



Die Hauszeitung der Enzianbrennerei Grassl

Nr. 02- 2014

AUS DEM UNTERNEHMEN.....

Frühling in Berchtesgaden



Früher als sonst ist der Frühling in Berchtesgaden dieses Jahr erwacht, und bereits Ende März

konnte man in der warmen Frühlingssonne im „Dalmacija“ einen Espresso genießen und daneben die detailgetreue Renovierung des traditionsreichen Gasthauses Neuhaus beobachten. Seit der Eröffnung des erfolgreichen „Hotel Edelweiß“ in Berchtesgaden 2010 haben die Menschen in der Umgebung Antrieb zur Erneuerung erhalten und investieren kräftig. Berchtesgaden bekommt ein neues Gesicht, und auch wir bei Grassl schöpfen neue Ideen daraus, natürlich immer unter dem Motto „Zeit lassen ...“ In diesem Enzianboten stellen wir Ihnen eine österreichische Familie vor, die viel für Berchtesgaden tut – und dabei auch stark auf die traditionsreichen Grassl-Produkte setzt.

Um Ihnen den Frühling zu verschönern, liefern wir Ihnen unsere Spezialitäten dieses Mal versandkostenfrei.

Ihr

 Florian und Martin Beierl

Aktion
Versandkostenfrei
 für alle Produkte!

Zeit lassen!
 Wir liefern alle Bestellungen vom
 1.05. - 18.05. versandkostenfrei!

Sie sparen
 € 4,95
 Porto und Verpackung
 €

Grassls Vielfalt an hochwertigen echten Fruchtsaftlikören!

Garantiert ohne künstliche Aromastoffe



20% Vol. 0,70 Ltr. Art. 10813 € 9,95	25% Vol. 0,70 Ltr. Art. 10042 € 10,50	20% Vol. 0,70 Ltr. Art. 10734 € 9,95	30% Vol. 0,70 Ltr. Art. 10224 € 13,95	23% Vol. 0,70 Ltr. Art. 10057 € 12,95
---	--	---	--	--



Familie Hettegger und das

NEUHAUS



Bis zur letzten Minute wurde im November 2013 gearbeitet – und pünktlich zur Eröffnung des Adventsmarkts konnte eines der ältesten Gasthäuser Berchtesgadens nach 15-jährigem Trübsal und Verfall seine Türen wieder öffnen: Das „Neuhaus“ am Marktplatz, 1576 erbaut als Taverne des Augustiner-Chorherren-Stifts und somit neben dem Bier-Adam und dem Goldenen Bären eines der ältesten Gasthäuser im Ort.

Hinter dem Projekt steht die engagierte Hoteliersfamilie Hettegger aus dem österreichischen Großarl im Pongau, die bereits 2010 das „Hotel Edelweiß“ im Berchtesgadener Ortszentrum eröffnet hatte. Nach monatelangen, geschickten Verhandlungen mit den bisherigen Eigentümern konnte Peter Hettegger Sen. das „Neuhaus“ erwerben und 2013 den Startschuss



für die Renovierung geben. Von da an lief alles sehr schnell und professionell: Zuerst wurde der Biergarten eröffnet. Danach brachten geschickte Handwerker das Gebäude mit hochwertigen Materialien auf Vordermann, eine großzügige,

moderne Küche wurde eingebaut und der Berchtesgadener Antiquitätenhändler Robert Brandner sorgte sich um jedes noch so kleine Detail bei der Innenausstattung. So wurden zum Beispiel die alten Fensterstöcke renoviert, anschließend mit feinem Schleifpapier an den Kanten wieder abgerieben und in den alten Zustand zurückversetzt. Die Vorhänge sind aus 100 Jahre altem Bauernleinen gefertigt. „Das ist alles authentisch“, sagt Brandner, der seit der Eröffnung des Hauses gemeinsam mit den Wirtsleuten Thomas und Martina Hettegger beinahe jeden Tag danach sieht, dass auch alle Kerzen in der Gaststube brennen und die echten Zinnteller auf den Ahorn-Tischplatten richtig stehen, dass die schönen Edison-Glühbirnen noch funktionieren, dass Kachelofen-Holz da ist und gelegentlich eine echte Stubenmusik spielt.

Das Haus strahlt eine besondere Gemütlichkeit aus, wenn man abends beim Vorbeigehen im Kerzenschein Gäste sitzen sieht und bayerische Musik hört. Es ist ein durchgehend stimmiges Konzept. Bedient wird im Dirndl oder in Lederhosen und

auf der Karte finden sich typische Spezialitäten aus dem Alpenraum, wie zum Beispiel ein ofenfrischer Berchtesgadener Krustenbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat.

