



AUS DEM UNTERNEHMEN

ZEIT FÜR MESSEN



Mittlerweile werden wir zu sehr vielen Messen eingeladen, von regional bis international, zu Fach-, Verkaufs- und Hausmessen. In den näch-

sten Monaten sind wir präsent bei der „Consumenta“ in Nürnberg, „Alles für den Gast“ in Salzburg, „Food & Life“ in München, „Grüne Woche“ in Berlin und bei diversen Hausmessen. Es macht wirklich Spaß, unsere bekannten Gebirgsspezialitäten und neue Produkte wie aktuell den Schoko-Chili den interessierten Besuchern zu präsentieren und natürlich auch zu verkaufen. Wir haben unsere Messeauftritte in letzter Zeit erheblich gesteigert, um möglichst nah am Kunden zu sein.

Eine ganz andere Messe ist auch bereits wieder in Sicht – die Christmesse an Heilig Abend. Beim Besuch dieser gilt es zufrieden auf das Jahr 2007 zurück zu blicken und mit positiver Einstellung ins neue Jahr zu gehen.

Schöne Adventszeit, frohe Weihnachten und alles Gute im neuen Jahr wünscht Ihnen

Ihr

Ludwig Schauer

Ludwig Schauer

Feinster Schokoladenlikör mit einem Hauch von feurigem Chili

+

Angebot gültig bis 20.01.08

Beim Kauf einer Flasche erhalten Sie eine Tafel Heilemann Chili-Schokolade gratis dazu!

0,7 l • 17% Vol. • Art. Nr. 70271 • € 11,45





Der Apfent ...

Bald ist es wieder soweit – die ruhige, besinnliche Adventszeit steht vor der Tür. Jeder bringt sein Heim auf Vordermann und dekoriert mit den unterschiedlichsten Gegenständen. Die Krippe darf in keinem Berchtesgadener Haushalt fehlen. Der kleine Maxl erzählt in einem Schulaufsatz seinen „Apfent“:

„Der Apfent ist die schönste Zeit vom Winter. Die meisten Leute haben im Winter eine Grippe. Die ist mit Fieber. Wir haben auch eine, aber die ist mit Beleuchtung und man schreibt sie mit „K“. Drei Wochen bevor das Christkindl kommt stellt Papa die Krippe in da Stube auf und meine kleine Schwester und ich dürfen mithelfen. Viele Krippen sind langweilig,

aber die unsere nicht, weil wir haben mords bärige Figuren darin. Ich habe einmal den Josef und das Christkindl auf den Ofen gestellt, damit sie es schön warm haben, aber es war ihnen zu heiß. Das Christkindl ist schwarz geworden und den Josef hat es in lauter Trümmer zerrissen. Ein Fuß von ihm ist bis in den Plätzlteig geflogen – das war kein so schöner Anblick. Meine Mama hat mich geschimpft und gesagt, dass nicht einmal die Heiligen vor meiner Blödheit sicher sind. Wenn Maria ohne Mann und ohne Kind herumsteht, schaut es nicht gut aus. Aber ich habe gottseidank viele Figuren in meiner Spielzeugkiste und der Josef ist jetzt Donald Duck. Als Christkindl wollte ich den Asterix nehmen, weil der ist als einziger so klein, dass er in den Futtertrog gepasst hätte. Meine Mama hat aber gesagt, man kann doch als Christkindl keinen Asterix hernehmen, da ist ja das verbrannte Christ-

kindl noch besser. Es ist zwar schwarz, aber immerhin ein Christkindl. Hinter dem Christkindl stehen zwei Ochs, ein Esel, ein Nilpferd und ein Brontosaurier. Die zwei habe ich hineingestellt, weil der Ochs und der Esel so langweilig dreinschauen. Links neben dem Stall kommen gerade die heiligen drei Könige daher. Ein König ist dem Papa im letzten Apfent beim Putzen heruntergefallen und war dodal hin. Jetzt haben wir nur mehr zwei heilige Könige und einen heiligen Batman als Ersatz.



Ein richtiges Bgadener Krippel besteht aus einem alten Stadel und geschnitzten Figuren. Dieses schöne Exemplar stammt von der Holzschnitzerei Streitfelder

Normal haben die heiligen drei Könige einen Haufen Zeug für das Christkind dabei, nämlich Gold, Weihrauch und Püree oder so ähnlich. Von den unseren hat einer anstatt Gold ein Kaugummipapierl dabei, das glänzt auch schön. Der andere hat eine Marlboro in der Hand, weil wir keinen Weihrauch haben. Aber die Marlboro raucht auch schön, wenn man sie anzündet.

Der heilige Batman hat eine Pistole dabei. Das ist zwar kein Geschenk für das Christkindl, aber damit kann er es vor dem Brontosaurier beschützen. Hinter den drei Heiligen sind ein paar rothäutige Indianer und ein kasi-ger Engel. Dem Engel ist ein Fuß abgebrochen, darum haben wir ihn auf ein Motorrad gesetzt, damit er sich leichter tut. Mit dem Motorrad kann er fahren, wenn er nicht gerade fliegt.

