

- Vom Baum zum Fass
- Next Generation
- Eisbaden und Kneippbaden im Holzfass
- Fass-Schreinerei
- Roter Genuss
- Fruchtwelt Bodensee
- Wald - Nachhaltigkeit
- Baum des Jahres 2023
- Wilhelm Eder Küferei



Vom Baum zum Fass

Anja Getto

Nach zweimaliger pandemiebedingter Absage fand im Januar 2023 endlich wieder unser selbst organisiertes Seminar (dieses Jahr erstmals an zwei Tagen) „Vom Baum zum Fass“ statt.

Rund 60 Teilnehmende aus der Wein-, Bier- und Destillatbranche sind unserer Einladung gefolgt und fuhren zunächst mit uns per Bus nach Johanniskreuz im Pfälzer Wald. Auf dem verschneiten Wertholzplatz erläuterte Jonas Eder die Holzkriterien und den Ablauf des Rundholzeinkaufs und die Forstinspektoren Jana Sigmund und Niklas Tappmayer referierten über die Waldentwicklung der Zukunft. Ausklingen ließen wir diesen Abend bei gutem Essen und gutem Wein in einem Deidesheimer Restaurant.

Der zweite Tag begann mit dem sehr interessanten und umfangreichen Vortrag „Vom Baum zum Fass“ von Markus Eder. Anschließend gaben wir unseren Gästen einen Einblick in die Stationen Sägewerk, Fass-Schreinerei, Küferei und unser beachtliches Fasslager, wobei die Teilnehmenden praxisnah unseren Handwerkern bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen konnten. Unsere Jungküfer zeigten zudem unter dem Motto „help yourself“, wie man kleine Fassreparaturen selbst durchführen kann.

Zum Mittagessen gab es traditionellen Pfälzer Teller, vom Lieblingsmetzger unseres Altkanzlers. Selbstverständlich boten wir auch eine vegetarische Alternative an.

Am Nachmittag präsentierte kein geringerer als Volker Seibert, von der Szene-Bar Seiberts in Köln, seinen Beitrag über fassgereifte Cocktails. Er redete nicht nur darüber, er mixte uns auch zusammen mit seinem Kollegen mehrere ausgefallene Köstlichkeiten. Musikalisch untermauert wurde der Ausklang des Seminars von dem Kaisertafel Trio.

Bildung und Unterhaltung war das Motto unseres diesjährigen Seminars und es hat allen Eder-Mitarbeitenden und Teilnehmenden sehr viel Wissen vermittelt und Freude bereitet.

Wir freuen uns jetzt schon auf „Vom Baum zum Fass“ 2024.





Jonas und Sibylle Eder

Mittlerweile sind die Youngsters fest in die Firma eingebunden und stellen sich gerne vor:

„Ich bin **Jonas Eder**, 28 Jahre alt, gelernter Küfer und Holztechnik Ingenieur. Meine Vorliebe für technische, kaufmännische und strategische Herausforderungen kann ich im Alltag unseres Familienbetriebes ausleben und so zukunftsorientiert auf die individuellen Wünsche unserer Kundinnen und Kunden eingehen. Privat bin ich besonders gerne mit unserem Hund Cooper im Wald unterwegs, baue mit meiner Partnerin einen Camper aus und treibe gerne Sport.“

Jonas Eder, Geschäftsführer, Wilhelm Eder GmbH

„Mein Name ist **Sibylle Eder**, ich bin 26 Jahre alt und vor dem Eintritt in die Firma habe ich Politikwissenschaften in Heidelberg studiert. Mein großes Interesse gilt dem Schutz der Wälder, sodass ich meinen Schwerpunkt auf den Bereich Nachhaltigkeit sowie Umwelt- und Forstpolitik gelegt habe.

