

# Der den Mythos Wein weiterleben lässt

Von weinseligen seelenstarken Produkten, die Geschichten erzählen

**Michael Mößnang** Es besteht kein Zweifel. Der Mann aus der Bierregion Hallertau hat sich in die runden Rotweinfässer verliebt. Und mit geradegebogenen Fassdauben und weiteren kreativen WEIN-DESIGN®-Produkten aus seiner Schreinerei überzeugt er immer mehr Kunden, die das Besondere lieben.

Peter Scheuerer, 52 Jahre alt, ist Schreinermeister in der kleinen Gemeinde Eschelbach im Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm. 1972 gründete sein Vater eine Schreinerei, die Peter in den letzten Jahren zur Holz-Manufaktur SCHEBA GmbH entwickelte. Die Handelsprodukte bestehen vor allem aus Fenstern, Haustüren, Türen und Holzböden. Seit nunmehr zehn Jahren produziert er aber auch unter dem Markennamen »WEIN-DESIGN®« exklusive Produkte für Interessenten, die ganz besondere Akzente in der Raumausstattung setzen möchten. Ausgangsmaterial seiner WEIN-DESIGN-Produkte sind französische Rotwein-Barriquefässer.

## Wie so oft im Leben – der Zufall leitet viele Geschicke

Seine »Wein«-Leidenschaft begann 2008, als sich ein Kunde Parkettboden der besonderen Art wünschte: »Ich möchte einen Holzboden aus dem besten Eichenholz, das es gibt: aus alten Weinfässern. Denn dafür wird nur bestes Eichenholz verwendet. Kannst du dafür Fassdauben aufschneiden?« »Wir schneiden alles auf, auch Fassdauben«, war darauf Peter Scheuerers Antwort. Das Geschäft kam damals nicht zustande, aber die Idee, aus Fassdauben Böden herzustellen, ließ ihn nicht mehr los. Aber ganz so einfach war das nicht. Wie macht man aus abgerundeten und gebogenen Fassdauben einen glatten, ebenen Boden? Fast zwei Jahre tüftelte und entwickelte Scheuerer an den richtigen Verarbeitungsschritten. Dann aber hatte der Schreinermeister den Dreh raus.

## Der Geist des Weines

Barriquefässer werden für ein paar Jahre zur Produktion qualitativ hochwertiger Weine genutzt. Danach landen viele als Blumenkästen, Wasserfässer oder als Dekoration in Gärten, auf Terrassen oder in Vorhöfen. »Viel zu schade!«, meinte Peter Scheuerer, »es steckt doch so viel »Weingeist« in den Fassdauben«. Je nach Auftragslage bestellt er Barriquefässer, meist aus Frankreich. Zurzeit hat er etwa 1.000 zerlegte Fässer auf Lager. Zunächst werden die Fässer sorgfältig in die Einzelteile auseinandergenommen. Dann werden die etwa 3 cm starken Dauben in die drei jeweils 8 mm starken Lagen Außenlage, Mittellage und Innenlage aufgeschnitten. Die Außenlage weist die typische Patina alter Eichenbretter auf, in der Mittellage kommt besonders die Qualität des feinringigen Holzes zum Ausdruck und das Rot und Blau der ehemals gelagerten Weine prägen die Innenlage der Fassdauben. Danach werden die noch gebogenen Dauben in heißem Dampf »gebadet« und anschließend wieder gerade gebogen und sind somit bereit für die weitere Bearbeitung.

## Vom Rotwein veredelt

Wenn der Rotwein in den Fässern lagert, dringen blaue und rote Farbstoffe in das Holz ein. So entsteht im Laufe der Jahre die rubin- bis tiefrote Färbung der Innenlage. Feinste rotviolette Weinstein-kristalle, die sich vor allem in den großvolumigen Poren und in Strukturrissen ablagern, intensivieren zusätzlich die Farbnuancen. Die Fassaußenseite ist deutlich heller. Luft, Feuchte, Trockenheit, Licht und Schatten geben dieser Holzschicht seine Patina, charak-



