



Die Hauszeitung der Enzianbrennerei Grassl

Nr. 05- 2014

### Ein erstes gutes Jahr



Bald werden wir unser erstes Jahr als neue Geschäftsführer der Enzianbrennerei Grassl abschließen, und bereits jetzt dürfen wir uns bei den

Lesern des „Enzianboten“ für den Zuspruch, die netten Briefe und die Treue zum Hause Grassl bedanken. Das Jahr 2014 stand einerseits hoch oben am Funtensee ganz im Zeichen der Tradition, andererseits haben wir im Tal vieles repariert, ausgetauscht und unsere Produktion etwas zeitgemäßer organisiert. Die hohe Auslastung und saisonale Lieferengpässe erfordern nun sogar Überlegungen zum Neubau unserer Abfüllung und der Lagerlogistik. Sie sehen, es geht rund bei Grassl und auch die Erträge des Unternehmens konnten in den letzten zwei Jahren stabil gesteigert werden. Sie alle haben dazu beigetragen – nicht zuletzt durch Weiterempfehlungen und Wertschätzung unseres Hauses. Dabei bleiben wir jedoch dem Leitgedanken unseres Vaters treu, der einen Großteil des Erwirtschafteten stets in die Aufrechterhaltung der alten Brenntradition, Verfahren und Gebräuche des Hauses Grassl investiert hat. Wir wünschen Ihnen eine schöne Vorweihnachtszeit – genießen Sie gemütlich das eine oder andere Stamperl und lassen Sie Ihre Gedanken ein wenig ins Gebirge rund um Berchtesgaden wandern.

Ihr

*Florian Beierl* *Martin Beierl*  
Florian und Martin Beierl

*Jetzt wüirds gemütlich!*

**Aktion!**

**Wir schenken Ihnen einen Liter Grassl Glühwein bei einer Bestellsumme im Wert von € 30,-**

Aktion gültig von 07.11. bis 21.12.14

*... denn mit Grassl kommen Sie gut durch die kalte Jahreszeit!*



# DAS WURZENGRABERESSEN *... eine alte Tradition* IN DER ECKERLEITEN BRENNHÜTTE

Im November treffen sich die Wurzengraber und der Bergbrenner gemeinsam mit den Eigentümern der Enzianbrennerei Grassl traditionell in der Brennöhütte Eckerleiten beim Rossfeld zu einem ganz besonderen Hüttenabend, dem „Wurzengraberessen“. Schon am Nachmittag wird der alte Ofen in der Stube eingeheizt, damit am Abend das Backrohr auch wirklich richtig heiß ist. Dann bereitet die Männerrunde das Abendessen vor: Es gibt Gamsfleisch direkt vom Jäger aus dem Hochgebirge rund um den Königssee, dazu eine stundenlang am Holzofen ziehende, wohlschmeckende Sauce. Alle Zutaten werden von Hand vorbereitet. Die Beierls schneiden das Kraut, der „Moierer“ setzt sich eine Kochmütze auf und wird zum Chefkoch, Hubschi und der „Berei“ schneiden Zwiebeln und das Knödelbrot, der „Spinnerer-Sepp“ und der „Kunzei“ drehen Knödel und kümmern sich um das Gamsgulasch. Es dampft die Luft in der Hütte, und während das Wildgericht am Holzofen immer einladender duftet und Kerzenlicht die stromlose Hütte erleuchtet, bildet sich die erste Runde am gemütlichen Tisch an der Eckbank, und der Berei (Peter Oswald), der Hubschi und der Kunzei

(Michael Kunz), – allesamt ortsbekannte versierte Musiker und ehrenamtliche Wurzengraber – spielen mit ihren Instrumenten – echte Volksmusik und singen dazu das „Wurzengraberlied“. Auch Destillateur Markus Hölzl hat seine diatonische „Ziach“ ausgepackt, und was hier in kleiner Runde original und ungezwungen hinter angelaufenen Fensterscheiben dargeboten wird, darum würde sich so manche Radio- oder Fernsehsendung reißen. Zum Wild gibt es heimisches Bier und vor und nach dem üppigen Mahl selbstverständlich ein oder auch mehrere Stamperl Enzian. Bei den Wurzengrabern besonders beliebt ist der Meisterwurz, und das war nach der Überlieferung schon vor zweihundert Jahren so. „Der Meisterwurz duftet nach den Bergwiesen, wie an einem nebeligen Morgen in der frischen Natur“, so beschrieb es einmal ein Graber trefflich. An diesem Abend hat jeder seine Vorliebe, und als man mit dem edlen „Funtensee-Enzian“ anstößt, wandern die Gedanken der Graber noch einmal unübersehbar wehmütig hinauf auf 1600 Meter Höhe, wo sie näher als jeder andere dem Boden ihrer Heimat verbunden waren. Die Wertschätzung der Natur

