



## AUS DEM UNTERNEHMEN.....

### Auf gehts zum Funtensee!



2014 ist für uns ein besonderes Jahr, weil unser Bergbrenner und seine Wurzengraber

nach mehrjähriger Pause wieder zur Brennütte am Funtensee im Nationalpark Berchtesgaden aufgestiegen sind, um dort den edlen „Funtensee-Enzian“ und Meisterwurz zu brennen. Das bedeutet für die Beteiligten viele Höhenmeter zu Fuß und ausschließlich Handarbeit. Etwa vier Stunden Anstieg trennen die Zivilisation von der Abgeschiedenheit unserer Brennütte. Die Natur gibt dort den Arbeitsrythmus vor. Für uns ist die Brennütte ein Stück Kulturgut, in dem eine alte Gebirgstradition gepflegt und uraltes Recht auch knapp vier Jahrhunderten noch beansprucht wird: eine wirkliche Besonderheit in Deutschland. Sie als unsere treuen Kunden helfen uns, diese alte Tradition zu bewahren. Herzlichen Dank!  
Ihr

Florian und Martin Beierl

Starten Sie in den Sommer mit unserem

# Berchtesgadner Schnapssackerl

Für nur ~~€ 35,65~~ € 33,00

außerdem gibt's zwei Schnapssampler eine Grassl Stofftasche gratis dazu!

Art.Nr. 10803-0

Befüllt mit je einer Flasche 0,7 l

<b>Königssee Obstler 38%</b>	<b>Schroffen Haselnußer 30%</b>	<b>Ramsauer Kräutertropfen 30%</b>
------------------------------	---------------------------------	------------------------------------

Zu gleichen Teilen aus guten, vollreifen Äpfeln und Birnen wird dieser Obstler gebrannt. Die verschiedenen Destillate werden nach umsichtiger Lagerung auf das Sorgfältigste gemischt.

Der Haselnußer ist eine herrlich aromatischer Schnaps und das ideale Pendant zum Grassl Haselnuß-Cocktail. Probieren Sie den nussigen Klaren mit seinen 30% Vol.

Eine sorgfältig getroffene Auswahl altbewährter Alpenkräuter wird absichtlich milde gehalten. Mit 30% Vol. Alkohol hat dieser Kräuterlikör einen unverwechselbaren, würzigen Eigengeschmack.

**\* Aktion gültig von 27.06. – 27.07.2014**



# DER FUNTENSEE, DIE BRENNHÜTTE UND DAS KÄRLINGERHAUS Teil 1

Dieser Tage bieten sich dem Grassl-Bergbrenner Hubsi Ilsanker morgens vom Fenster seiner Zirbenstube in der Brennhütte aus jeden Tag neue Naturszenarien. Der Nebel liegt je nach Temperatur ganz knapp über dem Funtensee. Manchmal umhüllt er die Hütte komplett. Gelegentlich regnet es und ein feuchtnasser Duft von Vegetation und altem Holz liegt in der Luft. Doch eines ist immer gleich: Es herrscht Stille an diesem besonderen Ort. Wenn die ersten Sonnenstrahlen auf das historische Gebäck treffen, setzt sich Hubsi mit einer frisch aufgebrühten Tasse Kaffee an seinen Frühstückstisch am Bach, den er Richtung *Funtenseetauern* aufgestellt hat und genießt die reine Höhenluft an Deutschlands außergewöhnlichster Arbeitsstelle.

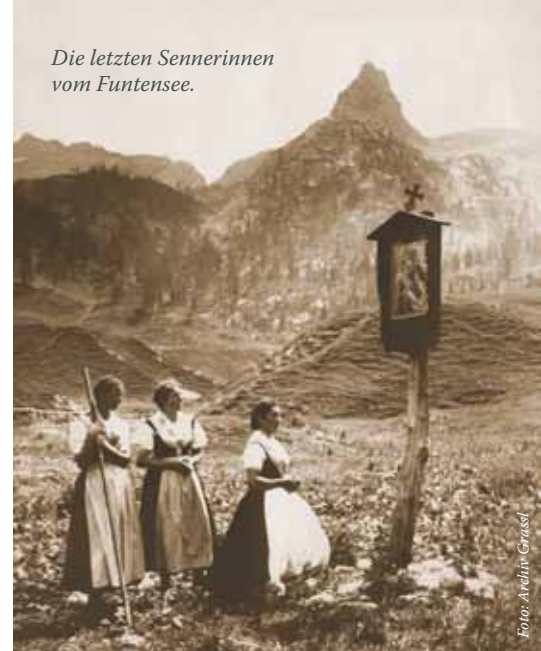
Der Funtensee liegt in einer Senke auf 1601 Metern Höhe. An der tiefsten Stelle misst er gut fünf Meter und seine Uferlinie ist knapp 800 Meter lang. Nahe der Brennhütte am östlichen Seeufer befindet sich die *Teufelsmühle*, wo hinter einer Felswand ein gurgelndes Geräusch vom unterirdischen Abfluss des Überwassers zu hören ist. Von dort gelangt das Wasser binnen elf Stunden zum Königssee. Heute befinden sich neben der Brennhütte nur noch der unbewohnte *Hanottenkaser*

