



AUS DEM UNTERNEHMEN

PREISTRÄGER



Zeitgleich mit Erscheinen dieses Botsens darf ich mit unserem Destillateurmeister Franz Hölzl den Bundesehrenpreis für unsere getesteten Produkte in Nürnberg entgegennehmen. Dieser Ehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ist eine der höchsten Auszeichnungen, die für besondere Produktqualität verliehen wird. Basis hierfür ist die Prämierung 2010 der DLG (=Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) mit Gold für unseren Gebirgs-Enzian und Magenbitter sowie Silber für den Jagertee. Die Besten ihres Bundeslandes erhalten den erwähnten Bundesehrenpreis, der uns natürlich schon ein bisschen stolz macht. Besonderer Dank geht an dieser Stelle an unsere Mitarbeiter in der Produktion mit dem Techn. Leiter Franz Hölzl an der Spitze, die seit Jahren einfach gute Arbeit leisten. Wir haben unser Weihnachtsgeschenk praktisch schon erhalten. Ihnen wünsche ich einen ruhigen Advent, schöne Weihnachten und alles Gute für das kommende Jahr.

Ihr

Veronika Schwann

Kein Jägerlatein ...
... sondern original **Grassl**
www.grassl.com SEIT ALTER ZEIT

grat

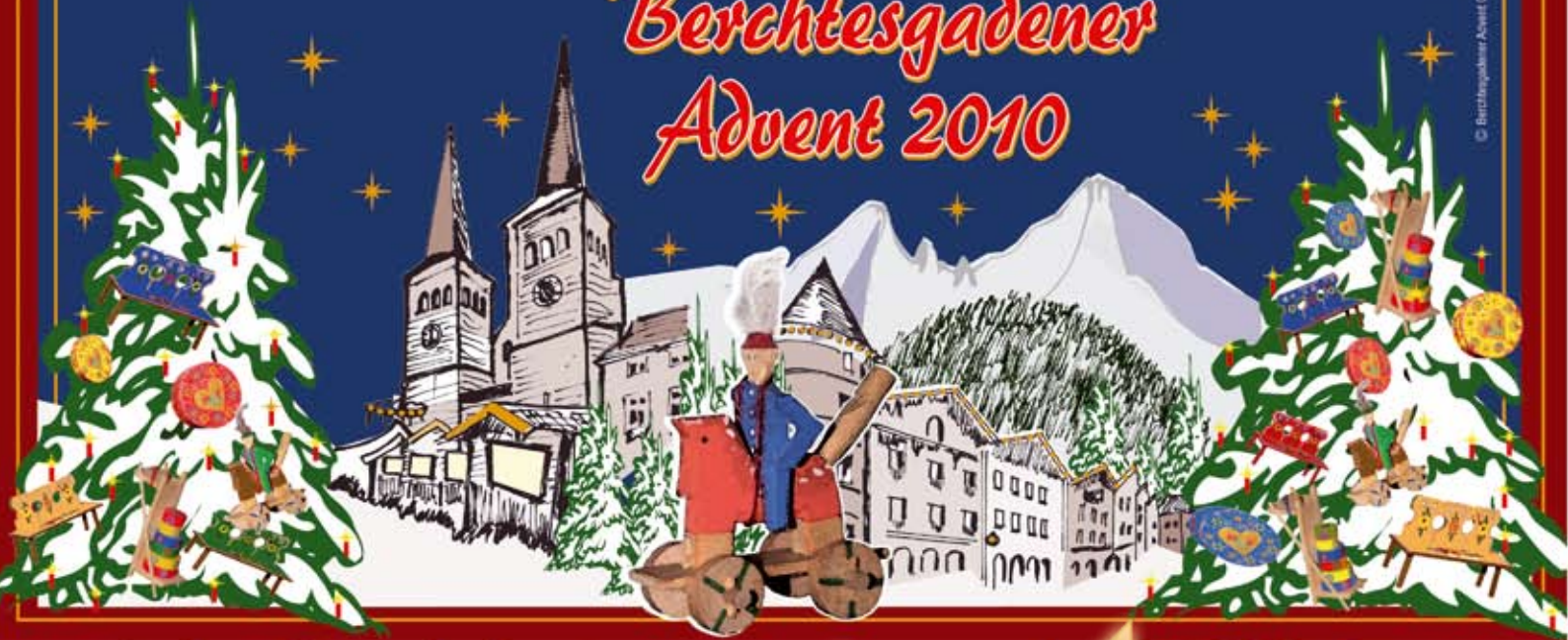
Vom 11.11.–12.12.2010
gibts zu jeder 0,7l-Flasche
Grassl Jagertee 40% eine
Jagertee-Tasse gratis dazu!

