

- Wilhelm Eder Käferei
- Sägwerk
- Forst erklärt
- Zurück auf dem Bourbon Trail
- Auskellerung Kirschwasserbottiche
- Show-Küfern
- Termine / Messen



## Wilhelm Eder Käferei

Anja Getto

### Unsere Käferei – Das Herzstück unseres Unternehmens.

Aktuell arbeiten acht Küfer und ein Lehrling Tag für Tag an runden und ovalen Großfässern zwischen 600 und 18000 Litern, Gärbottichen oder drehbaren Gärständern, die wir an Geschäftsfreunde national und weit über die Grenzen Deutschlands hinaus verkaufen.

Hergestellt werden unsere Großfässer aus Eichenholz aus dem Pfälzer Wald - feijnährig auf Buntsandstein ca. 200 Jahre gewachsen, nach Zertifizierung Naturland oder PEFC nachhaltig eingeschlagen. Die Dauben schneiden wir im eigenen Sägwerk im Spiegelschnitt ein und die Kerntrocknung erfolgt ebenfalls bei uns in

Bad Dürkheim. Nicht nur neue Fässer verlassen unser Haus. Wir kellern Ihr gebrauchtes Fass bei Ihnen aus, überarbeiten es und bringen es wieder in Ihren Keller zurück.

Wir bauen auch kleinere Fässer aus besonderen Hölzern wie Walnuss, Esche, Akazie, Kirsche etc. Ebenfalls fertigen wir sortenreine, kleine Rückbauten aus den Originalfässern verschiedener Vorbelegungen wie Whisky, Bourbon, Cognac, Rum, Sherry....

Wir sind eine moderne, offene Käferei. Kommen Sie uns besuchen. Schauen Sie unseren Küfern live beim Hämmern, Fügen, Toasten, Feuern, Schleifen zu.



## Sägewerk



## Sägewerk

Anja Getto

Das Kürfeln von Großfässern und den dazu benötigten hochwertigen Dauben aus Eichenholz hat uns vor einigen Jahren veranlasst, ein eigenes Sägewerk zu eröffnen.

In unserem Umfeld haben sich seit Jahren alteingesessene Sägewerke aus Wettbewerbsgründen und wegen den qualitativ schwachen Holzeinschnitten aus Osteuropa und Skandinavien vom Markt verabschiedet. Somit war die Realisierung eines eigenen Sägewerks die einzige Möglichkeit, unsere hohen Qualitätsanforderungen an den Rohstoff Holz nachzukommen.



Unsere Kollegen Thomas und Toni sind verantwortlich für das Sägewerk:

Thomas



Toni



## Forst erklärt

Jonas Eder

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein ist in aller Munde, doch wie genau lässt sich das mit der Holzverwendung vereinen?

Wohlwissend, dass Umweltschonung und Umweltschutz nicht auf Treibhauseffekte, CO<sub>2</sub>-Freisetzung und bewussten Konsum zu reduzieren ist, haben wir uns auf einen gemeinsamen Ansatz verständigt: Bäume speichern bei ihrem Wachstum CO<sub>2</sub> ein. CO<sub>2</sub> trägt bekanntlich zur fortschreitenden Erderwärmung bei, welche verheerende Folgen für die Menschen und die Natur hat. In Anbetracht dessen, dass die positive Waldzuwachsrate in Deutschland (die „Biomasse Wald“ wächst) voraussetzt, dass unsere Wälder proaktiv gepflegt und beforstet werden, ist es sinnvoll, das anfallende Holz auch langfristig zu nutzen und damit die Speicherung des gebundenen CO<sub>2</sub> zu erhalten. Und was eignet sich

da besser als massiv gebaute Fässer, die teilweise über 100 Jahre alt werden?!

Natürlich gibt es noch weitere umweltschonende Werkstoffe, die wir als Alternativen verwenden sollten. Doch im Vergleich zu vielen synthetischen, für deren Herstellung teilweise enorme Mengen schädlicher Substanzen freigesetzt und seltene Rohstoffe benötigt werden, ist eines sicher: Die natürlich nachwachsenden Rohstoffe, wie Holz, dessen Nutzung nicht nur CO<sub>2</sub> speichert, sondern den Förstern auch die zukunftsorientierte Ausrichtung der Wälder ermöglicht, sind ein Schlüssel zum Erhalt unserer vielfältigen Flora und Fauna.

Hier zum Beitrag auf der Seite „Forst erklärt“:  
<https://forsterklaert.de/fassbau>





Unsere Tischler verleihen den Fässern ein zweites Leben. Aus allen Bestandteilen gebrauchter Holfässer entstehen hochwertige Tische, Regale, Schränke und vieles mehr. Wir produzieren Möbelstücke in Serie oder nach den individuellen Wünschen unserer Kunden.

## Zurück auf dem Bourbon Trail

Markus Eder

Am 04. Juni war es endlich mal wieder so weit. Gemeinsam mit meinem Sohn Jonas, der in unserer Küferei und in dem Sägewerk die technische Leitung übernommen hat, meinem Kollegen und Vertriebsleiter Ralf Messing und zwei meiner Kunden haben ich in Frankfurt das Flughafen-Chaos in Richtung Chicago hinter mir gelassen. Pandemiebedingt liegt mein letzter Besuch auf dem Bourbon Trail, einem Pfad durch Kentucky entlang der wichtigsten Bourbon Destillen in den USA, inzwischen auch gespickt mit vielen Craft Destillen, die einen besonderen, weil individuellen Esprit versprühen, zwei Jahre zurück. Wobei der Name Craft Destiller oder Kleinbrenner in Amerika einen anderen Stellenwert genießt als zum Beispiel in Deutschland. Ein Craft Destiller hat schon einmal 50 000 Bourbonfässer oder mehr, in Deutschland benötigst du zumindest ein Holzfass, um den Ruf des Edelbrenners zu frönen.