Mehr steht in unserer Krippe nicht, aber das reicht voll. Am Abend schalten wir die Lampen an und dann ist unsere Krippe erst so richtig schön. Wir sitzen so herum und singen Lieder vom Apfent. Manche gefallen mir, aber die meisten sind a bissl fad. Mein Opa hat mir ein Gedicht vom Apfent gelernt und es geht so:

„Apfent, Apfent, der Blutwurz brennt. Erst trinkst oan, dann zwoa drei vier, dann hauts de mit dem Hirn an die Tür“

Obwohl dieses Gedicht recht schön ist, hat Mama gesagt, dass ich es mir nicht merken darf.

Im Apfent wird auch gebastelt. Wir wälzen Nüsse in Goldstaub und das Christkindl hängt sie später an den Christbaum. Man darf nicht fest schnaufen, weil der Goldstaub ist dodal leicht und er fliegt herum, wenn man hinschnauft. Einmal habe ich vorher in den Goldstaub ein Niespulver hin-

eingetan und als mein Vater die erste Nuss darin gewälzt hat, tat er einen sauberen Nieserer, dass es ihn gerissen hat und sein Gesicht war goldern und die Nuss nicht. Mama hat ihn geschimpft, weil er keine Beherrschung hat und sie hat gesagt, er stelle sich dümmer an, als wir Kinder. Meinem Vater war es recht zuwider und er hat nicht mehr mitgetan. Er hat gesagt, dass bei dem Goldstaub irgendetwas nicht stimmt und Mama hat gesagt, dass höchstens bei ihm etwas nicht stimmt. Ich habe mich sehr gefreut, weil es insgesamt ein lustiger Apfentabend war.

Bis man schaut ist der Apfent vorbei und Weihnachten auch und mit dem Jahr geht es dahin. Die Geschenke sind ausgepackt und man kriegt bis Ostern nichts mehr, höchstens, wenn man vorher Geburtstag hat. Aber eins ist gwiess:

Der Apfent kommt immer wieder.“



KLAUSBACHTAL & HIRSCHFÜTTERUNG



Zur Sicherung des Wildbestandes wird das Rotwild im Winter gefüttert.

In der Ramsau am Hintersee beginnt das Klausbachtal. Es gehört zum westlichen Teil des Nationalparks und lädt auch in der kalten Jahreszeit zu romantischen Winterwanderungen ein.

Die Hauptattraktion ist die Wildfütterung, bei der man von November bis April täglich bis zu 50 Stück Rotwild aus nächster Nähe beobachten kann. Vom Parkplatz der Nationalpark-Infostelle Hintersee (hier können Sie auch interessante Ausstellungen besuchen) erreichen Sie die Wildfütterung zu Fuß in ca. einer Stunde. Der flache Weg wird stets geräumt, festes Schuhwerk ist trotzdem erforderlich. Wer es gemütlicher haben will, kann auch das Angebot einer Pferdeschlittenfahrt (Dauer der einfache Strecke 30 Min.) nutzen. Reservierungen können ab 17.12.07 in der Nationalpark-Infostelle Hintersee (Tel: 08657/1431) vorgenommen werden.

Die Kosten betragen für einen Erwachsenen € 3,00 und für Kinder € 2,00. Hinweis – die Fahrten finden auch statt, wenn kein Schnee liegt. Nach der Wanderung lädt die gemütliche Stube der **Gastwirtschaft Au-zinger** zum aufwärmen ein. Familie Hildebrandt verwöhnt Sie mit hausgemachten Kuchen, einheimischen Schmankerln und wird auch ab und zu ein musikalisches Ständchen zum Besten geben.

SCHOKOLADENMOUSSE MIT CHILI

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Vollmilchschokolade
- 50 g Zartbitterschokolade
- 2 Eier
- 3 Eßl. Grassl Schoko-Chili-Likör
- 1 Prise Chilipulver
- 200 ml Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif

So macht mans:

Die Schokoladen in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Die

zwei Eier und den Schoko-Chili-Likör unterrühren. In einem kalt ausgespülten Topf die Sahne steif schlagen und die Schokomasse unterrühren. Sie können das Mousse in kleine Schalen abfüllen oder nach der Kühlzeit mit zwei Esslöffeln Nockerl ausstechen. Nach ca. 2 Std. Kühlzeit wird dieses feine Dessert ein krönender Abschluss für Ihr Weihnachtsmenü.

BESCHWIPSTE PFLAUMENPLÄTZCHEN

Zutaten für 50 Stück:

- 250 g getrocknete Pflaumen
- 4 cl Grassl Rauh-Nacht-Likör
- 50 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 g Walnüsse, grob gehackt

So macht mans:

Die Pflaumen klein hacken, mit dem Schnaps übergießen und (ganz wich-

tig!) über Nacht durchziehen lassen. Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Backpulver, Salz und Zimt ins Mehl mischen und über die Buttermasse sieben. Die Pflaumen und die Nüsse gut mit dem Teig vermengen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln kirschgroße Häufchen daraufsetzen und 12 bis 15 Minuten bei ca. 175° C backen. Diese Plätzchen sollten wenigstens einen Tag in der Dose durchziehen. Sie halten 3 bis 4 Wochen.

