

Unteres Rheintal

Berneck

Der Wein im Eichenfass gereift

09.10.2002 Mäx Hasler

Die Kuferei Thurnheer ist noch eine von zwei verbliebenen Kufereien in der Schweiz. Mit Sohn Martin, der kürzlich die einzige Lehrabschlussprüfung als Küfer bestanden hat, arbeitet bereits die fünfte Generation im Betrieb.

In der Kuferei Thurnheer werden im Jahr etwa 10 Lagerfässer mit einem Inhalt von über 5000 Litern hergestellt. Zusätzlich fertigen Walter Thurnheer, Sohn Martin und Mitarbeiter Pius Frank noch etwa 130 Barrique-Fässer und ein paar Spezialbestellungen, wie zum Beispiel, Zuber, Badewannen, Weinkübler, Bütteriche oder Zierfässer an. Beim Besuch der «Rheintalischen Volkszeitung» waren die Männer damit beschäftigt, an einem 9500-Liter-Fass für eine Weinkellerei in Epesses den letzten Schliff anzubringen. Dieses Fass ist über drei Meter hoch und hat eine Daubenlänge von 225 Zentimeter. Das Gewicht beträgt rund zwei Tonnen. Entstanden ist dieses Lagerfass in rund 200 Mannstunden. Das grösste Fass, das je in der Bernecker Kuferei hergestellt wurde, hat ein Fassungsvermögen von 24 000 Liter und steht in der Kellerei Volg in Winterthur.

Anspruchsvolle Arbeit

Bis so ein Fass seiner Endbestimmung übergeben werden kann, sind über 20 Arbeitsvorgänge nötig. «Das Wichtigste ist die Auswahl des Holzes. Dies muss eine ausgezeichnete Qualität haben», sagt Martin Thurnheer, der kürzlich als einziger Küfer der Schweiz die Lehrabschlussprüfung mit der sehr guten Note von 5,0 bestanden hat. In der Regel ist das einheimische Eiche. Dann kommt das Sägen des Holzes. Auch die Lagerung, mit einer Endfeuchtigkeit von 16 Prozent, ist ein wichtiger Vorgang. Als Faustregel gilt: Pro Zentimeter Holzdicke ein Jahr Lagerung. Ein sehr heikler Vorgang ist laut Martin, der Zuschnitt. Das Holz darf keine Äste, keine Wirbel und auch sonst keine Fehler aufweisen. Weiter geht es mit dem Hobeln und Ablängen der zukünftigen Dauben. Das Runden, (Streifen der Daube) und das Ausnehmen sind weitere Arbeitsgänge, bevor das Fügen, das ist das Aneinanderpassen der Dauben, in Angriff genommen wird. Der Vorgang, bei dem die Daube ihre typische Form bekommt, innen breiter, gegen aussen hin schmaler, nennt der Küfer Spitzung. Der Stich wird mit einer Formel berechnet. Mit dem Aufsetzen, dem Zusammenbau der Dauben und dem Wärmen – mit Feuer und Wasser werden die Dauben gebogen und mit Stahlseilen zusammengezogen – beginnt die Endphase des Fassbaus. Nach dem Aushobeln und Gargeln – dem Einfräsen der Nut für den Boden – wird unter gleichzeitigem Antreiben der Reifen der Boden eingestochen. Das Fass ist jetzt praktisch fertig und bekommt noch den letzten Schliff.

Je grösser, desto billiger

Die Eichenfässer für die Einkellerung des Mostes sind in den letzten Jahren von den Kunststoffässern verdrängt worden. Dies nicht zuletzt auch aus finanziellen Gründen. Der Preis eines Fasses bestimmt nämlich dessen Volumen. Ein Liter Mostfass kostet vier Franken fünfzig. Ein Liter Weinfass hingegen ist wesentlich günstiger, nämlich zwei Franken neunzig.

Die Arbeit des Küfers ist sehr anspruchsvoll und erfordert äusserst genaues Arbeiten. Martin Thurnheer arbeitet praktisch noch genauso wie Grossvater August und sein Urgrossvater. Eine Hilfe bei seiner Arbeit sind die Streif-, die Absäuberungs-, die Ausputz- und die Krösmaschine. Die Streif- und die Krösmaschine erleichtern die Wölbung und die Behandlung der Dauben. Etwas ist auch heute noch wie vor 150 Jahren. In einem, mit fachmännischem Geschick und Können hergestellten Eichenfass, bekommt der Wein eine spezielle Note und einen besonderen Charakter.