



Der Bergbrenner

DER JÄGER NIKEI UND DIE SULZE

Königsbachalm. „Sie sehen aus wie ein Jäger – sind Sie von hier?“, bemerkte fragend ein Gast, ehe er die letzten Brösel des verzehrten Speckbrot mit seinen mit Spucke angefeuchteten Fingerspitzen aufpickte, um sich anschließend mit einer Grassl-Serviette weitgehend vom Fett an Mund und Händen zu befreien. Hinter der Tasse hervor, der Kaffee war noch nicht in der Magenöhle angekommen, in Untertönen, mit etwas lauter werdender Stimme: „Ja freilich bin i Jäger, und da daheim.“ „Dann kennen Sie diese Gegend wohl wie ihre Westentasche!“ „Ja freilich kenn ich mich aus“, so halb gemurmelt vom Nikei. „Hier ist die Welt wohl noch in Ordnung - die Natur noch Natur und Wild gibt's wohl auch ohne Ende?“ „Es ist alles da, vom Hasen bis zum Hirsch, vom Hermelin bis zum Adler.“ „Und so herrlich grün ist es hier und diese Blütenpracht – einmalig!“ Mit immer noch uninteressierter Miene von Nikei: „Ja,

Bleamal haben wir auch.“ „Sie müssten sich doch auch mit Geologie ein wenig auskennen. Ach, diese Felsen und imposanten Wände.“ „Schön gell; alles Kalke – drum eben nördliche Kalkalpen.“ „Ach, ich hab einen schönen Stein gefunden, der sieht aus wie ein Kristall.“ „Kristall?“ Nikei sah in die Höhe, „dann muss es Kalzit sein.“ „Warten Sie mal“ und der Fremde wühlte unter der Bank, während sein Kopf noch röter anlief, hievte er einen ziemlich großen Steinbrocken aus dem Rucksack und auf den Tisch. Seine zusammengedrückten Lungenflügel hatten zuwenig Luft getankt und so kamen nur noch heisere Krächzer aus ihm heraus: „Den schlepp ich schon den halben Tag mit mir rum.“ Nikei starrte auf den Stein: „Ja leck mich am Arsch“, und während er den Mann beäugte, murmelte er: „Hast schon mal probiert?“ „Wie bitte? Den stell ich zuhause auf die Fensterbank – ein Prachtexemplar, wäre halt schön zu wissen, was das für ein Stein ist.“ Nikei war sichtlich zerschlagen und wiederholte sich in gleicher Frequenz: „Hast schon mal probiert?“ „Was sagen Sie?“ Etwas lauter: „Probieren sollst!“ „Was soll ich probieren?“ „Ja den Stein – den Stein mit der Zunge abschlecken!“ Der Fremde wollte sich nicht von einem Einheimischen auf den Arm nehmen lassen; er wusste, dass dies (die Antreiberei) hier so was wie ein Volkssport ist. Doch er riskierte die Berührung des Steins mit der Zungenspitze – was soll schon passie-

ren, zum Auslachen und Spotten war ja sonst niemand da. Verwunderung stand dem Fremden im Gesicht und er fragte: „Warum ist der Stein salzig?“ Laut aber trotzdem ruhig: „Weil es ein Salzstein ist!! Ich hab ihn gestern zur Sulze rauf getragen und du hast ihn wieder runter getragen – „Depp damischer.“ Nikei erklärte ihm die Sache mit der „Sulze“ und der Fremde ließ es sich nicht nehmen und ging am nächsten Tag mit dem Jäger auf den „Hohen Fagstein“ um den geologischen Fund wieder hinauf zu tragen. Noch jahrelang tauchte der Fremde immer wieder an der Brennhütte Priesberg auf, um sich als „Der Depp, der damische, der den Leckstein runter, aber auch wieder hinauf getragen hat“ zu melden - und er erzählte gerne von seinem guten bekannten Jäger Nikei, den er so ins Herz geschlossen hat. Als Sulze bezeichnet man einen vom Jäger sorgfältig ausgesuchten Platz, um das Wild mit Steinsalz zu versorgen. So genannte Gamssulzen sind meist oberhalb der Baumgrenze und so angelegt, dass der Salzstein für das Weidevieh unerreichbar ist. Es soll Jäger geben, die das Wild von der Sulze wegschießen – unter den alten Jägern galt dies aber als unweidmännisch. Man erleichtert dem Wild die Salz- und Mineralaufnahme und kann es „Ansprechen“ (Ansprechen: Für Beobachten und Bestimmen – der Jäger kennt die einzelnen Tiere). Als es um den Königssee noch Jagdgäste gab, war das „Ansprechen“ oft schwierig, vor allem bei amerikanischen Jägern, denn unsere Gamsen können nur Bayerisch.