und die in Deutschland einzigartige Aufgabe, maßvoll und nachhaltig inmitten eines hochalpinen Schutzgebietes einen Rohstoff auszugraben, verbindet diese Menschen, die dort oben auf Handys und Zivilisation verzichten und die harte Arbeit auch als „Auszeit“ genießen. Doch in der Eckerleiten-Hütte gibt es dann doch noch eine Ausnahme: Der Moierer (Stefan Walch) zieht einen Laptop aus dem Rucksack und führt Fotos vom Wurzengraben rund um den Funtensee vor. Da sind sie nun, die Graber: mal glücklich mit dem Pickel auf einer sonnigen Bergwiese, mal von oben bis unten dreckverschmiert im Regen am rutschigen Abhang. Der Moierer hat dort oben sogar die Ruinen einer uralten Grassl-Brennhütte entdeckt und fotografiert. Lange hat man diese „Sagereck-Brennhütte“ nur aus alten Erzählungen gekannt, denn sie war vor etwa einhundert Jahren abgebrannt. Auf den Bildern sitzt man abends stets gut gelaunt bei Hubschi in der Hütte zu einer kräftigen Mahlzeit und einem Stamperl Enzian oder Meisterwurz, dazu wird Musik gespielt. Und wenn alles gut gelaufen ist und sich niemand verletzt hat, wird zum Abschluss der Saison noch einmal „auf der Eckerleiten“ gefeiert. Soviel also zum alljährlichen „Wurzengraberessen“, einer der vielen Grassl-Traditionen.



*Von der Funtensee-Brennhütte per Hubschrauber ins Tal transportiert, reift das edelste der Grassl-Destillate mindestens sieben Jahre in tiefen Felsenkellern unter Berchtesgaden*



*Zeit lassen und genießen  
Der Moierer (l.) und der Spinnerer (r.)*



# GRASSL Warenkunde JAGERTEE

Der Jagertee stammt ursprünglich aus Österreich und wird heute nach dem traditionellen Verfahren hergestellt: Vom Obstler-Destillat ausgehend werden Zusätze von Rum und Auszüge von Orangen, Zitronen und schwarzem Tee eingemischt. Einmalig hat Grassl dem Jagertee seine eigene Geschmacksnote mit Auszügen aus Alpenkräutern und edlen Gewürzen wie z.B. Nelken und Zimtrinde gegeben. Am besten kann man das Jagertee-Konzentrat mit schwarzem Tee oder heißem Wasser im Verhältnis 1 : 3 trinkfertig zubereiten.

**Art.-Nr. 10038**  
**0,70 Ltr. nur € 14,50**

# GRASSL Rezepttipps GLÜHWEINECKEN

## Zutaten für 1 Backblech

- 5 Eier
- 200 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 TL Zimt
- 150 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 250 g gem. Haselnüsse od. Mandeln
- 100 ml Grassl Rauhnightlikör
- 100 ml Grassl Glühwein
- 250 g gerieb. Zartbitterschokolade

## Zubereitung:

Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren und solange rühren, bis eine schöne Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren.



Mehl mit Backpulver, Zimt und Mandeln mischen. Dann abwechselnd mit dem Grassl Glühwein und dem Rauh-Nachtlikör zugeben. Zuletzt geriebene Schokolade unterheben.

Ein Backblech fetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig daraufstreichen und bei Ober-/ Unterhitze ca. 200 °C etwa 20 Minuten backen.

Kuchen etwas abkühlen lassen.

## Für die Glasur:

250 g Puderzucker mit 2 cl Grassl Rauhnightlikör verrühren und auf das lauwarmer Gebäck streichen und sofort mit gehobelten Mandeln bestreuen!

# Liebes Christindl, ich wünsche mir:



## Grassl Rauhnightlikör

**20% Vol. • 0,70 Ltr.**  
Feinster Holunderlikör, vermischt mit Apfel, Zimt und Nelken. Am besten genießt man ihn warm mit



einem Tupper Schlagrahm.

**Art.-Nr. 10208**  
**nur 12,95 €**



## Grassl Pralinen Schachterl

Handgefertigte Konfiseriepralinen, u.a. mit hochwertiger Vollmilchschokolade und Trüffelcreme. Dreifach sortiert mit den Geschmacksrichtungen Gebirgs-Enzian, Enzian-Kräuterlikör und Haselnusslikör

**Art.-Nr. 13048 – 200 g € 9,90**  
**Art.-Nr. 13049 – 100 g € 4,95**



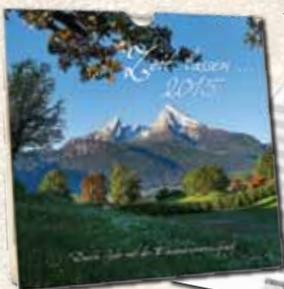
## Grassl Schoko-Chili-Likör

**17% Vol. • 0,70 Ltr.**  
Feinster Schokoladenlikör mit einem Hauch von feurigem Chili. Warm mit Schlagsahne oder auf Eiskwürfel ein Genusserelebnis der besonderen Art.

**Art.-Nr. 10271**  
**nur 12,50 €**

## Grassl Kalender 2015

Durchs Grassl-Jahr mit wunderschönen Bildern von Marika Hildebrandt



Auch als Tischkalender verwendbar!  
Größe 19x19cm  
**Art.-Nr. 13121**  
**nur € 5,50**

## Grassl Enzian-Kugeln

Feine Schokoladenkugeln aus Vollmilch- und Halbbitterschokolade, gefüllt mit Grassl Gebirgs-Enzian.

