



F A S S I N

F A S S

Ein Fass ist eine ziemlich geniale Erfindung. Man kann vor allem Flüssigkeiten in kleinen wie großen Mengen gut darin aufheben, es lässt sich leicht an seinen Bestimmungsort rollen, auch wenn es für einen Menschen viel zu schwer zum Tragen ist, man kann es stapeln im Stehen und im Liegen und – man kann damit Geschmack erzeugen.

GESCHMACK UND QUALITÄT AUS DER „TONNA“

ATION

Wann es erfunden wurde und von wem liegt im Dunkel der Geschichte. Aber man kann wohl davon ausgehen, dass es so um Christi Geburt herum war. Das aus Holzbrettern, den Dauben, zusammengefügte Fass, lateinisch *tonna* genannt, löste die Schläuche aus Tierhäuten, deren Größe festgelegt war, und die zerbrechlichen Tongefäße wie Amphoren ab. Wir sprechen in der Regel heute von einer Tonne, wenn es sich um einen zylindrischen, vom Fass, wenn es sich um einen bauchigen Behälter handelt. Fässer können aus allen möglichen Materialien wie Aluminium, Kunststoff oder Holz bestehen, wobei das Holzfass das interessanteste ist, denn es „schmeckt“ am besten. Davon wissen die Hersteller von Essig, Bier und Wein sowie von Sherry und anderen Spirituosen ein lobendes Lied zu singen.

An so etwas dachte Diogenes natürlich nicht, als er in seiner Tonne (oder Fass?) lag und, ganz griechischer Philosoph, seinen König Alexander bat, ein bisschen aus der Sonne zu gehen, als dieser ihm einen Wunsch frei gab. Das ist eine hübsche Anekdote, wohl mit wenig Wahrheitsge-

halt. Ein anderer Philosoph soll von Diogenes gesagt habe, er sei so genügsam, dass er sogar in einer Tonne leben könnte. Egal, irgendwie hat das Wohn-Beispiel Schule gemacht, heute gibt es die Sauna im Fass und sogar eine Riesen-Gaststätte in Bad Dürkheim in Form eines Fasses, das 430 Menschen Platz bietet.

Die Hersteller von Bier haben sich schon vor langer Zeit weitgehend vom Holzfass verabschiedet, denn es lässt die Kohlensäure entweichen. Deshalb wurde es innen mit Pech ausgestrichen, was aber auch nicht lange und gut hielt. Heute beginnen manche kleinen Brauereien wieder mit der Lagerung in Holzfässern und verzichten auf viel Kohlensäure. Die Biere schmecken wie die üblichen Brauerzeugnisse aus Dose oder Flasche, schäumen aber so wenig wie zum Beispiel das englische Ale. Das ist was für Leute mit eigenem Geschmack.

Feurio – Toasting für die Tonne

Den haben bekanntlich Weintrinker. Aber nur besondere Weine werden noch in Fässern gelagert und meist nur eine be-

stimmte Zeit. Die Riesenmengen, die der Weltmarkt verschluckt, kommen in der Regel aus Edelstahl-Tanks. Weine hervorragender Jahrgänge werden aber manchmal zum Reifen in Fässer gefüllt, die aus ausgewählten Hölzern gefertigt sind wie zum Beispiel amerikanischer, französischer, spanischer oder auch kaukasischer Eichenstämme. Das Holz ist feinporig und haltbar und besitzt feine Tannine, Gerbstoffe, die beim Lagern in kühlen, dunklen, leicht feuchten Kellern an den Wein abgegeben werden. Es ist eine hohe Kunst, das Holz, seine Herkunft, sein Alter und sein Toasting auf den Wein abzustimmen. Toasting nennt man das Abbrennen der Fässer von innen. Das setzt Aromen frei, die ebenfalls auf den Geschmack des Weins einwirken. Es gibt unterschiedliche Stufen des Toastings, leichtes Anbrennen des Holzes führt beispielsweise zu Vanille- und Kokos-, starkes zu Karamell- und Raucharomen.

Bekannt ist der Ausbau in Bordeaux im „Barrique“, einem Fass für 225 Liter Inhalt. Solche Fässer sind teuer, deshalb sind im Barrique ausgebaute Weine auch nicht für ein paar Euro die Flasche zu haben. Manche Wein-Produzenten schenken sich

diesen zeitraubenden und arbeitsaufwendigen Prozess und geben hölzerne Chips in den Wein, die später wieder herausgefischt werden.

