



Salzbergwerk Berchtesgaden

Offizielle Pressemeldung

Salzbergwerk Berchtesgaden, 04. Oktober 2017

In Berchtesgaden wird Geschichte geschrieben

Neue Gin-Kreation „Miner’s Gin“ vorgestellt, gereift im Salzstock des Salzbergwerks Berchtesgaden

Berchtesgaden Tief in den Berchtesgadener Alpen, wo der Steinadler ungestört seine Kreise am weiß-blauen Himmel zieht, vor der Kulisse des gewaltigen wie beeindruckenden Watzmann-Massivs und dem glitzernden Königssee, holt sich die Enzianbrennerei Grassl seit 325 Jahren feinste Wacholderbeeren und brennt sie zu aromatischen Gebirgsschnäpsen. Jetzt hat die Berchtesgadener Traditionsbrennerei erstmals ihre neuste Gin-Kreation vorgestellt. Und die hat es in sich, hat sie doch einen über dreimonatigen Reifeprozess 1.000 Meter tief im Salzstock des Berchtesgadener Salzbergwerks hinter sich. Wie entstand überhaupt die Idee zu diesem so besonderen Dry Gin? „Wir wollten die Geschichte unserer wunderbaren Region aufgreifen, das Salzbergwerk feiert heuer 500 Jahre aktiven Salzabbau und wir brennen seit 325 Jahren ununterbrochen Wacholderschnaps,“ erklärt Florian Beierl, Inhaber der Brennerei Grassl. Zudem ist Florian Beierl zusammen mit seinem Bruder Martin bekannt dafür, gern und erfolgreich an ihren Schnapskreationen zu experimentieren und innovative Genüsse auf den Markt zu bringen. Und da passt es dann auch gut zusammen: das Lebenselixier Salz aus den Tiefen der Alpen als Aromageber und der Berg-Gin mit feinsten Zutaten, sorgsam komponiert aus dem, was die umliegenden Almwiesen hergeben. Die Besonderheit dieses Gins liegt schon im Namen begründet: Miner’s Gin. Peter Botzleiner-Reber, Tourismuschef des Salzbergwerks, bringt die Einzigartigkeit so auf den Punkt: „Im Kupferbrennkessel von Hand destilliert und in atmungsaktiven Tonfässern in der Salzluft unseres 250 Millionen Jahre alten Salzstocks bei konstant 12° Celsius gereift.“ Und das kommt dabei heraus: Vollmundig mit dem Geschmack reiner Natur und einem Hauch Salznote, von ausdruckstarker Milde. Die knapp 80 Gäste der ersten Gin-Verkostung aus dem unterirdischen Tonfasslager waren begeistert, so auch Karl Rudolf aus München, Autor des Buches „Gin“, der den Miner’s Gin als „gut durchdachte und köstliche Bereicherung des Gin-Markts“ lobte. Unter dem Trommelwirbel eines Bergknappen wurde der tönernerne Deckel des ersten 600-Liter Fasses nach Ablösung der Plomben durch den Zoll gelüftet und die Teilnehmer kamen in den Genuss einer Verkostung direkt aus der Quelle. Und all diejenigen, die bei der Miner’s-Gin-Präsentation am vergangenen Freitag Untertage nicht dabei sein konnten, können diese Rarität ab sofort direkt im Bergwerk, Online bei Grassl oder im Handel beziehen.

Fotos zu Zwecken der redaktionellen Veröffentlichung freigegeben

BU Gin Flaschenabfüllung:

Der Miner’s Gin mit der besonderen Salznote aus Tradition gebrannt.

Foto: Salzbergwerk Berchtesgaden

BU Gin Tonfässer:

Knapp tausend Meter tief im Berg: Deutschlands erstes Reifelager für Gin in Tonfässern in einem aktiven Salzbergwerk

Foto: Peter von Felbert



Kontakt

marcon.

Stefan Bruckner

Hauptstraße 1 | D-82008 Unterhaching | Telefon +49 89 55 05 201 12 |

Mobil +49 172 911 6007 | media@marcon-int.de

Salzbergwerk Berchtesgaden

www.salzbergwerk.de | www.salzbergwerk500.de

Hintergrund

Aktiver Salzabbau seit 1517 und damit das älteste aktive Salzbergwerk in Deutschland

Gründung

1517 von Gregor Rainer, Reichsprälat und Probst des Klosterstifts Berchtesgaden

Betriebsdauer

Seit Gründung ohne Unterbrechung

Solegewinnung pro Jahr

ca. 1.000.000 m³

Verfahren

Nasser Abbau

Salzgehalt im Gebirge

Durchschnittlich 50 %

Mitarbeiter

Ca. 100 am Standort Berchtesgaden

Technische Daten

Ausdehnung eines Bohrspülwerkes: bis zu 160 m Länge,

120 m Breite, 125 m Höhe

Aktive Bohrspülwerke: 30

Täglicher Abbaufortschritt: ca. 1 cm nach oben

Nutzbare Abbauhöhe: 100 m

Betriebsdauer eines Bohrspülwerks: ca. 30 Jahre

Solegewinnung pro Bohrspülwerk während der gesamten

Betriebsdauer: ca. 1.300.000 m³

Größe der Lagerstätten

Süd-West nach Nord-Ost: 4,5 km (2,5 km im Abbau)

Nord-West nach Süd-Ost: 1,5 km (1,5 km im Abbau)

Nachgewiesene Lagertiefe: 500 m unter der Talsohle

Vermutete Lagertiefe: 1.000 m unter der Talsohle

Inhaber

Südwestdeutsche Salzwerke AG, Heilbronn

Vorstandssprecher Ulrich Fluck

Vorstand Wolfgang Rüther

Dauer der Führung durch das Besucherbergwerk

1,5 bis 2 Stunden inklusive Ticketkauf und Umkleiden

Besucher im Jahr 2016

Ca. 385.000

Größe

Salzshop: 150 m²

Besucherzentrum: 600 m²

Stollen im gesamten Salzbergwerk: ca. 30 km



Streckenlänge Besucher-Grubenbahn: 1.400 m

Länge der ersten Rutsche: 34 m

Länge der zweiten Rutsche: 40 m

Standortleiter

Raimund Bartl

Fachbereichsleiter Tourismus

Peter Botzleiner-Reber

Enzianbrennerei Grassl

www.grassl.com

325 Jahre Enzianbrennerei Grassl | Älteste bayerische Bergbrennerei

Gastwirt Grassl bekam 1692 die Rechte, Wacholder zu brennen und die Almen durch maßvolles Enzianwurzelgraben milchviehgerecht zu halten sowie Enzian und Meisterwurz-Geist im Berchtesgadener Hochgebirge herzustellen.

Erfolgreicher Familienbetrieb, in Händen der Brüder Florian und Martin Beierl.

Deutschlands einzige Bergbrenner arbeiten in der Enzianbrennerei Grassl:

Lukas Schöbinger und Max Irlinger | Vier historische Brennhütten im Gebirge

45 Mitarbeiter

Marktführer „Enzian“

Portfolio: 35 Wurzelschnäpse, Liköre, Obstbrände, Gin, Kräutergeist, Bitter

Absatzwege: LEH, zwei eigene Filialen, Onlinehandel

328 Jahre Gin

Der englische König Wilhelm III. von Oranien-Nassau stellte den Wacholderschnaps 1689 steuerfrei und erhob sein Destillieren zum Handwerk.