



## AUS DEM UNTERNEHMEN

### IN BERGNOT



Vor den Männern der Bergwacht habe ich höchsten Respekt für ihren Mut und Einsatzwillen, ist doch diese Arbeit nicht ungefährlich. In den letzten Jahren wurden die Einsätze leider immer zahlreicher und man fragt sich, warum eigentlich? Es sind sicher mehr Leute in den Bergen unterwegs und mit dem Handy kann man im Gegensatz zu früher halt leichter alarmieren. Nach Aussagen von Bergrettern werden aber Basisregeln einfach nicht beachtet wie z.B. früher starten, optimale Ausrüstung und realistische Einschätzung des eigenen Könnens und des Wetters. Viele gefährliche Rettungsaktionen könnten verhindert werden, wenn die Bergsteiger überlegter handeln würden. Das Leben in den Bergen ist hart, aber auch wunderschön, wenn man optimal ausgerüstet unterwegs ist. Wir haben Sommer – die großen Ferien sind in Sicht und die Berchtesgadener Berge warten auf Ihren Besuch. Gute Erholung im Urlaub wünscht Ihnen

*Verdunig Schwann*

*Probieren Sie jetzt den neuen*  
**Schroffen Haselnusser**  
*und sichern Sie sich je*  
*0,7 l-Flasche eine Packung*  
**B'gadener Goldnüsse**  
*gratis dazu!*

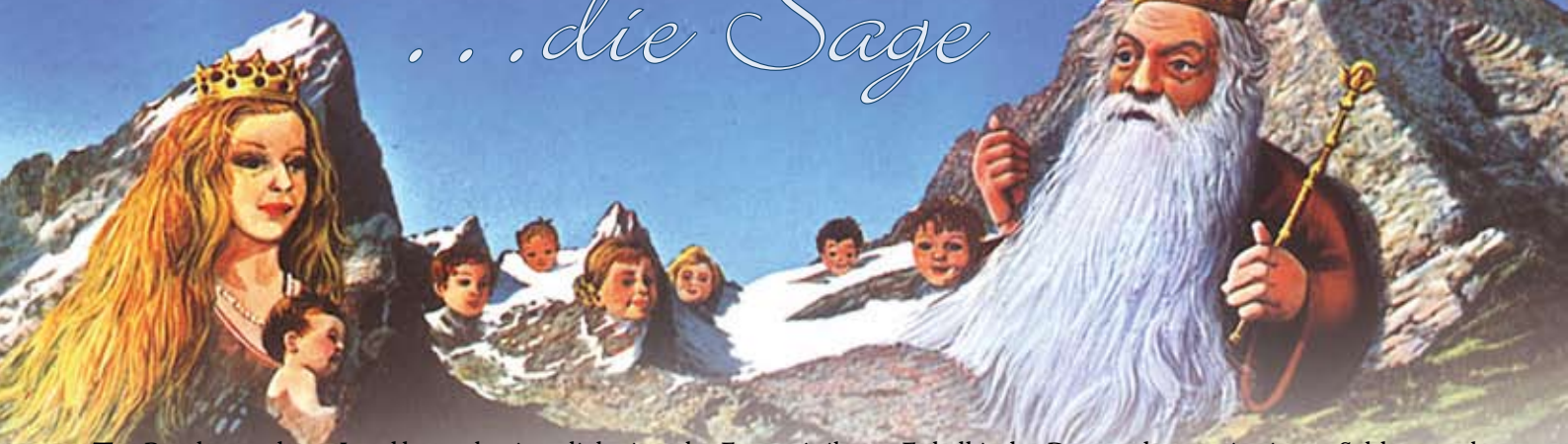
Art.Nr. 30969  
 0,7 l nur € 14,95€  
 Aktion gültig von  
 01.07.11–01.08.11

**NEU**



# KÖNIG WATZMANN

## ...die Sage



Im Berchtesgadener Land herrschte in alten Zeiten einst ein König namens Watzmann, der war durch und durch böse. Auch die Königin und ihre sieben Kinder waren von einer Schlechtigkeit und Grausamkeit, dass selbst der Teufel noch von ihnen lernen konnte.

Wie jeden Tag veranstalteten der König und seine liederliche Sippe eine Hetzjagd. In aller Frühe ging es mit großem Gefolge und viel Hörnerschall vom Schloss hinunter in den Wald und weiter über Äcker und Wiesen. Bis sie auf einen einsamen Bauernhof stießen. So jagten sie über den Hof, trampelten Gemüse, Blumen und Zäune nieder und hielten selbst dann nicht inne, als plötz-

lich eine alte Frau mit ihrem Enkelkind auf dem Arm aus dem Stall kam und ihren Weg kreuzte.

