



AUS DEM UNTERNEHMEN

Advent, Advent ...



Das Jahresende naht – viel zu schnell für mein Gefühl. Zeit, um Bilanz zu ziehen und bereits Planungen für das kommende Jahr anzugehen. Wir haben

heuer viel modernisiert und die Grundlagen für einen effektiveren Vertrieb geschaffen. Der erfolgreiche Tag der offenen Tür war hierbei auch ein wesentlicher Beitrag. Von den zahlreichen Besuchern kamen nur positive Stimmen. Beste Motivation für unsere Mitarbeiter, denen der Dank für ihren hohen Einsatz gilt.

Der Blick nach vorne ist von der Erhöhung der Mehrwertsteuer getrübt. Darum abschließend mein **Tipp:** Schlagen Sie dem Staat ein Schnippchen und bestellen Sie noch heuer!

Sollten Sie zu Weihnachten alles verschenkt haben, ist unser „Neujahrsangebot“ gerade das Richtige für eine Nachbestellung. Einen ruhigen Advent und frohe Weihnachten wünscht Ihnen
Ihr

Ludwig Schauer

Ludwig Schauer

„Tag der offenen Tür“ bei Grassl

Am 3. Oktober 2006 war bei Grassl einiges geboten. Um 10:00 Uhr öffneten wir unsere Türen für Urlaubsgäste und die Berchtesgadener Bevölkerung.

Im Mittelpunkt stand natürlich die Besichtigung des Betriebes über den üblichen Rahmen hinaus. Der erweiterte Rundgang führte nach der Erklärung in der „Brennerei“ durch unser „offenes Branntweinlager“ in die „Herstellung“ zu Destillateurmeister Franz Hölzl. Hier konnte man anhand von Beispielen erfahren, welche Kräuter und Kräuteransätze den bekannten Grassl-Likören ihren unvergleichlichen Geschmack verleihen. In der „Abfüllung“ wurde neben unserem Gebirgsenzian auch noch etwas ganz Besonderes produziert – die „Grassl Flaschenpost“ kam nicht nur bei Kindern gut an. Jeder konnte hier eine Flaschenpost schreiben, die anschließend in

einer 0.10 Ltr. Taschenflasche maschinell verschlossen und etikettiert wurde. Bei der Verkostung im „Laden“ und im „Brennhüttenmuseum“ konnte man sich von der gleichbleibend hohen Qualität unserer Produkte überzeugen.

Im Bierzelt sorgten „Hubschi“ (Bergbrenner), „Micherl“ (Außendienstmitarbeiter) und „Helmut“ mit ihrem „Original Ox`n Aug`n Trio“ für hervorragende Stimmung und der „Familiengesang Fischer“ erfreute die Ohren

der Besucher mit traditioneller Berchtesgadener Volksmusik.





As Christkindl is doch gar ned echt!!!



„As Christkindl is doch gar ned echt!“ – dies behauptete die kleine Vroni im Jahr 1959 aus dem Bergbauernhof Perlerlehen am Salzberg. Sie nahm damit ihren fünf jüngeren Geschwistern die schöne Illusion, dass nicht das Christkind die „vielen“ Geschenke und den schön geschmückten Baum am Heiligen Abend bringt, wenn

ter Jockerl mit den jüngeren Kindern per „Hohschlin“ zum Friedhof, um den Verstorbenen auch eine Weihnachtskerze anzuzünden. Die älteren Mädchen Vroni und Nesi blieben bei der Mutter und halfen die „Mettensuppe“^{*1} herzurichten. Mit der Dämmerung stieg

Nach diesen von den Kinder nicht so geliebten Ritualen gab es endlich die „Rauhnudln“ und die Spannung auf die Bescherung stieg ins Unerträgliche. Der Lenzi wechselte die Gesichtsfarbe von Dunkelrot bis Schneeweiß und Vroni konnte Ihre Sticheleien über die Existenz des Christkinds auch jetzt noch nicht lassen.

