



Bilder: Hannes Thalmann

**Küfer Martin Thurnheer** an der Arbeit: Dauben setzen, wärmen, wässern, hämmern.

# Vom Brett zum Fass

Auf dem Vorplatz der Kuferei Thurnheer in Berneck ist Hochbetrieb. Es wird eingeheizt, abgespritzt, gezurrt, gehämmert. Martin Thurnheer arbeitet konzentriert. Und speditiv. Jeder Handgriff sitzt – muss sitzen: 43 Barrique-Fässer sind des Küfers Tagesziel.

**M**artin Thurnheer «feuert» vier-, fünf-, manchmal auch sechsmal pro Jahr. Dann steht er um sechs auf. Um vorzuheizen. Denn: Die Dauben müssen gewärmt und gewässert werden, ehe sie – durch metallene Reifen getrieben – die Form eines Fasses annehmen. Ein Prozess von mehreren Stunden – pro Fass. Thurnheer hält mit Hämmern inne, schaut auf – und beginnt dann, dem Gast zuliebe, von vorne zu erklären, wie aus dem Stamm ein Fass wird.

## Holz aus Schweizer Wäldern

Wer bei Thurnheer in Berneck vorfährt, muss wissen: Der 25jährige übt ein seltenes Handwerk aus. In der Schweiz gibt es gerade

noch ein halbes Dutzend Kufereien. In der Werkstatt stehen Maschinen aus Guss, gekauft vom Grossvater, darunter eine von 1915. Ihr damaliger Preis: 900 DM.

Thurnheer führt ins Lager. «Viel Holz», sagt er, «für 400 bis 500 Barriquefässer.» Ein Barrique entspricht 225 Litern; so habe der Wein «die richtige Menge Holz um sich herum, um gut zu reifen». Dem Küfer kommt kein Stamm unbesehen ins Lager. Er wählt jeden einzeln aus. Schweizer Eiche, ausschliesslich.

Die Rohlinge werden gemetert, zersägt, gespalten. Thurnheer nimmt jedes Brett in die Hand, dreht es und urteilt: Fass-Innen-seite, Fass-Aussen-seite? Kein Wurm, kein Ast, kein Riss. «Sonst drückt der Wein raus.» Dann wer-

den die Bretter gehobelt, abkantet, gefugt. Millimeterarbeit. «Es muss passen», sagt er.

## Die Dauben aufreihen

Sieben Arbeitsschritte sind es, um aus einem Holzbrett eine Daube zu fertigen – erst dann beginnt der Fassbau. 28 Millimeter sind die Dauben eines Barriquefasses dick; bei grossen Fässern können es schon mal 50 sein.

Thurnheer ruft seine Mutter zu Hilfe. Seit dem Tod des Vaters geschäften die beiden zusammen – er in fünfter Generation. Sie nehmen einen Setzreifen und eine erste Daube und klemmen diese mit einer Zwinde daran fest. «Die Spund-Daube», sagt der Küfer. Jene also, in der später das Fassloch gesetzt wird. Daube um Dau-

be wird so rundum aufgereiht. Es geht flink. Die Hölzer scheinen wunderbar zu passen; am Schluss bleibt keine Lücke offen. «Wir haben es im Gefühl», sagt Thurnheer. 30 Dauben braucht es pro Barriquefass, ungefähr.

## Wärmen und wässern

Thurnheer nimmt zwei Reifen, hämmert darauf, treibt sie so weit dem Holz entlang nach unten, bis sie festsitzen. Dann richtet er einzelne Dauben aus. «Nun wären wir wieder beim Feuern», sagt er, rollt den Fass-Rohling auf den Vorplatz, stellt einen Feuerkorb darunter und spritzt das Holz mit Wasser ab. «Wärmen und wässern macht es weich», sagt er.

Er legt am noch offenen Ende ein Drahtseil an. Später, wenn das

Holz weich «gekocht» ist, zurrt er es zusammen – zur bauchigen Gestalt eines Fasses. Er kippt es auf die Kante, legt einen Metallreifen an, schlägt ihn fest, löst den Draht. Sicher, kräftig, ohne Zeichen von Müdigkeit hämmert er zwei weitere Reifen fest. «So.» Er rollt das Fass zur Seite, stellt es nochmals auf den Feuerkorb. Er bemerkt den erstaunten Blick und erklärt: «Wir müssen die Feuchtigkeit, die wir mit dem Wässern reinbrachten, wieder rausholen.»

Thurnheer gönnt sich keine Pause. Er lässt das Feuer keinen Moment unbeaufsichtigt. «Zu gefährlich.» Später rollt er die Fässer in die Werkstatt, kontrolliert jede Daube, defekte werden ersetzt – millimetergenau gehobelt und eingepasst.

Nächste Woche würden die Fässer «getoastet». Er lacht: «Gebrannt.» Ein mittlerer Brand, bei ungefähr 75 Grad, dauert 45 Minuten. Der Brand gebe dem Fass die Note, sagt Thurnheer. Zu viel Brand rieche nach Kaffee, zu wenig nach Vanille.

## An Lager

Thurnheer produziert an Lager. «Je nach Saison, je nach Qualität des Weines gehen mehr oder weniger Stück weg.» In die ganze Schweiz. In diesen Tagen gehen laufend Bestellungen ein; die Weinbauern sind im Wimmeln.

Thurnheer hat das Tagesziel erreicht: 43 Barrique-Fässer. Letztes Jahr habe er einmal 50 geschafft, in eineinhalb Tagen. «Danach war ich tot.»

Regula Weik

