GV-Ausflug nach Küsnacht am Rigi zur Besichtigung der Küferei Suppiger

Am 21. September 2024 verband der Weinklub DiVino die Generalversammlung mit einem Ausflug in die traditionelle Handwerkskunst: Wir besuchten die Küferei Suppiger in Küsnacht am Rigi, eine der letzten ihrer Art in der Schweiz. Der Besuch bot einen Einblick in die Herstellung von Holzfässern, einem unverzichtbaren Element in der Weinwelt.

Text: Maurice Thomet, Bilder: diverse Vereinsmitglieder

Ein Familienunternehmen mit Tradition

Roland Suppiger, der heutige Betriebsleiter, ist in eine Familie von Küfern hineingeboren. Die Tradition reicht über Generationen zurück und spiegelt sich in der Liebe zum Detail und der Handwerkskunst wider, die in jedem einzelnen Fass zum Ausdruck kommt. Die Küferei Suppiger ist ein Paradebeispiel dafür, wie sich Tradition und Moderne verbinden lassen. Während viele Arbeitsschritte noch von Hand ausgeführt werden, kommen moderne Werkzeuge zum Einsatz, um die Effizienz zu steigern.



Angeregte Fragerunde nach der Präsentation der Fassherstellung



Roland Suppiger, heutiger

Die Herstellung eines Holzfasses – Ein komplexer Prozess

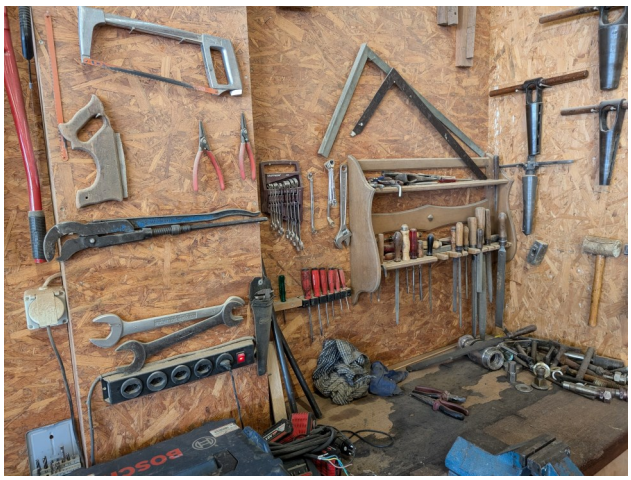
Die Herstellung eines Holzfasses ist ein mehrstufiger Prozess, der viel Erfahrung und handwerkliches Geschick erfordert. Ausgehend von sorgfältig ausgewählten Holzstämmen werden die einzelnen Dauben (Bretter) zugeschnitten und gehobelt. Anschließend werden sie zu einer Röhre zusammengefügt und über einem Feuer getrocknet. Die Intensität der Hitze bestimmt die Röstung des Holzes und damit den späteren Geschmack des Weins. Nach dem Zusammenbau werden die Fässer noch von Hand veredelt und sind dann bereit für den Einsatz in der Weinproduktion.

Die Bedeutung von Holzfässern für die Weinreife

Holzfässer spielen eine entscheidende Rolle bei der Reifung von Wein. Durch ihre Atmungsaktivität ermöglichen sie einen langsamen Austausch von Sauerstoff, was zur Entwicklung komplexer Aromen führt. Darüber hinaus gibt das Holz feine Aromen wie Vanille, Gewürze und Rauch an den Wein ab und verleiht ihm so seine charakteristische Note.

Herausforderungen und Zukunft der traditionellen Küferei

Die Küferei Suppiger sieht sich mit zahlreichen Herausforderungen konfrontiert. Die Konkurrenz



Einige Werkzeuge in der Küferei



Erzeugnisse „der kleineren Art" - die grossen, auf Mass gefertigte Fässer, sind bei den Kunden

durch industriell gefertigte Fässer aus dem Ausland ist gross. Zudem ist die Nachfrage nach traditionellen Holzfässern rückläufig, da immer mehr Winzer auf Edelstahlbehälter setzen. Trotz dieser Schwierigkeiten hält Roland Suppiger an der Tradition fest und fertigt weiterhin hochwertige Spezialanfertigungen wie große Fässer, Bottiche und Wohlfühloasen.

Fazit

Der Besuch der Küferei Suppiger war ein beeindruckendes Erlebnis. Wir konnten hautnah miterleben, wie viel Handarbeit und Leidenschaft in die Herstellung eines einzelnen Fasses fliessen. Die Küferei Suppiger ist ein wichtiger Botschafter für die Erhaltung traditioneller Handwerkskunst und ein Beispiel dafür, dass sich auch heute noch eine Küferei in der Schweiz mit Erfolg betreiben lässt.

Mit einer hervorragenden Käse- und Fleischplatte, begleitet von einem feinen Chasselas (Vignefol Villette von Jean & Michel Dizerens) und einem ebenso gennussreichen Pinot Noir (vom gleichen Winzer), neigte sich ein erlebnisreicher Tag seinem Ende zu.



Apero riche in der Küferei

Das Abendessen auf der Heimfahrt im Restaurant Schlacht in Sempach bot dann noch Gelegenheit, sich unter den Klubmitgliedern auszutauschen und mit angeregten Gesprächen den Tag ausklingen zu lassen.



Ausklang des Ausfluges mit Abendessen im Restaurant Schlacht in Sempach