



Winter ade!



Endlich hatten wir mal wieder einen traumhaften Winter, so wie man ihn sich für das Berchtesgadener Land vorstellt.

Das war an der Zeit! Alle Skilifte waren in Betrieb und auf den Talwiesen, wo vor einem Jahr nur mattes Gras stand, sausten in eleganten Zügen Langläufer und Skater entlang. Wenn nun im Norden der Republik das Frühjahr langsam erwacht, steigen bei uns oben im Gebirge noch die „Tourengeher“ mit ihren Skiern und Fellen auf. Ihr Weg führt sie vorbei an der eingeschneiten Grassl-Brennhütte Eckerleiten hinauf zum Purtschellerhaus oder auf der „Großen Reib'n“ entlang der Röth- und Funtensee-Brennhütten. Im Hause Grassl ist das Frühjahr eine vergleichsweise ruhige Zeit. Wir pflegen und warten unsere Maschinen und unsere Mitarbeiter befüllen von Hand kleinere Flaschenserien für die Sommersaison. Dabei haben wir uns diesmal gedacht, ihnen mit unserer neuesten „Aktion“ eine solche Flasche als Erinnerung an unsere schöne Landschaft zu übersenden. Wir wünschen auch Ihnen ein schönes Frühjahrserwachen und freuen uns auf Ihren Besuch in Berchtesgaden!

Florian Beierl *Martin Beierl*
 Florian und Martin Beierl



Frühlingserwachen bei Grassl

**Ab einem Bestellwert*
 von € 50,-
 überraschen wir Sie
 mit einer kostenlosen
 Motivflasche 0,2 l
 befüllt mit einem beliebigen
 Grassl Produkt!**

*exklusiv Versandkosten
 Aktion gültig von 28.02.–29.03.15

Abbildung ähnlich, Produkt variiert



SCHNAPSBRENNEN UND ZOLL – *... eine alte Tradition* EINE URALTE VERBINDUNG

Wissen Sie eigentlich, wie viel „Branntweinsteuer“ Sie beim Kauf eines Liters Grassl-Gebirgs-Enzian mit 40%Vol. Alkohol entrichten? Ganz einfach: 40% vom aktuellen Steuersatz von derzeit €13,03 – das sind € 5,21. Beim „Bergfeuer“ mit seinen 57% Vol. sind es gleich mal € 7,43 – ohne Mehrwertsteuer versteht sich. Werfen Sie doch mal einen Blick auf Ihre Grassl-Rechnung und Sie werden sehen, dass es neben der Preistabelle noch einen ominösen Wert namens „LA“ (= Liter reiner Alkohol) gibt. Neben dem Rechnungs-Endbetrag sehen Sie dann rechts mit einem kleinen Sternchen versehen die Gesamtmenge an „reinem Alkohol“. Diese multiplizieren Sie mit € 13,03 und schon wissen Sie, wie hoch Ihr persönlicher Anteil an den jährlich insgesamt 2,1 Milliarden Euro Einnahmen des Bundes aus der „Branntweinsteuer“ ist. Eine stolze Summe!

Branntweinabgaben gab es in Deutschland bereits Anfang des 16.

Jahrhunderts. Schon um 1507 taucht urkundlich erstmals in Nordhausen eine solche Steuer auf. Der Steuersatz wurde entweder nach der eingesetzten Rohstoffmenge oder der Leistungsfähigkeit der Brennblase („Blasenzins“) ermittelt. Aus alten Unterlagen wissen wir, dass Franz Grassl schon 1842 Siegelbogen zur Verplombung seiner Brennerei am Funtensee erwarb und demnach schon Abgaben an das Königreich Bayern zahlte. Seine historischen Maischefässer, die heute in unserem Museum stehen, waren schon damals einzeln ausgelitert und nummeriert. 1887 verabschiedete der Reichstag schließlich das einheitliche Branntweinsteuergesetz, das in abgeänderter Form bis heute gilt und die Erfassung des in den Brennereien erzeugten Alkohols beinhaltet.

Hinter den kleinen Zahlen auf Ihrer Grassl-Rechnung verbirgt sich daher ein komplexes Kontrollsystem, das der deutsche Zoll präzise vorgibt und

äußerst streng überwacht. Konkret heißt das: Jeder Produktionsschritt, jede Lagerbewegung, jeder alkoholische Warenein- und ausgang und jeder Tropfen Alkohol, der im Fasslager durch Verdunstung als „Schwund“ verloren geht, ist durch die Brennerei nach Vorschriften des Zolls buchhalterisch zu dokumentieren. Der Zoll ist immer mit an Bord. Das zieht sich vom Tal bei der Alkohol-Messuhr am Brenngerät bis hinauf auf 1600 Höhenmeter in die Brennstätten, wo die historischen Brennanlagen am Saisonende durch einen Zöllner verplombt werden müssen. Die Enziambrennerei Grassl pflegt durch die Besonderheiten diverser Abfindungs- und Verschlussbrennereien und des einmaligen „Wanderbrennrechts“ in Hütten schon seit langer Zeit eine enge Zusammenarbeit mit dem Zoll. Bis Mitte der 1990er Jahre saß sogar ein uniformierter Zöllner von 8 bis 17 Uhr im eigens errichteten „Zollbüro“, das einen perfekten Überblick über den Betrieb bot. Das Steuerlager, der Herstellungsbetrieb, die Brennerei

