Presseinformation

16. August 2016

Altes Handwerk der Fassbinderei ist wieder gefragt

Schwarz: Aktive Nachwuchsarbeit für Weiterbestand der Fassbinderei

Früher waren die Fassbinder in jeder Stadt zu finden, heute sind sie sehr selten geworden, obwohl die Nachfrage nach handgemachten Holzfässern ständig steigt. An der Fachschule Warth unterweist Fassbindermeister Josef Walli Schüler und Schülerinnen in der alten Handwerkskunst, um die schon fast vergessene Tradition des Fassmachens aufrecht zu erhalten.

„Die Nachwuchsarbeit ist für den weiteren Bestand der Fassbinder entscheidend, denn nur wenig junge Leute zeigen Interesse an diesem Beruf. Daher ist es wichtig, die Jugendlichen in das Handwerk einzuführen und nach Talenten Ausschau zu halten, die gerne mit Holz arbeiten", betonte Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz bei einem Besuch.

„In den letzten Jahren setzen die Winzer wieder verstärkt auf das traditionelle Verfahren der Gärung im Eichenfass, weil durch die Poren des Holzes der Wein Sauerstoff erhält und sich harmonischer sowie aromatischer entwickelt. Daher sind die Fassbinder sehr gefragt, was für die Jugendlichen wiederum Jobchancen eröffnet", so Schwarz.

„Das Schöne an dem Beruf ist, dass man mit der Natur arbeiten kann. Die Anfertigung eines Fasses beginnt mit der richtigen Auswahl des Holzes, wofür ein geschultes Auge und viel Erfahrung sowie Geduld notwendig sind. Neben Akazie und Edelkastanie wird vorwiegend Eiche verwendet, aus diesen Hölzern werden die einzelnen Bretter, man nennt sie Dauben, geschnitten", informiert Fassbindermeister Josef Walli, der weiter ausführt: „Über offenem Feuer wird das Holz erwärmt, damit es sich leichter verformen lässt, um die nötige Wölbung für ein Fass zu erreichen. Wichtig ist auch ein anderer Effekt: Durch das Feuer ändert sich der Geschmack der Gerbsäure im Holz, was sich wiederum auf den darin gelagerten Wein auswirkt. Ein guter Fassbinder muss auch die Sprache der Winzer verstehen, er muss offen für ihre Ideen sein."

Der Beruf des Fassbinders existiert schon seit vielen hundert Jahren, wahrscheinlich so lange es Wein gibt. Lange Zeit hat man nahezu alles in den

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Rainer Hirschkorn
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 5
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Holzfässern transportiert, egal, ob flüssig oder fest: Butter, Fisch, Getreide, Salz und natürlich Bier und Wein. In der Zwischenzeit haben neue Materialien und Methoden die Holzfässer weitgehend ersetzt. Bei den Winzern hingegen kommen Barriquefässer wieder vermehrt zum Einsatz, weil das Holz durch die Abgabe von Gerbstoffen (Tanninen) zum Ausbau des Weines dient. Auch große Holzfässer werden wieder wichtiger für die Weinproduktion.

Nähere Informationen: Büro LR Schwarz, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, e-mail dieter.kraus@noel.gv.at.

Mag. Rainer Hirschkorn
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 5
E-Mail: presse@noel.gv.at