Wem das Wort Barrique irgendwie bekannt vorkommt, liegt richtig: Die Barri-

wird der Essig, der so sanft und köstlich schmeckt, dass er über Vanilleeis oder frische Erdbeeren geträufelt werden kann, in immer kleinere Fässer gefüllt, die dazu noch aus verschiedenen Hölzern gefertigt sind und in einer bestimmten Reihenfolge befüllt werden: Auf Maulbeere folgen

Wenn der Äquator zur Linie wird

Auch gebrauchte Sherryfässer werden nicht etwa entsorgt – weit gefehlt. Gern werden sie von Whiskydestillieren gekauft und befüllt. Auch alte Cognac-, Madeira-, Rum- oder Portweinfässer werden gern dazu genommen. Sie geben dem „Wasser des Lebens“, so der gälische Name des Whiskys, erst die richtige Farbe und den ganz eigenen Geschmack. Auch als „Wasser des Lebens“ bezeichnet man die Spirituosen-gattung Aquavit. Für den norwegischen Linie Aquavit, einen feinen Kartoffel-Brand, reichen nicht nur alte Sherryfässer zum Aromatisieren, sondern er muss auch noch an Deck eines Schiffes zweimal den Äquator (norwegisch: Linie) überqueren, um die richtige Farbe und den richtigen Geschmack zu bekommen.

Das Verfahren entstand durch Zufall. Eine Ladung Aquavit war für Übersee bestimmt und schipperte per Segelschiff über den Äquator. Bei der Rückkehr nach Oslo 1807 fand man an Bord ein paar vergessene Fässer, deren Inhalt sanfter und runder schmeckte und eine schöne goldgelbe Farbe angenommen hatte. Offenbar war ihm das Schaukeln im Holzfass, die salzige Luft, der Wechsel der Klimazonen von kalt und feucht bis warm und trocken und wieder zurück gut bekommen. Misstrauisch wurde das Verfahren wiederholt – mit demselben Ergebnis. Seit über 200 Jahren schon lagert Linie Aquavit nun erst 12 Monate an Land in Sherryfässern bevor er vier Monate darin noch auf Reisen geschickt wird. Erst dann, kommt er in die Flasche.

Nicht nur Flüssiges wird in Fässern ein noch größerer Genuss, auch Sauerkraut, Gurken und Butter werden in Fässern gelagert. Die Massenherstellung macht allerdings andere Behälter notwendig. Doch inzwischen bietet ein Hersteller im westfälischen Hagen für 90 Euro wieder ein eichenes Zwei-Liter-Fass an, in dem mit einem Stößel der Rahm zu Butter für den Hausgebrauch gestampft werden kann. Der „feine, köstliche Geschmack“ sei mit dem von Industriebutter nicht zu vergleichen, heißt es in der Artikelbeschreibung. Welcher Behälter schafft das schon? Ein Fass, vor allem aus Holz, ist eben eine ziemlich geniale Erfindung. ■



Für den norwegischen Linie Aquavit, einen feinen Kartoffel-Brand, reichen nicht nur alte Sherryfässer

kade wurde in Frankreich gern aus den großen Weinfässern aufgebaut. Auch das englische Wort Barrel für Fass ist verwandt. Heute ist Barrel eine bekannte Mengeneinheit bei der Berechnung des Ölpreises. Ein Barrel umfasst 158,98 Liter.

Während für den Ausbau guten Weins jedes Jahr, höchstens jedes zweite, ein neues Fass notwendig ist, kann es für Sherry fast nicht alt genug sein. Manche Sherry-Sorten lagern bis an die 15 Jahre in Fassreihen übereinander, wobei das unterste Fass immer zur Hälfte entleert und aus dem darüber liegenden wieder aufgefüllt wird. Dieselbe „Solera“ genannte Methode wird auch bei der Herstellung des edlen Aceto Balsamico Tradizionale angewandt, eines herrlich aromatischen, wie Balsam zähflüssigen, schwarzen Essigs aus dem italienischen Modena. Nur dauert die Prozedur noch länger, 12 oder 18 oder bis über 25 Jahre hinaus. Dabei



Kastanie, Kirsche, Esche und schließlich Eiche. Kein Wunder, dass 100 ml eines sehr alten (extravecchio) Balsamico mehr als 100 Euro kosten können.