Vom Schreien des Kindes aufgeschreckt, rannten Bauer und Bäuerin aus dem Haus und sahen entsetzt die Großmutter in ihrem Blut am Boden liegen. Da wendete König Watzmann sein Pferd und trampelte auch die beiden Bauersleute nieder. Er hetzte noch seine Hunde auf sie und hielt sich seinen fetten Bauch vor Lachen.

Im Sterben streckte die Großmutter die Hand zum Himmel empor und verfluchte den König: »Dein Herz ist schon aus Stein! So sollen du und deine Höllebrut nun ganz zu Stein werden!«

Da wurde es mit einem Schlag stockfinster, die Erde bebte, ein tosender, brausender Sturm kam auf. Die verschreckten Pferde bäumten sich auf und warfen den König, die Königin und die sieben Kinder ab.

Im gleichen Augenblick aber, wo die Verfluchten die Erde berührten, erstarrten sie zu Felsen, die so lange in den Himmel wuchsen, bis sie sich in gewaltige Berge verwandelt hatten. Seit diesem Tag blickt nun der grausame Watzmann als ewiger Fels auf das Berchtesgadener Land herab, zu seinen Füßen hockt sein barbarisches Weib, und die Kinder müssen als sieben Felszacken stumm dabeistehen.

# WATZMANN

## ...der Berg

Nach wievielen Jahren der Versteinierung sich die Menschen das erste Mal auf den Watzmann trauten, weiß man nicht. Man nimmt an, dass ein besonders frommer Bergsteiger, Valentin Stanig, Theologiestudent und später Domkapitular, 1799 hinauf aufs Hoheck stieg. Die erste Überschreitung der drei Watzmannspitzen gelang erst 1868 dem Bergführer Johann Grill, nach seinem Bauernhof „Kederbacher“ genannt. Er war am Watzmann zu Hause. Er kletterte eine Vielzahl von Touren zum ersten Mal, so den Kleinen Watzmann und 1881 natürlich die berühmteste der Watzmantouren, die Ostwand. Die Watzmann-Ostwand ist ein Faszinosum, ein Unikum, ein Monstrum. Mit ihren 1800 Metern Wandhöhe ist sie die höchste Wand

der Ostalpen; ja sogar alpenweit gibt es nur sehr wenige andere Wände dieses Kalibers. So viel wurde geschrieben über diese Wand: von Tragödien, Triumphen, Schicksalen, Heldentaten und Glücksgefühlen. In den 1960er-Jahren wurde Franz Rasp (Vater des heutigen Bürgermeisters von Berchtesgaden) zum besten Kenner der Wand und durchkletterte mehrere Routen im Alleingang. Nach seinem Absturztod, bei der 295. Besteigung an Neujahr 1988, wurde Heinz Zemsch der erfahrenste Ostwandkenner; er hat sie schon fast 400 Mal durchstiegen. Zwar ist die bis zu 8-stündige Durchsteigung in Bezug auf die Kletterschwierigkeit (max. IV-V) keine besondere Herausforderung. Doch gerade weil viele leichtere Routen durch die Wand führen, unterschätzen

immer wieder unerfahrene Bergsteiger die Gefahren. Bei Kletterlängen von bis zu drei Kilometern und 1800 Höhenmetern ist eine überdurchschnittliche Kondition erforderlich. Außerdem ist das Gelände bröckelig d.h. sehr steinschlaggefährdet und wegen der Lage der Wand lassen sich Wetterumschwünge nur sehr spät erkennen. Bis Juli 2010 waren es 100 Menschen, die von ihrem Besteigungsversuch nicht lebend zurück kamen.

Die große Wand steht auch ohne uns Menschen da. Sie fordert keine Opfer, sie ruft uns auch nicht. Und doch: Manchmal meint man, man müsse da jetzt hinauf. Die Wand ist da und lockt. Aus bloßem Sein geht Wollen hervor: So beginnt Menschsein, so ist auch das Bergsteigen.



# Grassl Rezepttipp

## FLAMBIERTER HASELNUSS-PALATSCHINKEN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für den Teig:

4 Eier

2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

ca. 12 EL Milch

6 EL Mehl

2 EL geriebene Haselnüsse

Für die Füllung:

8 Kugeln Haselnusseis

4 cl Schroffen Haselnusser  
Puderzucker

### ZUBEREITUNG:

Teigzutaten mit dem Schneebesen zu einem dünnen Teig verrühren. 1 TL Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen und 8 dünne Palatschinken unter Wenden ausbacken.