Handwritten signature: Andy Huber



Die beiden alten Jäger und Wurzengraber Nikei (rechts) mit seinem Bruder Franz

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

Ab sofort erhalten Sie Ihr Grassl-Paket mit der DHL anstelle von UPS!

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.



AUS DEM UNTERNEHMEN

Der „Fremdenverkehr“



Ferienende – die „Fremden“ verlassen unsere Urlaubsregion wieder – die meisten Richtung Norden. Bis ca. 1980 wurde der Urlauber als „Fremder“ bezeichnet, und auch ich erwische mich ab und zu dabei, diesen veralteten Begriff in den Mund zu nehmen. Begriffe wie Fremdenverkehr, Fremdenverkehrsamt oder Fremdenverkehrsverband klingen wahrlich befremdlich. Das Wort „fremd“ hat einfach ein negatives Image, zumal unsere Gäste oft bereits zum x'ten Male kommen und zwar als Freunde. Heute spricht man von Touristen, auch kein unbedingt glücklicher Ausdruck, da finde ich Gäste doch besser. Wichtiger jedoch ist – unabhängig von der Bezeichnung, dass sich die Erholungssuchenden bei uns wohlfühlen und rundherum glücklich und zufrieden wieder nach Hause zurückkehren. Wenn wir unseren Beitrag hierzu leisten konnten, freut uns das um so mehr.

Ihr

Handwritten signature: Ludwig Schauer

BAVARIA – Traumreise durch Bayern jetzt auf DVD

Lieber Herr Vilismaier, wir freuen uns „unbandig“, dass Sie das Berchtesgadener Land in seiner Ursprünglichkeit in „Bavaria – eine Traumreise durch Bayern“, Ihrer so erfolgreichen Kino-Dokumentation, begeistert und herzlich beschreiben. Es klingt fast wie eine Liebeserklärung nicht nur an Bayern, sondern ganz besonders ans Berchtesgadener Land. Was gefällt Ihnen am BGL ganz besonders?

Joseph Vilismaier: Ursprünglichkeit, Tradition und nicht zuletzt die Menschen. Es ist schon sehr lange her, da habe ich fürs Berchtesgadener Land einen Imagefilm gemacht und Menschen, Natur, Nationalpark, Brauchtum und deren Eigenheiten kennengelernt.

„BAVARIA“
Traumreise durch Bayern
PJ: 2012 Spield. 88 Min. nur 12,95 €



Art.Nr.13003

Beschreibung:

Joseph Vilismaier versammelt die eindrucksvollen Bilder zu einer einzigartigen Liebeserklärung an Bayern. Gleichzeitig ist es ein Streifzug durch die Geschichte der Region, ihre Traditionen und Brauchtümer. Dokumentarische Reise zu den schönsten Flecken im Freistaat Bayern aus der Vogelperspektive.

Exklusivinterview mit Regisseur Joseph Vilismaier

Haben Sie da auch unseren Enzian kennengelernt?

Joseph Vilismaier: Ja, natürlich – auch in flüssiger Form. Die Verbundenheit mit der Tradition ist selten so ausgeprägt wie hier. Diese wird noch aktiv gelebt. Dazu gehört auch das über 400 Jahre alte Brennrecht und als Ergebnis der besonders erdige-würzige Geschmack des Destillates, aus dem diese Ursprünglichkeit auch hervorgeht. Wenn es meine Zeit erlaubt, komme ich gerne nach Berchtesgaden.

Herzlichen Dank Herr Vilismaier; wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch im Berchtesgadener Land.

MITMACHEN & GEWINNEN!

