



Die Hauszeitung der Enzianbrennerei Grassl

Ar. 02 - 2006

AUS DEM UNTERNEHMEN

Die „Wurzelbrenner“



Wir sind startklar für die Saison 2006. Der Frühjahrsputz ist abgeschlossen, die Schäden des Winters weitgehend beseitigt und unser Personal freut sich

schon, wenn wieder so richtig was los ist. Auch diverse Etiketten haben wir neu gestaltet, um ein einheitliches Erscheinungsbild zu haben, Produktlinien wurden gestrafft und Neuigkeiten werden demnächst präsentiert. Wir hoffen, Ihre Neugier geweckt zu haben und werden Sie rechtzeitig via Enzianboten informieren. Sie sehen, dass Langeweile ein Fremdwort für uns ist. Der Spirituosenmarkt ist in laufender Bewegung, das einzig Beständige ist die Veränderung. Als regionaler Traditionalist nutzen wir unsere Chancen mit speziellen Produkten, für die es treue Anhänger gibt. Ein „Wurzelschnaps“ ist halt immer noch was Besonderes, vor allem wenn er handwerklich hergestellt wird wie bei Grassl in Berchtesgaden.

Ludwig Schauer

Ihr Ludwig Schauer

Frühlingsanfang – und Grassl's Früchte im neuen Kleid

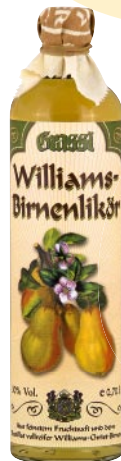
Pünktlich zum Frühlingsanfang möchten wir Ihnen die neuen Etiketten unserer Grassl Früchte vorstellen. Am bekannten Geschmack und der einzigartigen Grassl-Qualität hat sich natürlich nichts verändert. Wir möchten deutlich machen, dass

nicht nur unsere Wurzelschnäpse die Marke Grassl vertreten, sondern auch unsere hervorragenden Fruchtliköre diesen Namen tragen und dadurch einen besseren Wiedererkennungseffekt erzielen.



**„Du alte Pflaume“
Pflaumenlikör 20% Vol.
0,70 Ltr. – Art.-Nr. 734**

Der beliebteste Grassl-Likör hat seinen originellen Namen behalten und der kommt jetzt im neuen Rahmen noch besser zur Geltung! Natürliche Fruchtauszüge ohne jegliche Aromastoffe oder Farbstoffe tragen zum Genussserlebnis dieses Likörs bei. Ein „Schnapsertl“, das die Damen besonders gerne trinken!
nur 8,30 €



**Grassl
Williams-
Birnenlikör
30% Vol. – 0,70 Ltr.
– Art.-Nr. 224**

Vollmundiger Fruchtsaft und das hervorragende Destillat von erlesenen Williams-Christ-Birnen geben diesem feinen Likör seinen lieblichen Charakter. Durch seine 30 Volumenprozent ist der ehemalige Bischofswieser Festschnaps bei Damen und Herren gleichermaßen beliebt.
nur 11,90 €



**Grassl
Herz-Kirschlikör
25% Vol. – 0,70 Ltr.
Art.-Nr. 042**

Ein fruchtig-edler Kirschlikör, wie man ihn aus Omas alten Rezepten kennt. Zaubern Sie sich einen „Schwarzwaldbecher“ mit Vanilleeis, Sauerkirschen und unserem feinen Herz-Kirsch-Likör.
nur 8,90 €



**NEU!
Grassl Pfirsichlikör 23%
Vol. – 0,70 Ltr. Art.-Nr. 057**

Nur die besten Früchte werden für unseren Pfirsichtraum verwendet und verleihen dieser Spezialität ihren charmanten Charakter – Genießen Sie selbst!
nur 10,95 €



**Grassl Wildfruchtlikör
20% Vol. – 0,70 Ltr.
Art.-Nr. 813**

Aus unserem „Wuiden Deiftl“ ist nun ein edler Likör geworden, der sich als Geschenk besonders gut macht. Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und andere Waldfrüchte verleihen diesem Likör seine fruchtige Note. Grassl's Wildfruchtlikör eignet sich auch gut zum Mischen mit Sekt.
nur 8,30 €



Palmtragen in Berchtesgaden

Wie sonst kein anderer Berufsstand waren und sind die Bauern den Naturgewalten ausgeliefert. Aus diesem Bewußtsein ist ein tiefer Glaube entstanden, der sich in zahlreichen kirchlichen Festen und religiösen Bräuchen widerspiegelt. Im Frühling, oft sind die Felder noch schneebedeckt, bringt der Palmsonntag die ersten kräftigen Farbtupfer ins Land und auch die kurzen Lederhosen werden wieder getragen.

