

- Badefässer und Großkübel aus der Käferei
- Die Wilhelm Eder Käferei
- Tonnellerie Tremeaux
- Von der Skizze zum Fass
- Mizunara Eiche



Badefässer und Großkübel aus der Käferei

Anja Getto

In unserer Wilhelm Eder Käferei produzieren wir Ihr individuelles Badefass aus luftgetrockneter Douglasie oder Eiche aus dem Pfälzer Wald.

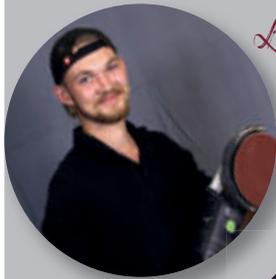
Ihr Pool-Erlebnis zu Hause. Egal, ob Sie mit Ihren Kindern planschen oder mit Ihrem Partner in einer lauen Sommernacht die Sterne beobachten – der Badebottich wird Ihnen unvergessliche Momente in Ihrem Garten beschern.

Das Fass fügt sich gut in die Landschaft ein und kann dort aufgestellt werden, wo Sie möchten. Wir fertigen für Sie die Badefässer nach Maß und gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein. Wir bieten zudem verschiedenes Zubehör wie Leitern für den Ein- und Ausstieg, Bänke, Anschlüsse für den Zu- und Ablauf und vieles mehr.

Auch unsere mit selbem Qualitätsanspruch produzierten Baumkübel verbinden modernes Design und Natürlichkeit wie keine anderen. Wir achten bei der Produktion auf hohe Qualitätsstandards, sodass unsere Produkte durch Langlebigkeit überzeugen. Die Kübel sind außen fein verschliffen und die Endfertigung erfolgt außen mit Leinöl.



Die Küfer



Ludwig



Martin



Liviu



Daniel



Tobi



Hasan



Benny



Silas



Jens



Großfässer aus unserer Küferei

Anja Getto

Die Küferei ist das Herzstück unseres Unternehmens.

Wir sind eine moderne Küferei im pfälzischen Bad Dürkheim und verbinden die traditionelle Handwerkskunst mit moderner Technik. Neben unseren erfahrenen Küfern sind wir stolz auf unsere drei Junggesellen, die alle durch uns ausgebildet wurden. Aktuell absolvieren zwei weitere junge Männer die Ausbildung zum Küfer in unserem Betrieb.

Wir verwenden für den Bau unserer ovalen und runden Großfässern, sowie für die Gärbottiche (Cuves), ausschließlich Eichenholz, Herkunft Pfälzer Wald/Nordvogesen. Die Eichen sind ca. 250 Jahre lang, feinjährig auf Buntsandstein gewachsen und nach Zertifizierung Naturland oder

PEFC nachhaltig eingeschlagen. Den Holzeinkauf übernimmt jedes Jahr Markus Eder persönlich. Er erwirbt die Stämme im alljährlichen Bietverfahren, der sogenannten Holzsubmission. Wir schneiden die Eichenstämme im eigenen Sägewerk im Spiegelschnitt ein und lassen Sie bis zu vier Jahren an der Luft trocknen (Kerntrocknung).

Viele verschiedene Großfässer, zwischen 600 – 10.000 Litern, sind in unserer Küferei im Jahr 2021 entstanden. Wir statten jedes Fass mit dem vom Kunden gewünschten Edelstahlzubehör aus und übernehmen die fachmännische Einkellierung vor Ort.





Die schönsten Fotos unseres Gewinnspiels - Sommer 2021 -

Tonnellerie Tremeaux

Helmut Keul

Wir bieten Fässer von Tremeaux schon seit Jahren an, sie sind ein Paradebeispiel französischen Küferhandwerks (um nicht „-Kunst“ zu sagen) in seiner zeitgemäßen Form.