Seit der Kindheit finde ich das Spiel mit Aromen spannend, jetzt liegt mein Interessenschwerpunkt bei der Wechselwirkung zwischen Aroma und Holz. Deshalb spezialisiere mich im Unternehmen auf das Spirituosengeschäft, zumal Alkohol auch ein wichtiges politisches Thema ist. Ich möchte, dass die Firma Eder zukünftig jünger, moderner und dynamischer wird, zudem möchte ich die Frauenquote in dem weitgehend von Männern dominierten Sektor stärken.“

Sibylle Eder



Eisbaden und Kneippbaden im Holzfass

Sibylle Eder

Das Eisbaden bei Wassertemperaturen um den Gefrierpunkt klingt zunächst kaum einladend, entwickelt sich allerdings zum neuen Megatrend.

Und das aus guten Gründen: die positiven Auswirkungen auf Physis und Psyche sprechen für das etwas andere Herz-Kreislauf-Training.

Zu den physischen Vorteilen des regelmäßigen Eisbadens gehören eine dauerhafte Stabilisierung des Kreislaufs, die Stärkung des Immunsystems, eine schnellere Regenerationsfähigkeit nach körperlicher Belastung sowie die symptomatische Behandlung von chronischen Gelenkerkrankungen.

Klingt vielversprechend!

Durch den Kälteschock und das Eintauchen mit dem Körper in die Kälte werden verschiedene Hormone ausgeschüttet, welche vor allem stimmungsaufhellend und lindernd bei Stresssymptomen wirken.

Ein kleiner, aber feiner Nebeneffekt ist die Anregung der braunen Fettzellen durch die Ausschüttung des Hormons Noradrenalin. Hinzu kommt das erhabene Gefühl der Selbstüberwindung und Selbstbeherrschung; baden im eiskalten Wasser braucht durchaus etwas Überwindung.

Die Wellness-Einheit im Eisbad wird zu einem mentalen Reset.





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

Roter Genuss

Anja Getto

Wir begeistern Sie mit unseren Roten, alle frisch entleert und in hervorragendem Zustand und mit vollem „Red Flavour“!

Madeira: Eine echte Rarität in technisch und sensorisch hervorragender Qualität, hergestellt aus portugiesischer Eiche und medium getoastet. Ausgewählte Rotweine lagern unter Hitzeinwirkung zwischen 45 und 75 °C in entsprechenden Lagerhallen oder unter Wellblechdächern.

Port Tawny: Die Portweinfässer zeigen blumige Noten wie Lavendel und Veilchen, aber auch reichhaltige Beerenaromen. Die Fässer zeigen die Wärme Portugals mit satter Frucht und kräftigen Tanninen.

Port Ruby: Ruby Port ist jünger, da kürzer gereift als Tawny Port. Der Vorteil dieser Fässer ist die typische Portweinnote, aber in einer fruchtig-süßlichen Variante, weniger schwer als ein Tawny, deshalb vielleicht auch moderner.

Amarone: Amarone ist ein besonderer Rotwein aus Italien (Region Venetien), der durch ein einzigartiges Verfahren hergestellt wird. Die Trauben, aus denen der Amarone entsteht,

trocknen mehrere Monate auf Holzgestellen oder Strohmatte in belüfteten Lagerräumen oder unter Dächern. Erst kurz bevor die Trauben zu Rosinen trocknen, beginnt die Kelter. Danach reift der Wein noch mindestens zwei Jahre im Holzfass. Es entsteht ein schwerer, kraftvoller, fast cremiger Wein in tieferer Farbe und großer Aromen-Vielfalt.

Rote Barriques: Ständig bieten wir Ihnen frisch entleerte Fässer unterschiedlicher Herkunft und Jahrgänge – alle in top Zustand, professionell gereinigt und leicht konserviert.

Rückbauten: Die **Roten** aus unserer Küferei. Aus ausgewählten, frisch entleerten, hocharomatischen Fässern in den Originalgrößen zwischen 190 l – 500 l fertigen wir die kleinen Rückbaufässer in unserer Wilhelm Eder Küferei. Die Fässer werden auftragsbezogen hergestellt. So stellen wir sicher, dass Sie auch aus den kleinen Rückbauten vom Aromapaket der Vorbelegung profitieren.



