



Der Bergbrenner

DER WASSERTROG – TEIL 1

Die Trogsäule

Was macht der Bergbrenner im März, wenn er schon die vom Vorjahr getrockneten Enzianwurzeln eingemaischt hat und es im Gärraum



an der Rossfeldstraße in der Eckerleiten – Enzianhütte bei dreißig Grad Wärme nur so gurgelt? Er macht sich einen schönen Lenz und lässt die Hefen für ihn arbeiten (bei Enzi-



anmaischen verwendet man Backhefe). Der Dreifachzucker des Enzians, die Gentianose, braucht diese verschiedenen Hefearten, um ordentlich zu vergären.



Die Motorsäge jammert laut in einer frühen Morgenstunde (ja – ja der Förster weiß es); der Schnee ist noch gefroren, doch die dicken Äste bohren sich in den Harsch, dadurch brechen sie nicht, wenn der Baum herunterkracht und so soll es sein. Seltsame Schleifspuren bahnen sich durch den weichen Schnee von der oberen Alm in Richtung Enzianhütte; ein Männlein zischt auf Skiern, mit komischem Fahrstil durch das endlose Weiß, talwärts. Holzbringung (in diesem Fall Wassertrogsäulen) auf ökologische Art und Weise, ohne Motor und Flurschäden im Almboden – nur ein bisschen waghalsig und sauanstrengend. Gebohrt wird mit der Hand von zwei, wenn die Säule arg gebogen ist, auch von drei Seiten. Es hat aber nix mit hoher Ingenieurskunst zu tun, wenn

sich die Löcher im Holz treffen; nur mit Augenmaß und vielleicht auch mit dem richtigen Zielwasser.

Warum man solche Wassertrogsäulen fast nur in den Bergen, sieht ist auch schnell erläutert. Das Wasser fließt von oben nach unten (wenn's auch mancher nicht glauben will). Im Idealfall liegen die Quelle und das Bassin oberhalb der Hütte; die Trogsäule wird mit der Wasserleitung installiert. Durchs Entlüften drückt es die Wassersäule in den hölzernen Ausguss und das Wasser kann plätschern, solange die Quelle was hergibt.

Fortsetzung folgt im nächsten Bergbrenner.

Bis Ende Mai kann man mich, an Wochentagen, an der Enzianhütte antreffen und beim Enzianbrennen zuschauen. Dort wird dann noch das Schindeldach erneuert, und nach diversen kleineren Baustellen bin ich ab spätestens Mitte Juni wieder auf der Brennütte am Priesberg und trag Sorge dafür, dass der Edelwurz Enzian und der Meisterwurz nicht ausgehen.

Ich freu mich auf Sie
Ihr

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 0,58 € frankiert.
- per Fax durchgeben über 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: Ludwig Schauer, Verena Oberwieser
E-Mail: verena.oberwieser@grassl.com
Druck: Ortman Team, Ainring
Auflage: 15.000 Stück.





Die Hauszeitung der Enzianbrennerei Grassl

Nr. 02 - 2013

AUS DEM UNTERNEHMEN

Spieland gewinnen



wollten außerordentlich viele unserer Kunden, nämlich über 3.400 Teilnehmer am Grassl-Gewinnspiel; diese Zahl hat uns

doch sehr überrascht und natürlich auch gefreut. Dabei kann man sich kaum vorstellen, welche Mühe sich manche beim Basteln von Karten machen, es waren wirklich sensationelle Kreationen dabei. Dies wurde von uns auch gewürdigt, indem zehn flüssige Sonderpreise für die Gestaltung vergeben wurden. Die Verlosung der Gewinne fand bereits Anfang März statt und die Gewinner wurden umgehend verständigt. Die Freude in Berlin über den gewonnenen Wellnessurlaub war riesig und wir werden über den Besuch in Berchtesgaden zu gegebener Zeit berichten. Gewonnen haben eigentlich alle Teilnehmer und auch wir als Veranstalter – nämlich die Freude am Spiel in Verbindung mit einer unglaublichen Kreativität.

