

**Zeitschrift:** Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie  
**Herausgeber:** Geographisch-Ethnologische Gesellschaft Basel ; Geographisches Institut der Universität Basel  
**Band:** 36 (1995)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Pfaffenweiler : eine Weinbaugemeinde in Südbaden  
**Autor:** Bell, Ingrid Nina / Rolshoven, Johanna / Winkler, Justin  
**Kapitel:** Küferhandwerk und Weinbau  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1088522>

### **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:** 15.01.2026

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

Röhrenkühler. Dieser wird mit fliessendem Kaltwasser betrieben; er kühlt den Dampf soweit ab, dass dieser sich verflüssigt und unten als Destillat, also Alkohol austritt.

Gebrannt wird zwischen Dezember und Februar. Während des Brennens muss ständig jemand beim Brenngeschirr sein, um Holz nachzuschieben, Temperatur und Druck zu kontrollieren, die vollen Alkoholkanister auszutauschen und die Füllung zu erneuern. Der Reinalkohol wird in Plastikkanister gefüllt und eingelagert. Bei Bedarf wird der Reinalkohol bis zur erforderlichen Verdünnung mit destilliertem Wasser versetzt und in Flaschen abgefüllt.

## Küferhandwerk und Weinbau

Andreas Berger

Tonnen und Fässer waren bis in dieses Jahrhundert hinein die unerlässlichen Aufbewahrungsmittel für feste und flüssige Waren. Dem Berufsstand der Böttcher oder Büttner kam deshalb eine grosse Bedeutung zu. Seit dem Mittelalter entstanden je nach Region oder Art der hergestellten Produkte unterschiedliche Bezeichnungen dafür. Zu den bekanntesten zählen Küfer, Fassbinder, Binder und Kübler. Je nach Art des verwendeten Holzes gab es Weissbinder (Nadelholz), Rotbinder (Buchenholz) und Schwarzbinder (Eichenholz).

Eine Spezialisierung erfolgte in Gegenden mit grossem Bedarf an speziellen Böttcherwaren. In den Weinbauregionen wurden vor allem Gefässe für die Weinlese und -kelter benötigt. Während man im Markgräflerland die aus Tannenholz gefertigten Gegenstände von Küblern aus dem Schwarzwald bezog, wurden Böttcherwaren aus Eiche von den lokalen Schwarzbindern hergestellt. Das Holz dazu lieferte der ortseigene Eichenwald, der früher in allen Weinbaugemeinden anzutreffen war. Der Beruf des Holz- und Weinküfers stellte eine spezielle Variante des Binderberufs dar. Das Arbeitsgebiet dieser Spezialisten beschränkte sich nicht nur auf die Herstellung von Holzgefässen; vielmehr waren sie die Fachleute für vieles, was mit dem Weinbau zusammenhing.

Wie aus einer Quelle von 1864 ersichtlich ist <sup>52</sup>, waren zu jenem Zeitpunkt sieben Küfer in Pfaffenweiler tätig. Diese haben höchstwahrscheinlich nicht alle eine eigene Werkstatt betrieben, waren aber dennoch in ihrem Beruf ausgebildet. Die relativ hohe Zahl der Küfer erklärt sich daraus, dass es in früheren Jahrhunderten keine Alternative zu den Holzgefässen gegeben hat. Ihr Wissen wurde dringend gebraucht, denn nur sie hatten die Kenntnis darüber, wie Fässer und andere Gebinde hergestellt werden konnten. Der Vorgang, aus einem geraden Stück Holz eine runde Fassdaube herzustellen und diese dann zu dichten Fässern mit einem genau vorherbestimmten Fassungsvermögen zusammenzufügen, setzte grosse Fachkenntnisse voraus. Nur die Küfer verfügten über die benötigten Erfahrungswerte und Werkzeuge. Sie waren auch diejenigen, welche die Fässer pflegen und diese wie auch alle anderen Holzbehälter ausbessern konnten. Zum Putzen der Fässer, vor allem dann, wenn sich Weinstein abgelagert hatte, mussten sie ebenfalls gerufen werden.

Die Küfer waren allgemein für die Holzgefässe zuständig so auch für das 'Herbstgeschirr', die zur Traubenlese benötigten Gefässe. Sie waren dafür verantwortlich, dass sich rechtzeitig zum Herbst alle Gefässe in einem ordnungsgemässen Zustand befanden. Jedes Jahr wurden dazu von der Gemeinde einige Küfer als Kontrolleure bestimmt und vereidigt. Sämtliches Herbstgeschirr musste zu einem bestimmten Zeitpunkt an die laufenden Brunnen gestellt und dort gewässert sowie gereinigt werden. Aufgabe der Küfer war es, dieses abzunehmen und wenn nötig zu beanstanden. Wichtigste Kriterien waren Sauberkeit, Dichtigkeit und Stimmigkeit. Gab es undichte Behälter, dann waren die Küfer dafür verantwortlich, diese auszubessern. Viele Gefässe mussten zudem geeicht werden.

