



# Enzianbote

Die Hauszeitung der Enzianbrennerei Grassl

Nr. 02 - 2009

## AUS DEM UNTERNEHMEN

### ZEITPROBLEME



Mit der Umstellung auf die Sommerzeit Ende März haben wir eine Stunde „verloren“. Aber ist das wirklich so?

Eine Zeitforscherin

hat die Deutschen entlarvt: Stress aufgrund von Zeitmangel ist ein Mythos und ein immaterielles Statussymbol. Es ist „in“ im Stress zu sein – das signalisiert wichtig und bedeutend zu sein. Aber wenn man genauer nachfragt, merkt man, dass sich erstaunlich wenige Menschen Gedanken um die Zeit machen und lediglich ein Drittel der Befragten sind tatsächlich gestresst. Tendenziell sind es eher Personen mit höherem Berufs- und Schulabschluss. **Fazit:** Wer sich die Zeit gut einteilt, fühlt sich nicht gestresst und besitzt ein hohes Gut – nämlich Lebensqualität. Nicht umsonst heißt es bei uns: Zeit lassen ... Enzian trinken! Sollten Sie sich mal gestresst fühlen, diesen Slogan einfach laut sagen, auch den Mitmenschen, die sich so wichtig vorkommen.

Es grüßt herzlich

Ihr

*Ludwig Schauer*

Ludwig Schauer

*Starten Sie mit Grassl in den Wanderfrühling!*

*Aktion gültig von 04. bis 29. Mai 2009*

*Bei jeder Bestellung gibts eine Grassl Brotzeitbox gratis dazu!*

*Ab € 50,- Warenwert erhalten Sie das Grassl Cap in schwarz!*

*Ab € 150,- Warenwert packen Sie Ihren Gratis-Wanderrucksack und die schönste Zeit im Jahr kann kommen!*



# EINE KLEINE HEILE WELT

Jedes Jahr die gleiche Frage: „Wo gehts heuer in den Urlaub hin?“ Die Ansprüche sind mittlerweile sehr hoch und umfangreich.

ge, eine schöne Flora und Fauna sowie traditionsreiches, geliebtes Brauchtum. Eine kleine heile Welt! Kurzum in Berchtesgaden werden alle Wünsche, die man an den perfekten Urlaub stellt, erfüllt. Der Nationalpark Berchtesgaden, der letztes Jahr sein 30-jähriges Bestehen feiern durfte, hat es sich zur Aufgabe gemacht ein 210 km<sup>2</sup> großes Gebiet mit Hilfe von rund 70 Angestellten zu schützen.

Bereits für die Jungsteinzeit (2500-2000 v.Chr.) ist belegt, dass die ersten Menschen den Berchtesgadener Raum durchstreiften. Von einer dauerhaften Besiedelung des Gebietes kann ab der Gründung der Fürstprobstei Berchtesgaden Anfang des 12. Jahrhunderts gesprochen werden.

Seitdem wird das Gebiet durch den Menschen genutzt und kultiviert. Der Mensch betreibt Land- und Forstwirtschaft, Jagd und Bergbau, er rodet und erholt sich und prägt damit das Gesicht der Landschaft.

Ein Traumurlaub in sauberer Natur, mit schönstem Wetter an einem Ort, wo jeder meine Sprache spricht, nicht zu teuer und touristisch soll es sein und frei von Kriminalität. Am liebsten hat man es, wenn ein Nationalpark vor Ort ist, dann hat man die Garantie für Natur und Ruhe, d. h. Erholung vom Alltagsstress.

Wieviele solche Plätze gibt es wohl auf der Welt, die alle Kriterien erfüllen? Einen kennen wir Berchtesgadener ganz gut – wir dürfen in solch einem wunderbaren Kleinod leben und arbeiten. Hier gibts funkelnde Seen mit kristallklarem Wasser, stolze Ber-



Auch die Enzianbrennerei Grassl gehört zu diesen Nutznießern. Die Brenn- und Grabrechte gehen bis weit ins 17. Jahrhundert zurück. Alte Urkunden bezeugen, dass um 1602 der Untersteiner Gastwirt Grassl die Rechte und Pflichten erteilt bekam, „die Almen durch maßvolles, aber regelmäßiges Enzianwurzelngraben milchviehgerecht zu halten, Enzian zu brennen und zu verkaufen“. Schon damals galt, die Wurzeln frühestens nach sieben Jahren wieder an derselben Stelle zu graben. Zur Herstellung von Enzianbranntwein brauchte man nur sauberes Quellwasser und Holz, beides ist nach wie vor am Berg ausreichend vorhanden.

Und so baute Grassl an verschiedenen Plätzen seine Brennstätten. Drei davon liegen im Nationalpark Berchtesgaden: die Brennstätte am Funensee, der durch seine Kälterekorde (-45,9°C) bekannt ist. Die Brennstätte Röth auf der Wasseralm und die am leichtesten zu erreichende Brennstätte am Priesberg.