0,7 Liter Grassl Gebirgs-Enzian		14,50 €
So setzt sich dieser Preis zusammen:		
MwST.	2,32 €	} 5,97 € = 41% gehen an den Staat
gesetzliche Branntwein-Steuer	3,65 €	
Vertrieb Verwaltung Ertrag	2,75 €	= 19%
Material Rohstoffe Herstellung Abfüllung	5,78 €	= 40%




Der ehemalige Zöllner Willi Przybilla beim Tag der offenen Tür 2006



und das unterirdische Stollensystem zur Fasslagerung, in dem noch heute alle Waren steuerfrei gelagert werden dürfen, standen damit unter ständiger amtlicher Aufsicht und wurden jeden Abend wieder aufs Neue verplombt. Einige von Ihnen werden sich sicherlich noch an die Herren in Grün bei Grassl erinnern. Ohne Zöllner lief jedenfalls gar nichts. Die meisten Zöllner waren Einheimische. Sie waren geübte Bergsteiger und das Übereinkommen war gut, natürlich gab es auch den einen oder anderen „Paragraphenreiter“. Heute erfolgen die Kontrollen der Warenein- und -ausgänge sowie die Alkoholbuchhaltung hausintern durch Grassl-Mitarbeiterinnen, sogenannte „Verbrauchssteuerbeauftragte“. Im Moment, in dem die Ware die „Steuerergrenze“ (also den Lagerausgang) passiert, wird die Branntweinsteuer fällig. Unsere Damen sitzen noch heute im alten „Zollbüro“ und sie kontrollieren nicht weniger scharf als die früheren Beamten, weil jede Unachtsamkeit, wie z.B. falsch gebuchter

oder falsch ausgelieferter Alkohol, das Unternehmen eine Nachzahlung von € 13,03 pro Liter Reinalkohol kostet. Fast jährlich wird die Alkoholbuchhaltung dann noch ausgiebig von zwei Prüfern des Hauptzollamts Landshut auf „Herz und Nieren“ untersucht, und immer wieder herrscht zum Abschluss der Arbeit große Spannung bei der Verkündung des Ergebnisses.

Am meisten Berührungspunkte mit den Zöllnern, die heute übrigens nicht mehr in Uniform erscheinen, haben unsere Brennmeister Roman Hillebrand und Hubert Ilsanker, sowie Destillateurmeister Franz Hölzl. Regelmäßig gibt es „Branntweinabnahmen“ und natürlich auch unangekündigte Kontrollbesuche. Wer als Zollbeamter für die Enzianbrennerei Grassl zuständig ist, muss allerdings auch „geländetauglich“ sein und über alpine Erfahrung verfügen. Die interessante Aufgabe führt die Aufsichtsbeamten dabei von den Tiefen des dunklen Lagerstollens bis hinauf in die Diensthütte am Funtensee, die

nur nach einer einstündigen Bootsfahrt über den Königssee und einem mühsamen vierstündigen Fußmarsch durch den Nationalpark zu erreichen ist. Man kann sich gut vorstellen, dass ein solcher Einsatz bei gutem Wetter mehr Freude macht, als etwa im Regen an der Autobahn Fahrzeugkontrollen durchzuführen oder am Bau Schwarzarbeiter aufzuspüren. Sie fragen sich vielleicht, ob sich dieser Aufwand für den Bund auch lohnt? Die Antwort ist ein ganz klares „Ja“, denn durch das breite Sortiment an Spirituosen führt die Enzianbrennerei Grassl jährlich ganz erhebliche Summen an Branntweinsteuer ab und ist daher ein wichtiger Steuerzahler im südostbayerischen Raum.

Besuchs-Tipp: Zoll-Museum Hamburg

Wer sich für die spannenden Aufgaben des Zolls und seine Geschichte interessiert, sollte unbedingt das „Zoll-Museum“ besuchen – es gehört zu den musealen Highlights in der Hamburger Speicherstadt.

GRASSL HASELNUSSPARFAIT



Zutaten für vier Personen

- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
(Bourbon-Vanillezucker)
- 70 g Zucker
- 150 ml Grassl Haselnusslikör
- 150 ml Schlagsahne
- 1 EL Haselnusskrokant
- Frische Früchte zum Garnieren

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelb mit Vanillezucker und 20 g Zucker mit dem elektrischen Schneebesen in einem

hohen Rührbecher ca. 5 Minuten sehr schaumig schlagen. 50 ml Grassl Haselnusslikör langsam dazugießen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Zuerst Schlagsahne, dann Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Die Parfaitmasse in 4 kleine Förmchen (ca. 6 x 6 cm, 150 ml) füllen und über Nacht gefrieren lassen. Die Parfaitförmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Rand mit einem scharfen Messer lösen und die Parfaits auf Teller stürzen. Ca. 5 Minuten antauen lassen. Restlichen Grassl Haselnusslikör um die Parfaits gießen. Mit Haselnusskrokant und ggf. frischen Früchten verziert servieren.