Gewinnen Sie ein Wochenende im Resorthotel Rehlegg in der Ramsau oder 10 Bavaria DVDs. Gewinnspielinfos jetzt an jeder 0,7 Ltr.-Flasche Gebirgs Enzian 40% & Enzian Kräuter 35%





STEINSALZGEWINNUNG IM SALZBERGWERK BERCHTESGADEN

Vor etwa 250 Millionen Jahren – in der sogenannten Zechsteinzeit – erstreckte sich ein ausgedehntes Meer von den Britischen Inseln bis nach Polen. Dieses Meer wurde vom Urozean durch Untiefen, auch Barren genannt, getrennt.

Hebungen und Senkungen der Erdkruste trennten diese Randbereiche zeitweise vollständig vom Ozean oder führten zu Überflutungen mit frischem Meerwasser.

Damals herrschte in unseren Breiten ein trockenes und heißes Klima, und die starke Sonneneinstrahlung führte – ähnlich wie heute am Toten Meer – dazu, dass das Wasser schneller verdunstete, als es wieder zufließen konnte. Zurück blieb eine immer kleiner werdende Menge Meerwasser mit immer stärkerer Salzkonzentration, aus der die enthaltenen Minerale entsprechend ihrer Löslichkeit – Gips, Steinsalz, Anhydrit, Kali- und Magnesiumsalze – auskristallisierten. Durch häufige Wiederholungen dieses Vorgangs entstanden über Jahrtausende mächtige Salzlagerstätten, die es heute vielerorts in Europa in verschiedenen Tiefen und unterschiedlicher Reinheit gibt.

GEWINNUNG VON STEINSALZ

Die bergmännische Gewinnung von Steinsalz hat in Europa eine siebentausendjährige Tradition. Im Berchtesgadener Salzbergwerk wird sie erstmals im Jahr 1517 urkundlich erwähnt.

Der erste Arbeitsschritt bei der Gewinnung von Steinsalz ist das Bohren der Löcher für die anschließende Sprengung. Das erledigen erfahrene Bergleute mit Bohrern, die bis zu 2,20 m tiefe doppelte Bohrlöcher in den Fels vortreiben.



Nach dem Besetzen der Bohrlöcher mit Sprengstoff und Zünder und dem Auslösen der Sprengungen gewinnt man nach jeder Schicht je nach Beschaffenheit der „Strecke“ bis zu mehrere Tonnen Salz. Diese werden in kopfgroßen Brocken auf die Förderwagen „Hunt“ geladen und an die Tagesoberfläche befördert. In Zentnersäcken verpackt verkauft das Salzbergwerk die Salzsteine direkt an die einheimischen Jäger und Landwirte, die damit ihre Tiere „sulzen“.

Diesen Herbst bekommen auch Sie als Grasslkunde bei einer Bestellung bis zum 11. Oktober 2013 einen kleinen Salzstein mit ins Paket. Daran können Sie jeden Tag ein bisschen lecken oder Sie geben ihn in ein verschließbares Glas und geben etwas Wasser dazu. Die entstandene Sole eignet sich hervorragend zum Würzen von Salaten und Soßen.

Foto: Fotolabor am Salzbergwerk



HOLEN SIE SICH DEN STEIN!

Bei einer Bestellung unserer Grassl Spezialitäten erhalten Sie von

13.09.13 bis 11.10.13 einen kleinen SALZSTEIN gratis dazu!



DINNER IM BAUCH DES BERGES

Mit allen Sinnen genießen

Erleben Sie eine unvergessliche Reise in das Innere des Salzbergwerks Berchtesgaden. In außerordentlicher Atmosphäre unter Tage öffnet das Salzbergwerk seine Tore für ein abendliches Event abseits der regulären Führungen. Es erwartet Sie ein kulinarisches Bergknappen-Buffer umrahmt von Spannung, Mystik und Abenteuer. Außerdem erfahren Sie alles rund um Salz und Sole in Berchtesgaden – eine bunte Mischung für alle Sinne.