Herzliche Frühlingsgrüße
Ihr

Ludwig Schauer

Wir bedanken uns für die rege Teilnahme am Gewinnspiel und möchten Sie für Ihre Treue zur Enzianbrennerei Grassl belohnen.

**Bis zum Muttertag 12.05.2013
bestellen Sie bei Grassl
VERSANDKOSTENFREI!**



Aus dem Kupferkessel mit über 3.400 Teilnehmerkarten des Grassl-Gewinnspiels wurden am 08.03.2013 zehn Gewinner von unserer Auszubildenden Lisa Oswald gezogen. Ludwig Schauer (m.) und Martin Beierl überbrachten die freudigen Nachrichten. Über den Hauptpreis – eine Woche Urlaub mit Halbpension im Hotel Edelweiß – freute sich Iwona Schulze aus Berlin.



Ein Berg in der Vitrine



Die Natur auf einzigartige Weise und mit allen Sinnen erlebbar machen – das ist das Ziel des neuen Bildungs- und Informationszentrums in Berchtesgaden. Im Mai 2013 eröffnet das „Haus der Berge“ als das neue Highlight der Region. Hier werden den Besuchern auf 17.000 Quadratmetern die neuesten Erkenntnisse der Umweltbildung und nachhaltigen Entwicklung auf anschauliche Art vermittelt.

Zusammen mit dem Freistaat Bayern, der EU und weiteren Sponsoren und Förderern wird dieses einzigartige Zukunftsprojekt mit einem Investitionsvolumen von 19 Millionen Euro verwirklicht. Das Konzept dazu basiert auf der Idee eines „Dreiklanges“, der sich aus einem formgebenden Informationszentrum, dem Bildungszentrum mit Seminaren für Gruppen und Schulklassen und einem viel-

seitigen Außengelände, das unterschiedliche Lebensraumthemen aufgreift, zusammensetzt.

„Vertikale Wildnis“

Das Herz des Informationszentrums bildet die Dauerausstellung „Vertikale Wildnis“ – vom Grund des Königssees über Wald und Almen bis hin zum Gipfel eines Berges begeben sich die Besucher auf eine spannende Reise durch die Flora und Fauna der Nationalparkregion, bei der es die Natur mit allen Sinnen zu entdecken gilt. Mit Hilfe von Ton- und Lichtinszenierungen werden entlang der Stationen verschiedene Stimmungen erzeugt, die je nach Jahreszeit die Inhalte der Stationen beeinflussen und so jeden Besuch zu einem einmaligen Erlebnis machen. Im Vordergrund steht die Vermittlung zentraler Botschaften im Rahmen des Bildungsauftrags. Dabei werden Texttafeln und

die Umweltbildung im „Haus der Berge“ das Qualitätssiegel „Umweltbildung.Bayern“.

Ausblick auf den Watzmann

Abgerundet wird das Konzept durch die markante Architektur des Informationszentrums, die als inhaltliche Weiterführung der Gesamtphilosophie gedacht ist. Hauptattraktion ist die Bergvitrine – eine markante Hülle aus Glas und Corten-Stahl, die sich schützend um den Berg im Inneren des Informationszentrums legt. Das nachhaltige Konzept im „Haus der Berge“ findet auch in der Gastronomie eine konsequente Fortsetzung. Mit Panoramablick auf den Watzmann werden im Restaurant Alpenküche heimische Spezialitäten aus hochwertigen Produkten rund um den Nationalpark nach traditionellen Rezepten zubereitet und serviert.

Das Gesamtkonzept soll die Sensibilität der Besucher für die einzigartige Natur und das kulturelle Erbe des Nationalparks und seines Umfeldes fördern. Das „Haus der Berge“ versteht sich nicht als Ersatz für den Besuch im Nationalpark, sondern vielmehr als Bildungszentrum, das zur Vor- oder Nachbereitung eines Besuchs im Schutzgebiet dienen soll. Dabei wird auf Gruppen wie Individualbesucher gleichermaßen eingegangen: Gemäß dem Motto „Ein Nationalpark für alle“ bietet das „Haus der Berge“ Angebote für Menschen aller Altersgruppen, mit und ohne Handicap.