Auf einmal – das Glöckchen – alle rannten aufgeregt in der Küche hin und her – so dass der Kleinste „Sepperl“ sofort zu weinen begann. Katherl beruhigte die Kinder und ging mit ihnen zur Stubentür. Endlich war man sich einig, wer die Türklinke berührt und den Weg zur Stube freimacht. Dann wurde es still – die Stube war leer und dunkel, kein Christbaum, keine Geschenke – nichts.

die geheimnisvolle Glocke zur Bescherung läutet, sondern schlichtweg die eigenen Eltern Katerl und Jockerl. Dies wollte den beiden gar nicht so gefallen und erwiderten

auf die vorwurfsvollen Sprüche in einem ruhigen Ton „Werds es scho sehn!“ Der große Tag rückte näher und das ganze Bauernhaus wurde festlich mit Tannenzweigen geschmückt. Acht Tage vor dem Heiligen Abend beginnt nachmittags um 3 Uhr das Christkindl-Einläuten, wobei alle Kirchenglocken erschallen und die Weihnachtsschützen mit dem „Christkindl anschießen“ beginnen – die ganze Familie versammelte sich um den Tisch und betete drei „Vater unser“. Bei aller Frömmigkeit hörten die Eltern jedoch immer wieder: „Das Christkindl



Malerin: Monika Baumgartner, Oberau

die Nervosität und die kleinen Kinderherzen pochten bei jedem Vorbeilaufen an der verschlossenen Stubentür. Punkt 7 Uhr abends lud Jockerl seinen Böller für die drei Rauhnachtschüsse, damit für das Christkind eine friedliche Ruhe im Haus einzieht. Jedes Jahr darf ein anderes Kind mit zum „Rauchen“^{*2} gehen, die anderen knien am Boden und beten den schmerzhaften, den glorreichen und den freudreichen Rosenkranz.

Die Mutter forderte alle auf, sich nochmal hinzuknien und einen „Vater unser“ zu beten. Auf einmal ging die Tür auf und es kam ein großer weißer Engel mit blonden langen Haaren und goldenen Flügeln herein. Der Engel hatte nur den

mit der „Berchtesgadener War“ geschmückten Christbaum dabei und sagte: „So – das Christkindl gibt’s also doch aber für euch gibt’s heuer keine Geschenke!“ Der Engel verschwand und der Schock wirkt bei der kleinen Vroni noch immer – so dass Sie heute ihren Enkeln jeden Heiligen Abend diese Geschichte erzählt. Erst wenn Sie wirklich nicht mehr dran glauben, wird das Geheimnis gelüftet, dass hinter dem zauberhaften Engel, die „Schippe Traudei“ eine Freundin ihrer Mutter, steckte.

gibt’s doch gar ned wirklich!“ Dann war er da, der Tag vor dem Heiligen Abend und die Stube war wie jedes Jahr verschlossen. Ganz aufgeregt tobten der freche Lenzi und die kleine Monika

umher und trauten sich nicht einmal die Türklinke zu berühren „Do is as Christkindl drin!“ flüsterten sie und sahen in Gedanken schon Ihre Geschenke. Nach dem Beten und Stallgehen fuhr der Va-

Die Christbäume werden in Berchtesgaden mit der „Berchtesgadener War“ geschmückt, das ist feinste Handwerkskunst aus Holz mit wunderbaren Bemalungen. Auch Spanschachteln werden so verziert. Ein besonderes Motiv hat sich die Familie Fischer für Ihre neue Weihnachts-CD-Hülle „Es Hirten auf!“ ausgesucht und möchte damit auf die Adventszeit einstimmen.

*¹ um Mitternacht geht die ganze Familie noch in die Christmette und wenn Sie wieder nach Hause kommen wird die Mettensuppe (Nudelsuppe mit Kalbsbratwürstl) gegessen.

*² mit Weihrauch wird das ganze Haus ausgeräuchert, was gegen böse Geister, Unglück im Haus, Brand und alles Schlechte helfen soll.

Während des Rauchens spricht der eine: „Ehre sei Gott Vater, dem Sohne und dem heiligen Geist“ der andere sprengt mit Weihwasser und antwortet: „Wie es war im Anfang so auch jetzt in alle Zeit und Ewigkeit AMEN!“



Erleben auch Sie ein Stück Berchtesgadener Weihnacht zu Hause mit 23 Liedern und Weisen von

- den Schönauer Sängern (Männergesang)
- dem Familiengesang Fischer (Viergesang)
- der Vilsleitn-Musi
- der Rupertiwinkler Flötenmusi
- der Tiroler Kirtagmusi

Art. Nr. 51005 für nur 18,-€



Berchtesgadener Kripperlweg

Da werden wieder viele Augen leuchten, wenn ab dem 1. Adventssamstag 02.12.06 bis zum Dreikönigstag 06.01.2007 rund 40 Krippen in den Schaufenstern der Berchtesgadener Geschäfte ausgestellt sind.

