



AUS DEM UNTERNEHMEN

TRADITIONELLES



Handwerk und Tradition sind eng verbunden und solide Arbeit, die in Jahrhunderten entwickelt und verfeinert wurde, ist einfach wertvoll.

Drum „Hut ab“ vor unseren Arbeitern, die neben Schnaps brennen und destillieren oder LKW fahren noch so Arbeiten wie Holzschindeldach umdecken oder Aushacken einer Holzdachrinne beherrschen. Hubsi & Co. sind Multitalente in dieser Hinsicht und solche Leute verdienen Respekt. Diesen zolle ich allen Handwerkern, die ihr Können von Grund auf gelernt haben und täglich unter Beweis stellen. Im Zeitalter der Computer wird nämlich leicht mal vergessen, dass die wichtigen und schönen Dinge des Lebens meist durch Handwerkskunst entstehen und erhalten bleiben.

Das Gaufest im Juli in Bad Reichenhall rundet das Thema Traditionen sicher optimal ab. Handwerk und Tracht sind auf jeden Fall miteinander verwandt und passen deshalb auch gut zusammen. Sollten Sie im Lande sein, schauen Sie sich den Umzug am 19. Juli an, ein tolles Erlebnis denke ich. Einen Super-Sommer wünscht Ihnen Ihr

Verdonig Schwann

Sichern Sie sich jetzt Ihr Urlaubsgeld von Grassl!



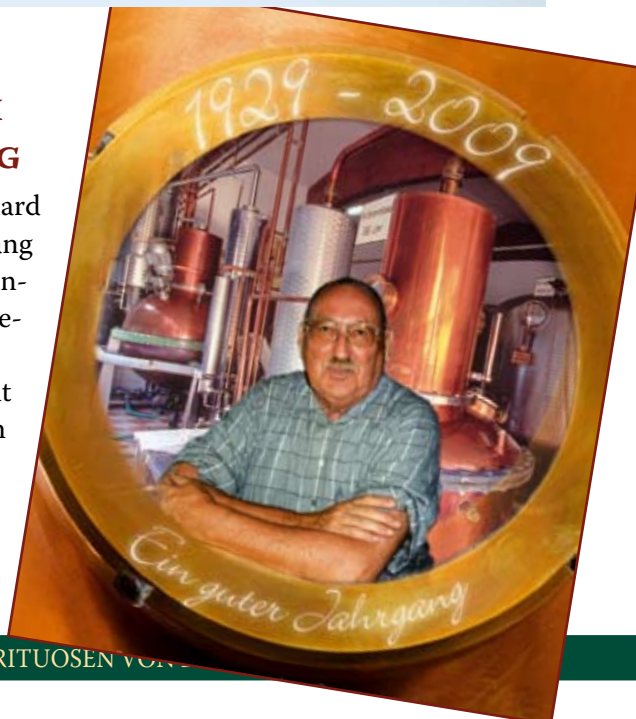
Ab sofort bis 31. Juli 09 gibts für jede Bestellung einen Gutschein* von **10€** für Ihren nächsten Einkauf!

*Gutschein über 10,- € ist nur gültig für Versandbestellungen die im August 2009 mit einem Mindestbestellwert von 85,- € bei der Enzianbrennerei Grassl eingehen!

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM 80. GEBURTSTAG

Diplom Braumeister Gebhard Droßbach hat über 40 Jahre lang die Enzianbrennerei Grassl vorangebracht und maßgeblich geformt.

Alles erdenklich Gute wünscht die gesamte Belegschaft dem ehemaligen Gesellschafter und Geschäftsführer, der nach wie vor ein Ohr für die Entwicklung der Firma hat.



Treu dem guten alten Brauch Gaufest in Bad Reichenhall

„Treu der Heimat und treu dem guten alten Brauch“ so lautet die Losung der bayerischen Gebirgstrachtenerhaltungsvereine.

Ganz im Zeichen dieses Wahlspruchs steht heu-

er die Stadt Bad Reichenhall. Am Sonntag, den 18. Juli

findet das 119. Gaufest statt. Dieses große Fest mit ca. 9000 (in Worten: neuntausend) Mitwirkenden ist aber nur einer der Bestandteile einer Veranstaltungsreihe, die sich über mehrere Monate erstreckt und auch benachbarte Gemeinden mit einbezieht. Das 850-jährige Stadtjubiläum war mit ein Anlass, dass der Reichenhaller Traditionsverein „Saalachthaler“ die Organisation dieses Mammutfestes übernommen und sich für die Ausrichtung beworben hat.

Der Erhalt von Tradition und überliefertem Brauchtum gewinnt in einer schnelllebigen, globalisierten

Welt immer mehr an Bedeutung. Es sind beileibe nicht nur die Angehörigen von Trachtenvereinen, in deren Bewusstsein individuelle, heimatverbundene Überlieferungen eine große Rolle spielen. Diesen Beweggründen wird heute hoher kultureller Rang eingeräumt und nicht umsonst ist es den Trachtenvereinen zu verdanken, dass wertvolle Traditionen erhalten werden konnten. Wie vielfältig sich diese zeigen, das wird in den kommenden Monaten in Bad Reichenhall und Umgebung deutlich.

