



Tobias Heinrich in seinem Fasskeller: Das Heilbronner Weingut nutzt Eichenholz, um die Reife der guten Tropfen beeinflussen zu können.

Foto: Andreas Veigel

Von unserem Redakteur
Reto Bosch

Eichenfässer nutzen Weingärtner aus unterschiedlichen Gründen. Weil sie ihr Produkt aromatisieren wollen. Oder weil ihnen die Eigenschaften der Holzfässer dabei helfen, ihren Weinen eine besondere Note zu geben, ohne dass die Frucht in den Hintergrund gerät. Was viele Weinkenner nicht wissen: So mancher gute Tropfen reift in Fässern, deren Holz in der Region gewachsen, die in Frankreich hergestellt und wieder ins Heilbronner Land exportiert wurden. Eine besondere Art der Kreislaufwirtschaft sozusagen.

Von den heimischen Wäldern...

In der Region Heilbronn wachsen vergleichsweise viele Eichen. Im Landkreis macht diese Baumart knapp 30 Prozent aus, in Hohenlohe sind es im Staatswald rund 20 Prozent. Im Landkreis schlagen die Waldarbeiter insgesamt 7000 Festmeter ein. Und die hochwertigen und damit teuren Hölzer finden Abnehmer etwa in der Furnierindustrie, bei Dielenproduzenten – oder bei den Fassherstellern. Da aus einem Stück gefertigte Landhausdielen zurzeit sehr gefragt sind, hat Heil-

„Wichtig sind feine Jahresringe für den Sauerstoffaustausch.“

Franck Deschamps

bronn aktuell nur rund zehn Prozent seiner hochwertigen Eichen an Fassproduzenten verkauft, insgesamt etwa 300 Festmeter. „Es gab Jahre, da waren es auch schon 50 Prozent“, erklärt Jürgen Kuhn, im Kreisforstamt für den Holzverkauf zuständig. Rund 90 Prozent der Fasskunden sitzen in Frankreich.

Die Erlöse für Kommunen, das Land oder Privatwaldbesitzer können sich sehen lassen: 400 bis 600 Euro pro Festmeter. Zum Vergleich: Im Durchschnitt bringt die Eiche 180 bis 250 Euro pro Festmeter – was immer noch deutlich mehr ist als bei der Fichte. Jürgen Kuhn betont, dass die klimastabile Baumart in der Region Heilbronn eine Zukunft haben wird. „Wir setzen auf die Eiche.“ Es seien allerdings große Anstrengungen notwendig, den Anteil bei den 30 Prozent zu halten. Junge Eichen seien bei Rehen sehr beliebt.

...über die französischen Spezialisten...

Franck Deschamps kauft für mehrere französische Fasshersteller Eichen ein. In Deutschland pro Jahr 2000 Festmeter, davon zehn Prozent in der Region Heilbronn – manchmal auch mehr. Worauf achtet er besonders? „Wichtig sind feine Jahresringe für den Sauerstoffaustausch“, erklärt der Franzose. Eine ganz wichtige Funktion: Eichenfässer atmen, bringen den heranreifenden Wein mit Sauerstoff in Kontakt. Genau deshalb schätzt Deschamps die Eichen der Region: sie seien besonders feinwüchsig. Das Holz sollte keine Äste haben, nicht verdreht gewachsen sein. Interessant für ihn sind Stämme ab einer Länge von drei Metern. Ein Maß, das gut zu

Von Heilbronn über Frankreich nach Heilbronn

REGION Heimisches Holz für heimische Weine: Eichen werden in Frankreich nach alter Tradition zu Fässern verarbeitet – Fein gewachsene Stämme sind besonders gut geeignet



Jürgen Kuhn (links) vom Kreisforstamt Heilbronn und Frank Deschamps vermessen eine Eiche. Anschließend geht es in die Preisverhandlungen.