Bereits das 4. Mal führt der Kripperlweg durch den Markt Berchtesgaden. Die verschiedensten Krippen sind dabei zu bewundern: Private Raritäten, süße Zuckerbäckerkrippen und so manche eigene Kreation.

Aber natürlich auch die Krippen der ortsansässigen Holzschnitzer, die diese Handwerkskunst betreiben. Ein original Berchtesgadener Kripperl ist ein im alpenländischen Stil nachgebauter kleiner Stall. Die Figuren von Maria und Josef, der Ochs, der Esel, die Hirten und viele Schafe werden aus Lindenholz geschnitzt und bleiben entweder roh oder werden farbig bemalt. Erst bei der Bescherung am Heiligen Abend wird das „Fatschenkind“ in die Krippe gelegt und am 6. Januar kommen die heiligen drei Könige mit Ihren Gaben für das Christkind mit in den Stall.

Im Zentrum Berchtesgadens können Sie überall in den Krippenweg „einsteigen“ – folgen Sie einfach den Pfeilen in den Schaufenstern und Sie werden von Krippe zu Krippe geführt.

**Vollkornlebuch
mit Grassl
Rauh-Nudl-Likör
getränkt und
Schokolade
überzogen 180 g
Art.-Nr. 13017
nur 2,95 €**



**Grassl
Rauh-Nudl-Likör 20% Vol.
0,70 Ltr. – Art.-Nr. 208**
Für den Grassl Rauh-Nudl-Likör wird feinsten Holundersaft mit Apfel, Zimt und Nelken verfeinert und mit einer dezenten Rumnote auf 20% Vol. abgeschmeckt.
nur 10,95 €

„Tag der offenen Tür“ Teil II

Eine super Attraktion für die vielen kleinen Besucher waren die zwei „Grassl-Esel“ Flo und Lumpi, welche geduldig zum Eselreiten bereit standen.

Bei unserem Gewinnspiel hatten wir bei ca. 950 Teilnehmern 20 glückliche Gewinner. Den ersten Preis, einen Hubschrauberrundflug über die „Grassl Brennstätten“, gewann eine 19-jährige „Einheimische“. Den letzten freien Platz im Hubschrauber verlost

wir unter allen Grassl Mitarbeitern als Dank für die tolle Leistung bei den Vorbereitungen.

An dieser Stelle wollen wir uns noch mal ganz herzlich beim lieben Petrus für das ideale Wetter und bei den ca. 2500 Besuchern für ihr Interesse an unserem Unternehmen bedanken. Dieser Tag war für uns ein voller Erfolg und wird sicher in absehbarer Zeit wiederholt werden.



LEBKUCHENSTRUDEL MIT PUNSCHSAUCE

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Äpfel
- 60 g Orangeat u. Zitronat
- 40 ml Grassl Rauh-Nudl-Likör
- 40 g Mandelblättchen
- 300 g Rauh-Nudl-Lebkuchen
- 150 g Saure Sahne
- 1 Tl. Lebkuchengewürz
- 3 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 1 Strudelteig (Kühlregal)
- 50 g Flüssige Butter

Zutaten für die Punschsauc:

- 1 Eßl. Speisestärke
- 150 ml Rotwein
- 50 ml Orangensaft
- 50 ml Roter Portwein
- 40 g Zucker
- 1/2 Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- 2 Streifen Orangenschale
- 100 ml Rauh-Nudl-Likör
- 1 Tl. Honig

So macht man's:

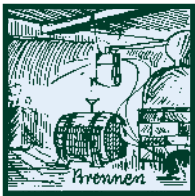
Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Orangeat und Zitronat möglichst klein hacken, mischen und mit dem Rauh-Nudl-Likör

beträufeln. Die Mandelblättchen auf einem Blech im Ofen hell rösten. Die Lebkuchen in Würfel schneiden, die saure Sahne glatt rühren. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, das Lebkuchengewürz darüber streuen und gründlich miteinander vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen und unterheben.

Den Strudelteig auf ein Küchentuch legen, mit flüssiger Butter bestreichen und entlang der Längsseite die Lebkuchenfüllung verteilen. Mit Hilfe des Tuches aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen. Mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180° etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Punschsauc: Die Speisestärke mit etwas Rotwein glatt rühren. Orangensaft, Portwein, restlichen Rotwein, Zucker und Gewürze in einem Topf aufkochen. Die Speisestärkemischung hineinrühren und weitere 2 Minuten leise köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, mit Rauh-Nudl-Likör und Honig aromatisieren.





