



AUS DEM UNTERNEHMEN

BETRIEBSTREUE



Langjährige Mitarbeiter sind grundsätzlich immer ein gutes Zeichen für jeden Betrieb. Hohe Fluktuation ist bei unserer Firma ein Fremdwort.

Immerhin können wir heuer Mitarbeiter(-innen) für 40 Jahre und zweimal 30 Jahre ehren. In der heutigen Arbeitswelt ein durchaus seltenes Ereignis, prägen doch Begriffe wie Hektik, Zielvorgaben, Selbstverwirklichung und Ähnliches unser tägliches Umfeld. Wir sind jedenfalls froh darüber, so viele „Altgediente“ zu haben, denn sie wissen Bescheid, „wie der Hase läuft“ in einer so komplexen Firma wie der unseren. Daher kommt übrigens sicher auch der Ausdruck vom „alten Hasen“, auf den man so gut bauen kann.

Positiv ist auch die Sicht auf unsere treuen Kunden, die teilweise schon seit Jahrzehnten unsere Produkte bevorzugen. Natürlich ist unser Kundenstamm ständig in Bewegung und er wird zahlenmäßig laufend höher und das ist gut so, sind doch die treuen Kunden die wahren Chefs unserer treuen Mitarbeiter.

Ein wunderschönes Frühjahr wünscht Ihnen

Andreas Schwann

Frauenschubfoto stammt aus dem neuen Grassl Kalender 2012

40 JAHRE FRANZ HÖLZL

Destillateurmeister und techn. Leiter Franz Hölzl hat am 06.05. sein



40-jähriges Dienstjubiläum. Ein durchaus nicht alltägliches Ereignis, zu dem wir recht herzlich gratulieren. Er ist hauptsächlich verantwortlich für die gute Qualität unserer Produkte, was durch zahlreiche Prämierungen in den letzten Jahren untermauert wurde. Der Bundesehrenpreis im vergangenen Jahr unterstreicht eindrucksvoll, dass wir mit unseren Premium-Produkten zu den Spitzenbetrieben der deutschen Spirituosenbranche zählen.

Danke Franz – mach so weiter – Du bist einfach Spitze!



ALPENSALZ & *... das weiße Gold* ALPENSOLE

ALPENSALZ

Im Raum Berchtesgaden-Bad Reichenhall ist das Salz des Urmeers in ein Gestein eingeschlossen, das „Haselgebirge“ genannt wird. Dieses Mischgestein enthält durchschnittlich 50% Salz. Es sitzt so fest, dass es nur von Wasser aus dem Gebirge herausgelöst (nasser Abbau) werden kann. Dabei entsteht Sole (= salzhaltiges Wasser).

Im Salzbergwerk Berchtesgaden wird seit 1517 Salz abgebaut. Derzeit sind auf fünf Abbauebenen 20 moderne sogenannte Bohrspülwerke in Betrieb. Pro Jahr werden rund 600.000 m³ Sole gefördert. 1.700 m³ Süßwasser werden dafür täglich benötigt. Täglich werden etwa 1 cm Gestein aus der Deckenfläche gelöst. Bei einer Abbauhöhe von 100 m kann ein Bohrspülwerk rund 30 Jahre genutzt werden; in dieser Zeit erzeugt das Salzbergwerk über 1,3 Millionen Kubikmeter gesättigte Sole mit einem maximal möglichen Anteil von 26,5% Salz, die in der Saline Bad Reichenhall zu hochwertigen Gewerbesalzen verarbeitet wird.

SOLELEITUNG

1816 erhält der Königlich bayerische Salinenrat Georg von Reichenbach von König Max I. den Auftrag zur Planung und Konstruktion der Soleleitung von Berchtesgaden nach Bad Reichenhall. Die besonderen Schwierigkeiten für den Bau einer Leitung zu dieser Zeit waren das Fehlen topographischer Kar-

ten, die aufwändigen Vermessungsarbeiten in steilem Gelände, die großen Höhenunterschiede und der beschwerliche Transport von über 500 eisernen Druckrohren (ca. 1200 Zentner) aus der Oberpfalz.

