Zeitschrift: Wasser Energie Luft = Eau énergie air = Acqua energia aria
Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband
Band: 100 (2008)
Heft: 4

Artikel: Das Revival der Eichenfässer
Autor: Hofmann, Heini
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-939725

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Das Revival der Eichenfässer

Füllt mich voll und lasst mich liegen; voll zu sein ist ein Vergnügen!

Heini Hofmann

Zusammenfassung

«Es ist keine grössere Kunst erfunden», sagt eine alte Weisheit, «als wenn Holz mit Holz gebunden». Kein Wunder daher, dass der Fassbau mehr als 4000 Jahre alt ist. Doch in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts – zur Zeit der Stahltank-Euphorie – schien das Ende der Küferei nahe. In jüngster Zeit hat nun aber eine Trendwende eingesetzt.

Holzfässer sind wieder gefragt, nicht bloss für Repräsentationszwecke, auch für den Gebrauch. Ganz speziell in Mode ist das 225-Liter-Barriquefass, weil es die ideale Grösse hat für einen optimalen Übertritt der Eichenholz-Aromen in den Wein. Ebenfalls im Trend liegen Grossfässer von 1500 bis 5000 Liter für den Ausbau von Spezialitäten. Hier geht es weniger um die Eichenholz-Aromastoffe, sondern vielmehr um den generellen Vorteil des Holzfasses, weil der Wein darin atmen kann, was für seinen Reifeprozess vorteilhaft ist.

Ein gutes Fass voll edlem Nass, kommt stets zu Pass und freut uns bass.
Wer's uns nicht gönnt, potz sapperment, Amen.

Friedrich Schiller

1. Eine uralte Tradition

Der Küfer, der hölzerne Weinfässer herstellt und repariert, übt ein in der modernen Hightech-Gesellschaft rar gewordenes, geschichtsträchtiges Kunsthandwerk aus, vergleichbar dem Wagner, Drechsler, Kuhglockengiesser, Alphornmacher, Sattler oder Hufschmied.

Der römische Schriftsteller Plinius erwähnte bereits den Berufsbegriff Cuparius, zu Deutsch Küfer, abgeleitet vom Wort Cupea, was Kufe oder – im heutigen Sprachgebrauch – Daube heisst. Dauben sind die in Form und Länge zurechtgeschnittenen Bretter, aus denen das Fass zusammengebaut wird. Sie wurden früher auch im Wintersport verwendet, als Kurzskier, bekannt unter dem Namen Fassdauben.

Während für grosse Lagerfässer bereits im Mittelalter meist Eichenholz verwendet wurde, bestanden Transportfässer aus gewichtsarmen Hölzern. So waren Saumfässer für den Transport über Gebirgspässe auf Pferderücken meist aus leichtem Tannenholz. Im Wallis kannte man Lärchenfässer (mit Harzaroma), im Tessin solche aus Kastanienholz, andernorts auch welche aus Pappel, Föhre, Buche oder Kirschbaum.

2. Gigantische Riesenfässer

Bereits im 16. Jahrhundert wurden neben normalen auch Druckfässer gebaut. Für solche Mousseuxfässer gelangten die härtesten Hölzer zur Anwendung wie Akazie oder Eibe. Für Destillate wiederum wählte man, damit sie unverfärbt blieben, Eschenholz. Für die Herstellung der Reifen dagegen kamen, als sie noch nicht aus Metall bestanden, Weide, Ahorn, Haselnuss oder Birke zum Einsatz.

Das grösste Fass der Schweiz mit rund 50 000 Litern Inhalt soll im Kornhauskeller in Bern gestanden haben. Noch grössere Kaliber sind aus Nachbarländern bekannt, wo sich Fürsten und Klöster mit gigantischen Prunkfässern zu übertrumpfen versuchten. Berühmt sind die Heidelberger Fässer, deren grösstes 221 726 Liter fasste. Eines der allergrössten im deutschsprachigen Raum dürfte dasjenige von König August dem Starken gewesen sein mit einem Inhalt von 254 000 Litern. 30 Rei-

Bild 1. Vorbereiten der Fassreifen. **(Bilder: KSK)**

Bild 2. Biegen der Dauben mit Wasser und Feuer.