**Art.-Nr. 13020 – 125 g € 3,50**  
**Art.-Nr. 13018 – 300 g € 5,95**  
**Art.-Nr. 13019 – 500 g € 9,50**





# Der Bergbrenner

## WASSERSCHNOITZN

### A Wasserschnoitzn

guat zwiefel und gsoizn.

Weil is so gern mog,

drum schmeckts olle Tog.

Das ist jetzt kein Druckfehler! Richtig ausgesprochen klingt so ein altes Loblied über eine „Arme-Leut-Speis“.

Oft saß ich am Abend im Kärlingerhaus in der Küche. War nur der viele Regen im Sommer 2014 schuld daran? Das wäre jetzt gelogen. Der Horizont schrumpft am Funtensee nicht nur auf die umliegenden Berge zusammen, sondern auch auf den einzigen Nachbarn. Man schlürft sein Bier und redet über die Gäste, über Übernachtungszahlen der Alpenvereinshütte und was in der Brennerei so läuft. Das mediale Geschehen der Welt interessiert während dieser Zeit die Wirtsleute Sigi und Gabi Hinterbrandner und ihre Mannschaft genauso wenig wie mich. Lediglich der Wetterbericht ist von Bedeutung. Da oben gibt es anderes zu bedenken: Die wöchentlichen Versorgungsflüge müssen gut geplant sein. Bei starkem Nebel kann der Hubschrauber nicht in die Funtensee-Mulde einfliegen. Da wird dann verschoben oder vorgezogen. Es ist schon erstaunlich, was ein- bis zweihundert ausgehungerte und halb verdurstete Wanderer täglich vertilgen, und diesen Sommer gab es wochenlang Regen und Nebel. Die Suppe war schon manchmal dünn. Unser geübter Pilot Bernd Kirchgasser hat es aber geschafft, kurze Nebelpausen zu nutzen. Dann war immer Eile und beste Koordination angesagt.

Eines Abends fiel das Gespräch auf die „Wasserschnoitzn.“ Sigis Vater erinnerte sich zurück an seine Kindheit nach dem Zweiten Weltkrieg. Damals konnte es sich kaum jemand leisten, im Gebirge zu wandern. Man brauchte die Energie zum Arbeiten und das Essen war immer knapp. „Wenn es nach dunkelbraun gebratenen Zwiebeln roch, wussten wir: Heut gibt's wieder Wasserschnoitzn“. Die Zwiebel wurde in Schmalz gebraten, eine Prise Salz dazugegeben und mit Wasser aufgegossen. Ein Stück altes Brot dazu und fertig war das Mahl. Wenn kein Brot mehr da war, gab es „Schaibenplättln“ dazu, das war nur Mehl, Salz und Wasser – gebacken zu dünnen, knusprigen Plättchen, die man in die Suppe gab. „Das war aber noch die gute Variante. Waren die Zwiebeln oder das Schmalz knapp, wurde die Schnoitzn richtig dünn“, erzählte mir Sigis Vater. Ich musste laut über-

legen, dass so manchem Menschen, der seinen üppigen Körper mühsam zum Kärlingerhaus hinaufschleppt, eine „Wasserschnoitzn-Kur“ gar nicht schaden würde. Nächstes Jahr würden sie den Berg viel schneller hochkommen. Gelächter ...

Übrigens: Nennt man jemanden auf gut bayerisch einen „Schnoitzer“, dürfte es sich um ein ziemlich inhaltsloses Kerlchen handeln. Dass man selbst ab und zu als Schnoitzer wahrgenommen wird, liegt an der menschlichen Natur. Und noch etwas: Wenn zur Weihnachtszeit im Berchtesgadener Talkessel die Böller „schnoitzen“, liegt es daran, dass sie dabei recht laut knallen.

Für die kalte Jahreszeit empfehle ich Ihnen unser Grassl-Bergfeuer mit 57% Alkohol, perfekt auch als Schuss in den Grassl-Glühwein, und dazu vielleicht eine schöne, würzige Wildschützensusuppe.

Ich wünsche Ihnen reich an fröhlichem Inhalt gesättigte Feiertage  
Ihr Bergbrenner

  
Hubert Ilsanker

### Huber's Ratzplatz Rezept



425 ml, € 4,50

Mein Rezeptvorschlag – anstatt da Wasserschnoitzn.

Ich hab mal Gamsfilet rosa angebraten. Die Grassl Wildschützensusuppe darunter gemischt, bissl mit Rahm verfeinert, ein paar Rosmarinnadeln rein und Preiselbeeren dazu! Fertig ist die Wilderersöße über „Schraubennudeln“. Das hat keine Mensch gemerkt und ich hatte in 15 Min. ein Gourmetessen, das in mancher Wirtschaft 22 Euro kostet!

**Grassl Wildschützensusuppe Art.Nr. 10757**

Eine wirkliche Delikatesse! Mit feinem Wildragout, ausgesuchten Gewürzen und mit Enzian verfeinert.

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: 18.500 Stück.

