

## Wie das Holz in den Wein kommt

- Dienstag 06. November 2012

In der renommierten Fassbinderei Schneckenleitner in Waidhofen an der Ybbs werden Eichenfässer noch von Hand gefertigt. Geliefert werden sie zu namhaften Winzern in Österreich, Italien, Frankreich, in die Schweiz, bis nach Japan und China. "Heutzutage geht es nicht mehr nur darum, Holzfässer zu schaffen, sondern hochwertige Weine in ihrer Entwicklung optimal zu unterstützen", sagt Herbert Schneckenleitner.



Fertige Fässer zur Auslieferung bereit.



Die Eisenringe werden so lang nachgeschlagen, bis sich die Dauben eng aneinanderschmiegen. Bilder: SN/CHRISTINE FRÖSCHL

Nebelschwaden hängen über der dampfenden, grünen Ybbs. Die Sonne bahnt sich langsam ihren Weg über die Hügel und Türme von Waidhofen. Gleich unter der Zellerbrücke in der Nähe des Stadtzentrums wird schon gesägt, gehobelt und gehämmert. Eine enge Straße führt zum Fassbinderbetrieb Schneckenleitner am Ybbsufer. Die modern eingerichteten Werkstätten sind in altem, idyllischen Gemäuer untergebracht. Firmenchef Herbert Schneckenleitner hat es eilig: "Jetzt ist Hochsaison. Die Weinlese hat heuer 14 Tage früher begonnen", sagt er.

Für ein Gespräch hat der Firmenchef wenig Zeit. Zwischen dem Erzählen gibt er Anweisungen, telefoniert und liefert Fässer. Die Fassbinder in seinem Zehn-Mann-Betrieb arbeiten flink und konzentriert. Sohn Peter hobelt gerade die Dauben. So werden die Bretter des Fasses genannt. Sie werden - je nach Größe des Fasses - "abgelängt", danach wird die Außenrundung "angehobelt", den Seitenfugen der richtige Winkel und der Innenseite eine Rundung verpasst. "Die Daube ist vorn und hinten schmaler, in der Mitte hat sie einen Bauch. Das braucht sie für die Wölbung des Fasses", erklärt Peter Schneckenleitner, selbst Fassbindermeister. Nach dem Hobeln werden die Dauben sortiert und nummeriert. Dann fügt der Fassbinder die einzelnen Hölzer in der richtigen Reihenfolge aneinander und umschließt sie mit einem Eisenring.

Von einem fertigen Fass kann aber noch nicht die Rede sein, denn die Dauben stehen auseinander - sie spreizen sich. Nun beginnt der spannende Teil: Das Fass soll innen so lang befeuert werden, bis die Temperatur die Dauben biegsam macht. Peter stellt dazu einen Feuerkorb auf eine Eisenplattform mit Fasszug. Dann füllt er trockenes Holz ein und zündet

es an. Sofort brennt es. Mit geübten Handgriffen stellt der junge Meister das Fass auf die Plattform und bespritzt die Seitenwände mit Wasser.

"Jetzt heißt es nachheizen und aufpassen", sagt er. Die Bretter erwärmen sich. Mit dem Fasszug zieht der Binder die Dauben langsam zusammen. Vater Herbert begutachtet die Arbeit. Er greift auf die warmen Seitenwände und nickt zufrieden. Er erzählt: "Das Fassbinden fängt im Wald an. Wir suchen uns dort die geeigneten Eichen und Akazien aus. Für Weinfässer, die sogenannten Barrique-Fässer, ist die französische Traubeneiche am besten geeignet. Bei Whiskyfässern hat sich die Waldviertler Eiche bewährt, und Akazien eignen sich gut für Weißweine."

Vor ihrer Verarbeitung lagern die Hölzer auf einem großen Lagerplatz im Ybbstal. Außer den gut vier Meter langen Blochen warten jede Menge zugeschnittene Dauben zwischen drei und sieben Jahre lang auf ihre Weiterverarbeitung. Während des Erzählens schlägt Peter Schneckenleitner die Eisenringe nach. "Ich schinde mich bei der Arbeit, nicht in meiner Freizeit", sagt er lachend. Nach und nach schmiegen sich die Hölzer so eng aneinander, dass das Fass dicht ist und der Boden darauf passt. "Bei uns werden keine Kleber, Schrauben oder Dübel verwendet. Wenn man die Eisenringe entfernt, fallen die Dauben auseinander", erklärt er.

