

- Nachhaltigkeitskonzept
- Badebottiche
- Käferei
- Holzhandels-Sicherungs-Gesetz
- Mizunara-Eiche
- Würdigungen & Jubiläen
- Teamleitung Küfer
- Termine
- Warum Deutsche Eiche?



Nachhaltigkeitskonzept

Sibylle Eder

Unsere tägliche Arbeit steht in engster Verbindung mit dem nachwachsenden Rohstoff Holz. Dieser Bezug zu unseren heimischen Wäldern als Holzlieferanten geht Hand in Hand mit der Verantwortung des nachhaltigen und zukunftsorientierten Wirtschaftens.

Zu Beginn des Produktionsprozesses eines Holzfasses steht der prächtige Baum im Wald. Dieser nachwachsende Rohstoff ist nicht nur aus Respekt gegenüber seines Alters und den Geschichten, die er erzählen könnte, zu achten, sondern auch wegen seiner positiven Leistungen hinsichtlich des Klimas.

Dem Wald und somit jedem einzelnen Baum kommt die wertvolle Speicherleistung von Kohlenstoffdioxid zu. Während seines Wachstums schließt Holz schädliches Kohlenstoffdioxid aus der Atmosphäre ein und speichert dieses sein Leben lang. Entgegen der Erwartung minimiert

eine stoffliche Verwertung von Holz die Speicherleistung nicht, sondern maximiert diese sogar. Vor allem Großfässer verlängern das Leben des Holzes und somit die Speicherleistung um bis zu 100 Jahre – denn so viele Generationen kann ein Fass dieser Größe einsatzfähig überdauern.

Zugleich legen wir Wert auf die Kaskadennutzung des nachwachsenden Rohstoffs und beziehen unsere Hölzer aus zertifizierter Forstwirtschaft. Unter Achtung und Mehrung der Artenvielfalt folgt einem weichenden Baum ein neuer junger Baum. Entsprechend dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft finden in unserer Schreinerei auch ausgediente Fässer ein zweites oder sogar drittes Leben. Mit Blick auf künftige Generationen kann so das Zusammenleben von Mensch, Holz und Umwelt positiv erhalten bleiben.



Badebottiche



Wellness für zu Hause

Eine Vorliebe für natürliche Wellness geht oft Hand in Hand mit einem umweltbewussten Lebensstil. Wer die Natur liebt und diese gerne zur Entspannung nutzt, findet im eigenen Badebottich Momente der Auszeit. Nicht nur optisch und haptisch überzeugen diese Zuber aus regionalen Hölzern, sondern auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit.

Der nicht zu enden scheinende Mega-Trend des Eisbadens hat schon so einige Fans und Hartgesottene ans Fass gebracht. Wer sich der eisigen Wohlfühl-Routine nicht nur alleine widmen will, findet neben gebrauchten Fässern vor allem in Badebottichen aller Größe und Form die individuell angepasste Lösung und allerlei Zubehör.

Wie unsere glücklichen Kunden des Biohackings in Bad Dürkheim!



Küferei – Eder FassStolz®

Angela Pfahler

In unserer eigenen Produktion der Eder FassStolz® Serie halten wir den gesamten Produktionsprozess im eigenen Haus und können so einen hohen Qualitätsstandard ermöglichen. Die handverlesene Auswahl von heimischen Hölzern und deren Verarbeitung sorgen für Flexibilität im Herstellungsprozess und die Berücksichtigung individueller Wünsche.

Unsere Küfer bauen Fässer aus verschiedenen Hölzern und kombinieren auch gerne verschiedene Holzarten miteinander: somit können wir für jeden Wein, jedes Destillat und jedes Bier das passende Fass bauen.

Um ideal und nachhaltig mit Holzfässern arbeiten zu können, benötigt man die Ausstattung dieser mit hochwertigem Zubehör. Von den für die Lagerung wichtigen Fasslagern aus verschiedenen Materialien wie Holz, Metall oder

Beton, über Spunde, Werkzeug bis zu den verschiedensten Variationen fest montierten Edelstahlzubehörs bieten wir eine ganze Bandbreite.