Obgleich Berchtesgaden seinen Umsatz hauptsächlich aus Sommerbesuchern erwirtschaftet, kehren schon jetzt die Einheimischen in großer Zahl in dem traditionsreichen Haus ein, das viele von ihnen noch als Zentrum des Vereinslebens und der Musik in Berchtesgaden von früher her kennen. Und eines hat sich auch schon herumgesprochen: In der Gaststube gibt es an der Wand ein wunderschönes historisches „Kastl“, in dem stets eine Flasche „Funtensee-Enzian“ aufbewahrt wird. Überhaupt setzt Familie Hettegger stark auf Produkte aus dem



Hause Grassl – vom traditionellen Enzian-Kräuter-Likör bis hin zum milden „Haselnusser“ aus dem Schwesterunternehmen, der Schroffenbrennerei, findet sich Hochprozentiges aus dem Hause Grassl auf den Getränkekarten des Edelweiß und Neuhaus. Nicht selten sucht man im Neuhaus nach dem Schlüssel für das Schnaps-Kastl, wenn ein Gast wieder einen „Funtensee“ bestellt. Aus unerklärlichen Gründen ist der Schnaps im Kastl immer weniger geworden. Seitdem wird der Schlüssel an einem geheimen Ort verwahrt. So hat jedes Wirtshaus seine Besonderheiten ...



Frischer Wind in BERCHTESGADEN

Die Familie Hettegger blickt auf eine lange und erfolgreiche Geschichte als Gastgeber zurück. 1979 eröffnete Peter Hettegger die bescheidene „Pension Edelweiß“ im österreichischen Großarl – etwa eine Autostunde von Berchtesgaden entfernt. Aus anfänglich 14 Zimmern erwuchs in drei Jahrzehnten ein modernes und erfolgreiches 4-Sterne Superior Wellnesshotel.

2010 eröffnete die Familie Hettegger das neue Hotel Edelweiß in Berchtesgaden. Die Juniorchefs Martina und Thomas leiten es seither mit Freude und Engagement. Die ersten Schritte in der Hotellerie machte Martina Hettegger im Edelweiß in Großarl, woher die beiden österreichische Gastfreundschaft und viel Erfahrung mitgebracht

haben. Das Berchtesgadener „Edelweiß“ war in der Planungsphase nicht unumstritten, weil ein erheblicher Teil des Ortszentrums dafür abgebrochen werden musste. Heute scheint jedoch klar, dass das Haus ein großer Zugewinn für den Ort ist, weil dadurch eine belebte, neue Mitte geschaffen wurde. Im Umfeld haben sich inzwischen weitere Geschäfte angesiedelt und Immobilien werden liebevoll renoviert. Auch die Enzianbrennerei Grassl wird ihren Laden am Schlossplatz ab 2015 schrittweise verschönern. Berchtesgaden erlebt seit 2005 einen seiner größten Investitionsschübe seit Einzug des Fremdenverkehrs in den 1870er Jahren. Neben dem bereits vollendeten „Haus der Berge“, dem „Interconti“ und einem



Seniorchef Peter Hettegger
mit Tochter Martina

flächendeckenden Fernwärmenetz gibt es nun das nächste Projekt: Die Regent-Hotelgruppe plant am Ortsausgang ein Fünfsterne-Haus anstelle des verfallenen „Hotel Geiger“ in Stanggass, das sich maßvoll in die Landschaft integrieren soll.

REZEPTTIPP

Lammsteak mit Rosmarin-Wacholdersauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das Fleisch:

- 2 Lamm-Rückensteaks (a 200 g)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Dijonsenf
- 4 EL glatte Petersilie (gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 Limette
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

- 2 EL gest. brauner Zucker
- 1 TL Butter
- 180 ml Lamm- oder Rindsfond
- 4 cl Grassl Doppel-Wacholder
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 Spritzer Worcestersauce
- 1 EL frischen Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

ZUBEREITUNG SAUCE:

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren karamellisieren. Butter unterrühren. Nach und nach Fond zugeben. Grassl Doppel-Wacholder, Essig, Worcestersauce und

Rosmarin zufügen. Auf die Hälfte einreduzieren, durch ein Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

ZUBEREITUNG FLEISCH:

Ofen auf 180°C vorheizen. Petersilie und Knoblauch hacken. Aus der Mitte der Limette zwei Scheiben schneiden und aufheben zum Garnieren. Den Rest der Limette auspressen. Petersilie, Knoblauch und Limettensaft vermischen. Fleisch trocken tupfen. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Steaks von jeder Seite ca. 1 min. anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die obere Seite mit Senf bestreichen, die Petersilien-Knoblauch-Limettensaft-Mischung auftragen und fest drücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 min. (Kerntemperatur ca. 75°C) garen. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und abgedeckt warm halten.