In keinem B'gadener Bauernehlen darf der „Boimbam“ fehlen. Im Herrgottswinkel in der Stube, im Stall und auf dem Feld wird ein Palmbaum aufgestellt. Aus einem verästelten Weidenzweig, der je nach Verwendungszweck bis zu eineinhalb Meter misst, wird der Palmbaum hergestellt. Die oberen Äste des Buschens werden geschlitzt und je ein Zweig Buchs und Zedern hineingesteckt. Um die untere Astgabel kommt noch ein Bündel aus Buchs und Zeder. Gebunden wird der Baum mit dünnen, gespaltenen Weidenzweigen, Draht oder Nägel sind nicht erlaubt. Was aber wäre ein B'gadener Boimbam ohne die bunten Gschabertbandl?

Dies sind Hobelspäne, etwa 2 cm breit und bis zu einem Meter lang, die noch gebügelt und gefärbt werden. Anschließend werden sie kunstvoll gefaltet oder gekringelt.

Früher wurden an die Buschen noch Körner angehängt, die nach der Weihe



Paul Hallinger vom Jägerlehen in Bischofswiesen bindet jedes Jahr für seine Söhne Korbinian und Simon die Boim. Hier schneidet er die verschiedenen Zweige auf die richtige Länge zu.



Der Boim wird mit gespaltenen Weidenzweigen unwickelt und die kleinen Zweige dadurch fixiert.



Nach der Kirche machen sich die Palmträger mit ihrer Familie auf den Weg zu den Häusern.

von den Hühnern gefressen werden sollten. Auch die Palmkaterl selbst dienten als „Speise“, man schrieb ihnen heilende Wirkung gegen Halsweh und sonstige Krankheiten zu. Inzwischen weiß man, dass die Weide als Bestandteil Salicin enthält – ein Wirkstoff, der auch in Aspirin enthalten ist und gegen Entzündungen wirkt. Der Palmzweig ist, wie der Volks- und Brauchtumsforscher Prof. Kriss feststellt, in seiner Verwendung nichts anderes als der alte Grünzweig, der die Wachstumskraft des Frühjahrs in sich birgt. Die Kraft, die man dem Palmboschn und den silbernen Weidenkätzchen nachsagt, umfasst fast alle Bereiche. Für Haus und Hof zur Abwehr von Unwetter, Blitzschlag und Feuer, im Stall zur Verhütung von Seuchen und für die Bewohner Gesundheit.

Die Palmboschn werden zu Beginn des Osterfestkreises, am Palmsonntag, fast ausschließlich von den jungen Buam ganz stolz zur Weihe in die Kirche getragen. Danach besucht die ganze Familie, fesch angezogen, die Häuser und Familien, welche eine „Boim“ bestellt haben. Als Geschenk fürs Tragen bekommen die Jungen Ostereier, Schokolade oder wie es der kleine Simon am liebsten mag „a Zedlgeld“ (Geldscheine). Nach der Firmung ist es jedoch vorbei mit der Tragerei und der jüngere Bruder ist am Zug.

Zum Mittagsläuten wird beim bäuerlichen Anwesen der sogenannte „Feldboim“ in ein Feld gesteckt und die Familie spricht ein Gebet, damit auch hier seine Kräfte wirken und die nächste Heuernte recht fruchtbar wird.