Die kontrastreiche Kombination von Genuss und Abenteuer

Zu einem gelungenen Abend zählt besonders auch das Ambiente. Und das ist bei uns einzigartig. Wir verbinden Genuss mit Emotion und einem außergewöhnlichen Unterhaltungswert.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Schweinefilet
- 100 g weiche Butter
- 2 Eßl. Italienische frische Kräuter (Basilikum, Rosmarin, Oregano, Thymian, Salbei) (evtl. auch Tiefkühlware)
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer

Für die Soße:

- 1 Eßl. Tomatenmark
- 125 ml Gemüsebrühe
- 4 cl Grassl Fürstpropst
- 50 ml Sahne
- Salz und Pfeffer

Ihr Dinner im Salzbergwerk:

- Begrüßung mit Sektempfang, feinen Häppchen und herzlichem Glück Auf!
- Führung durch die SalzZeitReise mit: zwei über 40 m langen Holzrutschen, Salzkathedrale, Steinsalzgrotte zu Ehren König Ludwigs II., Salzlabor, Bohrspülwerk, Schatzkammer, Überfahrt über den Spiegelsee, imposanter Reichenbachpumpe
- Bergknappen-Buffer inkl. Getränke im Kaiser-Franz-Sinkwerk
- Musikalische Umrahmung während des Essens
- Rutschenspaß nach dem Essen – rutschen, so oft Sie wollen und können. Rutschenfoto für jeden Teilnehmer
- Steinklopfen – jeder Gast erhält einen Erinnerungsstein
- Schausprengung und Grubenschnaps von der Enzianbrennerei Grassl

SCHWEINEFILET IM KRÄUTERMANTEL

ZUBEREITUNG

Das Schweinefilet von Fett (aufbewahren) und Sehnen trennen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Knoblauch und Zwiebel fein hacken, zusammen mit den italienischen Kräutern zur Butter geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine flache, feuerfeste Form einfetten und das Fleisch hineinlegen. Die Kräutermischung daraufstreichen. Die Filets auf mittlerer Schiene ca. 40 Min. garen. In der Zwischenzeit die Soße zubereiten. Hierfür das Fett von den Filets

zusammen mit dem Tomatenmark in einer Pfanne anbraten und mit Grassl Fürstpropst ablöschen. Sofort darauf die Brühe zugeben und kurz einkochen lassen. Den Fond durch ein Sieb sieben und in einem kleineren Topf mit der Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Rohr nehmen und noch 10 Min. ruhen lassen. Danach mit der Fürstpropstsoße und Rosmarinkartoffeln servieren. Dies ist eines der Hauptgerichte beim Salzbergwerk-Dinner und wurde uns vom Gasthof Reichenbach zur Verfügung gestellt.

Grassl Hüttengeist 48% Vol.



Grassl Hüttengeist ist ein feiner Bitter aus über 40 Kräutern, Wurzeln und Früchten, nach einem alten Rezept mit 48% Vol. hergestellt. Am besten wirkt er brennend serviert.

0,70 Ltr. € 17,50 Art.-Nr. 10241

Grassl Bergfeuer 57% Vol.

Ein Erlebnis ganz besonderer Art ist unser Bergfeuer. Brennend im dazugehörigen Keramikpfandl serviert, wird er zur Sensation auf jedem Fest.

0,70 Ltr. nur € 19,95 Art.-Nr. 10170

Grassl Keramikpfandl 2cl

Das Keramikpfandl mit Griff ist hitzefest und eignet sich bestens um die hochprozentigen Schnäpse brennend zu servieren!

nur € 1,95 • Art.-Nr. 10783

Grassl Fürstpropst 40% Vol.

Grassl Fürstpropst ist ein hervorragender Kräuterlikör, dessen streng gehütetes Rezept wohl noch aus der Kloster-Apotheke der Fürstpropstei Berchtesgaden stammt. Fast 30 Kräuter kommen zur Verwendung. Delikat in seiner anspruchsvollen Geschmackskomposition, hat dieser Kräuterlikör einen wahrhaft fürstlich-festlichen Charakter.

0,70 Ltr. nur € 14,95 Art.-Nr. 10174



Preis pro Person inkl. Getränke und aller angeführten Leistungen € 90,00 Kinder bis zum vollendeten 16. Lebensjahr € 60,00 Dauer: ca. 3 – 4 Stunden Termine für 2013 und 2014 sowie weitere Infos: www.salzzeitreise.de



SALZBERGWERK BERCHTESGADEN

Bergwerkstraße 83 • 83471 Berchtesgaden
Telefon: 08652 - 6002-313

