

Dr. Gerhard Hanke

Tradition verbindet Wald und Wein

-Eichenholz aus Meddersheim findet seinen Weg zu Wein-

Reinhard Hösch aus Erlangen kam auf seiner Wanderschaft als Handwerksgeselle von Erlangen nach Bingen und gründete 1880 in Bingen eine Käferei. Der Betrieb wird heute von Andreas Hösch in 4. Generation in Hackenheim weitergeführt. Holzfässer aus Hackenheim werden in der Weinwelt hochgeschätzt.

Das Weingut Hexamer aus Meddersheim kann etwas Besonderes anbieten. Eichen aus dem eigenen Wald und dem Gemeindewald Meddersheim verbinden Holz und Wein zu einem unverwechselbaren Naturprodukt von der Nahe.

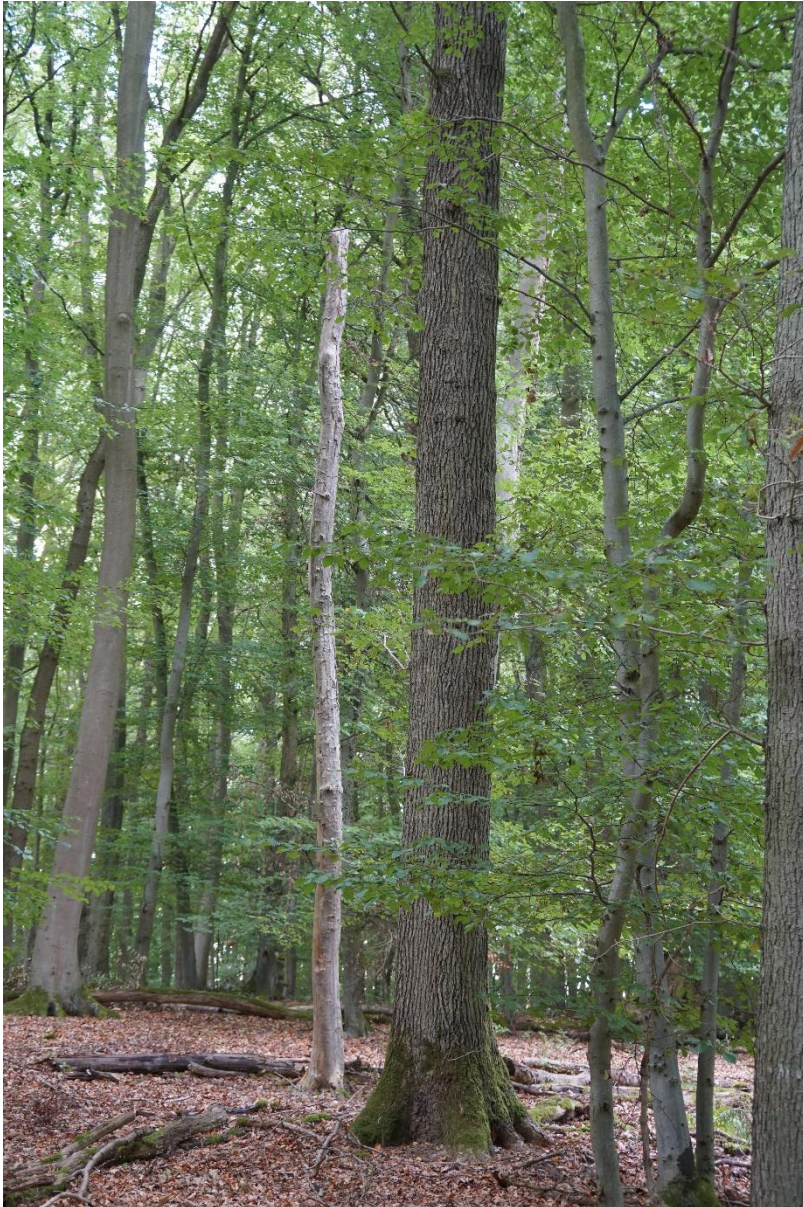


Foto 1: Die Lieferkette ist vorbildlich gesichert: Holzeinschlag im eigenen Wald in Meddersheim. Dort wächst auch der Wein. Die Traubenreben werden zu Fassholz verarbeitet. Foto: Dr. Gerhard Hanke

