

Eichenfass für Generationen

Autor(en): **Catrina, Werner**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **278 (1999)**

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-377077>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Eichenfass für Generationen

WERNER CATRINA

Aufsteigender Rauch und der Duft von Eichenholz verraten die Lage von Alois Kennels Werkstätte mitten in Küssnacht am Rigi, einer der letzten Küfereien der Schweiz. Die Kennels betreiben das Küferhandwerk seit Generationen. 1893, zu einer Zeit, wo es im Dorf am Fusse der Rigi noch fünf Küfer gab, zog die Familie aus Oberarth nach Küssnacht, wo Alois Kennel den Beruf von seinem Vater erlernte.

Präzisionsarbeit

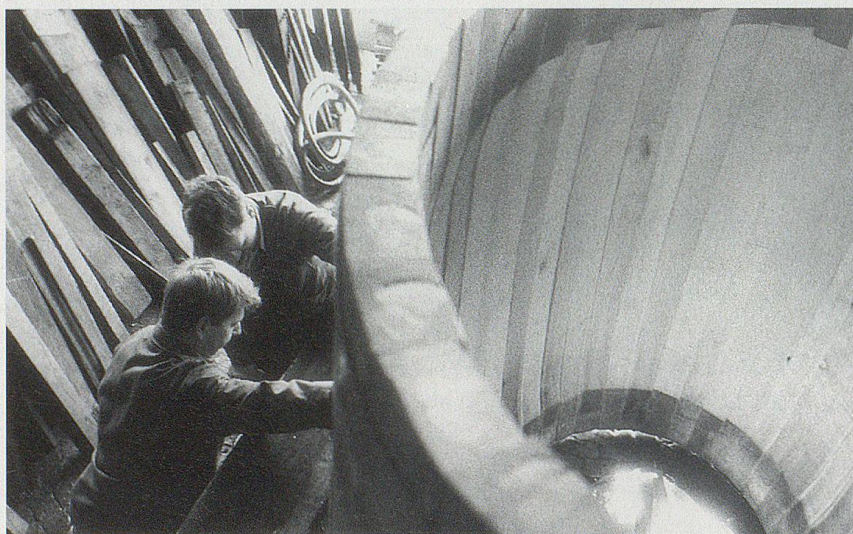
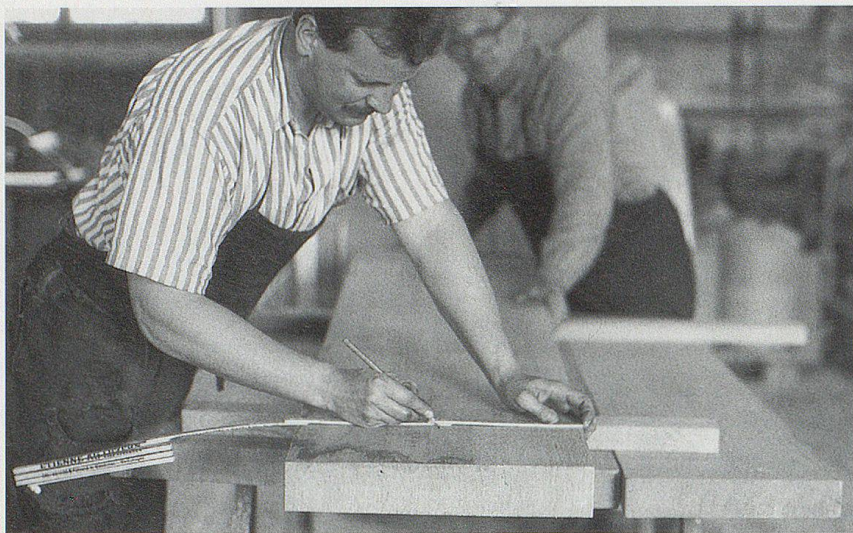
Zusammen mit seinem Mitarbeiter Roland Suppiger und einem jugoslawischen Hilfsarbeiter fügt er am Tag unseres Besuches ein 5000-Liter-Eichenfass zusammen. Für den stolzen Preis von 12000 Franken bekommt der Winzer in Südfrankreich, für den das Fass bestimmt ist, ein handwerkliches Qualitätsprodukt, das Kinder und Kindeskin der des Weinbauern überdauern wird. Das Eichenholz kaufte Kennel in Deutschland und lagerte es während sieben Jahren auf dem Areal seiner Küferei. Erstklassige Eiche ist knapp geworden in Europas Wäldern und kostet deshalb heute gegen 2000 Franken pro Kubikmeter. Rechnet man die aufwendige Lagerung dazu, so sind es gar 2500 Franken.