Selbstverständlich kümmern wir uns auf Wunsch gerne auch um:

- Die Inbetriebnahme der Fässer
- Ihr Kellermanagement, zum Beispiel die Nummerierung
- Die Lagerung und Bereitstellung
- Restauration von Großfässern
- Die Wiederverwendung Ihrer Fässer
- Das Aufbringen Ihrer Logos



...und warum der Import von Holzfässern seine Zeit braucht.



Da wir in unserer eigenen Küferei mit heimischen Hölzern arbeiten, betrifft uns das Holzhandels-Sicherungs-Gesetz (HolzSIG) vor allem in unserem Handel mit vorbelegten Fässern aus Drittländern – also Nicht-EU-Mitgliedstaaten.

Das Gesetz möchte eine Einfuhr von illegal geschlagenen Hölzern oder Holzprodukten aus illegaler Rodung in die EU verhindern. 2003 hat die EU den Forest, Law, Enforcement, Governance and Trade (FLEGT) Action Plan zu diesen Zwecken verabschiedet.

Ein entsprechendes FLEGT- Genehmigungsverfahren wird in Deutschland von dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt. Und genau diesem sind wir bei Importen z.B. aus den USA Rechenschaft schuldig.

Neben dem Nachweis der gesamten Lieferkette, sind wir verpflichtet den genauen Ursprung sowie den Nachweis über legalen Holzeinschlag lückenlos vorzulegen.

Zusätzlich zu diesen Nachweisen, reichen wir Risikobewertungen sowie zahlreiche Dokumente ein.

Um unsere Sorgfaltspflicht nicht zu verletzen, tragen wir all diese Dokumente mühsam und bereits vor dem Verladen der Ware zusammen – aus diesem Grund ist der exakte Zulauf der Fässer nicht planbar.

Mizunara Eiche – selten und besonders

Angela Pfahler

Jeder, der sich ein wenig mit Holzfässern beschäftigt, kennt die gängigen Eichenholzarten wie z.B. die Amerikanische oder die Deutsche Eiche. Wesentlich unbekannter ist jedoch die japanische Eiche auch Mizunara genannt. Das kommt daher, dass das Küferhandwerk erst seit wenigen Generationen auch in Japan ausgeübt wird wohingegen im heutigen Europa schon vor 2000 Jahren Fässer gebaut wurden.

Es ist auch nicht ganz einfach gerade Dauben aus der japanischen Eiche zu gewinnen, da diese oft in sich gedreht wächst und dadurch keine gerade laufenden Holzfasern hat. Eben diese sind aber für den Fassbau und die spätere Dichtigkeit unerlässlich.

Die geringe Anzahl an verwertbaren Bäumen und derer, die sie verarbeiten können sorgen dafür, dass Fässer aus Mizunara Eiche sehr selten und schwer zu bekommen sind.

Die Mizunara Eiche wirkt am Anfang sehr intensiv. Feinere Aromen entwickeln sich erst nach einer längeren Lagerung. Sie zeigt ein einzigartiges süßes und würziges Geschmacksprofil, das auf den hohen Lakton- und Vanillingehalt zurückzuführen ist.

Aromen:

Gewürze, Kara (eine Art orientalischer Weihrauch), Sandelholz, Kokosnuss und Vanille

Interesse? Einfach unter info@wilhelm-eder.de anfragen oder im Shop bestellen.



Termine

Seminar „Vom Baum zum Fass“ - Save the Date

17.01.-18.01.2024, Bad Dürkheim

Agrartage Mainz

22.01.-26.01.2024, Mainz-Hechtsheim

Agrovina

23.01. – 25.01.2024, Schweiz - Martigny

Austro Vin Tulln

01.02.-03.02.2024, Tulln

Fruchtwelt Bodensee

23.02.-25.02.2024, Friedrichshafen

Änderungen vorbehalten. Für aktuelle Informationen schauen

Sie bitte auf unserer Webseite.

Würdigungen und Jubiläen

Würdigung Anja

In dieser Ausgabe möchten wir die Gelegenheit nutzen, um uns von Anja Getto zu verabschieden. Anja hat in den vergangenen 19 Jahren mit ihrem außergewöhnlichen Einsatz einen besonderen Anteil beigetragen. Nicht nur war unser Online-Shop und das Marketing unter ihrer Verantwortung, sondern viele weitere die Geschäftsführung unterstützende Aufgaben. Anja, wir bedauern dein Ausscheiden und wünschen dir für deine private und berufliche Zukunft alles Gute!

