



Der Bergbrenner ÜBER`S SCHINDELDACH

Wie doch die Zeit vergeht! Fünf Jahre ist es her, dass wir unseren Betrieb umgebaut haben. Seitdem erstrahlt das Firmengelände in neuem Glanz und lockt viele Besucher an. Ein wichtiger Bestandteil der Aussenanlage ist

deldach muss alle drei bis fünf Jahre umgedeckt werden. Die 74 cm langen Fichtenschindeln werden umgedreht, um nicht einseitig zu verfaulen.

Auf einer Dachseite befinden sich ca. 50 Schwersteine (15–50kg), die,

auf Stangen gelegt, das Dach „einschweren“ und die Befestigung der Schindeln gewährleisten. Die Steine und Stangen schleppt man auf die andere Dachhälfte. Eine Seite wird vollständig aufgedeckt, um dann wieder neu eingedeckt zu werden. Größte Aufmerksamkeit und Schwindelfreiheit er-

und die staubige Kehle, kreischt nach Bier. Nach Abstellen der Mangelerscheinungen gehts wieder weiter. Das Dach muss heute geschlossen werden, der Wetterbericht meldet Regen. Eine Schindel kann viermal gedreht werden – hält also zwischen 12 und 20 Jahre. Verfaulte Schindeln werden durch neue ersetzt und in einigen Jahren beginnt das Spiel von vorn.

Was führt der Bergbrenner sonst noch so im Schilde?

Die Brennütte am Funtensee (1608 m) muss ebenfalls gedeckt werden. Die Dachneigung ist dort steiler und die Schindeln sind genagelt. Die Lärchen- oder Zedernschindeln halten auf dieser Höhe zwischen 30 und 40 Jahre und werden nach dieser Zeit komplett erneuert (zuletzt 1974).

Ab ca. Mitte Juli bin ich werktags wieder auf der Brennütte am Priesberg im Jennergebiet, wo heuer Wurzeln gegraben und unser Original Grassl Gebirgs-Enzian gebrannt wird. Bis Anfang Oktober kann man mir bei meiner Arbeit über die Schulter schauen und sich von der Qualität der Brände überzeugen.

Ich hoffe wir sehen uns!

euer Bergbrenner Hubsi



Umdecken des Brennüttemuseums im Mai v. l. Bergschnapsbrenner Hubert, Talschnapsbrenner Roman, Schnapskutscher Hannes

der 200 Jahre alte Almkaser der auf der Schattseitealm am Gerhardstein/Pinzgau, Salzburger Land abgetragen und in der Unterau wieder aufgebaut wurde. Die Hütte beherbergt das Brennüttemuseum.

Es ist höchste Zeit das Schindel-dach umzudecken. Ein Legschin-

fordert das Zurücktragen der Steine über das offene Dach.

Und wenn man da so durch`s offene Dach die Schnapsbrennblase und den Brotzeitstisch des Brenners sieht, bekommt man unweigerlich einen „Durstanfall“ und erinnert sich an unser Motto „Zeit lassen – Enzian trinken“,

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!)
- Porto- und Verpackungskosten pauschal 4,95 € pro Sendung

Ihren Auftrag können Sie:

- postalisch versenden, Bestellkarte zur Postkarte gefalzt und mit -,45 € frankiert.
- per Fax durchgeben über 086 52/95 36 36
- per Onlineshop unter 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

Impressum:

Herausgeber, Produktion und Redaktion: Enzianbrennerei Grassl, Verena Schroeder

e-mail: verena_schroeder@grassl.com

Druck: Druckerei Wiedemann, Bad Reichenhall Auflage: 10.000 Stück.



Zeit lassen ...

Enzian trinken!

Sommerzeit ist Partyzeit – und ist schöner mit Grassl

„i mog di“ Fruchtiger Cranberry-Likör mit einem Hauch Limone. Ideal auf Eis oder als Spritziger Flirt-Cocktail.

Art.Nr. 10212

20% Vol. – 0,70 l

Wuida Deifi Brombeere, Johannisbeere, Himbeere und andere Waldfrüchte verleihen diesem Likör seine fruchtige Note.

Art.Nr. 10813

20% Vol. - 0,70 l

„Du alte Pflaume“ Natürliche Fruchtzusätze ohne jegliche Farb- und Aromastoffe tragen zum Genusslebnis dieses Likörs bei.

Art.Nr. 10734

20% Vol. – 0,70 l



Die Hauszeitung der Enzianbrennerei Grassl

02 – 2005

AKTUELLES VON GRASSL

Landschaft kann man essen und trinken.