Vielleicht haben Sie heuer in Ihrem Urlaub die Möglichkeit, eine der Grassl Brennstätten zu besuchen. Wenn nicht, holen Sie sich einfach den brandneuen Grassl-Kalender für 2010 nach Hause oder bestellen sich ein paar Flaschen aus unserer Nationalpark-Serie mit netten Motiven von Steinbock, Mankei oder Adler.

**Die kleine heile Welt für Ihr Wohnzimmer!**  
Zeit lassen mit dem **Grassl Kalender 2010**

Als Termin- und Tischkalender verwendbar!  
Mit wunderschönen Bildern von Marika Hildebrandt.

Größe 19x19 cm • Art.-Nr. 13121

**nur 4,70 €**



## DURCH DIE ALMBACHKLAMM NACH ETTENBERG

Wie ein Fels in der Brandung ragt der Untersberg über Berchtesgaden auf. Und wie im Meer nagt auch hier das Wasser am Fels. Im Inneren ist das Bergmassiv ausgehöhlt wie ein Schweizer Käse und am Fuß des Untersbergs graben sich Wasserläufe wie der Almbach immer tiefer in das weiche Kalkgestein und schaffen so großartige Schluchten. Ausgangspunkt der Wanderung ist das Gasthaus Kugelmühle, vor dem sich die älteste und mittlerweile auch letzte Kugelmühle Deutschlands stetig dreht. Seit 1683 werden hier mit Wasserkraft Marmeln aus dem Untersberger Marmor hergestellt.

Der Auftakt in die gut zwei Kilometer lange Almbachklamm ist harmlos, erst allmählich verengt sich das Tal, die steilen Flanken links und rechts gewinnen an Höhe. Auf 29 kleinen Brücken überquert man den rauschenden Bach, passiert den 114 Meter hohen Sulzerwasserfall, schaut hinunter ins glasklare Wasser, in die tief grünen Gumpen, in denen sich Forellen tummeln. Der Weg führt bis zur Theresienklause, einer Staumauer, die für die Holztrift bereits vor über 150 Jahren erbaut wurde. Mit den 15000 Kubikmetern Wasser, die gestaut werden konnten, wurde mit einem großen Wasserschwall das in die Klamm geworfene Holz mitgerissen und bis zur Kugelmühle geschwemmt. Ein kurzer, aber steiler Anstieg führt auf die Hochfläche von Ettenberg mit saftig grünen Wiesen, einsamen Höfen und einer spätbarocken Wallfahrtskirche. Ein beliebtes Ausflugsziel und ein idyllischer Rastplatz mit den senkrechten Felswänden des Untersbergs im Hintergrund. Nach gut vier Stunden Gehzeit ist die Runde komplett und man steht wieder am Parkplatz beim Gasthof Kugelmühle, wo Sie sich von Familie Anfang mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen können.

## GEBACKENE HOLUNDERBLÜTEN

### Zutaten:

- 12 Holunderblüten
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 250 ml Grüner Veltliner  
Berchtesgadener Hof
- 4 cl Grassl Pfirsichlikör
- 1 P. Vanillezucker
- 1 EL zerlassene Butter
- 1 Ei (getrennt)  
Zimt  
Puderzucker

### So macht man's:

Die Blüten dolden vorsichtig „ausschüteln“, damit darin versteckte kleine Insekten herausfallen. Dann kurz mit kaltem Wasser abbrausen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Aus Wein, Pfirsichlikör, Mehl, Eigelb, Vanillezucker einen glatten Teig rühren. Eine halbe Stunde rasten lassen. Das Eiklar zu Schnee schlagen. Mit der zerlassenen Butter unter den Teig heben. Die Blüten dolden in den Teig tauchen und etwas abtropfen lassen. Im heißen Fett goldgelb backen. (Wenn

Sie eine Friteuse verwenden, diese auf 170°C einstellen.)

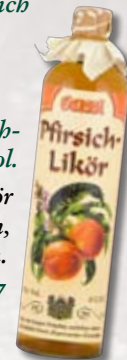
Die gebackenen Holunderblüten auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt eine **Weinschaumsauce**. Vier Eigelb in einer Schüssel über dem Wasserbad mit 5 EL Zucker und 6 EL Grüner Veltliner und 2 EL Grassl Pfirsichlikör cremig aufschlagen. Nur wenn die Masse genügend Hitze bekommt, wird sie dickschaumig; bei zuviel Hitze würde sie gerinnen.

Guten Appetit!