Der Bergbrenner DER HIRSCH „OPA“

Opa war ein Hirsch von sehr hohem Alter. Er dürfte 20 Jahre auf dem Buckel gehabt haben. Der Wirt vom Kärlingerhaus erzählte von einem jungen „Wichser“, der vor Jahren schon zur Fütterung nach St. Bartholomä zog, um sich über den Winter zu bringen. Durch die Jagdpolitik des Nationalparks Berchtesgaden hatte der Hirsch seinen letzten Feind, den Jäger, verloren. So wanderte er alle Jahre wieder zum Funtensee, um dort den Sommer zu verbringen. Im Jahre 1997 zog es auch mich zum Funtensee, nicht etwa um zu äsen, vielmehr um

Schnaps aus den Wurzeln der *Gentiana punctata* und *annonica* zu brennen. Als ich eines Tages über die Saugasse aufstieg und über Oberlahner zum Betstein kam, spürte ich, wie schon des Öfteren an dieser Stelle, Rotwild. Es saßen zwei Hirsche neben dem Weg, ein majestätischer 14-Ender im Bast und ein alter Haudegen, der nur noch eine schlichte Stange trug – Opa. Vom Hirsch mit einer Stange hatten mir schon viele Wanderer berichtet, als aber der alte Depp nachmittags um halb zwei Uhr im Funtensee ein Vollbad nahm, wusste ich, dass ich Zeuge eines seltenen Schauspiels war. Erst nach einer Stunde, als ihm fotowütige Wanderer zu nahe kamen, stieg er wieder aus den Fluten des Bergsees und

verschwand hinter der Geigen. Mit dem Längerwerden des Viehkogelschattens und dem Einsetzen des Nachtfrostes



wurden die Hirsche, die den ganzen Sommer abends um die Brennöhle ästen, hitzig. In einer Nacht röhren sechs Hirsche in der Funtenseemulde und der Schall füllte das ganze Tal. Als ich dem Wirt vom Kärlingerhaus nach einer nächtlichen „Hogoascht“ mit der Posaune eine almerische Weise nachspielte, spürte ich auf einmal, dass ich nicht allein war. Opa stand neben mir. Ein bisserl erschrocken bin ich schon, ich blies aber weiter und wusste, dass dem Hirschen die Klänge vertraut waren. Ein andermal ging ich vom Kärlingerhaus in Richtung Brennöhle. Es war stockfinstre Nacht. Auf Höhe der Teufelsmühle merkte ich, dass da noch jemand am Weg war. Ich machte meine Taschenlampe an und sah wieder zwei

Hirsche, der eine schreckte zurück, der andere ging auf mich zu. Es war Opa, er ging genau auf die reflektierende Posaune, die ich unterm Arm trug, zu und berührte sie mit seinem Äser. Im selben Augenblick berührte ich ihn. Erst als er meine warme Hand spürte, schreckte er zurück. Sicherlich war der alte Hirsch ein Greis und schon nicht mehr ganz normal. Doch die Begegnungen und die damit verbundenen Gefühle sind ein außergewöhnliches Erlebnis. Als im späten September das gesamte Rotwild in tiefere Lagen zog blieb Opa noch immer am Funtensee. Er wird nicht mehr nach St. Bartholomä ziehen und seine Tage sind gezählt.

Am 28. April fand ihn der Wirt vom Funtensee, Sepp Amort, 100 m unterm Kärlingerhaus, an dem Platz, an dem sich der Hirsch niedertat, um nie mehr aufzustehen.

1. Mai 1998

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

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: 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

Impressum:

Herausgeber:
Enzianbrennerei Grassl GmbH & Co. KG
Redaktion: Ludwig Schauer, Verena Oberwieser
E-Mail: verena.oberwieser@grassl.com
Druck: Druckerei Werr, Vachendorf.
Auflage: 12.000 Stück.

Die Hirsche vom Funtensee finden Sie auch in unserem Grassl Kalender 2007!



Zeit lassen ... im Jahr 2007
mit einzigartigen
Bildern von Marika Hildebrandt,
vielen Rezepten und
netten Sprüchen!
Größe 19x19 cm
Art.Nr. 13121
nur 4,50 €