Von Chicago aus, wo wir uns am ersten Tag den Sehenswürdigkeiten der Stadt nicht entziehen konnten, ging es Roadmovie-Like in einem typisch amerikanischen Riesenauto Richtung Indianapolis.

Auf unserem Trip besuchten wir folgende Destillen: **Old 55 Destille - Woodford Distillery - Independent Stave Group - Lux Row Distillery - Maker's Mark - Four Roses - Jim Beam.**

Hier trafen wir interessante Menschen und probierten erstklassige Borubons.

Aufgefallen ist uns allen die Disziplin der Arbeiter in den Werken und der Stolz, dieses Amerikanische Produkt herzustellen – ich denke eine Anregung, die wir auch nach Deutschland mitbringen werden. Ebenfalls sind wir überwältigt von der Freundlichkeit und Gastfreundschaft, die uns als Besucher entgegenschlägt. Auch das werden wir nach Deutschland mitnehmen.

Niemals vergessen werden wir die Glaskunst, die den Angels´ Share nachstellt, in einem der Wa-



rehouses von Maker´s Mark. Ich kann jedem nur einen Besuch empfehlen – eine der schönsten Destillen in den Vereinigten Staaten. Nach anstrengenden Tagen, und so hat es der Zufall ausgewählt, haben wir uns in Nashville auf dem Country Festival, was just zu unserem Besuch stattfand, auf dem Honky Tonk die notwendige Entspannung und ein bisschen Feiern gegönnt. Ausgelassene Freude und pure Lebenslust, mit diesem Eindruck haben wir Nashville, diesmal dann mit dem Flieger via Chicago, zurück nach Frankfurt verlassen!

Neugierig geworden? Schauen Sie auf unserem Blog vorbei für einen ausführlichen Beitrag und Bilder vom Bourbon Trail.





## Auskellerung Kirschwasserbottiche

Saskia Steigleder

Es ist mal wieder so weit – ich darf mit auf Montage und das Ganze auf Kamera festhalten! Nach meinem letzten Mal – eine Einkellerung in Luxemburg – habe ich mich tierisch auf die Auskellerung gefreut.

Es geht zu einem Kunden im Schwarzwald bei dem 18 Kirschwasserbottiche ausgekellert werden sollen. Ja, 18 Stück! Dafür wurden 3 Tage angesetzt. Gleich am ersten Tag sollte ich mit dabei sein.

Kurz vor 6 in Bad Dürkheim. Nach einem guten Morgen und dem restlichen Einpacken von Werkzeug und unseren Rucksäcken quet...kuscheln wir uns zu dritt in den Sprinter und fahren bei Regen los. Eine Fahrt von 1 ½ Stunden liegt vor uns, in denen Jens, Jan und ich uns über die anstehende Auskellerung und mehr unterhalten. Ein anstrengender Tag steht vor uns und endlich kommen wir – ohne Stau – beim Kunden im Schwarzwald an.

Kaum angekommen weiß Jens auch schon wo die Fässer genau stehen. Auf den Weg zum Fasskeller, der im Fachwerkhaus angesiedelt ist, begrüßt uns der Verantwortliche der Brennerei. Unser Küfer Jens bespricht mit ihm was wir noch von ihnen brauchen (Stapler) und wo die ausgekellerten Fässer stehen sollen, bis der gebuchte LKW eintrifft.

Im Keller war der erste Blick auf die Fässer schon beeindruckend. Ich selbst habe mich im ersten Moment gefragt „Das alles soll in 3 Tagen raus? 18 Fässer?!“. Aber Jens beruhigt mich und sagt, dass die 3 Tage schon großzügig angesetzt sind.

Trotz Hindernis (eine Treppe) finden meine Kollegen eine schnelle und praktikable Lösung, um die Fässer aus dem Keller zu bekommen. Schneller als erwartet wird ein Fass nach dem anderen ausgekellert. Auch ich versuche meine Kollegen mit einem weiteren Paar an Augen und ein wenig Muskelkraft zu helfen. Unser erstaunliches Ergebnis nach dem Tag - 14 Fässer sind ausgekellert!

Neugierig geworden? Schauen Sie auf unserem Blog vorbei für mehr Bilder und mehr Informationen über die Fässer und die Auskellerung.



## 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

- **Drinktec, München**  
12.09. - 16.09.2022

- **Fruchtwelt, Friedrichshafen**  
13.01. - 15.01.2023

- **Seminar „Vom Baum zum Fass“,  
Bad Dürkheim**  
19.01.2023

- **Winzer Service, Karlsruhe**  
08.02. - 10.02.2023

Terminänderungen vorbehalten.  
Aktuelle Termine und Messen finden Sie auf unserer Webseite.

## Show-Küfern



Autor: Sarah Fent

Am Freitag, den 29.04.2022 ging es für mich und zwei Küfer los in Richtung Harz. Genauer gesagt nach Leinefelde-Worbis, Thüringen, auf die märchenhafte Burg Scharfenstein.

Jens und Silas, die beiden Küfer, erreichten die Burg bereits freitagmorgens und kümmerten sich um den Aufbau unseres Standes. Neben dem Stand fand das eigentliche Spektakel statt.

Um den Besuchern des Festivals das Küferhandwerk näher zu bringen, zeigten unsere Küfer, wie ein Fass über einem Holzfeuer zusammengezogen wird. Nach und nach konnten die Besucher bestaunen, wie ein Fass entsteht. Wir hoffen wir konnten den Besuchern näherbringen, welche mühevollen Handwerkskunst das Küfern ist.



©Moritz Rennecke