SALZBERGWERK BERCHTESGADEN

Erleben Sie einen geheimnisvollen Rundgang unter Tage mit einer Führung im Salzbergwerk Berchtesgaden. Im imposanten, 17 Meter hohen sogenannten Kaiser-Franz-Sinkwerk können Sie einen Blick in einen 150 m tiefen, beleuchteten Untersuchungsschacht werfen. Weiter geht es – vorbei an interessanten Schaustellen – ins Kino unter Tage. Hier sieht man in einem Informationsfilm die Entstehung und Gewinnung von Salz und Sole. Nach einer weiteren lustigen Rutschpartie auf einer der beiden 40 Meter langen Holzrutschen genießen Sie in stimmungsvoller Atmosphäre die Licht- und Tonschau bei der Floßfahrt über den unterirdischen Salzsee. Bei der anschließenden Ausfahrt mit der Grubenbahn nach Übertage vermittelt eine Schausprengung die Vorstellung einer echten Sprengung im Berg. Schließlich handelt es sich beim Salzbergwerk Berchtesgaden ja um ein tätiges Bergwerk, in dem seit beinahe 500 Jahren täglich Sole zur Salzerzeugung gewonnen wird und um einen der größten Bergbaubetriebe Europas.

01.05. – 15.10. tägl.: 9:00 – 17:00 Uhr
16.10. – 30.04. tägl.: 11:30 – 15:00 Uhr

Infos unter: www.salzwelt.de

Tel.: 08652/6002-20

Grassl Gebirgs-Meisterwurz 40% Vol. – 0,70 Ltr. • Art.-Nr. 160



Der „Meisterwurz“ ist trotz seines vornehmen Wurzelgeschmacks kaum außerhalb der Grenzen Berchtesgadens bekannt. Seit dem 17. Jahrhundert wurde die Wurzel zur Fiebersenkung und zur Beruhigung des Magens angewendet. Zur Zeit gibt es nur zwei Wurzelgraber, die in den Berchtesgadener Alpen nach den seltenen Doldengewächsen des Meisterwurz suchen.

nur 13,80 €

Grassl IGA-Stamperl 2 cl • Art.-Nr. 10792

Dieses Stamperl verwenden Grassl-Kenner für klare Schnäpse. Vor dem Einschenken im Kühlfach aufbewahrt, halten diese schönen Stamperl durch das dicke Glas den edlen Tropfen länger kühl.

nur 0,85 €



Wer kennt ihn nicht – unseren Preiß in der Lederhose

Jeder, der in der Enzianbrennerei Grassl schon einmal eine Führung mitgemacht hat, wird ihn wohl kennen – Karsten Brust ist sein Name, er ist Filialleiter im Laden und trägt jeden Tag ganz stolz seine Lederhose. Wie er als „Preiß“ nach Berchtesgaden und zum Grassl gekommen ist, will er Ihnen in dieser Ausgabe erklären.

Mit 14 bin ich mit meinem Zwillingbruder Rüdiger zwecks gesundheitsbedingter Luftveränderung nach Berchtesgaden gekommen. In dreijähriger Schulzeit im Internat „Am Dürreck“

am Obersalzberg lernte ich die Berge im Sommer wie im Winter kennen. Danach begann ich meine Arbeitszeit als Verpacker und Ausfahrer beim Grassl. Der damalige Chef Gebhard Drossbach bot mir eine Lehrstelle als Kaufmann im Einzelhandel an. Nach der Lehre und zwei Gesellenjahren übernahm ich den Verkaufsladen in der Brennerei. Seitdem ist es mir sehr wichtig, die Firma in der Lederhose zu präsentieren und ich freue mich, dass auch mein Kollege Hans und unser Lehrling Martin hierbei mitmachen. Mein Team und

ich möchten uns bei den vielen treuen Kunden bedanken und freuen uns zusammen mit dem Talbrenner Roman auf die kommende Saison 2006 und Ihren Besuch!



Bereits für die Saison in den Startlöchern das Grassl Verkaufsteam v. l. Petra Wembacher, Talbrenner Roman Hildebrandt, Hans Brunner, Christa Lietz, Barbara Orszulik, Martin Heinfeldner und Karsten Brust

GRASSL BÄRLAUCHSCHNITZEL

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinerückensteaks (v. Metzger „Schmetterlinge“ schneiden lassen)

Füllung:

- 100 g gemischtes Hackfleisch
- ½ Zwiebel
- 1 Ei
- 1–2 Eßl. gehackter Bärlauch (geht auch gefroren)
- 2 cl Grassl Meisterwurz Salz, Pfeffer

Panade:

- etwas Mehl, Semmelbrösel
- 2 verquirlte Eier

So macht man's:

Die Schnitzel vom Metzger schneiden und am besten gleich klopfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch mit dem Ei, Zwiebeln und Bärlauch mischen, mit Salz und Pfeffer, sowie dem Grassl

Meisterwurz abschmecken. Die Hackmasse auf einer Schnitzelseite verteilen, den Deckel darüberklappen und fest andrücken. Die Schnitzel abwechselnd in Mehl, Ei und Semmelbrösel wenden.