Auf Wanderschaft nach Bingen

Wer vor mehr als 100 Jahren als Handwerker etwas werden wollte, der musste auf Wanderschaft gehen und möglichst viel von anderen „Lehrmeistern“ lernen. So gelangte der Gründer der Firma Hösch, Reinhard Hösch, aus dem Frankenland nach Bingen. In Bingen wurde der Grundstein für eine erfolgreiche Käferei gelegt. Die Käferei wird seit 2012 von Geschäftsführer Andreas Hösch erfolgreich mit einem Mitarbeiter geführt, der den Betrieb von seinem Vater Hans Hösch übernommen hat.

Das Ende für die Firma Hösch in Bingen kam am 10. Dezember 1944 als die Stadt Bingen von alliierten Bombern angegriffen wurde. Von der Werkstatt in der

Schlossbergstraße blieb nicht mehr viel übrig. Viel schlimmer traf es die Familie Hösch selbst. Fast alle Mitglieder der Familie überlebten den Angriff nicht.

Nach dem 2. Weltkrieg wechselte der Firmenstandort von Bingen nach Hackenheim. Reinhard Hösch musste ganz von vorne wieder anfangen.

Küfer (Böttcher) – ein aussterbender Beruf

Der Küfer heißt eigentlich richtig Böttcher, ist ein Handwerker, der Behälter und Gefäße meist aus Holz herstellt. Der Berufsstand des Küfers ist inzwischen fast ausgestorben. Stahlfässer haben die Holzfässer weitestgehend abgelöst. Andererseits besteht vor allem in gut aufgestellten Winzerbetrieben weiterhin ein Bedarf an guten Holzfässern. Kunden aus der ganzen Weinwelt haben schon Holzfässer aus Hackenheim erworben. So fanden 70 Stückfässer 2014/2015 den Weg nach Neuseeland.



Foto 2: Stolz präsentiert Harald Hexamer eines der ersten Holzfässer im Holzfasskeller des Weingutes Hexamer. Das Holz der Traubeneichen, gewachsen in der Gemarkung Meddersheim, wurde in der Kuferei Hösch zu einem Weinfass verarbeitet. Foto: Privat.

In Bad Dürkheim ist das größte Holzfass der Welt zu bewundern mit einem Fassungsvermögen von 1.700.000 Litern, das allerdings noch nie mit Wein befüllt wurde und als Gaststätte dient (erbaut 1934). Fichten aus dem Schwarzwald und keine Eichen wie sonst üblich, bilden den Baustoff. Weltberühmt ist das große Fass im Heidelberger Schloss aus dem Jahre 1751 mit einem ursprünglichen Fassungsvermögen von 221.726 Litern, bestehend aus Eichenholz.

Weinbau- und Waldgemeinde Meddersheim

Das Weindorf Meddersheim ist erstmals 1225 urkundlich erwähnt und kann nachweislich auf 2000 Jahre Siedlungsgeschichte zurückblicken. Bis in die 1970er Jahre war die Gemeinde überwiegend landwirtschaftlich geprägt. Im Jahre 2024 werden in der 1315 ha großen Gemarkung 649 ha landwirtschaftlich oder weinbaulich genutzt. Immerhin gibt es in der Gemarkung Meddersheim 100 ha Weinberge und 491 ha Wald..

Wein und Wald gehören in Meddersheim zusammen. Eine besondere Idee, das Holz aus dem eigenen Wald für Fassholz zu nutzen, kam dem studierten Weinbauingenieur Harald Hexamer 2007 als er gemeinsam mit dem damaligen Förster Achim Bernsdorff und Hans Hösch seinen eigenen Wald begutachtete, um Eichen für den Fassholzbau ausfindig zu machen.