und etwas oberhalb eine Jagdhütte. Etwa 400 Meter gegenüber herrscht stets buntes Treiben: Dort erbaute die Sektion Berchtesgaden des Deutschen Alpenvereins 1884 ihre erste Bergunterkunft, das spätere Kärlingerhaus. Ab und zu dringen Geräusche der Bergwanderer herüber und einige von Ihnen haben schnell bemerkt, dass die Brennhütte nun wieder bewohnt ist. Das Wirte-Ehepaar Siegfried und Gabi Hinterbrandner haben die Grassl-Fahne gehisst – und dieses Jahr bestellen die Bergsteiger besonders oft den „Funtensee“-Enzian beim Wirt. Doch der edle Tropfen hat einen langen Weg hinter sich: Er wurde vor knapp einem Jahrzehnt am Funtensee gebrannt, ins Tal geflogen – und lag dort sieben Jahre lang in den Felsenkellern der Enzianbrennerei Grassl vom Zoll kontrolliert in Eschenfässern. Nach der Abfüllung wurde er wieder zum Funtensee gebracht. Wer also glaubt, er könne am Funtensee aus frischer Produktion einen gerade gebrannten Enzian erhalten, vergisst dabei, dass dort oben zunächst ein unversteuerter, ungereifter Brand entsteht. Schon die alten Grassls brachten im 19. Jahrhundert den Enzian auf Kraxen und mit Tragtieren in kleinen Fässern ins Tal zur mehrjährigen Reifung. Dabei wird der Enzian

Der Funtensee um 1900, am anderen Seeufer die Grassl-Brennhütte.



Die letzten Sennerinnen vom Funtensee.



milder, scharfe Alkohole werden abgebaut ab und die typisch erdig-würzige Note wird ausgeprägter.

Historisch gesehen herrschte rund um die Brennhütte jahrhundertlang ein reges Almleben. Die Nutzung des Gebietes ist bereits 1385 belegt. 1850 gab es auf den Funtenseealmen noch 185 Rinder, erst in den 1960er-Jahren wurden die Almen aufgegeben und später vom damaligen Wirt des Kärlinger-

Wurzengraber und Destillattransport mit dem Esel



hauses allesamt zu Brennholz verarbeitet. In den 1980er Jahren richtete die Nationalparkverwaltung die einzige heute noch verbliebene Almhütte, den *Hanottenkaser*, als Erinnerung an die frühere Almwirtschaft her. Im Bildarchiv der Enzianbrennerei Grassl existiert noch eine alte Fotografie aus dem Besitz von Sylvester Grassl, das die letzten Sennerinnen auf den Funtenseealmen zeigt. Für den Bergsport wurde der Funtensee bereits im August 1879 interessant, als der Deutsche und Österreichische Alpenverein einen Verbindungsweg von Saalfelden im österreichischen Pinzgau bis zum bayrischen Königssee teilweise eröff-



