neuer Vertriebsleiter und ist der jüngere Sohn unseres Hauptgesellschafters Josef Beierl. Wir wünschen ihm viel Erfolg und sind froh ihn in unserem Team zu haben.



Martin Beierl war vor Grassl als Bereichsleiter in einem Medienunternehmen in München sowie auch als Niederlassungsleiter in Köln tätig.



Elvira Köppl sitzt seit 1998 an der Telefonzentrale, nimmt die Bestellungen entgegen und disponiert die Handelswareneinkäufe



Angelika Kunz kümmert sich seit 1994 um sämtliche Verkaufsabwicklungen und bearbeitet Ihre Treuepunkte und Bestellungen.



Sieglinde Sternecker ist seit 1981 Mädchen für Alles, schreibt Rechnungen und ist für die Buchhaltung unserer Tochterfirma, der Schroffenbrennerei in Grödig, verantwortlich.



Renate Wenig ist seit 1997 für die Buchhaltung verantwortlich und schickt die eine oder andere Mahnung raus.



# Schöne Grüße vom schlafenden Königssee

**S**chönau a. Königssee: (28. Januar 2006) Der Königssee ist zugefroren. Schnell hat sich die Nachricht verbreitet und kaum war der See freigegeben, zog es schon zahlreiche Spaziergänger, Langläufer und Radfahrer aufs Eis.

**N**ach Aufzeichnungen friert der Königssee nur etwa alle sieben, in der letzten Zeit sogar nur alle zehn Jahre so stabil zu, dass er zum Begehen freigegeben wird (letztes Mal 1997). In diesem Jahr konnte man dieses tolle Naturerlebnis ganze drei Wochen genießen. Geschätzte 85.000 Menschen nutzten das schöne Wetter und kamen von weit her, um die sechs Kilometer über das bis zu 40 cm dicke Eis von der Seelände bis zur schönen Wallfahrtskirche St. Bartholomä auf verschiedenste Art und Weise zurückzulegen. Auch wir waren mit

einem Eiszeit-Schnapslerl vor Ort und konnten die Minis mit dem Aufdruck „Eiszeit 2006“ und einem Bild vom Königssee-Eis sehr gut verkaufen.

**E**s ist schon ein tolles Gefühl, dort zu stehen, wo sonst nur Schiffe fahren. An der verwaisten Bootsanlegestelle links vorbei, an der im Sommer die Enten von Land aus gefüttert werden, betritt man den Königssee. Dank der vielen Schneefälle hat auch der See eine weiße Decke und das schwarze unheimliche Eis ist gut darunter versteckt. Die Kinder spielen auf der Insel Christliger und es wird einem nochmal bewusst, dass man sich auf dem Wasser bewegt. Nach der Falkensteinerwand sieht man die große weiße Fläche

zwischen den steilabfallenden Berghängen und man spürt die Kraft der



**Eiszeit-Schnapslerl  
Gebirgs-Enzian  
0,02 Ltr. nur 1,50 €  
Art.Nr. 10147**

Natur und will die Sonnenstrahlen regelrecht aufsaugen. Wenn man etwas abseits des langen

Menschenstroms marschiert, herrscht eine majestätische Ruhe und man kann sich ganz auf die wunderbare Aussicht konzentrieren. Langsam wird die Sicht immer klarer und die roten Türmchen der Kirche leuchten im Sonnenschein. Am Ziel angelangt herrscht trotz der vielen Menschen eine positive Stimmung. Jeder ist von diesem Naturschauspiel angetan und genießt es in vollen Zügen. Ein weiterer Höhepunkt ist die Fütterung der mächtigen Hirsche und ihrer Rehfamilien. Es scheint, als ob für sie der Trubel ganz alltäglich wäre und sie kauen gemütlich ihr Futter.

**W**enn die Sonne ihre Kraft verliert macht man sich auf den Heimweg und ist stolz und dankbar, in einer so friedlichen und schönen Umgebung wie in Berchtesgaden zu leben.



Foto: Zechmeister



Foto: M. Hildebrandt



## WANDERTIPP: KASTENSTEINERWAND

**Schwierigkeit:** leichte Tour,  
Reine Gehzeit ca. 1–2 Stunden.

**Route:** Von Berchtesgaden aus entweder über den Doktorberg oder die Locksteinstraße übers Hilgerlehen zum Rosenhof weiter links halten in Richtung Dietfeldhof. Hier beginnt der prächtige Waldweg, der nun am Fuß des Rauhen Kopfes entlang führt. Vorbei am Aschauerweiher (Naturbad) in Richtung Oberaschau. Herrliche Baumgruppen säumen den Weg und der Ausblick auf den Watzmann ist wohl einer der schönsten im B'gadner Talkessel. Bei Wegteilung leicht ansteigenden Weg rechts Richtung Kastensteinerwand-Alm nehmen. Familie Aschauer freut sich über Ihren Besuch. Von der Aussichtskanzel hat man einen wunderbaren Blick auf ganz Bischofswiesen, das Lattengebirge, den Göllstock und natürlich auf unseren Watzmann. Wer die Tour noch ausdehnen will, kann dem Maximilian-Reitweg bis nach Hallturm folgen.