Foto 3: Helmut Hexamer (rechts im Bild) und der ehemalige Mitarbeiter Horst Schönheim mit einem frisch gefällten Eichenstamm für die Fassholz-Herstellung aus dem eigenen Wald. Die Nahregion ist bekannt für qualitativ gute Eichen. Foto: Privat.

Fassholz aus eigenem Wald

Mit 35 ha Weinbaufläche in den Gemarkungen Meddersheim und Schloß Böckelheim sowie 19 ha Privatwald gehört der Betrieb der Familie Hexamer zu den größeren Betrieben an der Nahe. Mit der Nutzung von Eichen aus dem eigenen Wald schafft Harald Hexamer eine einmalige Kombination. Zwei Naturprodukte verbinden sich: Holz und Wein aus der eigenen Gemarkung und aus dem eigenen Wald sowie sogar auf identischen Standorten geben den Weinen ein besonderes Geschmacks- und Naturerlebnis. Beide Naturprodukte sind an die Gemarkung Meddersheim gebunden, dort gewachsen, nachhaltig geerntet und heimatnah verarbeitet. Spätburgunder, drei Jahre im klassischen Stückfass auf der Hefe gereift, sorgen für einen Geruch nach schwarzem Pfeffer, Cassis und getrockneter Pflaume, der den Charakter von Nahe und Meddersheim widerspiegelt. Der Weissburgunder im Barriquefass, das Holz hierfür stammt aus dem eigenen Wald, vergoren und anschließend drei Jahre auf der Hefe gelagert, erbringt einen Geschmack von gerösteten Mandeln, Birnenkompott, Vanille und Karanbole im Duft. Und noch eine Besonderheit sei erwähnt. Trauben und Holz sind nachbarlich gelegen z.B. in den Gemarkungsbezeichnungen „Eisendell“ und in der „In der Muhl“.

Eichen für Holzfässer

Das am besten geeignete Holz für die Wein-Lagerung bzw. den Fass-Ausbau ist die Eiche. Eichen zählen zu den härtesten Hölzern, sind zäh, sehr dauerhaft und trotzdem gut zu bearbeiten. Außerdem wird durch die Art der ringförmigen Poren Flüssigkeiten der Weg durch das Holz verwehrt. Das ist geradezu ideal für den Bau von Gefäßen aller Art, insbesondere für Holzfässer. Gesucht werden Eichenhölzer, die robust, hart und geschmacklich optimal mit dem Wein harmonieren. An Hand einer Geruchsprüfung können Petra und Harald Hexamer die Eignung der Eichen für Holzfässer erkennen. Ein „bitterer“ Holzduft ist ein Ausscheidungsmerkmal. Die langjährige Erfahrung erlaubt es Harald Hexamer geeignete Eichen selbst auszusuchen. Die Eichen stammen aus dem eigenen Wald und aus dem Gemeindewald Meddersheim. Die Traubeneichen sind in der Regel über 100 Jahre alt und kommen zusammen mit Rotbuchen, Hainbuchen, Feldahorn, Elsbeere sowie verschiedenen anderen Laubbäumen vor.

Barrique brachte Aufschwung

In den 1980er Jahren kam die Technik des Barriqueausbaues weltweit in Mode. Die frisch hergestellten Fässer werden zum Biegen der Dauben innen verkohlt („getoastet“). Diese Schicht erzeugt ein ausgeprägtes Vanille-Aroma im Wein. Weiterhin gibt ein Barrique Gerbstoffe (Tannine) an den Wein ab und sorgt so für eine andere aber nicht zu verwechselnde Geschmacksrichtung. Die Fassdauben werden entweder gesägt oder nach einem älteren Verfahren gespalten. Anschließend liegen sie dann zwei Jahre der Witterung ausgesetzt im Freien. Danach sind alle Spannungen aus dem Holz gewichen.

Das Barrique ist ein Eichenfass, das heute vor allem zum Ausbau von Wein, aber auch Whisky und Bier dient. Meist werden Barriquefässer im Bordelaiser Schiffsmaß von 225 Litern verwendet und haben ein Leergewicht von 45 kg.