nete und dazu das Königlich Bayerische Finanzministerium die alte Funtensee-Holzstube als Übernachtungsmöglichkeit an den Verein verkaufte. Sylvester Grassl II. hatte sich zuvor geweigert, seine Brennhütte den Wanderern zur Verfügung zu stellen, auch das Staatsforstamt wollte seine Jagdhütte nicht freigeben. Das nun als „Funtenseehaus“ bezeichnete Übernachtungslager wurde am 14. August 1879 als erste Alpenvereinshütte im Gebiet der Berchtesgadener Alpen eröffnet und im Anschluss daran wurde der Weg von St. Bartholomä nach *Schrainbach* und über die Saugasse, sowie weitere Steige vom Saugareck über den Grünsee und zum *Funtenseetauern* ausgebaut. Bald lobten bekannte Alpinisten wie Hermann Barth dieses wildromantische Gebiet und das kleine Funtenseehaus wurde um etwa 200 Meter östlich an den heutigen Standort verlegt und erstmals vergrößert. Auch der bayerische Prinzregent Luitpold besuchte es in den 1890er Jahren und wieder wurde das Haus bald zu klein. Ende 1904 wurde schließlich das „Kärlingerhaus“ als reiner Bettentrakt errichtet. Mit viel Dynamit gewann man die Bruchsteine direkt vor Ort und endlose Trägerkolonnen und Tragtier-Karawanen brachten das restliche Baumaterial über den mühsamen Anstieg zur Baustelle. Die Baukosten vervierfachen sich und doch gelang es der Sektion Berchtesgaden, das gewagte Projekt zu finanzieren.

**Wie es nach 1904 rund um den Funtensee weiterging, erfahren Sie im nächsten Enzianboten!**

### **Grassl Bärwurz 40% Vol.**

*Aus der Wurzel der Bärwurz wird das gleichnamige charaktervolle Destillat hergestellt. Bärwurz wächst auf abgelegenen Bergwiesen in Höhen ab 1000 Meter. In rauer Umgebung braucht die Wurzel etwa 7 – 10 Jahre, bis sie die Größe erreicht, die unser Schnapsbrenner sich wünscht.*

**Art.-Nr. 10727  
0,7l – € 13,95**



## **DAS JADSCHLOSS VOM KÖNIGSSEE**

Nach dem etwa dreistündigen Abstieg vom Funtensee über die Saugasse zum Königssee freut sich jeder Wanderer über eine Erfrischung, zuerst äußerlich in Form eines Bades im Königssee und dann innerlich bei einem gekühlten Getränk in der historischen Traditionsgaststätte St. Bartholomä. Nach 35 Jahren erfolgreicher Pächterzeit hat Familie Pfnür das Zepter an Heidi und Markus Ammon abgegeben. Seit Januar bieten die neuen Wirtsleute mit viel Herzblut den zahlreichen Gästen eine gemütliche Einkehrmöglichkeit mit vielen bayerischen Schmankerln. Lange bevor das Gebäude (erbaut 1473 bis 1486) zur Gaststätte wurde, war es das Jagdschloss der Könige von Bayern. Vor allem Prinzregent Luitpold hielt sich hier gerne auf. Im Erdgeschoss des Schösschens findet der Besucher stilvoll eingerichtete, mit schönen alten Öfen versehene Gaststuben, im Obergeschoss zwei sehenswerte Festsäle mit historischen Abbildungen und das von Prinzregent Luitpold von Bayern jahrzehntelang bewohnte,



Foto: Anton Plenk

mit schönen Rokokomalereien verzierte Eckzimmer. Die Wände in den Festsälen und in der Eingangshalle zeigen große Bilder von gefangenen Riesensaihlingsen und Lachsforellen, auch Geweihe von Hirschen, die von den bayerischen Königen auf St. Bartholomä geschossen wurden.

Vor dem Schösschen ist ein schöner Gastgarten mit gut gepflegten Kastanienbäumen angelegt. Unter einem dieser Bäume kann der Besucher den Blick auf den See und die umliegenden Berge genießen. Mehr Infos finden Sie auf der Homepage der Gaststätte:

[www.bartholomae-wirt.de](http://www.bartholomae-wirt.de)

### *Gaststätte St. Bartholomä*

## **Räucherfischsuppe mit Grassl Bärwurz**

### **ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

- ½ kg mehliges Kartoffeln
- 1 Karotte, gewürfelt
- ½ Zwiebel, gehackt
- 1 Eßl. Butter
- 4 cl Grassl Bärwurz
- 100 g Lachsforelfilet, geräuchert
- 100 g Forelfilet, geräuchert
- 100 g Saiblingsfilet, geräuchert
- 1 L Gemüsebrühe
- 100 ml Saure Sahne
- Muskatnuß
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Dill, gehackt
- 100 ml Süße Sahne
- 1 EL Meerrettich