Fotos: privat



Die Dauben müssen genau zueinanderpassen. Sonst wird das Fass nicht dicht.



Formgebend: Die Küfereien behandeln das Holz innen mit Feuer, außen mit Wasser.



Mechanische Kraft: Diese Maschine hilft dabei, die grauen Arbeitsringe durch die endgültigen Stahlringe zu ersetzen. Sie pressen die Dauben mit hohem Druck aneinander.

transportieren ist. Klar: Der Einkäufer prüft jeden Stamm, bevor er ein Gebot abgibt. Sein Verhandlungspartner ist dann Jürgen Kuhn.

Die Stämme reisen per Lastwagen von Heilbronn nach Frankreich. Dort schneiden sie Arbeiter in ein Meter lange Stücke, eine Daube – so nennt man die Längshölzer beim Fass – misst später rund 95 Zentimeter. Die Blöcke werden gespalten und zugesägt. „Fünf Festmeter Rundholz ergeben einen Festmeter Fassholz“, sagt Franck Deschamps. Die genutzte Quote liegt also bei gerade mal 20 Prozent. Die vorbereiteten Roh-Dauben lagern 24 bis 30 Monate im Freien. Regen wäscht die Gerbsäure aus, das Holz trocknet. Hobel und Fräse geben den Dauben ihre endgültigen Maße. Um sie in die gebogene Form zu bringen, nutzen die Franzosen den Zweiklang von Feuer und Wasser. Im Inneren entzünden sie ein Feuer, von außen befeuchten sie das Holz. Rund eine halbe Stunde dauert es, bis das Fass als solches erkennbar ist. Druck und Passgenauigkeit machen den Behälter dicht, 20 Dauben ergeben ein Fass. „Die Produktion ist hauptsächlich Handarbeit“, erläutert Deschamps.

Auch, um der Eiche den rauchigen Charakter zu geben, müssen die Fässer getoastet werden. Erneut entzünden Arbeiter ein Feuer in den Behältern. Je nach Kundenwunsch

„Wir wollen die Rebsorten und nicht das Holz dominieren lassen.“

Tobias Heinrich

brennt es knapp zwei Stunden. Im letzten Schritt schleifen die Experten die Fässer ab, ersetzen die Arbeitsringe durch die endgültigen Stahlringe. Ein Barriquefass mit einem Fassungsvermögen von rund 225 Litern kostet dann etwa 650 Euro. Französische Küfer stellen pro Jahr 500000 Fässer her, sagt Franck Deschamps.

...wieder in die Region Heilbronn

Tobias Heinrich ist ein bekannter Weingärtner in Heilbronn. „Wir wollen die Rebsorten und nicht das Holz dominieren lassen.“ Die Frucht muss im Vordergrund stehen.“ Das heißt, dem Weingut Heinrich geht es nicht um die Aromatisierung des guten Tropfens. Das Holz soll helfen, die gewünschte Reifung zu erzeugen, selbst aber geschmacklich im Hintergrund bleiben. Gerbstoffe des Holzes sollen mit dem Wein reagieren, die Farbe stabilisieren. Heinrich ist froh, dass er inzwischen Fässer bestellen kann, die aus heimischem Holz bestehen. Der regionale Gedanke spielt grundsätzlich eine große Rolle.

Zwischen 120 und 140 Holzfässer hat das Weingut befüllt, davon etwa 60 in Barriquegröße. Für vier Jahrgänge könne man ein Fass nutzen, so Heinrich. Wobei die Effekte von Jahrgang zu Jahrgang schwächer werden. Klar: Bei der ersten Befüllung wirkt das Eichenholz kräftig, da müssen die Wengerter besonders sensibel agieren. Die Behälter sind Naturprodukte, da verwundert es nicht, wenn Tobias Heinrich sagt: „Jedes Fass entwickelt ein Eigenleben.“ Bei den renommierten Küfereien gebe es am wenigsten Schwankungen.