Diese Aussage gilt auch für die Produkte unserer Firma, wobei wir im Vorjahr ein Novum geschafft haben – nämlich einen „Allhütten-Sommer.“

Auf allen vier Brennütten wurden Wurzeln gegraben und Enzian und Meisterwurz gebrannt. Das kostet zwar Geld – ist uns aber wichtig. Die Erfahrungswelt für den Supermarkt Natur ist den meisten abhanden gekommen, nicht jedoch uns. Wir schaffen Lebensqualität und pflegen den direkten Kontakt mit dem Konsumenten. Immer mehr Menschen greifen gezielt nach regionalen Produkten. Das hat übrigens auch der Handel erkannt und wirbt verstärkt damit. In den Wurzeln und Kräutern der Berge steckt die Lebenskraft und Lebensfreude, die im Alltag wichtiger denn je ist. Ein Stamperl Enzian oder Enziankräuter zur rechten Zeit genossen, schafft eben Lebensqualität.

Viel Spaß beim Lesen!

Ludwig Schauer
Ihr Ludwig Schauer

Rauh-Nudl-Traum wird wahr im Interconti-Resort

Erinnern Sie sich noch an unser Gewinnspiel in der letzten Rauh-Nudl-Saison? Wir fragten nach den fünf Berchtesgadener Rauh Nächten und konnten unter den 3500 Einsendungen die glückliche Gewinnerin Susann Arnswald ermitteln; sie durfte 3 Tage im neuen Interconti-Resort-Hotel am Obersalzberg verbringen. Angereist bei strömendem Regen mit Ihrer Mutter Marlies Felsberg, zeigte sich dann drei Tage lang der Himmel von seiner besten Seite. Leicht nervös bezogen sie ihre luxuriöse Suite mit 154 qm, ausgestattet mit offenem Kamin und Dachterrasse mit herrlichem Ausblick auf die umliegende Bergwelt. Zum Verwöhnen waren die Wellness-Anwendungen im Mountain Spa-Bereich angesagt, die Damen waren hin und weg, und das Gala-Dinner am zweiten Abend im Fine-Dining-Restaurant war nach eigenen Aussagen die

absolute Krönung des Aufenthalts im „Fünf-Sterne-Hotel“ in 1000 m ü.d.M. Zum Abschluss besuchten die Gewinnerinnen die Brennütte auf dem Priesberg, wobei sie den berühmten Hubsi kennenlernten, der bei einer urigen, bayerischen Brotzeit erzählte, was er das ganze Jahr über so treibt. Relativ müde von der Bergwanderung wurde anschließend die Heimfahrt angetreten mit dem Gefühl, etwas Außergewöhnliches erlebt zu haben.



Vor großartiger Kulisse, die sich am neuen Interconti-Resort bietet, beglückwünschte Ludwig Schauer die Gewinnerinnen zum 1. Preis.

Der neue „Zeit lassen ... Kalender 2006“ ist da!

nur 3,95 €



Berchtesgadener Natur im Wohnzimmer durch 13 wunderschöne Bilder von Marika Hildebrandt, viele Rezepte und Postkarten.
Art.Nr. 13121, 19x19cm



VON BRÄUCHEN UND EREIGNISSEN IN BERCHTESGADEN UND BAYERN

*Nichts schöneres kann man vererben,
als ererbten Väter Brauch,
denn, wo des Landes Sitten sterben,
da stirbt des Landes Blüte auch!*

Dies ist nicht nur ein schöner Spruch, in Berchtesgaden wird diese Weisheit auch gelebt. Neben den vielen kirchlichen Ritualen und Bräuchen tragen in erster Linie die vielen Trachten- und Schützenvereine dazu bei. Es begann damit, dass 1887 der 1. Weihnachtsschützenverein, „D`Oberherzogberger“ gegründet wurde und diese zu den hohen Festen wie Weihnachten, Silvester, und bei Hochzeiten den Berchtesgadner Talkessel mit ihren lauten Böllern erhalten ließen. 1898 gründeten einige junge Leute den ersten Gebirgs-Trachten-Erhaltungs-Verein „D`Untersberger Stamm“. Sie erlernten das Schuahplattl'n und veranstalteten Almtänze. Mit der Zeit gründete man 17 Weihnachtsschützenvereine – 1925 schlossen die sich zu der Vereinigung der B'gadener Weihnachtsschützen zusammen und die 9 Trachtenvereine folgten 1928 mit der Vereinigung der B'gadener Trachtenvereine.