SILBERNER PREIS 2010
DLG
PRÄMIERT



Berchtesgadener Advent 2010

© Berchtesgadener Advent GmbH



Advent, Advent, ein Lichtlein brennt...“ – und nicht nur eins! In diesem Jahr zeigt sich der Berchtesgadener Advent in strahlendem Glanz und von seiner besten Seite – und erwartet Sie mit einem spannenden Aufgebot an Veranstaltungen, das sich sehen lassen kann. Erleben Sie die einmalige Atmosphäre der Vorweihnachtszeit in Berchtesgaden und genießen Sie die besinnlichen Tage vor dem Fest im Berchtesgadener Adventsmarkt!

Höhepunkte & Einmaliges

Bis heute erstrahlt in vielen Berchtesgadener Familien zu Weihnachten der traditionelle Berchtesgadener Christbaumschmuck an Fichten- und Tannenbäumen. An langen Bändern hängen bäuerliche Arbeitsgeräte wie z.B. Hornschlitten, Radltruh, Leiterwagerl



Grassl Schoko-Chili-Likör 17% Vol.

Feinster Schokoladenlikör mit einem Hauch von feurigem Chili. Warm mit Schlagsahne oder auf Eiszwürfel ein Genusserelebnis der besonderen Art.

0,70 l • Art.-Nr. 10271
nur 11,95 €

und Butterfassl. Liebevoll bemalte Teile der Puppenstube mit Bett, Nachtkastl und Bankerl sind zu entdecken.

Und natürlich das Berchtesgadener Holzspielzeug, das – bevor Plastik und Kunststoff erfunden waren

– weltweit in den Kinderzimmern geliebt wurde. Rund 20 Exemplare der 1-2 Meter großen Figuren der Berchtesgadener Handwerkskunst werden nun erstmals im weihnachtlich geschmückten Berchtesgaden zwischen vielen Christbäumen präsentiert.

Schnitz- und Schmiedewerkstatt laden zum Schauen ein und in der Malwerkstatt können die Kinder den Künstlern der Handwerkskunst naheifern und Holzsteller bemalen.

Am Schlossplatz führt anhand der von Schülern des Berchtesgadener Gymnasiums illustrierten Weihnachtsgeschichte der Weg durchs Christbaumlabrynth. Im Engerlstudio und Engerlpostamt können sich die Kleinen als „Engel“ fotografieren lassen und ihre Weihnachtspost an das Christkind verschicken. Einige Pferdekutschen la-

den kostenlos zu einer besinnlichen Fahrt vom historischen Nonntal und Schlossplatz über das Triembachereck

zum Franziskanerplatz ein.

Dort am Triembachereck wartet ein Tiergehege, Kinderhütte und Karussell auf die kleinen Besucher des Berchtesgadener Advents.

Tradition & Neukonzeption

Einer der ersten und schönsten Adventsmärkte Deutschlands ist seit mehr als 30 Jahren der Berchtesgadener Christkindlmarkt am Schlossplatz. Im Januar 2010 reifte die Idee zur Neukonzeption des traditionellen Advents durch die Gründung der „Berchtesgadener Advent GmbH“. In das neue Gesamtkonzept der Infrastruktur, Dekorationen und Attraktionen wird durch interessante Nebenveranstaltungen wie Führungen im Königlichen Schloss und im Heimatmuseum Schloss Adelsheim auch die Geschichte und Tradition des Marktes mit eingebunden.

Erkennungszeichen des Berchtesgadener Advents ist das so genannte „Arschpfeifenrössel“, das sich zwischen den weihnachtlichen Marktständen



Grassl Pralinen-Schachterl

Diese edlen "kleinen Köstlichkeiten" werden nach traditionellen Rezepten in sorgfältiger Handarbeit hergestellt. Durch die Zugabe der hochprozentigen Grassl-Produkte kann auf Konservierungsmittel und Aromastoffe gänzlich verzichtet werden. Genießen Sie die Sorten: Cremiger

Enzian-Kräuter-Trüffel in weißer Schokolade, Zartbittertörtchen gefüllt mit Gebirgs-Enzian in dunkler Sahne-Canache und zartschmelzende Haselnuss-Creme auf knuspriger Waffel umhüllt mit feinsten Vollmilkschokolade.