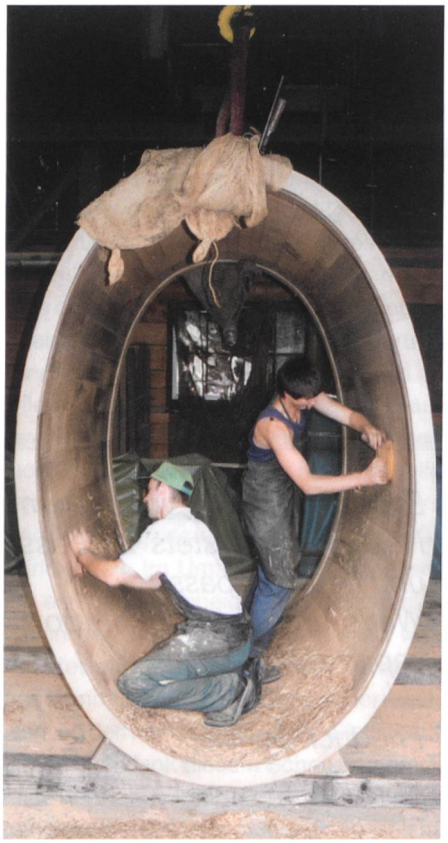


Bild 3. Aushobeln des Fassinnern.

Bild 4. Keller-Renovation Clos des Abbayes, Rivaz VD.

Bild 5 und 6. Fassschnitzereien, Cantina Giubiasco.

fen zu je sieben Zentner hielten dieses Ungetüm zusammen. Und in Frankreich soll es gar einen 35 Tonnen schweren 420 000-Liter-Koloss gegeben haben.

3. Aussterbendes Handwerk

Während Jahrhunderten gelangten beim Fassbau die gleichen Werkzeuge zum Einsatz. Doch mit der Industrialisierung setzte der Trend von der Küferwerkstatt zur Fassfabrik ein und es eröffneten sich neue Möglichkeiten im Behälterbau; das Holz wich dem Metall. Dies betraf nicht nur die Fässer, sondern auch andere Behältnisse wie Tränke- und Melkeimer, Gebsen, Waschzuber, Badewannen und Jauchefässer. So setzte denn nach dem Zweiten Weltkrieg ein dramatisches Küfersterben ein.

Wie still es um diese Handwerkskunst heute geworden ist, zeigt die Tatsache, dass gesamtschweizerisch nur alle fünf Jahre ein Lehrling zum Abschluss kommt, und dies im einzigen noch verbliebenen Lehrbetrieb Suppiger in Küssnacht am Rigi. Den schulischen Teil der Ausbildung – und damit eine gesamtheitliche Ausbildung in Weintechnologie – bieten das Berufsbildungszentrum Wädenswil respektive die Landwirtschaftsschule Changins.

Der Barrique-Boom

Immer mehr Konsumenten schätzen Weine, die sich durch eine Barrique-Aromatisierung (Ausbau im Eichenfass) auszeichnen. In den letzten Jahren entwickelte sich ein eigentlicher Barrique-Boom. Dies wiederum weckt Hoffnungen, dass der Küferberuf nicht ganz aussterben wird.

Jedoch: Heute werden nicht nur Weine mit Holzton auf den Markt gebracht, die aus Barrique-Fässern stammen, sondern auch solche, bei denen die Aromatisierung – unter Umgehung der Fasskosten – durch Zugabe von Eichenspänen erfolgt. Dies könnte die Konsumenten in den Irrglauben versetzen, dass es sich um einen im Holzfass gelagerten Wein handle, obschon er nur «geschnitzelt» wurde.

Deshalb traf man die Regelung, dass für «geschnitzelte» Weine kein Hinweis auf Holzgefässe («Barrique-Ausbau», «im Eichenfass erzogen» oder ähnlich) verwendet werden darf.

Verschiedene Kantone gehen noch einen Schritt weiter und verlangen, dass AOC-Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung überhaupt nicht «geschnitzelt» werden dürfen.

Der Barrique-Ausbau bewirkt eine natürliche Aromatisierung. Je nach Hitzegrad und Einwirkungszeit beim Ausfeuern der Eichenfässer in der Bauphase erreicht man eine leichte, mittlere oder starke Toastung, die unterschiedliche Aromastoffe erzeugt: von Röstaroma (Café, Cacao) über Vanille bis Kokosnuss-Note. Deshalb wird beim Fassbau die Art der gewünschten Aromatisierung vorgängig mit den Weinbauern abgesprochen.

4. Eichenholz vom Jura

Heute wird für Weinfässer fast ausschliesslich Eichenholz verwendet, meist einheimisches aus dem Jura. Der Holzschlag erfolgt im Winter, weil in der Vegetationsruhe geschlagenes Holz «formtreuer» bleibt. Von grosser Bedeutung für den späteren Aromaübertrag in den Wein ist eine optimale Holzlagerung. Deshalb wird das im Spiegelschnitt aufgesägte Eichenholz im Freien zum Lufttrocknen aufgetürmt. Die Lagerungszeit berechnet sich ganz einfach: pro cm Brettdicke ein Jahr, was für Roheinschnitt-Bretter vier bis sechs Jahre bedeutet.