Der erste Schützenjahrtag

Am 27. Juli 1928 wurde erstmals ein geordneter Kirchenzug von der Salzburger Straße durch das Nonntal zur Stiftskirche abgehalten und dort ein gemeinsamer Gottesdienst gefeiert. Mit einer Musikkapelle an der Spitze des Zuges zogen 230 Schützen mit blankgeputzten und eichenlaubgeschmückten Pistolen durch den Markt. Vom ersten Jahrtag berichtete der Schriftführer: „Hinter der Musik kamen mit schweren Böllern drei Generationen der Familie Geißler (Großvater, Vater und Sohn), gefolgt von der alten Ettenberger Fahne und drei anderen Fahnen. Die Straßen waren eingesäumt von vielen Hundert Menschen und gar manchem Berchtesgadner wird das Herz höher geschlagen haben, beim Anblick des stattlichen Zuges, der bewies, dass noch Heimat-treue und Liebe zu den Bräuchen der Alten vorhanden ist und zäh erhalten wird. Besonders begeistert waren



Bilder Verlag Plenk Berchtesgaden

auch die vielen Kurgäste, die uns wohl dutzendmal knipsten und die Bilder als Andenken an Niegesehenes mit nach Hause nahmen.“

An dem Umzug hat sich seit dieser Zeit nicht viel geändert, er findet jedes Jahr am zweiten Sonntag im Juli statt und die Teilnehmerzahl (ca. 1000) wächst jährlich. Vielleicht haben Sie Zeit, schauen sich die verschiedenen schönen Trachten am 9. Juli 2005 an und trinken mit der ein oder anderen Marketenderin ein Schnapserl vom Grassl.

DAS WICHTIGSTE FÜR DIE TRACHT:

DIE LEDERHOSE UND DAS HANDWERK DES SÄCKLERS

Seit nun mehr als 115 Jahren wern in meiner Meisterwerkstatt die original Berchtesgadner Lederhosn gefertigt. Eine gute Lederhose ist meist aus echtem Hirsch- oder Gamsleder gmacht, welches sämisch gegerbt ist. Es gibt drei Arten von Berchtesgadner Lederhosn, die Kurze, die Bundhosn und die Söcklhosn. Alle wern mit Maulbeerseide handgestickt. Während

die Kurzen meist mit Eicheln oder Weinlaub plattgestickt wern, sind die langen Hosn meist mit Reliefstickerei verziert. Die Arbeitszeit für eine Lederhose beträgt je nach Stickerei und Ausfertigung zwischen 20 und 40 Stunden. Alle Lederhosn wern nach Maß gmacht und nach Kundenwünschen angepaßt. Leider gehört der Beruf des Lederhosnmachers (Säckler) zu den aussterbenden Berufen, es gibt in ganz Bayern nur noch sieben

Säcklermeisterbetriebe. Deshalb bin ich besonders stolz, dass ich in Berchtesgaden am Marktplatz 10 diese Tradition, gegr. von Franz Schweser 1888, welcher schon für Kaiserin Elisabeth von Österreich Lederhosn fertigte, über Hans Kurz vom Kranvogellehen und meinem Vater Franz Stangassinger sen. (gestorben 2004) weiterführen darf. Es war halt immer schon etwas besonderes, eine echte Lederhose vom Säcklermeister aus Berchtesgaden zu tragen.

Ihr Franz Stangassinger
www.lederhosenmacher.com



WANDERTIPP: TOTER MANN

Schwierigkeit: mittelschwere Tour, mit festem Schuhwerk zu gehen. Reine Gehzeit ca. 2–3 Stunden.

Route: Von der Engedey (Parkplatz gegenüber Edeka Größwang) ausgehend, erreichen Sie in ca. 45 Min. das Gasthaus Söldenköpf. Am Haus rechts weiter kommen sie in ca. 1,5 Std. ans Gipfelkreuz vom Toten Mann. Schöner Rundblick auf die Ramsauer Bergwelt.

Einkehrgelegenheiten:

Das **Gebirgshäusl**, besuchen Sie die Familie Wegscheider und kosten die Birnen-Topfen-Nockerl direkt vor Ort. Das **Gasthaus Söldenköpf** liegt direkt auf der Route. Gutes Essen, Kaffee und Kuchen mit schöner Aussicht auf die Schönaun.

Der **Hirschkaser** ist in ca. 10 Min. vom Toten Mann zu erreichen. Mit der Seilbahn kann man hinunter auf's Hochschwarzeck fahren.

DER BUCHTIPP:

Albert Hirschbichler
Berchtesgadener Land - Geschichte,
Täler und Ortschaften,
Menschen und Brauchtum,
Berge und Seen
nur
19,95 €
188 Seiten,
ISBN 3-927957-28-3



Im Überblick dargestellt werden die Ereignisse schicksalsträchtiger Zeiten bis zur Auflösung des Klosterstaates 1803 und auch danach bis zur Bombardierung des Obersalzberges. Vorgestellt werden die fünf Ortschaften des inneren Landkreises mit ihren kulturellen und landschaftlichen Sehenswürdigkeiten wie auch die Einwohner und ihr Brauchtum.