FERTIGSTELLUNG:

Die Pfanne mit dem Bratensatz des Fleisches auf dem Herd erhitzen. Den Bratensatz mit der vorbereiteten Sauce lösen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die Steaks mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Als Beilage empfehlen wir in Butter geschwenkte Rosmarinkartoffeln.





Der Bergbrenner

DIE ENZIANSCHORLE

Der Wirt der Traditionsgaststätte Unterstein in Schönau am Königssee war damals sehr verwundert über die plötzlichen Bestellungen von Enzian- und Meisterwurzschorle der hiesigen Schuhplattler „D'Funtenseer.“

Es war 1997, als nach vierzigjähriger Pause endlich auf rund 1600 m Höhe am Funtensee wieder Enzian ausgegraben und gebrannt wurde. „Schwammerl?“ runzelte Hansi, „ich kann doch nicht die ganze Woche Wasser trinken!“ „Dann trink halt Pfefferminztee, Rotbusch-Tee oder Schnaps,



Johann Schwaiger (genannt „Heisei“)
Im Sommer 1997 – Reiche Ernte am Funtensee

wobei du im Schnaps auch mit knapp 60% Wasser rechnen musst.“ Er: „Du wirst doch nicht sagen, dass du hier heroben kein Bier hast!“ „Ich habe keines rauf fliegen lassen – es muss doch auch mal ohne Bier gehen. Außerdem ist Bier doch auch nur „gesottenes Wasser“ mit Stammwürze und ein paar Prozent Humor.“

Er hatte gerade einen 35 kg schweren Jutesack angeschleppt, der voll gestopft mit Enzianwurzeln war. Sein Baumwollhemd war am Rücken und den Achselhöhlen durchnässt und seine mit Erde verschmierte Stirn triefte von zu schwer gewordenen Schweißperlen, die über die kargen Wangen und das Kinn zu Boden tropften. Als er sich renkte, um Kreuz und Genick zu lockern, glänzte seine behaarte Brust wie ein Spiegel zwischen zwei Flanell-Bühnenvorhängen in der hochsommerlich-heißen Bergsonne: „Was? Kein Bier!?“

Schlürfend sog er vom fließenden, eiskalten Quellwasser und starrte dabei auf die im Wassertrog kühlenden Schnapsflaschen hinüber: „Meisterwurzschorle!“ Er goss einige Schluck 40%igen Meisterwurz in den gläsernen Halbliterkrug, füllte bis über den Eichstrich mit Wasser auf, trank ihn bis zur Hälfte aus, reichte mir den Krug und sprach: „HEY IS DES GUAT!“ (unglaublich ist das gut). Die leichte Meisterwurznote, die ätherischen Öle und der wenige Alkohol gaben dem Bergwasser einen wür-

zigen Biss mit dem Duft frischer Vegetation – ein richtiger Durstlöscher bei so schwerer Arbeit in der Hitze. In den folgenden Wochen der Ernte- und Brennzeit am Funtensee wurden noch verschiedene Variationen des Wurzengrabergetränks erfunden. Einige zogen den Enzian als Würze im Quellwasser vor. Mein Schiwassersirup (Geschmacksrichtung Himbeer-Zitrone) kam trotzdem noch zum üppigen Konsum, denn er hatte so manchem Getränk eine zart-rosa Note verliehen. Über Dosierung und Mischungsverhältnisse konnte jeder individuell seinen Vorstellungen freien Lauf lassen – das hat doch auch was!

Während wir Wurzengraber am Feierabend des Öfteren im 600 Meter entfernten Kärlingerhaus am Funtensee unser Bier tranken, machte im Tal die Enzianschorle schon die Runde ... Guten Durst

Ihr

Hubert Ilsanker

Grassl Meisterwurz 40% Vol.

Der Meisterwurz ist trotz seines vornehm würzigen Wurzelgeschmacks kaum außerhalb der Grenzen Berchtesgadens bekannt. Seit Jahrhunderten wird 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.

Art.-Nr. 10160
0,70 Ltr. nur € 14,95



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 pauschal 4,95 € pro Sendung (bei Nachnahme 7,95 €)

So können Sie bestellen:

- postalisch versenden, Bestellkarte zum Brief gefalzt und mit 0,60 € frankiert.
- per Fax an 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: F. Beierl, V. Oberwieser
E-Mail: info@grassl.com
Auflage: 15.000 Stück.