Der Gauverband I

Bereits im Jahr 1890 wurde der Gauverband I der oberbayerischen Gebirgstrachtenerhaltungsvereine gegründet. Er ist der erste und somit älteste Trachtenverband Bayerns, dem heute 119 Vereine mit ca. 40.000 Mitgliedern, darunter natürlich auch die neun Berchtesgadener Vereine, angehören. Das Gebiet des Gauverbandes I umfasst die Region von Salzburg bis Bad Tölz, begrenzt im Süden von der Landesgrenze und im Norden von der oberba-

yerischen Grenze mit Sitz in Traunstein. Seine Aufgaben sind im wesentlichen die Erhaltung und Pflege der bodenständigen Gebirgs- und Volkstrachten. Die Pflege der natürlichen und geschichtlichen Eigenarten des oberbayerischen Volkes in seinen guten Sitten und christlichem Menschenbild sowie der Erhalt von Brauchtum, Volkstanz, Volkslied, Volksmusik, Mundart und Laienspiel sowie anderer kultureller Eigenarten im Gaubereich. Die Bewahrung historischer Kunstwerke und Denkmäler der Heimatgeschichte und Volkskunst ist ebenso Bestandteil der Statuten. Weitere Aufgabe ist es, die Mitgliedsvereine gegenüber dem Staat, den Kommunen und der Öffentlichkeit zu vertreten, mit Organisationen und Verbänden zusammenzuarbeiten, die auf dem Gebiet der Heimatpflege tätig sind unter Wahrung der eigenen Unabhängigkeit. Wichtige Aufgabe ist es auch, die Jugend mit Grundsätzen der Heimat- und Brauchtumspflege vertraut zu machen.



PURTSCHELLERHAUS 1692 M AM HOHEN GÖLL

Das Schutzhaus am Fuße des 2522 m hohen Gölls, durch dessen Küche die deutschösterreichische Grenze verläuft, sollte ursprünglich den Namen „Göll-Haus“ erhalten. Nach dem völlig überraschenden Tod des international bekannten Bergsteigers Ludwig Purtscheller wurde das Haus nach ihm benannt. Ludwig Purtscheller war unter anderem bei der Erstbesteigung des Kilimandscharo dabei. So wurde dem Salzburger Mittelschulprofessor auf diese Weise ein würdiges Denkmal gesetzt. Diese geschichtsträchtige Hütte, die in den

Nachkriegsjahren als Treffpunkt von zahllosen durch Grenzen getrennte Freunde und Familien überregionale Bedeutung erlangte, ist Ziel unseres Wandertipps.

Vom Obersalzberg aus fahren Sie die Roßfeld Höhenringstraße bis zur Grassl Enzianhütte Eckerleiten. Hier parken Sie das Auto und treffen mit etwas Glück auf unseren Bergbrenner Hubsli. In ca. 30 Minuten erreichen Sie über den breiten Forstweg den Eckersattel. Jetzt können Sie entscheiden, ob Sie auf „Deutschem Weg“ steil in ca. 40 Minuten oder über den „Salzburger Weg“ in ca. 45 Minuten gemütlicher zum Haus aufsteigen. Belohnt werden beide Vari-

anten mit einer grandiosen Aussicht vom Göll über das Tennengebirge, das Berchtesgadner Tal mit Untersberg und allen namhaften Bergen. Regina & Sepp König freuen sich auf Ihren Besuch und warten mit einer Vielfalt von köstlichen Schmankerln sowie Grassl Spezialitäten auf.



SCHWEINESTEAKS MIT MEISTERWURZKRUSTE

Zutaten 4 Portionen:

- 4 Schweinenackensteaks
Salz + Pfeffer
- 2 EL neutrales Öl
- 1 EL Butter
- 2 cl Grassl Meisterwurz
- 2 EL geriebener Meerrettich
- 2 EL geriebener Parmesan
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Bund Petersilie
- 2 Bund Suppengrün
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 125 g Sahne
- 1 EL heller Saucenbinder

So macht man's:

Das Fleisch trockentupfen, salzen und pfeffern. Im heißen Öl in einer Pfanne von jeder Seite 3–4 Min. anbraten. Herausnehmen und in eine ofenfeste Form setzen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen (Oberhitze). Meerrettich, Grassl Meisterwurz, Parmesan und Semmelbröseln verrühren. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen fein hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paste

auf das Fleisch streichen. Dieses im heißen Ofen (Mittelschiene) 15 Min. überbacken.

Inzwischen das Suppengrün waschen, putzen und in Stifte schneiden. Im übrigen Bratfett mit der restlichen Butter kurz andünsten. Brühe und Sahne angießen, zugedeckt 6 Min. dünsten. Saucenbinder einrühren, das Gemüse würzen und mit Salzkartoffeln zu den Steaks servieren.



Ein wahrer Grassl Fan!