Alois Kennel, der Innerschweizer Eichenfass-Spezialist.

Die Stämme werden im sogenannten Spiegelschnitt aufgesägt, was eine optimale Ausbeute an Fassdauben ergibt. Das Fügen von Fässern ist eine Kunst, welche viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung erfordert. Dabei gilt es, die Holzriemen, aus denen das Fass besteht, während des Zusammenbaus im richtigen Mass zu biegen. Heute werden beim Bau von Fässern eine ganze Reihe von Holzbearbeitungsmaschinen, die bis zu 150000 Franken kosten, eingesetzt. Seine Spezialität sind die eleganten, ovalen Fässer. «Dank der ovalen

Form gewinnen wir zusätzliches Volumen», erklärt der Fachmann, der von seinen Werken zärtlich wie von schönen Frauen spricht. Das entstehende Fass ist von einem einfachen Gerüst umgeben, auf dem die Küfer zirkulieren können. Im Innern des Hohlkörpers lodert ein – sorgfältig dosiertes – Feuer, welches die Fassduben auf der Innenseite erhitzt. Aussen wird unter der Anweisung des Meisters kaltes Wasser auf das Fass gespritzt. Bedingt durch die Temperaturunterschiede verbiegen sich die Dauben. Ein Wunder fast, dass die



Das Bearbeiten und Fügen von Fässern ist eine Kunst, die viel Fingerspitzengefühl erfordert.

Fugen immer noch ineinander passen; irgendwie wird man an Geigenbau erinnert. In höchster Konzentration arbeiten die drei Männer den ganzen Morgen über. Da wird eine knappe Anweisung gegeben, dort greift Kennel mit zwei, drei Handgriffen ein. Nach vier Stunden werden die Metallringe über den Hohlkörper gestülpt. Mit dem Kran wird das Fass umgekippt

und mit dosierten Hammer-schlägen exakt in Form geschlagen. Dann lässt man den Behälter abkühlen. In einem späteren Arbeitsgang in einigen Tagen werden Boden und Deckenteil eingefügt.

Grosse Fässer werden für den Transport wieder auseinander-genommen. Die nummerierten Teile setzt der Fachmann beim Kunden erneut zusammen.

Konkurrenz der Metalltanks

Alois Kennel hat sich weit über die Grenzen des Landes einen Namen als hervorragender Küfer gemacht. Seine Kuferei hat schon Hunderte von Fässern gebaut, vom kleinen 225-Liter-Fass, das fast wie am Fliessband hergestellt wird, bis hin zu den riesigen ovalen Kunstwerken, für die er berühmt geworden ist. Weil in den siebziger und achtziger Jahren immer mehr Weinbauern den Rebsaft in Metalltanks kelterten, stürzte der Beruf des Küfers in eine Krise. Die Preise für Holzfässer brachen wegen der Konkurrenz der Metalltanks zeitweise völlig zusammen. In der Schweiz blieben nur wenige Betriebe über; ja in den Rebgebieten der Westschweiz ist das uralte Handwerk praktisch ausgestorben. Im «Grossen Herder», einem Lexikon aus dem Jahr 1953, steht unter dem Stichwort «Küfer»: «Bötticher, Böttiger, Bottichmacher, Fassbinder, Kühler, Küfer, Schäffler, Handwerker, der Fässer, Bottich, Zuber und Waschgefässe aus Holz herstellt. 1952 in der BRD 6685 Betriebe.» Heute ist dieser Beruf nicht nur in der Schweiz, sondern auch in Deutschland eine Rarität geworden. Um den Nachwuchs hierzulande ist es schlecht bestellt. Kennel: «Es gibt kaum mehr Küferlehrlinge. Als Problem empfindet der Küssnacher Meister, dass die Lehrlinge nicht etwa gemeinsam mit Zimmerleuten, sondern an der Ausbildungsstätte für Weinbau-