Foto 4: Üblich beim Fassholzausbau ist das sogenannte „Toasten“ des Holzes, bei dem die Innenseiten des Fasses mit Feuer geröstet („getoastet“) werden. Diese Röstaromen werden dann zusammen mit dem Tannin des Eichenholzes an den Wein während der Reifung abgegeben. Foto: Andreas Hösch

Gemeinsam ist allen in Holzfässern erzeugten Weinen ein gewisses Maß an Oxidation. Barriques werden höchstens drei Jahre benutzt und dann ausgemustert, weil sie nach längerer Zeit keine bzw. weniger Tannine mehr an den Wein abgeben. Ein Großteil der Tannine sind dann aus dem Holz „gewaschen“. Nach einer dreijährigen Nutzung des Barrique-Fasses gilt es Ausschau nach einer weiteren Verwertung zu halten. Dankbare Abnehmer sind die schottischen Whisky-Destillieren. So finden facettenreiche Aromen von Früchten, Beeren und feinsten Gewürzen ihren Weg in den Whisky.

Ganz anders sieht die Nutzung von Stückfässern, in der Regel 1.200 Liter, aus. Bei guter Pflege können diese Fässer bis zu 150 Jahre genutzt werden. In der Küferei Hösch werden nicht nur neue Holzfässer erstellt, sondern auch alte Fässer wieder repariert. Jedes Fass soll so schnell wie möglich wieder mit Wein gefüllt werden, denn leere Fässer „leiden“, sie wollen gefüllt werden.

Es kommt ganz auf die Pflege an wie bei allen Naturprodukten. Der ökologische „Fußabdruck“ unterscheidet ein Holzfass ganz deutlich von einem Plastik- oder

Metallfass. Ein eindeutiger Sieger ist das Holzfass. In einem Kubikmeter Holz werden 250 kg Kohlenstoff gespeichert – solange bis es verwittert oder verbrannt wird..

Die Qualität des Holzes ist für die anschließende Wein-Qualität unabdingbar, fehlerhaften Einkauf bestraft der Wein. Jedes Fass ist gekennzeichnet mit dem Firmenlogo; ein Nachweis des Herstellungsjahres und des Kunden kann in den Firmenbüchern nachgewiesen werden.



Foto 5: 3 Stück-Fässer (1/2) auf Edelstahlager mit Edelstahl-Verschlussstüren mit Firmenlogo oben. Foto: Andreas Hösch

Fazit

Auf der Wanderschaft von Erlangen kam Reinhard Hösch nach Bingen. Von 1880 bis 1945 hatte die Firma ihren Sitz in Bingen. Die Bomben am Ende des 2. Weltkrieges legten die Werkstatt in Schutt und Asche. Das Eichenholz muss qualitativ für den Fassholzbau geeignet sein. Während Barrique Fässer in der Regel nur 3 Jahre genutzt werden, ist die Nutzungszeit von Stückfässern bis zu 150 Jahre und länger möglich. Holzfässer sind nicht nur dekorativ, sondern bereichern jeden Weinkeller und schaffen interessante und gehaltvolle Weine. Zwei Naturprodukte werden verbunden, Holz aus dem Wald und Trauben aus den Weinbergen.

Eine absolute Besonderheit bietet das Weingut Hexamer aus Meddersheim. Eichenholz aus dem eigenen Wald oder aus dem Gemeindewald der Ortsgemeinde Meddersheim werden von der Firma Hösch zu Eichenfässern verarbeitet, die dem Wein einen typischen Geschmack aus „Meddersheim“ verleihen, der Heimatoriginalität verspricht, ein Produkt, was tatsächlich einmalig ist.

Nach wie vor wird der Weinausbau im Holzfass zunehmend von engagierten und profilierten Winzerinnen und Winzer in der ganzen Weinwelt geschätzt. Ein Weinkeller mit Holzfässern ist die gute Stube des Winzers!