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. Zur Zeit gibt es nur zwei Wurzelgraber, die in den B'gadener Alpen nach den seltenen Doldengewächsen des Meisterwurz suchen.
0,70 Ltr. – Art.-Nr. 10160

nur 14,50 €



Grassl Brennhiittenspeck
Feinster Bauernspeck über Buchenholz geräuchert mit Wacholder, Salz, Pfeffer und Enzian eingerieben.
ca. 350 g – Art.-Nr. 13012

100g nur 1,55 €



Grassl Enzian-Salami
Sehr feine geräucherte Salami mit Enzian abgeschmeckt.
400 g – Art.-Nr. 13011

5,75 €



Grassl Enzian-Schmalz
Griebenschmalz nach Berchtesgadener Art mit Enzian verfeinert.
250 g – Art.-Nr. 13013

2,90 €





Der Bergbrenner

DIE HOLZDACHRINNE

An das Dach einer Almhütte gehört eine hölzerne Dachrinne. Man könnte meinen, dieses Argument habe etwas mit der Vervollständigung des Baustils zu tun, oder mit der romantischen Einstellung, alles müsse aus Holz sein. Tatsache ist, dass bei Schneehöhen über zwei Metern eine verzinkte Blechdachrinne (oder gar eine aus Kupfer) keine gute Figur abgibt. Oft ist der Auslauf verdreht bzw. abgknickt. Zwischen den Rinnenhaken, die oft sogar beidseitig an den Sparren angenagelt sind, wölbt sich das dünne Blech. Die Rinne aus Holz dagegen ist stabil, man benötigt bei einer Länge von 12 Metern nur fünf Haken, die geschmiedet sind, oder aus krummgewachsenen Holz (am besten Hanglärchen).

Nach dem Fällen des Baumes, der am Stock 24 cm Durchmesser hatte, stellte sich heraus, dass er 100 Jahre alt ist; ein Untersteher, der sich im Schatten seiner gleichaltrigen Kollegen, die das doppelte an Masse aufweisen, leicht (wider-sinnig) gegen die Laufbahn der Sonne drehte. Die wenigen Äste wurden ihm abgetrennt. So wie er da lag, schnitt man ihm, auf der ganzen Länge eine Platte (Schwartling) herunter. Den Stamm



hatte man auf Behelfs-schrägen aufgebockt, mit dem Ziehmesser entrindet und geputzt, dann erst vom Wipfel getrennt; er drehte sich auf die schwerere Seite, so dass die abgeplattete Fläche, die es auszuhöhlen galt, obenauf war. Links und rechts einige Schläge mit der Farbschnur und schon zog die Motorsäge ihre Furchen in das frische Holz. Mit einer Spezialhacke (Hohldexl) wurde der Stamm entkernt. Der Rinnenhobel ist ein Hohlkehlhobel, der schlank gehalten ist und über lange Griffe verfügt. So ist es möglich, mit beiden Händen, die konisch immer schmaler werdende Rinne glatt zu hobeln. Nur an einer glatten Fläche können sich Moose, Algen und somit auch Pilze schlecht halten. Nach dieser schweißtreibenden Arbeit wurde der Auslauf (=Kopf) herausgeschnitzt – Endspurt.

Von einem Berg mit Hobel- und Sägespänen umgeben, lag die fertige Dachrinne, die „nur“ noch ein Drittel vom ganzen Stamm wog, im Wald, auf 1200 m ü. NN nahe der Rossfeldstrasse. Dann kam der Fleck Rudi, der Destillateurmeister Franz und der Destillateurgeselle Markus. Mit Hirn- und Manneskraft wurde aus Rudis Unimog Daimler-Benz 421 mit 52 PS, ein

saulanges Vehikel, das sich auf der kurvenreichen Straße bis in die Unterau tastete. Heil und ohne Komplikationen angekommen wurde die Rinne noch mit einem Bunsenbrenner schwarz angeflammt, um sie haltbarer zu machen (wenn's gut geht 20 Jahre). Bei einer Rinne aus Lärchenholz wäre das nicht nötig, die halten bis zu 40 Jahre.

Jetzt hängt sie an unserem Museums-Kaser, auf dem die Schindeln schon wieder mal gedreht wurden. Unser „Kasermandl“ Fritz freut sich auf die kommende Saison und auf viele Gäste die ihn dort aufsuchen, um Berchtesgadener Speck, Kalbrunner - Almkäse und (jetzt neu) den Enzian-Senf zu kaufen.

An Guatn
Ihr

Hubert Huber

Grassl **NEU!!**
Spezial Enzian-Senf
Süßer Senf mit Grassl
Gebirgs-Enzian
200 g Art. Nr. 13036
nur 2,95 €



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 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
- per Telefon aufgeben: 086 52/95 36-0

ENZIANBRENNEREI GRASSL GMBH & CO. KG
Salzburger Straße 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 Oberwieser
E-Mail: verena.oberwieser@grassl.com
Druck: Druckerei Werr, Übersee.
Auflage: 13.000 Stück.