Der erste Arbeitsgang ist das Ablängen der Dauben (Fassbretter). Sie müssen zudem, weil das Fass bauchig ist, in der Mitte breiter sein als an den Enden. Das Anhobeln der Aussenrundung, Streifen genannt, erfolgt bei grösseren Fässern in Handarbeit. Beim anschliessenden Aussparren, dem Verjüngen der Dauben in der

Mitte (damit sie biegsamer werden), leistet die alte Bandsäge gute Dienste. Dann folgen Fügen (Anbringen der Seitenfuge) und Vermessen, damit die Anzahl der benötigten Dauben stimmt.

5. Feuer, Kraft und Wasser

Jetzt werden die Dauben zur Fassform aufgestellt, schmalere und breitere gleichmässig verteilt, damit das Fass nicht schief gerät. Dann sind die Reifen an der Reihe. Früher mussten diese zuerst geschmiedet werden. Heute gelangen gezogene, verzinkte Bandeisen zum Einsatz. Um das Daubenholz weich und biegbar zu machen, wird das Fass von aussen mit Wasser befeuchtet und von innen mit Feuer erwärmt und gleichzeitig mit Fasszwingen und Bohrhämmern in Form gezogen und geklopft. Ständiges Antreiben mit Setz- und Schlaghammer bringt Bauch-, Hals- und Kopfreif zuerst auf der einen Seite in Position.

Dann wird das Fass gewendet – und das ganze Prozedere vollzieht sich auf der Gegenseite. Anschliessend folgt das Enden, das heisst das Hobeln der Fassenden, gefolgt vom Gargeln, dem Einfräsen der Kerbe (Nut), in die der Boden eingebunden wird. Mit Ausgerben bezeichnet der Küfer das Querhobeln der Fassinnenseite. Nun fehlen nur noch die Fassböden. Diese werden aus Einzelstücken zusammengesetzt, mit Holzdübeln und einem natürlichen Dichtungsmittel (Knospenblatt, Schilf) verbunden, mit der Bandsäge exakt ausgeschnitten und danach eingesetzt.

6. Mannsloch und Hahnen

Das vorgängig ausgesägte Fasstürchen ist bei Grossfässern so dimensioniert, dass es als Einschlupfloch (Fassreinigung) dienen kann; es wird mit einem Riegel verschraubt und mit einem Hahn zum Füllen und Leeren versehen. Schliesslich wird das Fass aussen noch «abgesäubert», will heissen gehobelt und geschliffen, die Reifen werden definitiv angepasst und vernietet und das vollbrachte Werk auf zwei Lagerschalen gestellt, damit es stabil steht.

Eine erste Füllung erfolgt – zur Prüfung, ob das Fass dicht ist und wie viele Liter es genau fasst – mit Wasser. Dann ist das Eichenfass – ob roh oder lackiert und allenfalls mit Schnitzereien versehen – zur Auslieferung bereit. Der Küfer kann nun – frei nach Hans Rosenblüt – getrost feststellen: «Selig sei der Büttner und die Hand, die das Fass mit Reifen band».

Anschrift des Verfassers
Heini Hofmann, Zootierarzt und freier Wissenschaftspublizist (Journalist BR)
Hohlweg 11, CH-8645 Jona
Tel. +41 55 210 82 50