## Die Grassl Brennstätten: Funtenseebrennhütte auf 1601 mtr.

„Funtensee – am Kältepol Deutschlands hat es -45,9°C“ hörte man auch diesen Winter in Kachelmanns Wetterbericht. Dass sich dies nur auf die kleine Tiefebene am Fuße des Funtenseetauerns begrenzt und nicht auf ganz Berchtesgaden wurde ja Gott sei Dank schon oft klargestellt. Dass dort oben auf 1601 mtr. im Sommer ein kleines Paradies liegt, wie man es schöner kaum vermuten möchte, ist noch nicht jedem zu Ohren gekommen. Hier wurde im 19. Jahrhundert eine Brennöhütte errichtet, um sich den mühsamen Transport der Wurzeln ins Tal zu ersparen. Der letzte Namensträger der Familienlinie, Sylvester Grassl, verbrachte hier bis zu seinem Tod im Jahr 1960 sehr viel Zeit und richtete sich die Funtenseehütte als besondere Dependence

ein. Am Funtensee wird in Zeitabständen von mehreren Jahren Enzian gegraben und gebrannt. Diesen Sommer wird der Hubsch über am Funtensee anzutreffen sein, vielleicht besuchen Sie ihn einmal und fahren mit dem Schiff über den Königssee nach St. Bartholomä und folgen den Wegweisern, über die Saugasse in ca. vier Stunden erreichen Sie den Funtensee. Im Kärlingerhaus können Sie übernachten und die neue Wirtin Heidi Schwaiger wird Sie sicher gut bekochen.



## WILDGESCHNETZELTES MIT SPINATSPÄTZLE

### Wildgeschnetzeltes für 4 Personen:

- 600 g Fleisch aus der Hirscheule oder vom Reh
- 20 g Butterschmalz
- 160 g Schattenmorellen
- 250 ml Sahne
- 2 cl Grassl Wildfruchtlikör
- Kräutersalz, Pfeffer, fein gemahlene Wildgewürz

### So macht man's:

Das Hirschfleisch fein schnetzeln. Das Schmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen und das Fleisch dazugeben. Die Kirschen dazu und mit dem Grassl Wildfruchtlikör ablöschen. Danach mit der Sahne und wenn vorhanden mit Wildfond aufgießen. Leicht einkochen lassen und abschmecken.

### Spinatspätzle als Beilage:

- 200 g Mehl, griffig 480
- 2 Eier
- 80 g Spinat, passiert
- Salz
- 20 g Butter
- Muskat

### So macht man's:

Alle Zutaten kurz mit dem Kochlöffel zu einem Teig verarbeiten und wärzen. Eventuell, wenn es notwendig ist, Flüssigkeit dazu geben (½ Milch und ½ Wasser). Den Teig durch den Spätzlehobel zu kleinen Nockerln reiben. Einmal aufkochen – abseihen – abschrecken. In Butter schwenken evtl. abschmecken und zu dem Geschnetzelten servieren.

**Grassl**  
**Funtensee-Edelwurz-Enzian**  
42% Vol. • 0,70 Ltr.

Unser bester Edelbrand, der speziell nur aus den erlesenen Wurzeln des Funtensee-Gebietes gebrannt worden ist. Nach siebenjähriger Lagerung erreicht er ein besonders mildes aber intensives Aroma.  
**Art.Nr. 10114 • 49,00 €**

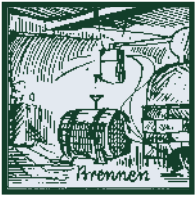
**Grassl**  
**Wuida Deifi**  
20% Vol. • 0,70 Ltr.

Feinste Waldfrüchte komponieren eine Symphonie des Genußes. Schmeckt auch besonders gut vermischt mit Sekt.  
**Art.Nr. 10813**  
**nur 8,90 €**

**Grassl**  
**Herz-Kirsch-Likör**  
25% Vol. • 0,70 Ltr.

Ein fruchtig-edler Kirschlikör, wie man ihn aus Omas alten Rezepten kennt.  
**Art.Nr. 10042**  
**nur 8,90 €**





# Der Bergbrenner

## KRIEGSPLUNDER UND WILDEREI

Im Oktober 2005 bemerkte ich, bei meinem alljährlich abschließenden Rundgang um die Priesberg Brennöhütte, einen Stein, der sicherlich nicht vom letzten eiszeitlichen Gletscher an dieser Stelle zurückgelassen wurde. Der Stein verwehrte den Einblick zu einer kleinen Grotte zwischen zwei Felsen. Beim Öffnen der Grotte fiel mir eine gelbe Plastiktüte, voll mit Munition, in die Hände.