Die Trassenführung über die anspruchsvolle, steigungsreiche und längere Strecke über die Ramsau erfolgte aus politischen Gründen: Die leichtere und kürzere Trasse über Bischofs-



Reichenbachpumpe

wiesen/Hallthurm konnte seinerzeit wegen Grenzschwierigkeiten mit Österreich nicht benutzt werden. Nach nur 20 Monaten Bauzeit rinnt die erste Berchtesgadener Sole in hölzernen „Deicheln“ (Holzrohren) nach Bad Reichenhall. Die Leistung betrug ca. 320 m³ pro Tag.

Der Fußweg im Bereich des fast ebenen Leitungsabschnitts Söldenköpf – Gerstreit – Zipfhäusl – Kaltbach in Ramsau trägt noch heute den Namen Soleleitungsweg und ist ein beliebter Wanderweg mit einem grandiosen Ausblick auf die Bergwelt – auch Balkon des lieben Gottes genannt. Am Anfang des Weges kann man noch ein paar Abschnitte der alten Deicheln besichtigen.



Quallengrotte

29 km Länge und erhebliche Höhenunterschiede hat der Konstrukteur mit Wassersäulenhebemaschinen überwunden. Diese Maschine – die Reichenbachpumpe – gilt als eine geniale Konstruktion ihrer Zeit und pumpt die Sole bei Ilsank 356 Meter bergauf.

Diese Soleleitung bleibt bis zum 19. Februar 1927 ununterbrochen in Betrieb – eine Meisterleistung, die ihrem Erfinder damals wie heute zu großer Ehre gereichte. 1960 bis 1961 wurde eine neue Soleleitung mit 18 km Länge über Hallthurm gebaut und ersetzt damit die alte über die Ramsau. Die Rohre bestehen aus Stahl und Gusseisen. Pro Tag fließen ca. 2000 m³ durch die Leitung. Sie ist bis heute in Betrieb.

ALPENSOLE

In der Alten Saline Bad Reichenhall bildet sich die Sole auf natürlichem Weg

von selbst: Vor Jahrtausenden eingedrungenes Oberflächenwasser hat das Salz aus dem Gestein gespült und sich in Hohlräumen gesammelt. Diese natürliche Alpensole hat einen Salzgehalt von 26,5 % und enthält darüber hinaus auch viele wertvolle Mineralien und Spurenelemente. Die unterirdischen Solelager werden über tiefe Bohrungen erschlossen. Zur Fassung der salzhaltigen Quellen, des größten Schatzes der Stadt, entstand ein weit verzweigtes Stollensystem, das in einem ausgebauten Gewölbe gipfelt – der Quallengrotte, dem ältesten, unverändert erhaltenen Bauwerk Reichenhalls. Pro Jahr werden 250.000 m³ Alpensole gewonnen und über Rohrleitungen in die Saline Bad Reichenhall gepumpt. Sie werden ausschließlich für die Herstellung feinsten Speisesalzes genutzt.



Feiern Sie mit bei den
SALZIGEN FESTWOCHEN
in Bad Reichenhall vom
25. Juni bis 10. Juli 2011
**Gesundes Leben im Einklang
mit der Natur!**

Das Salz des Urmeeres ruht seit mehr als 250 Millionen Jahren im Inneren der Bayerischen Alpen - ursprünglich, natürlich und echt. Es enthält Mineralien und Spurenelemente, die entgiftend und heilend wirken.

