

Mein Alltag

# «Guter Wein gehört in ein Holzfass»

**Martin Thurnheer** stellt Eichenfässer nach alter Tradition her. Die Barriques des Bernecker Küfers sind trotz der Wirtschaftskrise sehr gefragt.

**Ich habe ein Ritual:** Immer, wenn ich ein Fass fertiggestellt habe, beuge ich mich über das Spundloch und atme tief ein. Die Aromen sind jedes Mal einzigartig. Ein bisschen Vanille, ein Hauch Kaffee, vielleicht etwas Schokolade oder Himbeere und ganz viel Eichenholz. In diesen Momenten vergesse ich die Welt um mich herum. Unser Küferbetrieb ist schon seit fünf Generationen in Familienhand. Wäre ich lieber Bänker geworden, so wäre das für meine Eltern auch in Ordnung gewesen. Aber das kam für mich nicht in Frage. Fässer sind mein Leben. Als ich zehn Jahre alt war, baute ich mein erstes Gefäss. Natürlich wurde ich dabei von meinem Vater und von meinem Grossvater unterstützt. Und dennoch: Es war mein erstes eigenes Fässchen.

**Im Winter verbringe** ich viel Zeit im Wald. Dann bin auf der Suche nach Eichenholz, dem Ausgangsmaterial für meine Fässer. Ich vertraue bei der Baumauswahl auf meine Intuition. Der Stamm muss gerade, feinporig und gesund sein. Erst, wenn der Förster sein Okay gibt, lasse ich die Eiche fällen und zu meiner Werkstatt transportieren. Bis aus einem Stamm ein Fass geworden ist, geht viel Zeit ins Land. Das gespaltene Holz muss mindestens drei Jahre lang gelagert werden. Würde ich die Daubenrohlinge zu früh weiterverarbeiten, schmeckte der in diesem Fass gelagerte Wein später viel zu stark nach Gerbstoffen. Beim Fassbau stelle ich die Dauben im Kreis auf, fixiere sie im oberen Bereich mit einem Spannring und befeuchte das Holz. Wir Küfer arbeiten mit den Elementen Wasser und Feuer. Das Wasser bringt die Dauben zum Quellen. Ein System aus Stahlseilen setzt



**Martin Thurnheer, 26, baute sein erstes Fass mit zehn Jahren – mit Hilfe von Vater und Grossvater.**

das im unteren Bereich auseinanderklaffende Holz unter Spannung. Schon nach wenigen Stunden entsteht die bauchige Form. Nun kann ich das Fass mit weiteren Bändern fixieren. Das noch bodenlose Gebinde wird über ein kleines Feuer ge-

stülpt. Es klingt seltsam, aber wir Küfer sprechen dabei vom Rösten des Fasses. Die Aromen, die beim Ankokeln des Holzes entstehen, werden später auf den Wein übergehen. Jetzt werden die Fassdeckel eingepasst. Am Schluss bohre ich das Spundloch. Das gängigste Mass ist die sogenannte Barrique. So ein Fass hat ein Volumen von genau 225 Litern und einen Kopfdurchmesser von 60 Zentimetern.

**Ich weiss,** dass ich mit meinen 26 Jahren ein junger Küfer bin. Eigentlich hatte mein Vater geplant, mir den Betrieb nach und nach zu übergeben. Leider wollte es das Schicksal anders. Nach meiner Küferausbildung arbeitete ich in Frankreich in einer Käferei und zuletzt in einer Weinkellerei in der Westschweiz, um mein Wissen zu erweitern. Dort erreichte mich die Schreckensnachricht: Mein Vater hatte einen Unfall, an dessen Folgen er verstorben ist. Der Betrieb stand vor dem Aus. Ich entschied, es aus eigener Kraft zu versuchen. Anfangs war es hart, doch mit der Hilfe meiner Mutter schaffte ich es. Trotz des harten Alltags habe ich jetzt wieder etwas Zeit für Hobbys. In meiner Freizeit fahre ich Mountainbike, turne im Verein und bin bei der Feuerwehr aktiv. Irgendwann möchte ich die Welt bereisen: Südafrika, Australien, Kalifornien – von Weinanbauregion zu Weinanbauregion.

**So weit ich weiss,** gibts in der Schweiz nur noch fünf Käfereien. Die Nachfrage nach Holzfässern ist trotz der Wirtschaftskrise gross. Viele Winzer setzen wieder auf Holzfässer, um ihren Wein darin auszubauen. Das ist nicht verwunderlich, denn guter Wein gehört in ein Holzfass.

*Aufgezeichnet von Bettina Leinenbach*