Die noch heißen Palatschinken mit je einer Kugel Haselnusseis füllen und zusammengklappt auf einem Teller (pro Person 2 Palatschinken) anrichten.

Die Palatschinken mit Puderzucker bestäuben, mit frischen Früchten der Saison, Schokosauce und einem Tupfer Sahne ausgarnieren.



Gasthof Hobelbank in der Stanggass

den vom Eisbach aufgeschwemmten Schuttkegelausläufer im Bogen zur Kirche zurückführt (Dauer ca. 25 Minuten). Nun sollte man vielleicht eine kurze Rast im gemütlichen Wirtshaus einlegen, bevor man etwas länger bis zur Eiskapelle wandert: Von St. Bartholomä in westlicher Richtung auf breitem Weg (446) über die Wiese und in den Wald (in diesem Bereich Laubwald, der im Nationalpark selten ist). Zu Beginn der Steigung auf einer Brücke über den Eisbach und zur Kapelle St. Johann und Paul. Nun weiter bergauf und über eine Brücke, die einen von den Hachelwänden kommenden Bach quert. Bald kommt man aus dem Wald heraus in mit Latschen bewachsenes Gelände, das mit Felsblöcken durchsetzt ist. Hier stellt sich direkt die 1800 Meter hohe Watzmann-Ostwand auf, die höchste und berühmteste der Ostalpen. Nun noch ein paar Meter über ein Schuttfeld zur Eiskapelle (in ca. 840m Höhe), einem je nach Jahreszeit mehr oder weniger großen Tor im Lawinenschneefeld unter der Wand, aus dem der Eisbach hervorfliest. Wegen akuter Einsturzgefahr bitte nicht hineingehen und unbedingt auf mitwandernde Kinder achten! Der Rückweg nach St. Bartholomä erfolgt auf dem Hinweg.



Dann den Schroffen Haselnußer kurz erwärmen (z. B. 5 Sek. in der Mikrowelle) und über die Palatschinken träufeln. Kurz vor dem Servieren mit dem Feuerzeug flambieren und brennend auf den Tisch stellen.

Dieses Rezept wurde exklusiv von Hans Reischl, Gastwirt des Restaurants Hobelbank kreiert. Bei einem Besuch verwöhnt er Sie in toller Atmosphäre mit Spezialitäten wie „Spareribs“, „Steaks“, „Variationen auf dem Heißen Stein“, u.v.m. Genießen Sie den traumhaften Blick auf die B'gadener Berge im gemütlichen Biergarten!

Mehr Infos unter [www.hohergoell.de](http://www.hohergoell.de)

### Schroffen Haselnußer 30% Vol.

Dieser neue Schnaps der Grassl Tochterfirma Schroffenbrennerei in Grödig bei Salzburg ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Der Haselnußer ist eine herrlich aromatische Spirituose und das ideale Pendant zum Grassl Haselnuß-Cocktail. Probieren Sie den leichten klaren Schnaps mit seinen 30% Vol. und nutzen Sie das Startangebot mit der 150g- Packung Goldnüsse als Gratiszugabe!



NEU Art.-Nr. 30969  
0,70 l nur € 14,95

### Grassl Gebirgs-Obstler 38% Vol.

Der beliebte Grassl Obstler aus sonnenverwöhnten Äpfeln und Birnen als Sonderedition mit St. Bartholomä und Watzmann Ostwand auf dem Etikett.



Art.-Nr. 10066-1  
0,70 l nur € 8,95

### Grassl

**Brotzeitbox**  
Endlich wieder  
mit Eselmotiv!

Art.-Nr. 14025  
nur € 2,95



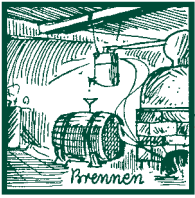
## Wandertipp

### ST. BARTHOLOMÄ RUND- WEG UND EISKAPELLE

Ab Anlegestelle Königssee Seelände mit dem Schiff über den Königssee bis St. Bartholomä.