Während der – nun schon zum siebten Mal stattfindenden – „Salzigen Festwochen“ kann jeder für sich selbst die Einzigartigkeit und Vielfalt der Bad Reichenhaller Kostbarkeiten entdecken,

die sich seit über 200 Jahren bis in die heutige Zeit als äußerst wirkungsvoll bewährt haben. Geboten wird ein umfangreiches Programm rund um die einzigartigen Heilmittel. Es erwarten Sie kulinarische Köstlichkeiten, verwöhnende Wellness-Anwendungen, informative Freizeitangebote und kulturelle Glanzpunkte. Ausführliche Infos finden Sie in der Broschüre „Salzige Festwochen“, in

der Tourist-Info Bad Reichenhall oder im Internet unter

www.bad-reichenhall.de



Grassl Meisterwurz 40% Vol.

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.

Art.-Nr. 10160

0,70 l nur € 14,50



Altbayerischer Doppel-Kümmel 38% Vol.

Grassls Doppel-Kümmel ist von den Berchtesgadenern wegen seiner kräftigen und geraden Art seit eh und je sehr geschätzt. Am besten trinkt man ihn eisgekühlt zum Bier und zur herzhaften Brotzeit.

Art.-Nr. 10092

0,7 l nur € 10,25



Grassl Williams-Christ Birnenbrand 40% Vol.

Ein edler Birnenbrand im Stein-krug von erstklassiger Qualität.

Art.-Nr. 10016 0,70 l

nur € 19,95



Grassl Gebirgs-Obstler 40% Vol.

Das feine Aroma von reifen Äpfeln und Birnen kommt bei diesem Obstler besonders gut zur Geltung.

Art.-Nr. 10060

0,70 l nur € 11,40



NaturAlpin Badezusatz 1000 ml

Dieser alkoholfreie Bitterstoff-Sole-Badezusatz besteht aus einer ausgewogenen Kombination von Enzianwurzelextrakt und Sole. Er pflegt die Haut beim Baden, beruhigt und entspannt den Organismus, harmonisiert den körpereigenen Rhythmus und fördert das physische Wohlbefinden von Kopf bis Fuß.

Art.-Nr. 50036 nur € 19,90

NaturAlpin Cocktail 250 ml

Ist ein ausgewogenes Nahrungsergänzungsmittel aus Enzianwurzelextrakt und Sole, dessen Bitterstoffe wohltuend für Magen und Darm sind.

Art.-Nr. 50039 nur € 14,90

NaturAlpin Massagegel 200 ml

Wird für Einreibungen und Massagen genutzt und ist wohltuend für Gelenke, Muskeln sowie den Körper.

Art.-Nr. 50034 nur € 18,90



**SPARERIBS MIT
KÜMMEL-SALZKRUSTE**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Stück Spareribs vom Schwein
Für die Kruste:

- 125 g Butter
- 50 ml Altbayerischer Doppel-Kümmel
- 50 ml helles Bier
- 20 g Tafelsenf

eine gute Prise
Reichenhaller Kräutersalz
Prise weißen Pfeffer
150 g Semmelbrösel

ZUBEREITUNG:

Die Spareribs mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Butter leicht schmelzen, den Altbayerischen Doppel-Kümmel hinzufügen, den Senf ebenso unterziehen. Dann die Semmelbrösel hinzufügen, das ganze mit dem Reichenhaller Kräutersalz und dem weißen Pfeffer zu einer Masse kneten.

Dann die Spareribs auf der Oberseite damit bestreichen, so dass die gesamte Fläche bedeckt ist.

Den Backofen auf 195 Grad vorheizen, die Spareribs auf ungefettetes Backpapier legen und ca. 20 Minuten knusprig braun werden lassen.

Als Beilage schmeckt ein Kartoffel-Vogerlsalat sehr gut.

Auch lässt sich die Kruste sehr gut mit 10 Stück gehackten Bärlauchblättern verfeinern, die unter die Masse gezogen werden.

Dieses Rezept wurde uns vom
„BRAUEREIGASTHOF BÜRGERBRÄU“ IN BAD REICHENHALL,
einem Partner der Salzigen Festwochen, zur Verfügung gestellt.