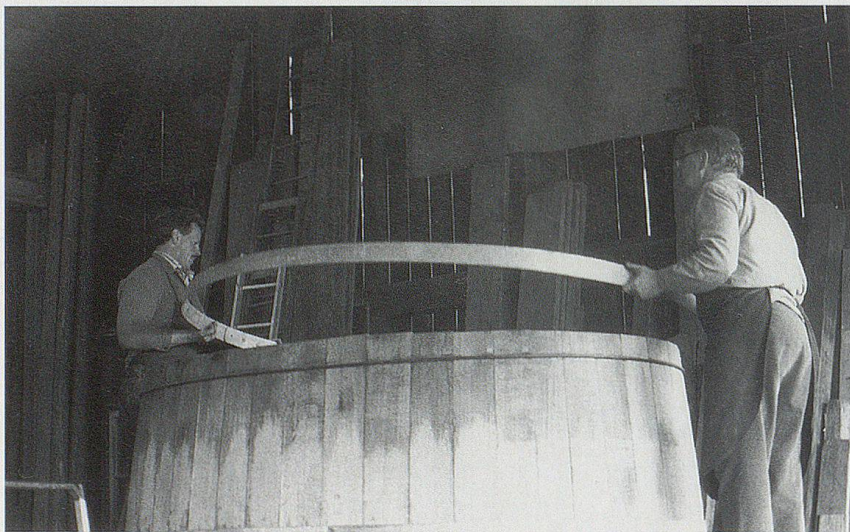
Das 5000-Liter-Eichenfass ist von einem einfachen Holzgerüst umgeben.

ern in Wädenswil zur Schule gehen, wo für die Spezialausbildung zu wenig Zeit bleibt. Alois Kennel kann sich über mangelnde Aufträge nicht beklagen; dennoch spürt auch er die schwierige Wirtschaftslage. «Die Weinbauern bestellen nur zögernd», sagt er, «wer ein altes Fass ersetzen will, kann auch zuwarten, denn Eichenfässer überdauern Generationen.»

Stimmung und Aroma

Weinbauer Marc Raymond aus dem Walliser Rebdorf Saillon bezieht, wie manche andere Westschweizer Weinbauern, seine Fässer vom Küssnachter Küfer Alois Kennel. Eichenfässer sind ungefähr gleich teuer in der Anschaffung wie Metalltanks. Sie brauchen jedoch eine intensivere Wartung und müssen gelegentlich repariert werden, tun ihren

Dienst jedoch während Jahrhunderten, wie die uralten Fässer in traditionsreichen Kellereien belegen. Edouard Graf, zuständig für die Weingüter der Stadt Lausanne: «Wir optimieren und kombinieren die Vorzüge der Holzfässer und diejenigen der Metallbehälter, das ist eine Wissenschaft für sich.» Für die Cuva-ge, das Fermentieren vor dem Auspressen der Beeren, werden



Während das Fass im Innern mittels Feuer erhitzt wird, spritzt der Mitarbeiter von aussen kaltes Wasser (oben). Das 5000-Liter-Fass wird zusammengefügt.

oft Metallbehälter eingesetzt, da sie weniger Platz brauchen; die Nachreifung geschieht bei Lagenweinen mehrheitlich im Holzfass. Besonders den Rotweinen bekomme der ganz leichte Holzgeschmack, sagt der Fachmann. Kaum ein Weinbauer, der etwas auf sich hält, verzichtet heute auf einige Holzfässer und sei es nur als stimmige Kulisse für den Degustationskeller. Die

Bestellung von Eichenfässern hat deshalb in den neunziger Jahren wieder etwas zugenommen.

Eiche wird knapp

Doch jetzt schlagen die Umweltschützer in Deutschland Alarm: wegen der anziehenden Nachfrage nach Eichenholz für Weinfässer seien die letzten alten Eichenbestände des Landes gefährdet,

warnen sie. Ein zusätzlicher Bedarf kommt von der Parkettindustrie, welche immer noch Zuwachsraten verzeichnet. Eichenparkett ist schick und verdrängt mehr und mehr den Spanntepich. Mit der Zunahme der Nachfrage steigt auch der Druck auf die osteuropäischen Eichenwälder, denn die ehemals kommunistischen Länder Osteuropas und die GUS-Staaten setzen alles daran, ihre Rohstoffe gegen westliche Devisen zu verkaufen. Alternativen zum Eichenfass, beispielsweise Fässer aus Kastanien- oder Akazienholz, sind möglich, aber sie sind bei weitem nicht so beliebt wie Eichenfässer. Der erfahrene Weinbauer Marc Raymond: «In einen alten Weinkeller gehören einfach Eichenfässer.»

Hilfe für Senioren

Unbestritten segensreich ist das in Grossbritannien unter der Nummer 2 298 067 patentierte Gerät, mit dem alleinlebende Betagte nach einem Sturz oder Schwächeanfall Hilfe herbeirufen können. Statt auf Knopfdruck wie die herkömmlichen Modelle, reagiert der Apparat auf ein gesprochenes Codewort – gewöhnlich «Hilfe!» – und wählt dann vorprogrammierte Telefonnummern an.