

Die Geschichte des Küfers...

Der Beruf des Küfers kennt viele Ausdrücke: Fassbauer, Fassbinder, Fassküfer, Botticher, Büttner oder Kübler. Das Wort "Küfer" entstand aus dem Lateinischen "Cuparius"; cupa ist ein Holzfass. Die Römer nannten den hölzernen Behälter "Botta"; in Italien wird der Küfer heute Bottaio genannt. In Französisch sprechenden Ländern nennt man das Fass "tonneau"; der Ersteller heisst tonnelier. Schutzpatron der Fassküfer ist Sankt Apronianus. Der Heilige starb im 2. Jahrhundert den Martertod.

Bereits bei den Römern existierten Fässer; bei Ausgrabungen in der Schweiz wurden bronzene Rückstände und Teile von Fassreifen gefunden. Im frühen Mittelalter dienten die gebundenen hölzernen Gefäße überwiegend für die Aufbewahrung von Bier. Im Laufe der Zeit wurden die Holfässer immer mehr gebraucht, unter anderem für den Transport von Wein. Dadurch hat sich der Küferberuf handwerklich und technisch enorm verbessert und modernisiert. Maschinen und Apparate sind heute für den Küfer unentbehrlich. Dies bedeutet aber nicht, dass der Küfer alle Arbeiten mit der Maschine ausführen kann. Weitgehende Kenntnisse und viel Handarbeit sind nach wie vor erforderlich.



Das Holzfass war während mehr als zwei Jahrtausenden für die Herstellung, Lagerung und Transport des Weins nicht wegzudenken. Im Laufe des 20. Jahrhunderts brachten Gefäße aus modernen Materialien wie Chromstahl die traditionellen Fässer in Bedrängnis. Der Beruf des Küfers ist ein seltenes Handwerk geworden.

Seit den 1990er-Jahren feiert das Holz bei der Weinherstellung ein Comeback. Ein Grund dafür ist der beliebte Barriques-Wein, welcher seine besondere Qualität nur durch Lagerung im Holzfass erhält. Ebenfalls ein Grund für den Zuwachs ist die Erfahrung, dass der Wein durch das Holzfass ein besonderes Aroma erhält. Ein Kunststoff- oder Chromstahlbehälter ist geruchslos und gibt demnach keine Stoffe an den Wein ab.