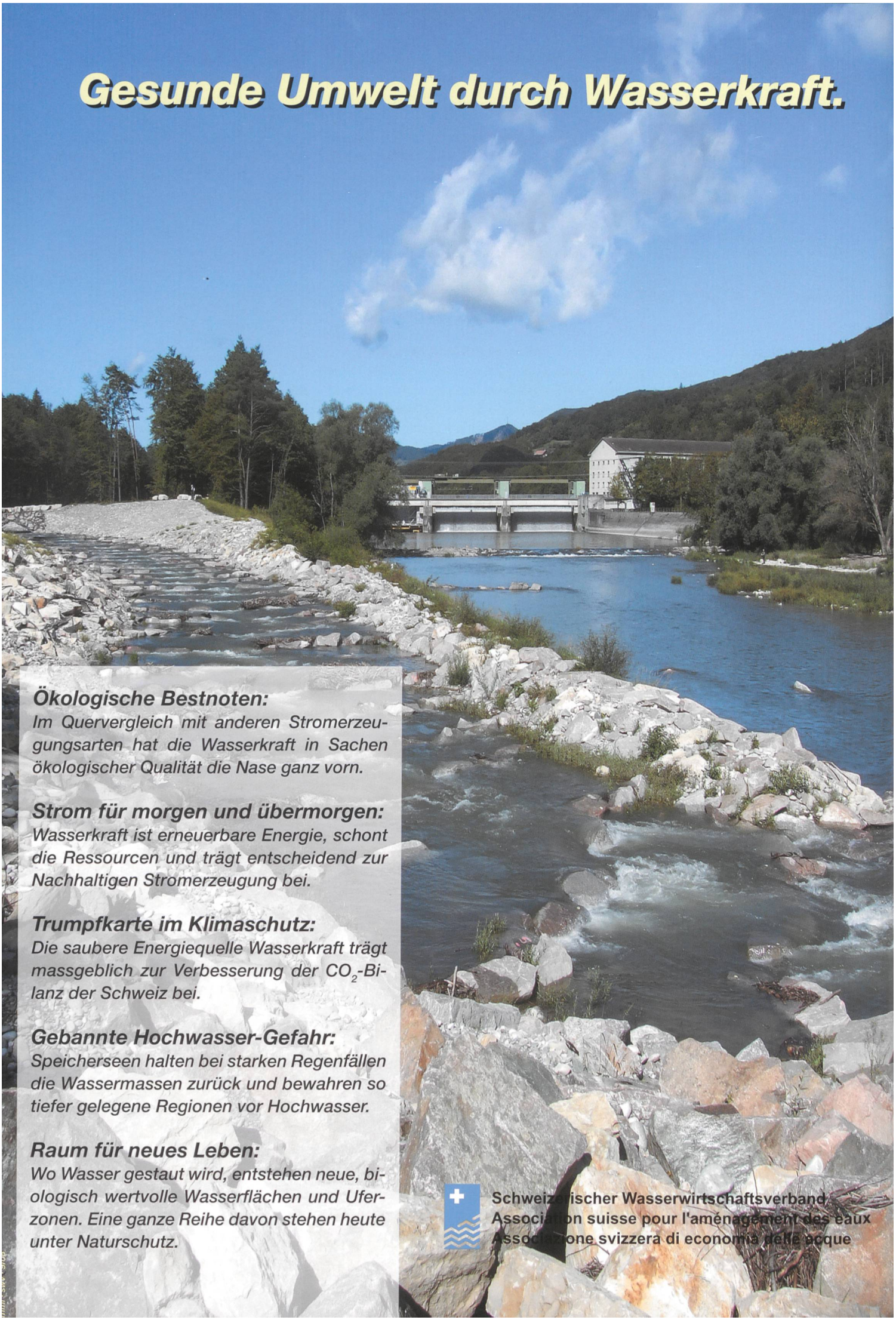
Das Redaktionsteam der Fachzeitschrift «Wasser Energie Luft» wünscht allen Leserinnen und Lesern besinnliche Festtage und ein glückliches neues Jahr

Für Informationsfluss in geordneten Bahnen.

buag-Kommunikations-Full-Service

Für die Konzeption und Realisation von Dokumentationen, Publikationen, Berichten und Broschüren steht Ihnen ein Team von Fachleuten mit einer nahtlosen Netzwerkstruktur zur Verfügung, die sich flexibel auf Umfang und Art Ihres Informationsprojektes einstellen können. Sie halten so Ihren Informationsfluss, aber auch Ihre Budgets in geordneten Bahnen. Informieren Sie sich unter www.buag.ch und verlangen Sie die Broschüre «Die Kommunikation der Information» oder rufen Sie einfach Tel. 056 484 54 54 an.

Gesunde Umwelt durch Wasserkraft.



Ökologische Bestnoten:
Im Quervergleich mit anderen Stromerzeugungsarten hat die Wasserkraft in Sachen ökologischer Qualität die Nase ganz vorn.

Strom für morgen und übermorgen:
Wasserkraft ist erneuerbare Energie, schont die Ressourcen und trägt entscheidend zur Nachhaltigen Stromerzeugung bei.

Trumpfkarte im Klimaschutz:
Die saubere Energiequelle Wasserkraft trägt massgeblich zur Verbesserung der CO_2-Bilanz der Schweiz bei.

Gebannte Hochwasser-Gefahr:
Speicherseen halten bei starken Regenfällen die Wassermassen zurück und bewahren so tiefer gelegene Regionen vor Hochwasser.

Raum für neues Leben:
Wo Wasser gestaut wird, entstehen neue, biologisch wertvolle Wasserflächen und Uferzonen. Eine ganze Reihe davon stehen heute unter Naturschutz.

Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband
Association suisse pour l'aménagement des eaux
Associazione svizzera di economia delle acque