Nicht nur bei der Weinlese waren die Küfer für die genauen Masse von Behältnissen zuständig. Vor der Einführung des metrischen Systems gab es genormte Gefässe, nach denen grössermässig bestimmte Behälter hergestellt werden konnten. Die Küfer wussten genau Bescheid über die entsprechenden Masse. Aufgrund ihrer Berufserfahrung und mit Hilfe von Schablonen war es ihnen möglich, Behälter mit genau vorherbestimmtem Volumen anzufertigen.

Ein Schwerpunkt in der Arbeit der Küfer war die Pflege des lagernden Weins. Oft waren sie in früheren Jahrhunderten als reisende Handwerker tätig, die gerufen wurden, wenn es irgendwo Wein auszubauen gab. So gab es Küfer in Freiburg und Umgebung, die mit Karren unterwegs waren, auf denen sie ihre Ausrüstung mitführten, so etwa Schläuche und Pumpen zum Umfüllen von Fässern. In Weinbaugemeinden waren dafür spezielle Gemeindegüter angestellt. Diese Spezialisierung



Abb. 9 Otto Hug (rechts im Bild) in den 1930er Jahren bei einem Umtrunk vor seiner ersten Küferwerkstatt an der Weinstrasse.

(Bild wiedergegeben mit freundlicher Genehmigung der Familie Hug.)

führte bei der Gründung der ersten Winzergenossenschaften dazu, dass die ersten Kellermeister immer ausgebildete Holz- und Weinküfer waren. Der heutige Beruf des Weinküfers war bis in die fünfziger Jahre dieses Jahrhunderts noch nicht unabhängig von jenem des Holzküfers erlernbar.

Eine weitere Tätigkeit der Küfer war früher ihr Amt als Weinstichler. Nur sie durften ein Fass anstechen. Normalerweise übten sie diese Funktion in den Gasthäusern aus, so etwa in der "Stube" in Öhlinsweiler sowie im alten Gemeindewirtshaus in Pfaffenweiler, wo die Fässer mit dem Gemeindewein eingelagert waren. Nur die Weinstichler waren befugt, ein Fass zu öffnen, daraus ein entsprechendes Quantum an Wein zum Ausschank abzulassen und es danach wieder zu verschliessen. Sie waren verpflichtet, genau Buch zu führen, da vom abgezapften Wein das Umgeld, eine Verbrauchssteuer, erhoben wurde.

## Der alte Weinhandel und die Rolle der Küfer

Gegen Ende des Herbstes begann der Mostverkauf. Leider sind in Pfaffenweiler kaum Unterlagen darüber auffindbar, da sie aus steuerlichen Gründen an das Bezirksamt in Freiburg weitergeleitet werden mussten. Trotzdem lässt sich anhand des Verzeichnisses aus dem Jahre 1864 der gesamte Mostverkauf der Gemeinde Pfaffenweiler festhalten<sup>53</sup>. Der Most wurde demnach bis weit über die Region hinaus verkauft: Aufkäufer kamen unter anderem aus dem Schwarzwald, von der Schwäbischen Alp, aus Karlsruhe und vom Bodensee. Eine Karte, auf der die Herkunftsorte sämtlicher Aufkäufer jenes Jahres eingetragen sind, findet sich in der Winzergenossenschaft von Pfaffenweiler. Die Käufer waren in der Regel Gastwirte, aber auch vereinzelt Händler aus Müllheim, Freiburg, Freudenstadt und Bad Krozingen, welche für sich in Pfaffenweiler Kellerraum gemietet hatten.

Während des Mostverkaufs waren die Küfer sehr gefragt. Einerseits wurden sie oft als Vermittler herangezogen, wenn sich die Vorstellungen über den zu bezahlenden Preis auseinanderbewegten. Aufgrund ihrer beruflichen Erfahrung waren sie die Sachverständigen für die Qualität und somit auch den Wert des Mostes. Auf der anderen Seite bekleideten sie das Amt der vereidigten Weinlader. In dieser Funktion wurden sie in die Keller der Winzer gerufen, sobald ein Kauf zustandegekommen war. Nur die Küfer hatten die Erlaubnis, den Most in die Fässer der Aufkäufer umzupumpen und nur sie verfügten über die geeigneten Geräte. In früheren Jahrhunderten dienten dazu die Trag"bücki" und Trichter, später Handpumpen und Schläuche.