100 g. • Art.Nr. 13049 nur 4,95 €
200 g. • Art.Nr. 13048 nur 9,90 €

wiederfindet. Neben der Renaissance des original Berchtesgadener Christbaumschmucks soll durch den Advent auch die Berchtesgadener Handwerkskunst gefördert werden. Selbstverständlich bietet dieser bewusste Traditionsbezug keinen Raum für Kitsch und Leuchtreklame – der Weihnachtsmann und seine Rentiere haben also striktes „Hausverbot“ im Berchtesgadener Advent! Bisherige bekannte und beliebte Programmpunkte wie das Turmblasen aus der Stiftskirche oder die Hirtenspiele werden beibehalten, viele neue musikalische Programmpunkte durch einheimische Musikanten kommen hinzu. Für das leibliche Wohl der zahlreich erwarteten Gäste ist natürlich durch ein reichliches

Angebot an regionalen Speisen und Getränken gesorgt. An den Adventshütten bieten viele einheimische Fieranten qualitativ hochwertige Produkte an. Auch für die lieben Kleinen wird es spezielle Attraktionen geben. Advent und Tradition – das erleben Sie in Berchtesgaden

Die Nachtwächterin Anita Glossner führt die Besucher mit Laternenschein durch den weihnachtlichen Markt.

Und nach dem Adventsmarkt gehts zum GASTHOF BIER-ADAM, der ältesten Bier-Gastwirtschaft im Berchtesgadener Land

Nachweislich bestand im Jahr 1546 im Markt Berchtesgaden ein sogenanntes „Pierhaus“ (Bierwirtschaft). Damit ist urkundlich belegbar das heutige Gasthaus „Bier-Adam“ gemeint. Seinen eigentlichen Namen bekam der „Bier-Adam“ von Adam Haslinger, der im Jahre 1695 Wirt des „Pierhauses am Egg“ war. Seit 1938 leitet die Familie Huber das Gasthaus und verwöhnt ihre Gäste mit traditionellen Spezialitäten aus der Region. Seit 2003 ist das Gasthaus „Bier Adam“ auch beim Umweltpakt Bayern AKTIV dabei.

Marktplatz 22 • 83471 Berchtesgaden • Telefon: 08652/2390 • www.bier-adam.de



WOLFGANG HUBER KOCHT AN WEIHNACHTEN EIN BAUERN-GANSERL MIT BLUTORANGENLIKÖR

ZUTATEN FÜR 1 GANS:

- 3,6 – 4,4 kg Gans
- ½ Ltr. Geflügelbrühe
- 1 Zwiebel, 1 Apfel, 1 Orange
- Salz, Pfeffer und Majoran
- 2 cl Grassl Blutorange Likör
- 1 TL Honig

SAUCE:

- (Gänseknochen und Innereien)
- 2 Zwiebeln, 1 Karotte und
- 1 ½ Sellerie in Würfeln
- 1 TL Tomatenmark
- ½ l Geflügelbrühe
- ¼ l Rotwein
- 10 cl Blutorange Likör
- 1 TL Puderzucker
- Salz, Pfeffer, Majoran
- 1 Knoblauchzehe und 30 g Butter

ZUBEREITUNG:

Von der Gans die Flügelknochen und den Hals abschneiden und die Innereien aus der Bauchhöhle entfernen, die Gans von innen und außen gut waschen und trockentupfen. Apfel und Orange waschen, die Zwiebeln schälen und alles in grobe Würfel schneiden, danach in einer Pfanne mit Majoran kurz durchschwenken und in die Bauchhöhle füllen, Ofen auf 140°C vorheizen. Die Gans in eine Bratreine setzen, mit Geflügelbrühe angießen und im Rohr ca. 2 Std. hell garen. Das Fett zwischendurch abschöpfen und aufheben, den Ofen jetzt auf 180°C aufheizen, Honig und Blutorange Likör gut verquirlen und mit einem Pinsel die Gans von allen Seiten bestreichen und ca. 20 Minuten groß werden lassen.