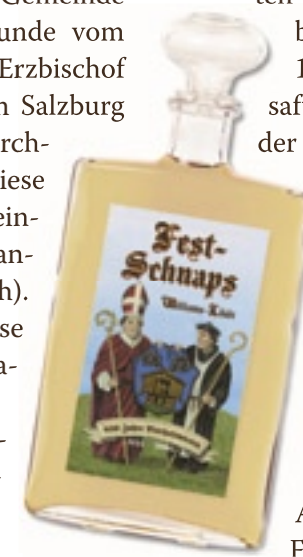
Erhältlich im Buchhandel oder beim Verlag Anton Plenk
83471 Berchtesgaden
Postfach 2147 • Tel. 08652/4474
www.plenk-verlag.com
e-mail:plenk-verlag@t-online.de



850 Jahre NEUER FESTSCHNAPS EXCLUSIV FÜR DIE 850-JAHREFEIER IN BISCHOFSWIESEN

Das Erzstift Salzburg hatte in dem bei Grafengaden (Grödig) anstoßenden Waldgebiet, welches den bayerischen Herzögen gehörte, eine Wiese im Bereich der jetzigen Gemeinde Bischofswiesen. Laut Urkunde vom 8. Mai 1155 tauschte der Erzbischof Eberhard I. vom Erzbischof Salzburg mit dem Stiftspropst von Berchtesgaden Heinrich I. diese Wiese gegen ein dem Heinrich gehörendes Gut in Landersdorf (Niederösterreich). Dadurch wurde diese Wiese dem Stiftsgebiet Berchtesgaden einverleibt.

Die 850-Jahrfeier konzentriert sich im Wesentlichen auf den Zeitraum vom 25. Juni bis 3. Juli 2005. Im Detail sind geplant ein Kinderfest, ein Open-Air-Konzert am Aschauerweiher, Fotoausstellungen alter Ansichten von Bischofswiesen, Musikabende und natürlich der Festtag am 03. Juli mit Festmesse, Festzug und Feier im Festzelt.



Zum Feiern braucht man neben gutem Essen ein gutes Bier, welches vom Hofbräuhaus eigens gebraut wurde und natürlich den exklusiv entwickelten Festschnaps der Enzianbrennerei Grassl.

100-prozentiger Frucht-saft und das feine Destillat der Williams-Christ-Birne geben diesem neuen Likör seine ganz eigene weiche Note. Mit seinen 30 Volumenprozent ist er für Jung und Alt bestens zum Genießen geeignet.

Abgefüllt wurde der Likör in die „Gläserne Agnes“, einer italienischen Flaschennachbildung der Steinernen Agnes, die das Wahrzeichen der 850-Jahrfeier ist.

Den Festschnaps können Sie bei uns in der 0,20 Ltr.-Schmuckflasche Art.Nr. 10222 und in der 0,70 Ltr.-Rundflasche Art.Nr. 10224 wie gewohnt bestellen.

STEFAN WEGSCHEIDER VOM GEBIRGSHÄUSL HAT SICH FÜR DIE 850-JAHREFEIER ETWAS BESONDERES EINFALLEN LASSEN:
BIRNEN-TOPFEN-NOCKERL

Für 4 – 6 Personen braucht man:

- 250 g Topfen (Quark 40% Fett)*
- 80 g Zucker
- 6 Stamperl = 120 ml B`wieser Festschnaps* Williams-Birnenlikör 30%
- 3 Stamperl = 60 ml Birnensaft*
- 200 ml Schlagsahne min. 30% Fett
- 5 Blatt Gelatine

So macht man's:

Zuerst die 5 Blatt Gelatine wie auf der Packungsbeschreibung in kaltem Wasser einweichen und beiseite stellen. Dann den Topfen mit dem Zucker kräftig verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach die 6 Stamperl Festschnaps und den Birnensaft zugeben und gut verrühren. Anschließend die Sahne steif schlagen.

Jetzt die Gelatine wie gewohnt zum schmelzen bringen, und wenn sie ganz flüssig ist, mit dem Topfen kräftig verrühren. Die steif geschlagene Sahne unterheben und die Topfencreme im Kühlschrank für mind. 3–4 Stunden kalt stellen.

Servieren:

Nehmen Sie ein Gefäß mit warmen Wasser, einen Suppenlöffel und die Topfencreme, jetzt den Löffel in das warme Wasser geben, Nockerl aus der Creme stechen und auf einen Teller platzieren.

Je nach Jahreszeit kann man die Nockerl mit frischen Erdbeeren, Blaubeeren und natürlich mit Birnen garnieren.

GUTEN APPETIT WÜNSCHT IHNEN

STEFAN WEGSCHEIDER
GASTHOF GEBIRGSHÄUSL – ENGEDEY
WWW.GEBIRGSHÄUSL.DE