Die Weinlader waren zudem beauftragt, die Weinladscheine auszufüllen. Diese enthielten Angaben über Käufer, Verkäufer, Menge und den erzielten Preis. War an Weihnachten der Mostverkauf vorüber, dienten sie dazu, den erzielten Durchschnittspreis, den sogenannten Weinschlag, zu ermitteln. Dieser Weinschlag oder Schlagpreis bildete in der Folge die Grundlage für die Steuerveranlagung der gesamten Weinbaugemeinde. Bezahlt werden musste das Umgeld sowie eine Exportsteuer. Jeder Winzer wurde anhand der von den Küfern abgefassten Weinladscheine besteuert. Interessant ist, dass sich die steuerliche Veranschlagung nicht nach dem erzielten Preis richtete, sondern lediglich nach der verkauften Menge. Diese Art der Besteuerung entspricht durchaus dem alten Steuerrecht, nach dem der Staat einheitliche Steuersätze festlegte. Bei dieser Art der Besteuerung erzielten

folglich jene Winzer einen Gewinn, die für ihren Most einen überdurchschnittlichen Preis erhalten hatten. Um so härter traf die Steuer diejenigen, welche ihren Most unter dem Schlagpreis verkauft hatten. Es kann hingegen davon ausgegangen werden, dass sich der Mostpreis auf einem mittleren Niveau eingependelt hat und die Preisunterschiede nicht sehr hoch ausgefallen sind.

Gegen Ende des letzten Jahrhunderts traten die Küfer vermehrt auch als ordentliche Weinhändler in Erscheinung. In Pfaffenweiler war Hiazinth Schuble der erste, der während Jahrzehnten im Ort Most gekauft, ihn selbst ausgebaut und als Fasswein weiterverkauft hat. Die Tätigkeit als Weinhändler wird Anfang dieses Jahrhunderts von praktisch allen Küfern ausgeführt, wenn auch nur für kurze Zeit. In den Zwischenkriegsjahren war dem Weinhandel trotz verschiedener Bemühungen kaum Erfolg beschieden. Die Gründe dafür liegen im schlechten Zustand der Reben sowie den katastrophalen wirtschaftlichen Verhältnissen. Einzig Otto Hug und später auch dessen Sohn Pius gelang es, ihren Weinhandel aufrechtzuerhalten.

## Das Ende eines Handwerks und Berufsstandes<sup>54</sup>

Seit dem Beginn dieses Jahrhunderts haben weitreichende Veränderungen die Stellung der Küfer zunehmend in den Hintergrund gedrängt. Einerseits fand eine fortschreitende Mechanisierung im Weinhandel statt. Die Weinbauern begannen, sich eigene Gerätschaften anzuschaffen. Andererseits liess die Einführung eines neuen Steuersystems die Aufgabe der Küfer als vereidigte Weinlader und Aussteller von Weinladscheinen hinfällig werden.

Die einschneidendste Veränderung bezog sich aber auf die von den Böttchern angefertigten Behältnisse. Kleingefässe wie Eimer, Kübel, Wannen und Zuber wurden zunehmend von industriell gefertigten Zinkblech- und Emailwaren und später von Plastikbehältern verdrängt. Zudem führte der allgemeine Rückgang der Eigenproduktion und Vorratshaltung von Lebensmitteln zu einer Verringerung des Bedarfs an Vorratsbehältern. In Weinbauregionen erwuchs den Schwarzküfern eine zunehmende Konkurrenz zu den von ihnen gefertigten Eichenfässern. Winzergenossenschaften, welche anfangs noch zu ihren Auftraggebern gehört hatten, gingen bald dazu über, für die immer grösser werdenden Mengen an einzulagerndem Wein zuerst die mit Fliesen ausgelegten Zementtanks zu errichten und dann Edelstahltanks zu kaufen. Gleichzeitig schlossen sich immer mehr Weinbauern den Winzergenossenschaften an und gehörten folglich nicht mehr zu den Abnehmern von Küfereiprodukten.

Gewisse Alternativen blieben weiterhin bestehen, so etwa die Produktion von Bierfässern. Trotzdem reichten diese geringen Auftragsvolumen zusammen mit gelegentlichen Reparaturaufträgen immer weniger dazu aus, eine Küferei auf eine rentable Art und Weise weiterzuführen. Der letzte Küfer in Pfaffenweiler, Pius Hug, stellte 1966 seinen Betrieb ein. Küferei als Handwerk ist heute beinahe ausgestorben. Im Markgräflerland betreiben lediglich noch zwei Küfer am Kaiserstuhl eine eigene Werkstatt.