... Freude bereiten mit Grassl

Zeit lassen ...

Grassl-Kalender 2008

Zusammen mit einer Grassl-Spezialität ein wunderschönes Weihnachtsgeschenk Mit einzigartigen Bildern

von Marika Hildebrandt,

Größe 19x19 cm

Art.-Nr. 13121

nur 4,70 €



Grassl Edelwurz Enzian 42% Vol. – 0,70 Ltr.

Ausschließlich die Destillate von den Bergbrennereien werden für diese Spezialität verwendet. Die 5-jährige Lagerung auf Eschenholz rundet den tiefaromatischen Wurzelgeschmack ab.

Art.Nr. 10120

nur 28,50 €



Grassl Funtensee-Enzian 42% Vol. – 0,70 Ltr.

Hoch oben am Funtensee werden die Wurzeln für diesen einzigartigen Enzian gegraben und gebrannt. Die 7-jährige Lagerung auf Eschenholz in tiefen Felsenkellern macht diesen Enzian zum edelsten Produkt von Grassl!

Art.Nr. 10114

nur 49,50 €





Der Bergbrenner

ES WEIHNACHTET

In den Hohen Tauern und im Steirneren Meer sterben hunderte Schafe. Die Bauern flüchten mit ihren Rindviechern ins Tal. Den Bergsteigern wird dringend geraten auf den Unterkunftshütten auszuharren. Viele Gäste brechen ihren Urlaub ab und fahren nach Hause. In den

ist der Schnee meistens wieder weg. Doch dieses mal kommt es heftiger, die weiße Pracht verschlingt die gesamte Gebirgslandschaft über tausend Meter. Auf 1350 m liegen 35 cm, auf der Priesbergalm (1500 m) ein halber Meter und am Jenner (1847 m) 80 cm Schnee.



06. September 2007 – Die belaubten Ahorn bersten unter der Schneelast

Bergwäldern kracht es in unregelmäßigen Abständen, als wäre eine blutige Schlacht im Gange. Der Weg zur Priesberg-Brennhütte ist gesperrt. **LEBENSGEFAHR!!**

Da könnte man meinen, der Krieg wäre ausgebrochen, doch dieses Chaos stammt nicht von Menschenhand, es handelt sich vielmehr um eine kleine Machtdemonstration der Natur.

Schnee im September. Im Spätsommer ist Schnee in den Bergen nichts Besonderes und eigentlich kein Grund zur Aufregung. Die Kühe befinden sich schon auf den Niederalmen, und die liegen unter 1500 Meter über dem Meeresspiegel. Man treibt die Viecher auf die tiefsten Stellen, die sogenannten Schneefluchtweiden, und nach ein bis zwei Tagen

Zwischen zwölfhundert und sechszehnhundert Meter Höhe ist die Last so schwer, dass unter heftigem Knallen die noch belaubten Bergahorn, Lärchen und Fichten tausendfach abbrechen. So wie einige Schafbauern den Wintereinbruch unterschätzten, ergeht es auch drei Bergsteigern: sie wollen vom Riemanshaus (2177 m) über das Steirner Meer zum Ingolstädter Haus, doch der Schneesturm auf dieser Höhe und die hereinbrechende Nacht werden zur tödlichen Falle. Für einen der drei kommt jede Hilfe zu spät.

In der vom Wind geschützten Brennhütte im Priesbergmoos brennen drei Öfen, der Gärofen, um die Maische bei Temperatur zu halten, der Brennkessel, um das Enziandestillat in die Kanne zu tröpfeln und der

Stüberl-Wamsler, um meine Familie, Michaela und unsere Kinder Magdalena und Xaver beim Mau-Mau spielen bei Laune zu halten. Schneeflocken wie Weihnachten. Draußen wacht ein Schneemann. Ich bin froh, dass meine Lieben hier sind und keiner weg muss. Und stünde jetzt da im Eck noch ein Baum mit Kerzen, dann wäre bei uns tatsächlich Weihnachten.

Die Entschädigung für diese Wetterkapriole brachten uns goldene Oktobertage mit feuergelben Lärchen und Sonnenschein vom feinsten, bis der nächste Wintereinbruch, am 19. Oktober, die warme Herbstzeit beiseite schob. Nach dem letzten Enziandestillatbrand stapfte ich am 22. Oktober durch 65 cm tiefen Pulverschnee zu Tal.

Ich wünsche Ihnen das Beste, was man sich halt so auf Weihnachten und den bevorstehenden Jahreswechsel wünschen kann. Nehmen Sie es wie es kommt, ob weiße oder grüne Weihnachten – egal, Weihnachten könnte alle Tage sein.

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 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: 11.000 Stück.

