

Rastplatz im Weinfass

Um das Thema Nachhaltigkeit kommt heute kaum ein Unternehmen herum. Doch nur wenige setzen sich damit so ernsthaft und gründlich auseinander wie die Wilhelm Eder GmbH in Bad Dürkheim (Rheinland-Pfalz): Der Spezialist für Holzfässer und Fassmöbel zeigt, wie nachhaltige Holzverarbeitung aussehen kann – vom Baumstamm aus heimischer Forstwirtschaft bis zur Wiederverwertung ausgemusterter Fässer.

Traditionsreiche Handwerkskunst

Man sollte dem Wald nicht mehr Holz entnehmen, als wieder nachwächst: Mit diesem Gedanken hat der deutsche Forstwirt Carl von Carlowitz einst den Grundstein zum Konzept der Nachhaltigkeit gelegt. Und vielleicht hat Markus Eder diesen Satz im Kopf, wenn er wieder einmal durch den Pfälzer Wald bei Annweiler wandert und unter den mehr als 200-jährigen Eichen jene aussucht, aus denen die Fässer seines Unternehmens hergestellt werden sollen. Denn für jeden Baum, der gefällt wird, werden ein oder auch zwei neue gepflanzt – damit auch in 200 Jahren die Holzversorgung des Familienunternehmens gesichert ist. Überhaupt: Die Fass-Herstellung braucht einen langen Atem und viel Zeit und Geduld: Bevor das Holz weiterverarbeitet werden kann, müssen die im eigenen Sägewerk zugeschnittenen Dauben zuerst einmal mehrere Jahre trocknen. Danach übernehmen die Küfer (Fassbinder): In der Tradition jahrhundertalter Handwerkskunst werden die Dauben mit der Kraft von Feuer und Wasser biegsam gemacht und zum Fass gefügt. Und dann? Wird das Fass getoastet. So nennt man jenen Prozess, bei dem das Fass über einem Eichenholzfeuer seine individuelle Geschmacksnote erhält, die es später an Wein, Whisky oder Bier weitergeben soll. Ein Prozess, der ein bisschen wie Zauberei wirkt, doch eigentlich simple Chemie ist: „Durch die richtige Einstellung von Temperatur und Dauer der Hitzebehandlung können wir das Holz so in seine chemischen Bestandteile aufspalten, dass wir den Holzzucker freisetzen“, erklärt Markus Eder. Wer dieses Toasting beherrscht – und es gibt wenige, die es so gut

Fakten

Ausführende Firma

Wilhelm Eder GmbH, Bad
Dürkheim (Rheinland-Pfalz)

beherrschen wie Markus Eder –, der kann auf der ganzen Klaviatur der Geschmacksnoten spielen: Von Mandeln bis Honig, von Nutella bis Marshmallows.

Neues Leben für alte Fässer

Kein Wunder also, dass Kunden in aller Herren Länder auf die Meister-Fässer von Eder schwören. Jahre, manchmal auch Jahrzehnte sind die Fässer im Einsatz, um den Geschmack von Wein, Bier und Spirituosen zu veredeln. Wenn ein Fass dann irgendwann ausgemustert und durch ein neues ersetzt wird, dann tritt es bei der Wilhelm Eder GmbH sein zweites Leben an: Als Regentonne oder Barmöbel, als Sitzgruppe oder als Weinregal. Ganze Präsentations- und Verkostungsräume wurden in der Tischlerei der Wilhelm Eder GmbH aus ausgemusterten Fässern hergestellt – oder, ein besonderes Highlight, eine „Fass-Laube“: Aus einem 20.000-Liter-Großfass mit einem Durchmesser von 2,5 Metern hergestellt, bietet der hölzerne Meeting-Point Platz für vier Personen. Für die Herstellung wurde das Fass zuerst zerlegt, getrocknet, gereinigt und geschliffen, um die ausgeprägte Patina zu entfernen. Anschließend wurde das Fass in der Tischlerei des Unternehmens wieder zusammengesetzt, an der Rückwand mit dem originalen Fassboden verschlossen und für einen verlässlichen Schutz mit dem 2K-Möbellack ADLER Ventopur im niedrigen Glanzgrad G10 lackiert. Auch die gemütliche Sitzgarnitur mit Tisch und Bänken wurde aus mit Ventopur lackiertem Fassholz gefertigt. Damit sieht das Fass nicht nur wieder aus wie am ersten Tag, sondern ist auch bestens gerüstet für künftige Aufgaben: Als Pausen- oder Besprechungsraum, für eine gemütliche Wein-Jause oder ein erfolgversprechendes Kunden-Meeting.

Bildergalerie