Seit 1628 befindet sich am Ybbsufer unter der Zellerbrücke eine Fassbinderei. 1880 hat ein Vorfahre Schneckenleitners den Betrieb gekauft. "Wir besitzen die Binderei in der vierten Generation", sagt er stolz. Heute zählt der Familienbetrieb zu den renommiertesten Fassherstellern Österreichs. Durch den Weinskandal im Jahr 1985 ist das Eichenfass für die österreichischen Winzer wieder interessant geworden. Vorher hat Schneckenleitner mehr Saunakübel, Tröge und Bottiche als Weinfässer hergestellt. Jetzt produziert der Betrieb zwischen 600 und 1000 Fässer pro Jahr. 28.000 Liter fasst das größte Weinfass, das den Betrieb an der Ybbs je verlassen hat, zwei Liter das kleinste. Die meisten Fässer haben ein Fassungsvermögen von 1500 bis 6000 Liter. Der Familienbetrieb hat sich auf Barriques, Lagerfässer, Gärständer für die Rotweinbereitung sowie auf Whiskyfässer, die für Destillieren in Österreich und italienische Grappahersteller gefertigt werden, spezialisiert.

"Für die Reife und den Geschmack des Weins oder Whiskys ist das Holz wesentlich", weiß Schneckenleitner. Durch die Poren findet der Sauerstoffaustausch statt. Außerdem beeinflussen die Gerbsäuren des Holzes den Geschmack des edlen Tropfens. Um diese Gerbsäuren gezielt einzusetzen, kommt zum zweiten Mal das Feuer zum Einsatz. Das Fass wird innen getoastet oder geröstet. Es bezeichnet die Stärke des inneren Anbrennens der Dauben. Schneckenleiter nennt es "leichtes", "mittleres" und "starkes" Toasting. Durch das Rösten bekommt der Wein eine frische, eine nach Gerbsäuren schmeckende oder eine rauchige Note. Vanille, Schokolade oder Karamell schmecken Kenner bei Weinen aus stark getoasteten Fässern ebenso heraus.

Bei neuen Barrique-Fässern ist der Einfluss auf den Geschmack des Weins am größten. Im Laufe der Zeit werden diese Stoffe "ausgelaut" und im Inneren lagern sich Schichten ab. Dadurch nimmt der für die Weinreifung so wichtige Sauerstofftransport ab. Daher werden die Fässer alle paar Jahre durch neue ersetzt.

In jedem Fass reift ein einzigartiger Wein heran. Keinen gibt es zwei Mal, da die Toastung jedes Fasses unterschiedlich ist. "Qualitativ hochwertige Fässer herzustellen ist eine verantwortungsvolle Arbeit", sagt Schneckenleitner. Er freut sich, dass Namen wie Bründelmayer, Umathum, das Weingut Gesellmann und viele andere renommierte Weingüter

auf seiner Kundenliste stehen. "So wie jeder Winzer seine eigene Linie hat, trägt auch jeder Binder seine Handschrift. Heute geht es nicht mehr nur darum, Holzfässer zu schaffen, sondern hochwertige Weine in ihrer Entwicklung optimal zu unterstützen."

Fässer aus Holz sind keine neue Erfindung. Aus Holzblöcken oder Stammabschnitten geschnitzte Behälter sind bereits seit fünf Jahrtausenden bekannt. Aus Dauben zusammengesetzte Holzfässer gelten als Erfindung der Kelten.

Von Plinius (50 v. Chr.) ist eine erste detaillierte Fassbeschreibung erhalten. Er beschreibt die Weinfässer der Kelten als ein Gefäß, das aus Dauben zusammengesetzt und auf beiden Seiten durch einen Boden verschlossen ist sowie durch Reifen zusammengehalten wird. Griechen und Römer verwendeten im Altertum für die Aufbewahrung des edlen Saftes Schläuche aus Tierbälgen oder große Tongefäße. Auch das berühmte Fass des Diogenes soll übrigens ein Pithos, also ein Tongefäß, gewesen sein.

(SN)