Der Bergbrenner

IN DER TALBRENNEREI



Reparatur der Brennbhase im Februar 2011

Die Hauptbrennbhase der Enzianbrennerei Grassl steht im Tal, in unserem Betrieb in Unterau. Wie eine historische Tiefsee-Tauchglocke sieht sie aus und fasst eine Füllmenge von 710 Litern. Sie wird mit Dampf betrieben, der mit einer Ölheizung erzeugt wird. Das Gerät ist insgesamt 4,75m hoch, verfügt über vier Glockenböden und einen Dephlegmator, um auch auf moderne Art und Weise qualitativ hochwertige Obstdestillate erzeugen zu können. Obwohl sie über eine Kolonnenspülung mit Sprühdüsen verfügt, die mit dem heißen Kühlwasser betrieben wird, muss der Kochraum von Zeit zu Zeit mechanisch (also per Hand) gereinigt werden. Weil ich immer noch am sportlichsten, dünnsten und von Raumangst nicht geplagt bin, muss ich durch das Mannloch

nächsten Gruppe wird das Ganze gesteigert: Roman erläutert bereits die Branntweinsteuer: Der „Pleitegeier“ kassiert pro Liter Reinalkohol 13,03



Falscher Zollbeamter: der Sache dicht auf der Spur!

in den Kessel steigen, um die durch Pektine entstandenen Beläge zu entfernen. Zu dieser Sklavenarbeit gibt Talbrenner Roman ein Bier aus (trotz Alkoholverbots – so ein Schuft!!). Roman beginnt eine Führung, in der von Gästen enggefüllten Brennerei; beim Erklären der Brennbhase kommt eine Hand aus dieser und greift nach der Bierflasche. Eine Mischung aus Erschrecken und Verwunderung, begleitet von schrillum Frauengeschrei, rauscht durch den Raum. Bei der

Euro, da muss man höllisch aufpassen, dass kein Tropfen verloren geht – aber bei uns ist's kein Problem, denn „der Zöllner ist immer im Haus“. Er öffnet den Brennbhasedeckel und ein strunzbesoffener Zöllner renkt seinen Kopf aus dem Brenngerät und verkündigt, mit lallender Frequenz, ein lautstarkes - herzliches „Hallöle“! Diese Pointe macht das Weitererklären überflüssig, denn die Reisegesellschaft ist aufs Höchste belustigt – und das schon vor den Kostproben...

Vor kurzem musste wieder jemand in die Brennbhase, es war der hiesige Kunstschlossermeister Korbinian Hasenkopf. Beim Hefe-Anrühren für die Maischung hatte sich ein Plastikschauch im Propeller des Rührwerks verfangen und so das Gestänge verbogen und die Brennbhase am Anbaustutzen eingedrückt. Ein ärgerlicher Schaden, aber mit einem hydraulischen Wagenheber und einem exzellenten Metalller konnten die Mängel in ein paar Stunden wieder behoben werden. Übrigens: Dieses Jahr wird wieder anfangs Juni bis Ende Oktober auf der Brennhütte am Priesberg gearbeitet.

Gut Brand Ihr

Hubsli Ilanker
Hubsli Ilanker

Grassl Gebirgs-Enzian
50% Vol.

Mit erhöhtem Alkoholgehalt wird das Aroma des würzigen Grassl-Enzians noch mehr hervorgehoben.

0,70 Ltr. – Art.-Nr. 10149

€ 17,20



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 086 52/95 36 36
- per Onlineshop unter www.grassl.com
- per Telefon aufgeben: 086 52/95 36-0

ENZIANBRENNEREI GRASSL GMBH & CO.KG
Salzburger Straße 105 • 83471 Berchtesgaden
Telefon: 086 52/95 36 -0 • Fax: 086 52/95 36 36
Herausgeber: Enzianbrennerei Grassl
Redaktion: Ludwig Schauer, Verena Oberwieser
E-Mail: verena.oberwieser@grassl.com
Druck: Ortman Team, Ainring
Auflage: 13.000 Stück.