TIPP: Natürlich gelingt dieses Rezept auch mit Grassl Advokaat Eierlikör oder dem leckeren Mohneierlikör von der Firma Hellerschmid!

Grassl Haselnusslikör 20% Vol.

Zu den altbewährten Feinschmeckergeräten unseres Sortiments

*zählt dieser feine
Cocktail mit Ei.*



Beste Haselnuss-Qualitäten werden geröstet und kalt gemahlen. Die Verbindung mit dem Eigelb frischer Hühnereier und mit sahniger Vollmilch ergibt einen außerordentlich erlesenen Geschmack.

**Art.-Nr. 10167
0,70 Ltr.
nur € 12,50**

17,86 € / Ltr.

Enthält Ei Nüsse und Milch





DER ZÖLLNER UND DER *Der Berchbrenner* SCHNAPSBRANNER

Zwischen der moosigen Holzdachrinne und den Traufeschindeln zog gemächlich ein endloser Nebelschleier aus dem oberen Drittel der Brennereitür und verlor sich unsichtbar am Horizont. An der alten Tür hing in großen Lettern: „OFFENES FEUER U. RAUCHEN POLIZEILICH VERBOTEN!“ Dieses Schild, das mich irgendwie ans „Dritte Reich“ erinnerte, wurde vom alten Brennereibesitzer Gebhard Droßbach und dem Zoll-Oberregierungsrat a. D. Freund vorsorglich ignoriert. Von außen sah man nur vier ausgestreckte Beine und immer wieder die Hände, in denen handgranatengroße Zigarren glommen. Das penibel auf Hochglanzgeputzte Kupfer der Brennblase funkelte aus dem sonst düsteren Raum. Ich war vom Tal zur Brennhütte am Priesberg hinaufbeordert worden, um für den von Gürtelrose geplagten Herrn Altbrennmeister Holz zu hacken, das sogleich neben dem Brenne- reieingang aufgestapelt wurde. Von den durch Weißbier gelockerten Gesprächen der betagten Männer bekam ich leider nur einzelne Tranchen mit. Der Bach rauschte dazu. Rentner und Pensionist unterhielten sich über die vergangene Zeit. Der eine arbeitete für die Firma, der Andere für den Staat; doch beide konnten ohne einander nicht. Die Herren redeten über die 1950er Jahre, als die Altrechte nach dem Krieg wieder neu gefestigt werden mussten. „... ja weil du so ein Schlitzohr warst!“ So der Zöllner. Die Antwort des Altbrenners: „Aber ich musste das so drehen,

sonst wäre die Firma nicht das, was sie heute ist. Du warst ja ein Paragrafenhai, wie es deutscher nicht ging!“ Der Zöllner: „Ich hatte auch meine Vorschriften.“ „Für jede Vorschrift gibt es Ausnahmeregelungen (so der Schnapsbrenner) – aber meistens fanden wir doch einen gnädigen Ausweg. – Wir redeten halt noch miteinander – das geht denen heutzutage oft mal ab. Prost!“ Ich trat in die Tür und fragte, ob meine Arbeit so in Ordnung ist; ob die Holz-scheite klein genug sind und an der richtigen Stelle gelagert. „Respekt, nur weiter so – das geht ja flott. Lass dich von unseren Plänkeleien nicht drausbringen. Wir haben uns jahrzehntelang das Leben schwer gemacht, aber seit wir zu den Ausrangierten gehören, hat sich eine Freundschaft gebildet.“ Gelächter. Ich wollte mich dem Holz wieder widmen, blieb aber an der Ecke noch kurz stehen, denn ich hörte: „Ein

tüchtiger Bursche. Wird er der nächste Bergbrenner?“ „Ja, er ist willig und auch fleißig, aber leider ein Musikant. Musikanten und Schnaps – geschweige denn Schnapsbrenner, das geht nicht gut. Ich glaube es nicht! Ich glaub es einfach nicht.“

Ach wäre ich doch gleich weggegangen, ach hätte ich doch nicht gelauscht – der Alte glaubte nicht an mich. Motivation? Meine Motivation war mit einem Schlag im Keller! Aber nicht lange. Ich sah im Giebel der Hütte die Ziffern 1849 und das Wappen der Enzianbrenner- und Musikerfamilie „Sylvester Grassl vom Unterm Stein“, eine Trompete und der Wurzenpickel. Also musste es doch gehen, Musik und Schnaps, sonst gäbe es die Firma nicht – es muss ja keine Trompete sein, da tut’s wohl auch eine Posaune. Der Rauch zog weiter aus der Brennerei und ich arbeitete weiter... Das ist jetzt schon fast 25 Jahre her. Und vielleicht gehören Musik und Schnaps genau so zusammen, wie Zöllner und Schnapsbrenner.

Hubert Ilanker
gez. Hubert Ilanker



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 0,62 € 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: 18.500 Stück.