Jubiläum Erlinda

Erlinda, die ihren Weg von der Azubine zur Teamleitung im Frontoffice bei uns gegangen ist, feierte im August 2023 ihr **5-jähriges Jubiläum** bei uns. Schön, dass du bei uns bist!

Jubiläum Hasan

Hasan, der sein Berufsleben im Holzbootsbau begonnen hat, widmet sich seit 20 Jahren dem Holzfassbau und feiert in diesem Jahr sein **10-jähriges Jubiläum** bei uns. Danke für deine wahnsinnig gute Arbeit, Hasan!

Warum Deutsche Eiche?

Markus Eder

Das Eichenholz aus dem Pfälzer Wald und den Nordvogesen zeichnet sich durch ein langsames Wachstum auf Buntsandstein und eine feine Holzstruktur aus. Diese Eigenschaften machen es besonders wertvoll für die Herstellung von Eichenfässern.

Die langsame Wachstumsgeschwindigkeit der Eichen auf Buntsandstein führt zu einer höheren Dichte des Holzes. Dadurch entsteht eine feine Holzstruktur, die ideal ist, um reife und feine Tannine zu entwickeln. Diese Tannine werden während der Lagerung und Reifung allmählich in den Wein oder das Destillat abgegeben und tragen zur geschmacklichen Entwicklung und Komplexität bei.

In Bad Dürkheim befinden sich das Daubenwerk und die Küferei, wo das Eichenholz zu Fassdauben verarbeitet und die Fässer hergestellt werden. Die Nähe des Sägewerks und der Küferei zur Quelle des Eichenholzes ermöglicht kurze Transportwege und trägt zur Nachhaltigkeit bei. Die Eichenfässer werden aus lange in der freien

Luft abgelagerten Dauben hergestellt. Die Toastings der Fässer werden je nach Wunsch und Verwendung angepasst.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist das faire Preisniveau der Eichenfässer. Dies ermöglicht es sowohl kleinen Erzeugern als auch größeren Unternehmen, hochwertige Fässer zu angemessenen Preisen zu erwerben und somit von den positiven Eigenschaften des Eichenholzes aus der Region zu profitieren.

Das Nachhaltigkeitskonzept in der Produktion unterstreicht das Engagement für Umweltschutz und langfristige Ressourcennutzung.

Insgesamt vereint die Verwendung von Eichenholz aus dem Pfälzer Wald und den Nordvogesen, das Daubenwerk und die Küferei in Bad Dürkheim, die Anpassung der Toastings sowie das Nachhaltigkeitskonzept in der Produktion die Aspekte der Qualität, des Geschmacks, der Tradition und des Umweltschutzes, um hochwertige und nachhaltige Eichenfässer herzustellen.

Teamleitung – Küferei

Hasan



„Ich bin Hasan und im Jahr 1962 in Antalya an der schönen türkischen Riviera geboren. Seit 2002 lebe ich in Deutschland.“

Ich arbeite in der Küferei, wo meine Hauptaufgaben das Bauen von neuen Fässern, die Reparatur von gebrauchten Fässern sowie das Aufstellen der Fässer in Weinkellern sind. Besonders Spaß macht mir die Arbeit mit den jungen Kollegen – vor allem weil alle viel lernen wollen.“

Daniel



„Ich bin Daniel Kraft, bin 26 Jahre alt und wohne in Rödersheim – nicht weit von der Firma Eder.“

Ein Highlight meiner Arbeit ist das Bauen von Großfässern. Vor allem zu sehen, dass ein paar Reifen ein so großes Gebinde zusammenhalten hat mich früher schon fasziniert und tut es immer noch. Fordernd ist der gesamte Beruf, denn es ist mehr als nur körperliche Arbeit. Auch Köpfcchen ist hier gefragt. Das macht mir allerdings nichts aus, denn ich lebe für das Küferhandwerk.“

Impressum



@wilhelm_eder



@EderGmbH



Wilhelm Eder



Fässer-Shop

wilhelm eder

Wilhelm Eder GmbH Tel.: +49 (0)6322 955 98-0
Bruchstrasse 60 Fax.: +49 (0)6322 955 98 - 29
67098 Bad Dürkheim Email: info@wilhelm-eder.de
Deutschland www.faesser-shop.de

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