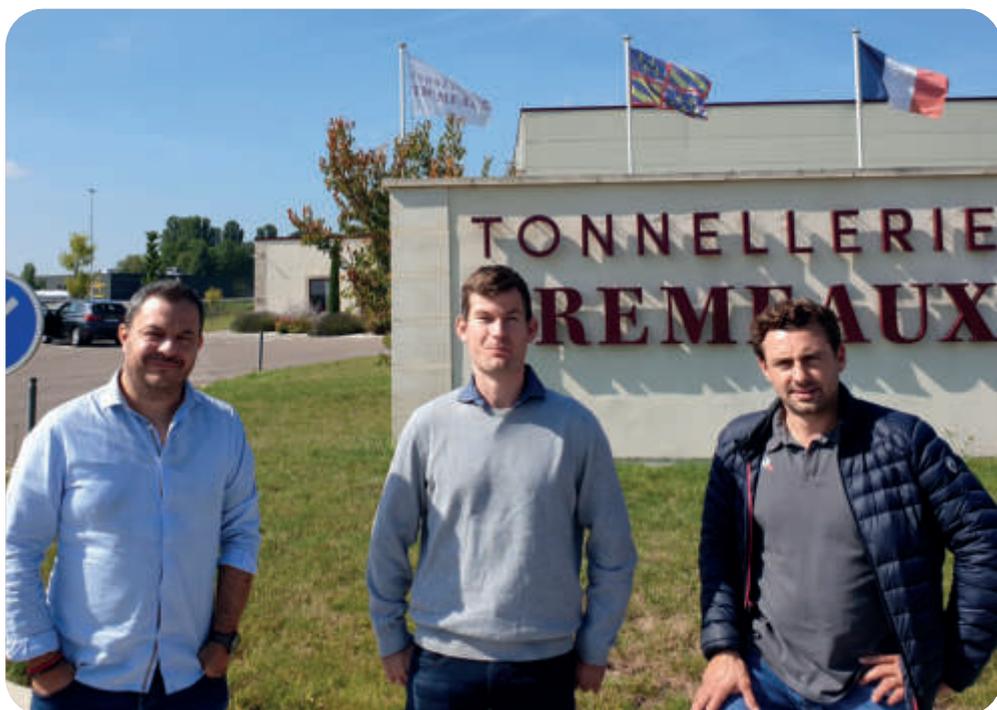
Uns treibt die Neugier nach dem „wie“ und dem „wer“. Insgeheim hoffen wir, bei unserem Besuch dem Genius Loci auf die Schliche zu kommen und einen Blick unter den Schleier zu erhaschen.

Unser Gastgeber, **Ludovic Tremeaux**, nimmt sich ausgiebig Zeit für uns, was weder selbstverständlich ist noch hoch genug gepriesen werden kann. Zumal wir praktisch alle Gespräche in Englischer Sprache führen; ich bin den Verdacht nicht losgeworden, dass die Qualität unseres Französisch ihm, obwohl er das Gegenteil beteuert hat, Pein verursachte.

Die Tonnellerie Tremeaux selbst ist, ganz im Gegensatz zur Stadt Beaune, an Nüchternheit und moderner Effizienz kaum zu überbieten. Aber: Hier wird schließlich für die Lebensfreude, die der Wein später schenkt, gearbeitet. „Joie de vivre“ gibt es dann später.

Überraschend wenige Mitarbeiter stellen in blitzsauberen Hallen aus den vorbereiteten Dauben in einem von Maschinen unterstützten und auch von Computern überwachten Prozess die Fässer her. Bis zur finalen Markierung mit einem individuellen Laserbranding für spezifische Kunden erfolgt alles mit fast schon chirurgischer Präzision.

Und tatsächlich: Eine der Besonderheiten, die diese Fässer so erfolgreich machen, findet sich hier: Das „Toasting“ („Chauffe“), das kontrolliert thermische Präparieren auf bestimmte Aromaprofile, ist einer der Schlüssel zur Raffinesse der Fässer. Kontrollierte Wärmezufuhr und aktive Begrenzung von Temperaturspitzen sind dabei wohl der Schlüssel zum Erfolg.



Benjamin Beaune (Vertriebsmitarbeiter), Jonas Eder, Ludovic Tremeaux

Um uns Gelegenheit zu geben, vor Ort den direkten Vergleich zwischen Jahrgängen, Küferreien und Toastings zu ziehen, hat Ludovic **einen Besuch bei der Domaine Y. Clerget** in Volnay arrangiert.

Wir können schmeckend erkennen: Jedes Fass hat einen gewaltigen Anteil an der Reifung der Weine; die Fässer von Tremeaux zeigen im direkten Vergleich ihre Finesse und Eleganz, das, was Ludovic das „weiche Holz“ nennt.

Dem Esprit der Qualität von Tremeaux-Fässern kommen wir letzten Endes im Gespräch noch etwas näher: Ludovic erläutert, dass die Provenienz der Bäume, aus denen die Dauben entstehen, für die Qualität seiner Fässer nicht so sehr entscheidend ist.

Nicht nur das bereits erwähnte Toasting, auch ein weiterer, vorgelagerter Arbeitsschritt, nämlich der Trocknung (oder „Reifung“), ist für das Ergebnis wichtiger: Alle Dauben sollten während der Trocknung den jeweiligen Witterungsverhältnissen im gleichen Maße ausgesetzt sein.