Herrscht an der Schiffsanlegestelle, bei den Kiosken, am Gasthof und rund um die Kirche in der Hochsaison zwar viel Betrieb, so ändert sich die Situation, wenn man sich nur wenige hundert Meter entfernt. Gleich neben der Wallfahrtskirche St. Bartholomä beginnt die kleine, kurze Rundwanderung, die am Seeufer (Weg 443) entlang und über





# Der Bergbrenner

## HOLZ VOR DER HÜTTE

10 Pfennig – also 5 Cent für einen Liter Heizöl – das waren noch Zeiten vor 30 Jahren. Zeiten, in denen ganze Kellerräume ausgeräumt wurden, um Stahltanks hineinzuschweißen mit einigen 1000 Litern Fassungsvermögen, um mit der stinkenden Brühe vorrätig zu sein; um die schlecht isolierten Häuser vom Keller bis zum Dach mit heißem Wasser zu erwärmen. Nur Romantiker und Zurückgebliebene (so schien es) betrieben noch einen Kachelofen oder Holzherd. Hier auf der Priesberg-Brennhütte musste damals auch der Kachelofen im Gärraum dem Trend weichen und wurde gegen einen hochgepriesenen

und praktischen Ölofen ausgetauscht. Der Verbrauch von Holzscheiten wurde dadurch beinahe um die Hälfte reduziert – die damit verbundene Arbeit natürlich auch. Trotzdem brauche ich immer noch zehn Kubikmeter (Ster) zum Schnapsbrennen für ein Jahreskontingent. Das meiste davon ist Fichtenholz aus den letzten reinen Fichten-Salinenwäldern. Ahorn oder Buchenholz ist dagegen schwer zu kriegen.

Knapp einen Monat früher als in Durchschnittswintern ging in diesem Jahr der Schnee an der Enzianhütte auf der Eckeralm (1200 m) weg, und so war ich schon im April am Holzarbeiten – am Bäume Fällen, Entasten, auf Ofenlänge Zersägen, Spalten und Aufschichten (aufzoan). Die dicken Äste der Randbäume wurden auch aus dem Wald gezogen – das macht zwar die meiste Arbeit, gibt aber die meiste Hitze und das gleich dreimal. Das soll aber jetzt nicht heißen: „Wenn weiße Mann viel Holz macht, kommt harte Winter“. Ich bin derzeit einer der letzten, die das meiste Holz im Sommer verfeuern. Die große Pfanne der Saline Berchtesgaden, welche sich am heutigen Güterbahnhof befand, hatte 250 Quadratmeter Bodenfläche. Zusammen mit der Saline in Markt Schellenberg benötigten sie einen Jahresholzbedarf von 17500 Festmeter. (Ach wie lächerlich meine 10 Meter!) 1928 wurde das Salzsieden komplett nach Bad Reichenhall verlegt. Das Hofbrauhaus Berchtesga-

den befeuert seine Sudpfannen längst nicht mehr mit Holz. Auch die alten freistehenden Backöfen, die die bäuerliche Landschaft im Berchtesgadener Raum mitprägten, sind fast alle verschwunden, oder verwittern nur noch als Kulturerbe in der Landschaft – wo doch erst ein Wecken oder Laib der in solch einen Holzofen gebacken wurde, die Brotzeit zu einem kulinarischem Hammererlebnis macht.

Momentan liegt der Ölpreis um die 87 Cent pro Liter und wer weiß wo das noch hin führt? Zum Umdenken? Vor vielen Häusern sieht man jetzt wieder „Holz vor der Hütte“ – Holz für den Winter. Holz, das dreimal wärmt: beim Schlägern, beim Hacken (wenn man sich nicht wieder durch eine Maschine vom Fitness-Training drückt, die wieder Strom oder Erdöl frisst) und natürlich beim Heizen. Und außerdem gibt „Holz vor der Hütte“ immer ein gutes Gefühl!

Gut Brand Ihr

*Handwritten signature: Rudolf Schuler*



Holz machen bei der Eckerleiten-Brennhütte

### Grassl Bärwurz 40% Vol.

*Aus der Wurzel der Bärwurz wird das gleichnamige charaktervolle Destillat hergestellt. Sie wächst auf abgelegenen Bergwiesen in Höhen ab 1000 Meter wie z. B. an der Eckerleiten. Nach der Überlieferung wurde die Pflanze von Kühen entdeckt, die bei Blähungen mit ihren Hufen die Wurzel ausgruben, fraßen und sich danach merklich wohler fühlten. Den Namen verdankt die Wurzel der Verwendung bei Erkrankungen der Gebärmutter und zur Linderung schwerer Geburten. Aus Gebärwurz wurde schließlich Bärwurz.*



**Art.-Nr. 10727 – 0,70 l  
im Steinkrug nur € 13,50**

#### 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 086 52/95 36 36
- per Onlineshop unter [www.grassl.com](http://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](mailto:verena.oberwieser@grassl.com)  
Druck: Ortman Team, Ainring  
Auflage: 14.000 Stück.

