

FOTOS UND TEXT Simone Gloor

**Die Küferei** Martin Thurnheer betreibt zusammen mit seiner Mutter Luzia eine der fünf in der Schweiz ansässigen Küfereien. Der Betrieb in Berneck, einem Weindorf im Kanton St. Gallen, ist seit fünf Generationen in Familienhand. Die Lehre machte Martin Thurnheer bei seinem verstorbenen Vater, die Weiterbildung in einer Küferei in Frankreich. Der 29-Jährige fertigt Weinfässer, Lagerfässer, Gärfässer sowie Holzbadewannen und Hot-tubes – Wasserbecken mit Düsen. Ein Fass aus seiner Küferei fasst 2 Liter bis 23 000 Liter. Für ein in Serie hergestelltes benötigt Martin Thurnheer ein bis eineinhalb Tage. Er sägt und hämmert, beräuchert und benetzt das Holz, bis das Fass für die Weinkellerei massgenau dasteht.

**Das Holz** Die Barrique-Weinfässer sind aus Schweizer Eichenholz. Die gelieferten Eichenstämme zersägt Martin Thurnheer in Tranchen und spaltet sie der Länge nach. Die Bretter lagern danach 36 Monate lang auf Paletten gestapelt im Freien bei Wind und Wetter. Dadurch wird der grüne Gerbstoff herausgeschwemmt, der den Geschmack des Weines beeinträchtigen könnte.

# Vom Holz zum Fass, ist Mass gefragt





### Zuschneiden Martin

Thurnheer durchschneidet die dreijährigen Bretter, hobelt sie in der Mitte aus, damit sie sich im Bauch besser biegen. So entstehen die leicht konisch geformten Längshölzer, die sogenannten Dauben. Immer wieder kontrolliert er die Holzteile auf ihre Passform.



**Aufsetzen** Die 500 Liter fassende Barrique nimmt Formen an. Die Fassreifen aus feuerverzinktem Bandstahl muss der Küfer zuerst auf die richtige Länge zuschneiden, biegen und mit Nieten verbinden. Mithilfe seiner Mutter ordnet der Küfer die Dauben an und hämmert anschliessend vier Reifen ans Holz, bis sie festsitzen.

### Biegen

Martin Thurnheer stülpt den Fassrohling über ein offenes Feuer. Während etwa zweier Stunden wirft Luzia Thurnheer Holz ins Feuer und bespritzt die Dauben an der Innen- und Aussenfläche mit warmem Wasser. Dadurch entsteht Dampf, der die Dauben biegsam macht. Der Küfer legt ein Drahtseil um das noch offene Ende des Fasses. Mithilfe einer Seilwinde zieht er das Drahtseil zusammen. Dadurch biegen sich die Dauben der Barrique nach und nach und fügen sich zusammen.





**Toasten** Nachdem der Küfer die vier Reifen auf der unteren Seite angebracht hat, trocknet er das Fass und stellt es erneut über das Feuer. Während einer halben bis zwei Stunden wird dieses getoastet. Das beeinflusst das Aroma des Weines. Zum Schluss bringt der Küfer den Fassboden an, hobelt und schleift das Fass für den letzten Schliff und bohrt das Spundloch für den Weinausgang. Die fertige Barrique wiegt fünfzig bis sechzig Kilogramm und kostet 1710 Franken.