Fruchtwelt Bodensee



Endlich durften wir Sie wieder auf Messen persönlich treffen, wie z.B. der Fruchtwelt Bodensee oder der Winzermesse in Karlsruhe.



Die Moorbirke

Anja Getto

Moore sind wichtige Biotope unserer Waldlandschaften. Hier gedeiht einzigartig und schön die Moorbirke. Durch die weiße Rinde und die dichte Laubkrone ist sie von weitem zu erkennen. Sie steht als Baum des Jahres als Symbol für den Schutz der Moore. Diese spielen eine wichtige Rolle in unserem Ökosystem und bieten Insekten, Gräsern und sonstigen Waldpflanzen ihr Zuhause.

Klimaschutzleistungen bewirtschafteter Wälder

Saskia Steigleder

Wir hatten Besuch von der SDW – Schutzgemeinschaft Deutscher Wald – mit ihrem Projekt „Expedition Carbon“. In dem betriebsinternen Seminar ging es um „KLIWABE“ – Klimaschutzleistung bewirtschafteter Wälder und wie wir dieses Wissen in Führungen, Seminaren und ähnlichem weitergeben können. Für mich selbst ist es ein hochinteressantes Thema.

Bewirtschaftete Wälder - Warum ist das recht verrufene Bewirtschaften der Wälder also so wichtig für den Klimawandel und die Reduktion des CO2? Wieso fällen wir Bäume, obwohl diese der CO2-Speicher schlecht hin sind? Oft sehen wir Menschen nur das Offensichtliche – bewirtschaftet bedeutet für uns: Die Bäume werden gefällt. Bewirtschaftung von Wäldern bedeutet auch, dass Bäume angepflanzt werden. In Deutschland gilt: Für jeden gefällten Baum wird ein neuer gepflanzt!

Im Wald ist diese Bepflanzung auf Jahrhunderte angelegt! Bevor die Eiche gefällt werden kann, ist diese über ca. 200 Jahre gewachsen. In diesen Jahren sammelt der Baum CO2 aus der Luft. Das wird nach dem Fällen immer noch gespeichert und ruht im Holz – also auch in unserem Fassholz – noch jahrelang weiter, bis es zum Beispiel verbrannt wird. Durch jedes Fällen und wieder Aufforsten wird mehr CO2-Speicher geschaffen.

Bewirtschaftete Wälder sind also wichtige Klimaschützer! Sie entlasten die Atmosphäre jährlich um 127 Millionen Tonnen CO2 in Deutschland!

Unser Beitrag dabei ist, den Rohstoff Holz mit dem nötigen Respekt zu behandeln. Gekauft wird nur bei zertifizierten und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern. Das Wertholz wird so optimal wie nur möglich in unserer Produktion eingesetzt und wir hauchen alten Fässern neues Leben ein. Sei es eine weitere Belegung, eine Wiederaufbereitung alter Großfässer oder ein neues Möbelstück für einen Wein- oder Destillatliebhaber.

Wer das Thema ebenfalls interessant findet und mehr darüber erfahren will, sollte in unseren Blogbeitrag auf wilhelm-eder.de schauen.



Küferei



EDER - FassStolz® 1300 l oval - Deutsche Eiche mit Plexiglasscheibe

Nicht nur High Tech, sondern auch die Optik war Vater des Gedankens als wir uns dazu entschieden, den Inhalt Ihres Fasses sichtbar zu machen. Optisch sehr ansprechend und handwerklich perfekt ausgeführt offeriert dieses Stückfass mit einer breiten vorderen Mitteldaube aus speziellem Plexiglas die „Einsicht“ in das Innere des Fasses.



Fassbeschnitzungen

In von Hand beschnitzten Holzfässern treffen sich zwei traditionsreiche und ebenso seltene Handwerke. Die kunstvolle und individuelle Veredlung von hochwertigen Holzfässern zeigt sich als wahres Highlight – wo auch immer es seinen Platz finden darf.

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