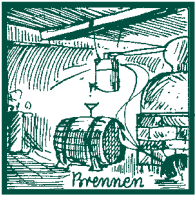
### **ZUBEREITUNG:**

Die Zwiebeln hacken und in der Butter scharf anbraten. Die Kartoff-

fel schälen und in 1cm große Stück schneiden und die Karottenwürfel dazugeben und kurz dünsten. Dann mit dem Grassl Bärwurz ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Solange kochen bis das Gemüse gar ist. Mit einer Prise Muskatnuss und einem Esslöffel Dill würzen, die Saure Sahne zugeben und die Suppe pürieren. Den Topf vom Herd nehmen. Die Fischfilets in den Topf geben und in der Suppe ziehen lassen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Meerrettich verfeinern.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten je einen Esslöffel Meerrettichschaum daraufsetzen und mit dem Dill garnieren. Mit frischem Weißbrot serviert ist dieses Rezept ein Gedicht.





# Der Bergbrenner

## 40 GRAD UND MEHR

Es steckt ein enormer Energieaufwand dahinter, um aus Maische Schnaps zu brennen. Neun Stunden muss man schüren um z.B. drei Raubrände durchzuführen. Den ganzen Tag ist man am Luft- und Zug regulieren, um die nötige Hitze aufzubringen und trotzdem das Überkochen der bis zu 95°C heißen Maische zu verhindern. Nur die alkoholhaltigen Dämpfe der Maische dürfen über Helm und Geistrohr in den Kühler gelangen. Der Kühler muss so konstruiert sein, das er mit zwei unabhängigen Systemen im Gegenstromverfahren funktioniert. Die heißen Dämpfe gelangen von oben in den Kühler und kondensieren an den Außenwänden der wasserführenden Bauteile. Meist handelt es sich um Schlangen- oder Tellerkühler. So entstehen an einem Tag ca. 100 Liter kalter Roh- oder Raubrand und als Nebenprodukt ungefähr 1500 – 2000 Liter warmes Wasser. Wasser das man

zum Putzen der Brennerei und zum Einmaischnen benötigt. Hätte ich Hüttenachbarn, (oder besser Nachbarrinnen) könnten sie mit 40°C warmen Wasser versorgt werden. Am Priesberg ist unterm Dach ein 500-Liter-Tank installiert, so kann man sich abends ohne Energiespard Gedanken in aller Ruhe duschen, oder man nimmt ein Bad unter freiem Himmel, mit Zigarre und Bier, ähnlich wie in einem alten Cowboyfilm. Am Funtensee ist noch ein offener Kühler bei dem das heiße Wasser ohne Druck einfach überläuft. Mit einem Schlauch leite ich es in den Wassertrog und hab so immer eine Warmwasserreserve. Kurz vor Feierabend, bei Abtrieb des Nachlauf, drehe ich den Kühler zurück. Das Wasser läuft dann mit 60°C in den Trog. Bis ich so weit bin, um mein wohlverdientes Alpenbad zu nehmen, hat das Wasser die richtige Badetemperatur.

### Ein Witzchen am Rande:

Der Sepperl sagt zum Brennmeister: Wenn Du zuviel heißes Wasser hast, dann frier es halt ein – heißes Wasser kann man immer mal brauchen.

„Ach kuck mal Erwin, was für herrlich- klares Wasser“! Zwei Frauenarme tauchten in das Heiße Wasser in mein Badewasser!! „Ist das schön kalt“, kurze Stille, „Aahh!!! Das ist ja heiß, das ist ja heiß, heiß, heiß!!! Ein aufgebrachtes, hysterisch gewordenes, dem Herzinfarkt nahes Weiberleut, hopste wie wahnsinnig vor der Brennöhütte. Der Brennmeister (ich halt) flitzte mit dem Kaltwasserschlauch um zu löschen, was da so plötzlich entbrannte. „Hast aber lang gebraucht, das heiß nicht eiskalt ist“. Ich beruhigte sie mit Enzian Kräuter Likör und meinem Charme. Mit mir in den Trog springen wollte sie aber nicht – wahrscheinlich weil Er, der Erwin, dabei war...

*Hubert Isankner*



Vier Saubere auf einen Streich!  
Xaver, Christoph,  
Kilian und Michi beim Baden am kältesten Ort Deutschlands.

Foto: Hubert Isankner



Foto: Hubert Isankner

### 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 0,60 € frankiert.
- per Fax an 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: F. Beierl, V. Oberwieser  
E-Mail: [info@grassl.com](mailto:info@grassl.com)  
Auflage: 15.000 Stück.