Die Schnitzel in der Pfanne mit Butter-schmalz goldgelb ausbacken und dann noch 10 Minuten bei 160° C im Backofen fertig garen.

Als Beilage passen gut: Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes frites, Rösti oder einfach ein frischer Frühlingssalat.

Nach dem Essen auf jeden Fall noch ein Stamperl Grassl Meisterwurz trinken, damit man den Bärlauch leichter verdauen kann und der Kreislauf angeregt wird.

**Einen Guten Appetit wünscht Ihnen
Stefan Wegscheider vom Gasthof
Gebirgshäusl in der Engedey.
www.gasthof-gebirgshaeusl.de**





Der Bergbrenner

DORT WO DER FRÜHLING AUF SICH WARTEN LÄSST

Im Tal grünende Felder, Krokus weiß und lila lassen Feuchtwiesen erstrahlen, in den Wäldern bohren sich die Spitzen der Bärlauchblätter durch das trockene Buchenlaub des letzten Jahres, von den Bergen glänzt der Firnschnee, die Sonne, dazu der tiefblaue Himmel, der für Berchtesgaden so bekannt, wecken das Gemüt der Menschen, bringen Frühlingsgefühle.

Auf der Enzianhütte Eckerleiten herrscht noch tiefster Winter. Sie liegt an der Roßfeld, Höhenringstraße auf 1200 m, im Schatten des Hohen Göll (2522 m). Im April versperren bis zu zwei Meter Schnee die Hüttenzufahrt.

Erst Mitte Mai ist die Priesberg-Brennhütte über die Forststraße erreichbar. An den Schichten des bis zu zweieinhalb Meter mächtigen Schneestocks kann man die Niederschläge des Winters ablesen. Die Priesberg-Brennhütte steht auf 1352 m. Vom Fakstein (2164 m) über Hühnerloch und Mooswand stürzt die kalte Luft ins Priesbergmoos und zieht an der Hütte vorbei, Richtung Königsbachalm.

Die Brennstelle Röth-Wasseralm befindet sich hinter Königssee und Obersee auf 1450 m. Die Almlichtung ist am tiefsten Punkt der langen Gasse zwischen Wäldern eingebettet. Dort kommen im Winter nur erfahrene Skibergsteiger vorbei, die sich auf der „Großen Reibe“ befinden. Eisige Winde ziehen vom Brandhorn (2610 m)

•••Achtung•••

Die Sendung „Melodien der Berge“, in der unser Hubschi und das Oxn-Aug'n-Trio zu sehen sind wird am 14.07.06. um 20:15 im Bayrischen Fernsehen ausgestrahlt!



••• Funtensee-Brennhütte vor Schottmannhorn im Morgenlicht.



••• Die Brennstelle Röth-Wasseralm hält noch eine Weile ihren Winterschlaf

und Funtenseetauern (2578 m), drücken die Kälte an die Blockwände der Hütte.

Direkt am Funtensee, im Steinernen Meer, steht Grassls vierte Bergbrennhütte auf 1608 m und ist somit die am höchsten gelegene Enzianbrennerei Deutschlands. In harten Wintern löst sich vom Viehkogel (2158 m) eine riesige Staublawine, fegt über die Brennhütte hinweg, zerstört sie aber nicht, dazu ist sie zu tief verschneit, liefert jedoch Brennholz. Auch diese Schneemassen werden schmelzen, bis aber die Spuren des Winters zur Gänze verschwunden sind, ist der Monat Juni schon fast vorbei.

Darum blieb der Brenner noch im Tal, genoss die Frühlingsgefühle und suchte seine Ostereier im Grünen.

Noch einen schönen Lenz wünscht

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 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: Enzianbrennerei Grassl GmbH&Co.KG
Redaktion: Ludwig Schauer, Verena Schroeder
e-mail: verena_schroeder@grassl.com
Druck: Druckerei Werr, Vachendorf. Auflage: 12.000 Stück.



**Zeit lassen ...
Enzian trinken!**