Tatsächlich handelt es sich bei den Patronen um ein Kriegsrelikt aus vergangenen Zeiten. 1945 im Mai, als die Amis Berchtesgaden einnahmen, wurde von Wehrmachtssoldaten die Hütte aufgebrochen, um sich der Uniformen und der Munition zu entledigen. Die dazugehörigen Waffen versteckte man an sicheren Orten, da in Zeiten von Hunger und Not die Wilderei von Gams-, Reh-, oder Hirschbraten für so manche Familie lebenswichtig waren.

Später sammelte der damalige Schnapsbrenner das ganze „Zeug“ zusammen. Den Behörden wollte man den Fund nicht melden: „Dann wär`s

wieder losgegangen! So haben wir die Patronen mit einer Zange geöffnet und das Pulver als Zunder zum Ofenheizen verwendet, bis es uns zu dumm wurde, den ganzen Kriegsplunder in eine Plas-



tiktüte gepackt und versteckt – vielleicht kann man`s ja doch irgendwann gebrauchen.“

Gewildert wird heutzutage immer noch, der Jagdtrieb mancher Konsorten ist stärker als das Verbot. Mit

Kleinkalibergewehren, die mit Schalldämpfer ausgerüstet und zerlegbar sind, werden die größten, schwersten und kapitalsten Hirsche „abgemurkst.“ Hunger? Nein, Hunger hat von denen keiner. Der Kadaver wird verscharrt, es geht nur um die Trophäe, die es aus dem Wald zu schmuggeln gilt, um in irgendeiner Stube oder im Treppenhäus den traurigen Stolz eines Wilderers wiederzuspiegeln. Erwischt wird nur selten einer. Gelegentlich wittert des Jägers Hund ein Wildgrab, die Wilderer sind meist schon über alle Berge.

Ich schau mir die Tiere lieber durch das Fernglas an, freu mich über jedes einzelne Stück, das mir vor das Okular kommt, freu mich im Herbst über das Röhren der brunftigen Rothirsche, freu mich über jeden Rehbock oder die Gams, die früh am Morgen oder abends an der Hütte vorüberziehen.

Doch sollte ich einmal am Hungertuch nagen, wüsste ich natürlich schon, wo ich hinschießen müsste. Momentan schlürfe ich aber lieber heißen Grassl Jagertee und grüße Sie aus dem winterlichen Berchtesgadener Land.

### Grassl Wildschützensuppe



Eine wirkliche Delikatesse! Mit feinem Wildragout, ausgesuchten Gewürzen und mit Enzian verfeinert. Geben Sie der Suppe noch etwas frischen Rahm hinzu und Sie werden begeistert sein!

425 ml • Art. Nr. 10757  
nur 3,85 €

### Altbayerischer Doppel-Wacholder 38% Vol.

Wacholderbranntwein (Gin) mit einem herrlichen Wacholderaroma. Sehr gut schmeckt diese Spezialität zum Wild.

0,70 Ltr. • Art. Nr. 10169  
nur 9,35 €



### Grassl Freizeitricksack

100% Baumwolle lederimitierte Verschlüsse. Mit Stickerei „Grassl-Esel“

Art. Nr. 14020  
nur 24,50 €



### Holen Sie sich die Grassl-Spezialitäten nach Hause und Sie erhalten:

- 10% Rabatt ab 12 Spirituosenflaschen à 0,70 Ltr. (ausgenommen Lebensmittel, Süßwaren und Wein)
  - einen Treuepunkt pro 15,- € Auftragswert (Für 20 Treuepunkte erhalten Sie eine Flasche Ihrer Wahl gratis!)
- Für Porto- und Verpackungskosten verrechnen wir pauschal 4,95 € pro Sendung

### Ihren Auftrag können Sie:

- postalisch versenden, Bestellkarte zum Brief gefalzt und mit 0,55 € frankiert.
- per Fax durchgeben über 086 52/95 36 36
- per Onlineshop unter [www.grassl.com](http://www.grassl.com) eingeben
- per Telefon aufgeben: 086 52/95 36-0

ENZIANBRENNEREI GRASSL GMBH & Co.KG  
Salzburger Str. 105 • 83471 Berchtesgaden-Unterau  
Telefon: 086 52/95 36 -0 • Fax: 086 52/95 36 36 • [www.grassl.com](http://www.grassl.com)

### Impressum:

Herausgeber, Produktion und Redaktion: Enzianbrennerei Grassl, Verena Schroeder  
e-mail: [verena\\_schroeder@grassl.com](mailto:verena_schroeder@grassl.com)  
Druck: Druckerei Werr, Vachendorf Auflage: 12.000 Stück.



Zeit lassen ...

Enzian trinken!