Sie werden also in gebräuchlichen „Kaminen“ geschichtet, aber, damit alle Dauben auch der Sonne ausgesetzt sind, nur bis zu einer Höhe von ca. 100 cm.

So finden wir zwar nicht alle letzten Antworten, können aber mit einem deutlichen Erkenntnisgewinn der weiteren Zusammenarbeit entgegensehen.

Resümee: Wir freuen uns, Ludovic und seine Tonnellerie besser kennengelernt zu haben und sind sehr glücklich, unseren Kunden seine Fässer anbieten zu können.





Schnappschüsse

Von der Skizze zur Fasslösung

Saskia Steigleder

Immer wieder liest man auf unserer Webseite und unserem Onlineshop „personalisiert“, „individuell“, „nach Maß“, ...
Aber was meinen wir damit? Wie wird das umgesetzt? Wie kann ich mir das Ganze vorstellen? **Es ist im ersten Schritt ganz einfach** – ein Anruf oder eine Mail mit Ihren Wünschen reichen aus. Danach rufen wir Sie an oder schreiben eine Mail, um die Details zu klären. Manchmal endet schon das in einem Angebot aber oftmals benötigen der Kunde und wir eine oder mehrere Zeichnungen. Erst so können sich der Kunde und wir uns das Ergebnis richtig vorstellen oder Unklarheiten ausräumen.

Die Skizzen sind oft das bekannte i-Tüpfelchen – die den Beteiligten die Entscheidung erleichtern.

Sobald das Okay vom Kunden kommt, geht eine Kopie der Skizze mit einer ausführlichen Beschreibung und Bemaßung in die Produktion. Manchmal tauchen da nochmals Rückfragen auf, die unsere Schreiner direkt mit den Kunden klären. Vor Versand gehen **IMMER** Fotos zur Freigabe raus. Bei einer hohen Produktionszahl werden ab und an Muster produziert und nach diesen freigegeben.

Ob Fasslager, Display und mehr: Sprechen Sie uns für Ihre Fasslösung an.



Mizunara Eiche

Die japanische Küfer-Tradition ist noch nicht so alt wie die europäische. Jedoch sind Japaner bekannt für ihre lange Tradition, Elemente aus einer fremden Kultur zu übernehmen und diese so zu modifizieren, sodass sie sich für Ihre Zwecke eignen. Wie immer gibt es auch ein Wort dafür „**iitoko-dori**“, die vorurteilsfreie Übernahme und Nutzung guter Teile anderer Kulturen und die Anpassung der Produkte an die japanischen Bedürfnisse.

In Europa gibt es die Küfertradition schon seit mehr als 2.000 Jahren wohingegen in Japan diese Tradition weniger als 100 Jahre alt ist! Mit dem japanischen Innovationsgeist, Perfektionismus und Leidenschaft entstehen für die japanischen Whisky-Hersteller und mittlerweile für die Welt hochwertige Mizunara Eichenfässer.

Die Japanische Eiche, oder auch Mizunara Eiche (*Quercus Crispula*) zeigt einige Besonderheiten, wenn man sie mit ihren Europäischen oder Amerikanischen Verwandten vergleicht: Sie wächst nur sehr selten gerade, sondern weist fast immer eine Drehung auf, was es für den Küfer sehr schwer macht, ein Fass aus diesem Holz zu bauen.

Die Aromen, die dieses Holz abgibt, wirken gerade anfangs sehr intensiv. Die feinen Aromen entwickeln sich erst nach einer längeren Lagerung. Dann aber zeigt sie ein einzigartiges süßes und würziges Geschmacksprofil, das auf das Laktanverhältnis und den hohen Vanillegehalt der Eiche zurückzuführen ist. Aromen, die von der Mizunara-Eiche herrühren, sind Kara (eine Art orientalischer Weihrauch), Sandelholz und Kokosnuss.

Impressum



@wilhelm_eder



@EderGmbH



Wilhelm Eder



Fässer-Shop

wilhelm Eder

Wilhelm Eder GmbH
Bruchstrasse 60
67098 Bad Dürkheim
Deutschland

Tel.: +49 (0)6322 955 98-0
Fax.: +49 (0)6322 955 98-29
Email: info@wilhelm-eder.de
www.faesser-shop.de

Geschäftsführer: Markus Eder, Nicholas Eder
Handelsregister Ludwigshafen am Rhein
HRB 11236 Dü
USt-IdNr. DE149368938