Grüner Veltliner  
Stiftweingut Berchtesgadener  
Hof in Niederösterreich  
Art.-Nr. 91808  
0,75 l nur € 4,80



Grassl Pfirsich-  
likör 23% Vol.  
Ein feiner Likör  
aus vollreifen,  
saftigen Pfirsichen.  
Art.-Nr. 10057  
nur € 11,95

www.salzzeitreise.de

SALZBERGWERK  
BERCHTESGADEN

FANTASTISCHES ERLEBNIS  
SALZZEITREISE



Bergwerkstraße 83  
D-83471 Berchtesgaden  
Tel.: +49-8652-6002-0  
info@salzzeitreise.de



ÖFFNUNGSZEITEN:  
1. Mai - 31. Oktober:  
Tägl. 09:00 - 17:00 Uhr\*  
2. November - 30. April:  
Tägl. 11:30 - 15:00 Uhr\*

\* letzte Führung





# Der Bergbrenner

## DIE WURZELHACKBANK

Im Revolutionsjahr 1848 wurde die Brennhütte am Priesberg gebaut. Und mit ihr die erste Wurzelhackbank. Man ließ einen Baum der Blockwand über einen Meter hinaus stehen und hatte somit einen stabilen Unterbau für den Hackbelag.



haben hier den Duft und den Bitterstoff der Wurzeln bei schweißtreibender Arbeit aufgesogen? In der Zeit von Prinzregent Luitpold, der am Priesberg droben seine Jagdhütte hatte und auf dem Weg dorthin an der Hackbank vorbei musste? Gewiss stieg er des öfteren vom Ross, um beim Grassl einen Enzian zu trinken. Vielleicht hat er das Hacken auch mal probiert? Viele sind in dieser Zeitspanne gekommen und



Beim letzten Wurzenhacken im August 2008 fiel die Hackbank auseinander. Sie federte und wackelte schon seit langem. Sie war auch schon ziemlich schief, da die Mittelstütze fehlte und die linke abgefault war. Die 14 cm starken Bohlen waren bis auf 5 cm weggehackt, die Verbindungsholzstäbe fielen somit heraus.

Seit Jahren ziehe ich die Sanierung der Wurzelhackbank hinaus. Ich hatte einfach zuviel Respekt vor dem alten Trumm. Wie viele Tonnen Wurzeln wurden auf ihr zerkleinert, in fast 160 Jahren? In Zeiten, als Bayern ein Königreich war. Die beiden Weltkriege... Wie viele Wurzelgraber, Enzianbrenner und kurzfristig Schnelleingeteilte

gegangen; vieles hat sich geändert oder verschwand. Doch das Enzianbrennen hat alles überstanden, es wird noch genauso betrieben wie seit hundert Jahren.

Jetzt war die Hackbank wirklich kaputt – und wer weiterhacken will, muss sein Werkzeug in Ordnung bringen:

Die ausgebauten Hölzer brachte ich ins Tal, sie werden, wenn alles klappt, im Haus der Berge, das voraussichtlich 2011 in Berchtesgaden die Pforten öffnet, zu bewundern sein.

Der neue Hackbelag ist wieder aus 14 cm starken Bohlen, die mit Hilfe von Gewindestangen, außerhalb der Hackfläche, zusammengezogen sind. Der Belag ist natürlich wieder aus Fichtenholz,

denn bei jedem Hackeinsatz kommt ein gewisser Anteil an Holzspänen in die Maische. Diese sind auch ein Beitrag zur Extranote unserer Funtensee- und Edelwurzenziane. Der Begrenzungsriegel auf der Vorderseite dient dazu, dass die gehackten Wurzeln nicht herausfallen. Er muss so geplant sein, dass man sich beim Hacken nicht die Finger einklemmen kann. Ich habe den Riegel mit Lärchenholzstäben befestigt, um beim eventuellen Draufhacken die Schärfe der Hacke nicht zu zerstören. Außerdem können Lärchenstäbe nicht rosten. Die Hackbank wird nämlich bei Regen und Schneefall, in Verbindung mit Wind, nass. Ergänzt bzw. erneuert wurde auch die Seitenabgrenzung. Im Sommer dieses Jahres wird sie dann eingeweiht und ich hoffe, dass wieder Generationen von Enzianbrennern sie zum Maischerichten verwenden.

Bis dann GUT BRAND!

Ihr

Hubert Ilsanker

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

- bei 100,- € Warenwert 5% Rabatt  
bei 150,- € Warenwert 10% Rabatt
- einen Treuepunkt pro 15,- € Warenwert (Für 20 Treuepunkte erhalten Sie eine Flasche Ihrer Wahl gratis! Ausgenommen Edelwurz und Funtensee-Enzian)
- Für Porto- und Verpackungskosten berechnen wir pauschal 4,95 € pro Sendung

### So können Sie bestellen:

- postalisch versenden, Bestellkarte zum Brief gefalzt und mit 0,55 € frankiert.
- per Fax durchgeben über 0 86 52/95 36 36
- per Onlineshop unter [www.grassl.com](http://www.grassl.com)
- per Telefon aufgeben: 0 86 52/95 36-0

ENZIANBRENNEREI GRASSL GMBH & CO. KG  
Salzburger Straße 105  
83471 Berchtesgaden-Unterau  
Telefon: 0 86 52/95 36 -0 • Fax: 0 86 52/95 36 36  
[www.grassl.com](http://www.grassl.com)

### Impressum:

Herausgeber:

Enzianbrennerei Grassl GmbH & Co. KG  
Redaktion: Ludwig Schauer, Verena Oberwieser  
E-Mail: [verena.oberwieser@grassl.com](mailto:verena.oberwieser@grassl.com)  
Druck: Druckerei Werr, Vachendorf.  
Auflage: 13.000 Stück.