SAUCE:

Puderzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Gänseknochen und Innereien dazugeben und kurz anrösten, das Tomatenmark dazugeben und verrühren und mit der Hälfte des Rotweines ablöschen. Den Rotwein sämig einkochen lassen und den Vorgang mit dem restlichen Rotwein wiederholen. Die Zwiebeln, Karotten und den Sellerie hinzugeben. Mit der Geflügelbrühe aufgießen, ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen. 5 Minuten vor Garzeitende Knoblauch und Majoran dazu geben. Einen mittelgroßen Topf erhitzen und die Hälfte der Butter darin schmelzen und mit Blutorange Likör ablöschen. Sauce durch ein feines Sieb dazu geben, auf die Hälfte einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gänsefett hineinschmelzen lassen und mit dem Rest der Butter binden.

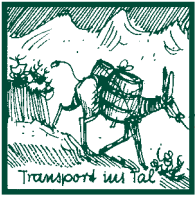
Wolfgang Huber empfiehlt zu diesem tollen Weihnachtsbraten Apfelblaukraut und Kartoffelknödel.

Grassl Blutorange Likör 23% Vol.

Sonnenverwöhnte Blutorange und ein Hauch von Süden verleihen diesem einzigartigen Likör seinen großartigen Geschmack.

0,70 l • Art.-Nr. 10257
nur 11,95 €





Der Bergbrenner

EIN FILM-REIFER SOMMER

Es sollte der letzte Tag sein am Funtensee, doch die Wetterprognose hielt die Hubschraubercrew in Salzburg fest. So musste der Bergbrenner sein Bett wieder zusammenbauen, um noch eine Nacht oben zu bleiben. Am nächsten Tag morgens undurchdringbar eine Nebelwand vom Grossen Hundstod (2593m) bis zum Stuhljoch (2448m), doch plötzlich, noch am Vormittag, ein Hubschraubergeräusch – er fand die Route durch ein kleines Loch in den Wolken zur Brennöhütte hin. Danach war alles wieder dicht.

Das Filmteam hatte jetzt genügend Zeit für die letzten Einstellungen einer sehr umfangreichen Filmerei, die sich den ganzen Sommer hinzog. „Im Kasten“ waren dagegen schon: Die Fahrt mit dem Landauer über den Königssee, der Aufstieg zum Funtensee, das beschwerliche Wurzelgraben im Junischnee – aber auch bei herrlichem Wetter, das Wurzelgraberleben, Wurzeln hacken und maischen, Enzianbrennen mit einer 70 Jahre

alten Brennöhse, kurzum der Ablauf eines Bergbrennersommers.

Es wurden Beiträge für drei Filme gedreht: Eine dreißigminütige Reportage „Der Bergbrenner“, ein erheblicher Teil einer Dokumentation „Alpenauszeit“, deren Sendezeiten wir in unserem nächsten Enzianboten bekanntgeben werden. Dann am Nachmittag riss die Wolkendecke endlich auf und der Hubschrauber flog das Enziandestillat als Außenlast am langen Seil davon. Des Bergbrenners Arbeit war für diesen Teil getan und er verließ, vom Kamerateam be-

**Grassl
Funtensee-Enzian
42% Vol. – 0,70 Ltr.**

Hoch oben am Funtensee werden die Wurzeln für diesen einzigartigen Enzian gegraben und gebrannt. Die 7-jährige Lagerung auf Eschenholz in tiefen Felskellern macht diesen Enzian zum edelsten Grasslprodukt

nur 49,50 €



gleitet, den Funtensee und ging zu Tal. Zehn Tage vorher wurde vom Bayerischen Fernsehen ein sechsmündiger Beitrag vom Funtensee für die Abendschau gedreht zu dessen Ausstrahlung das Oxn-Aug'n-Trio live im Studio „Zeit lassen – Enzian trinken“ spielte. Ebenfalls live war Wurzelgraber Michael Rasp in der Sendung „Wir in Bayern“ und konnte mit der Moderatorin Sabine Sauer über die Herstellung des Funtensee Enzians plaudern.

Insgesamt waren heuer 18 Journalisten zu Besuch beim Bergbrenner am Funtensee. Zwei Kurzbeiträge des BR für die Sendungen „Querbeet“ und „Unkraut“ sowie diverse Artikel in überregionalen Zeitungen rundeten diesen Mediensommer ab.

Die eigentliche Arbeit des Bergbrenners war nur unter erschwerten Bedingungen möglich, aber als Hüter der Tradition ist es halt wichtig dies auch der Öffentlichkeit rüberzubringen.

Jetzt bleibt mir nur noch, Ihnen allen ein ruhiges Fest zu wünschen
Ihr



Foto: Xaverl Ilsanker

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
- 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: 13.000 Stück.