Weitere Informationen unter:

www.haus-der-berge.com



Dieses Bild gibt einen kleinen Einblick auf die Ausstellung im Informationszentrum. Der dort abgebildete Wald ist einer der vier Lebensräume – neben Wasser, Alm und Fels, die ausgestellt werden. Je nach Jahreszeit ändert sich auch die Lichtinszenierung dieser Ausstellung.



REHGULASCH, *Rezepttipp* NACH BERCHTESGADNER ART

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kg junges Rehfleisch
in Stücken
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 9 zerdrückte Pfefferkörner
- 3-4 EL Olivenöl oder gutes Öl
nach Wahl
- 4 cl Grassl Gebirgs-Enzian
- 1/4 l Rotwein zum kochen
- 1/4 l zum selber trinken
- 100 g Speck oder Speckschwarte
- 1 Karotte
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Sellerie
- Tomatenmark
- 250 ml Gemüsebrühe
- Muskat, Nelken, Thymian
- Sahne und Butter

ZUBEREITUNG:

Für die Marinade:

3 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 9 zerdrückte Pfefferkörner, 3-4 EL Olivenöl, 4 cl Enzian und einen Schuss Rotwein vorbereiten. Das Fleisch darin bis zum nächsten Tag marinieren und zugedeckt kaltstellen. Sehr gut eignet sich auch ein Gefrierbeutel, weil darin das Fleisch von der Marinade komplett umschlossen wird.

Den Speck in einem großen Topf mit Öl anbraten. Das Rehfleisch salzen und pfeffern, kurz in Mehl wenden und leicht braun anbraten. Dann 1 Karotte, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel und ein Stück Sellerie waschen, würfeln und mitdünsten.

1-2 EL Tomatenmark anbräunen und mit der übrigen Marinade nach Gefühl ablöschen. Je eine Prise Muskat, Nelken (gemahlen) und Thymian dazugeben. Nun ca. 1/8 l Rotwein, 2 cl Enzian und Gemüsebrühe dazugießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Alles so lange schmoren lassen, bis es weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach mit einem Spritzer Sahne und etwas Butter verfeinern.



Dazu serviert man am besten Spätzle und Pfifferlinge oder wie bei uns mit Serviettenknödel und Preiselbeeren!

**Einen guten Appetit wünschen
Wolfgang und Sophie Spiesberger
und das Alpenküche Team im
Haus der Berge**



Telefon: +49 (0) 86 52-9787575
www.spiesberger-alpenkueche.de
mail@spiesberger-alpenkueche.de

Zeit lassen 2014 – der Grassl Kalender

Als Termin- und Tischkalender verwendbar!

Mit wunderschönen Bildern
von Marika Hildebrandt.



Größe 19x19 cm
Art.-Nr. 13121
nur 5,50 €

Grassl Spezialitäten mit Tiermotiven aus dem Nationalpark Berchtesgaden



**Grassl
Meisterwurz
40% Vol.
mit Steinbock-Motiv**

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.

**Art.-Nr. 10260
€ 14,95**



**Grassl Gebirgs-Enzian
40% Vol.
mit Adler-Motiv**

Grassl Gebirgs-Enzian ist eine urbay-erische Spezialität aus den Wurzeln des berühmten Alpenenzians. In unserem Hause wird er seit 400 Jahren streng nach einem ehrwürdigen Familienrezept doppelt gebrannt. In alten Holzfässern reift das Destillat jahrelang unterirdisch und erlangt so seinen unverwechselbaren Geschmack.

Art.-Nr. 10205 • € 14,50

**Neu!
Jetzt im Glaskrug!**



**Grassl
Enzian-Kräuter
35% Vol.
mit Mankei-Motiv**

Dieses Produkt stellt eine Meisterleistung der Destillateure des Hauses Grassl dar. Von einer sorgfältig getroffenen Auswahl 17 altbewährter Alpenkräuter werden nach überlieferten Rezepten feinste Auszüge hergestellt, die anschließend mit langjährig gelagerten Enzian-Destillaten verfeinert werden.

Art.-Nr. 10279 • € 14,50