1



4

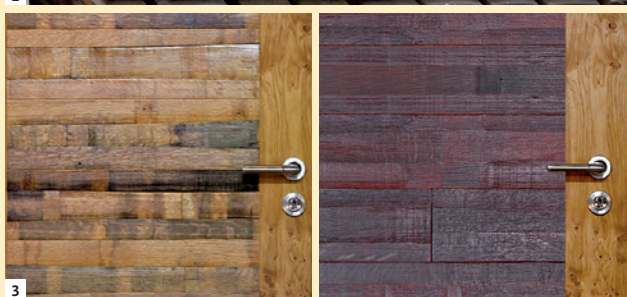


5



6

1 Peter Scheuerer an einem Tisch aus Fassdauben. 2 Zurzeit hat Peter Scheuerer etwa 20.000 Fassdauben auf Lager. Fotos: F. Heller, argum 3 Zweimal Türe: In der Variante »Rustik« verewigten sich alle Spuren, die sich während des circa 10-jährigen Lebens der Fässer in das Holz eingegraben haben. Die Farbvariante »Weinrot« besticht durch die intensive Farbe, die der Rotwein in den Fassdauben hinterlassen hat. 4 5 6 Aus jeder Fassdaube werden drei circa 8 mm starke Bretter geschnitten. Die zugeschnittenen und bearbeiteten Lagen werden auf Sperrholz und auf glatter Eiche miteinander verleimt. Um die ursprüngliche Farbe und Struktur zu erhalten, wird die Oberfläche lediglich gebürstet und mit Hartöl eingelassen. Fotos: Scheba GmbH 7 8 Peter Scheuerer in seiner Werkstatt und im Ausstellungsraum. Fotos: F. Heller, argum



teristische Form und rustikale Optik. Unter den Metallringen, die vormals die Fassdauben zusammenhielten, wurde das Holz dunkler. Sie durchbrechen das Farbbild und prägen sich mit schattenähnlichem Akzent in das hell- bis dunkelbräunliche Eichenholz ein. Die Mittellage ist hingegen unberührt. Weder die Farbstoffe der Rotweine, noch Luft, Feuchtigkeit und Licht der äußeren Umwelteinflüsse konnten bis in die Mittellage vordringen. Da die Küfereien für die Fassherstellung nur bestes Eichenholz verwenden, kann sich die typische, feinringige, helle Struktur bestens in Szene setzen.

### »Neues wagen, Altes bewahren«

Je nach Produkt werden die Dauben-Elemente zugeschnitten und zu größeren Flächen zusammengefügt. Das Verleimen mit Sperrholz und einem Gegenzug aus glatter Eiche sorgen für die notwendige Stabilität. Die Oberflächen werden nicht geschliffen, sondern nur gebürstet und mit Hartöl getränkt. Damit bleiben die ursprüngliche Form und Struktur erhalten.

### WEIN-DESIGN® – einzigartiges Ambiente

Die edlen Möbel aus dem Holz alter Barrique-Rotweinfässer schaffen ein einzigartiges Ambiente mit sinnlichem Flair. Zu Peter Scheuerers Kundschaft zählen vor allem Vinothek-Besitzer, Weingüter und Winzer, aber auch Menschen, die für ihre eigenen vier Wände etwas ganz Besonderes suchen. Die Oberflächen werden weder künstlich nachbearbeitet noch verändert. Wichtig für Scheuerer ist, dass seine Produkte, die aufgrund des Materials so viel Authentizität aufweisen, auch weiterhin authentisch bleiben. »Wenn andere auch noch solange mit Ketten auf das Holz schlagen oder Wurmlöcher reinbohren, solche Strukturen und Farbfacetten erreichen sie nie«. Ganz nach seinem Motto »Neues wagen, Altes bewahren« bietet Scheuerer mit seinen Böden, Tischen, Hockern, Theken, Schränken, Haustüren, Türen, Wandverkleidung und Accessoires aus alten gebrauchten Barrique-Rotweinfässern ein Interieur der ganz besonderen Art.

[www.wein-design.com](http://www.wein-design.com)

Foto: Brad Pict, fotolia.com

## Das Barriquefass

Das Barrique ist ein Weinfass mit einem Inhalt von 225 Litern, die Höhe beträgt circa 95 cm und wird von sechs bis acht Metallreifen zusammengehalten. Winzer und Kellermeister produzieren darin hochwertige Weine. Für die Fassdauben und Böden werden Eichenhölzer besonderer Qualität verwendet. Die Fässer werden innen ausgebrannt. Bei diesem »Toasting« bildet das Eichenholz wichtige Vanille-Aromen. Vanille-Aroma und die im Holz vorhandenen Gerbstoffe wie die Tannine sind von großer Bedeutung für den geschmacklichen Ausbau der Weine. Meist können die Kellermeister bis zu dreimal in diesen Fässern Weine ausbauen. Nach dreimal drei Jahren sind die Aroma- und Gerbstoffe in den Fässern weitgehend ausgelaugt. Diese Fässer sortieren die Winzer anschließend aus.

