

- Holzsubmission
- Familie Eder
- Portrait Außendienst
- Die Edelkastanie
- Seminar
- Mint Julep
- Regentonnen



©Trifels Natur

## *Eder FassStolz*

Markus Eder

- Wo kommt unser Eichenholz für die Fässer her – oder wie geht Holzsubmission?

Woher kommt eigentlich das wertvolle Eichenholz, welches wir erst sorgsam in Dauben schneiden und dann über Jahre hinweg trocknen lassen, bis wir es tatsächlich zu einem Fass verarbeiten können?

In Zeiten des Klimawandels und der zunehmenden Trockenheit in unseren Wäldern ist das ein sehr sensibles Thema welches mit Bedacht, Ehrfurcht und immer unter dem Gedanken der Nachhaltigkeit angegangen werden muss.

Wir verarbeiten nur Holz von Anbietern – meistens sind das staatliche und private Forstbetriebe – die sich in der Regel den jeweiligen Landesforstämtern der einzelnen Bundesländer in der Vermarktung der Werthölzer anschließen. Zentral vermarktet auf den Wertholzlagerplätzen, die sich in fast allen bewaldeten Regionen finden werden die besonders werthaltigen Laub- und Nadelbäume.

In Deutschland geschieht das mittels öffentlicher, verdeckter Submissionen, also Versteigerungen. Meist im Winter, in der abgelaufenen Vegetationsphase, kann sich jeder Interessierte die aktuellen Gebotslisten von den jeweiligen Veranstaltern zusenden lassen und dann geht's los...

Nach dem Erhalt der Kataloge ziehe ich zu den Wertholzplätzen der Republik – immer auf der Suche nach dem idealen Stamm für unser Vorhaben. So sehe ich im Winterhalbjahr zigtausend Eichenholzstämmen, wie auch Kastanie, Wilde Kirsche, Robinie, Maulbeer- und Walnussbäume, manchmal sogar Mooreichen.

Meine Mitbieter kommen aus der Furnierbranche, von großen Käfereien aus Frankreich und regionalen Massivholz-Tischlereien – man kennt sich und man schätzt sich, auch wenn wir im Preiskampf Wettbewerber sind.

Das System der versteckten Auktion sorgt selbstredend bei gleichzeitig hoher Nachfrage nach Eichenholz für die besten Erlöse seitens der Verkäufer, so ist der Eichenholzpreis im letzten Jahrzehnt geradezu sprunghaft angestiegen.

Das Kaufmännische außen vor gelassen sind solche Submissionen interessant und sorgen gleichzeitig für Ehrfurcht, nicht selten begutachten wir Stämme, die ein Viertel Jahrtausend alt sind und zu Zeiten von Napoleon sich verjüngt haben oder gar gepflanzt wurden. Holz ist ein Geschäft über Generationen und muss geregelt werden, um einem Wildhieb sowie unkontrolliertem Einschlag Einhalt zu gebieten.

**Nachhaltigkeit** bedeutet, es muss sichergestellt sein, dass für jeden Baum, der geschlagen wird ausreichend neue Bäume angepflanzt werden, um auch nachfolgenden Generationen die Nutzung des Waldes zu ermöglichen. Dies alles unter neuesten Erkenntnissen des Klimawandels. Übrigens werden reife Bäume nach deren Alter, der Zukunftsperspektive und der Umgebung zum Einschlag freigegeben – hier ist der verantwortungsbewusste Förster gefragt, der sein Revier im Sinne mehrerer Generationen bewirtschaftet.

Nach dem erfolgreichen Kauf der Eichenholzstämmen dürfen wir das Holz aus dem Wald von den Wertholzplätzen abfahren und es in unser Sägewerk nach Bad Dürkheim bringen, dort werden die großen Stämme dann in Dauben-Maße aufgeteilt aufgeschnitten.

Bevorzugt kaufe ich Eichenholzstämmen aus deutschen Mittelgebirgen und hier besonders aus unserer Heimat, dem Pfälzer Wald, der sich auf Buntsandstein gründet und dessen Bäume sehr langsam und damit sehr feijnährig wachsen – ideal um daraus wertvolle große Eichenholzfässer für Weine und Spirituosen zu bauen.



### Regentonnen Anja Getto

Regensammler aus Holz - die wohl nachhaltigste Art, Regenwasser zu sammeln. Wir bieten Regentonnen aus gebrauchten Eichenfässern (z.B. Wein, Whisky, Rum) und aus neuen Kastanienfässern in verschiedenen Größen an.

Für den besonderen Geschmack produzieren wir in der Wilhelm Eder Küferei Wasserreservoirs aus witterungsbeständigem Douglasienholz aus dem Pfälzer Wald. Lassen Sie Regenwasser nicht einfach versickern, sondern fangen Sie es mit einer wunderschönen Zisterne aus unserer Küferei auf.

Wir produzieren jeden Bottich individuell und können auf Ihre gewünschten Maße eingehen. Die Kübel finden auch als Badefässer oder hochwertige Pflanzgefäße Ihren Einsatz.



Nicholas Eder, Jonas Eder, Ute Eder, Markus Eder und Cooper

## Familie Eder

Anja Getto, Helmut Keul

Die Wilhelm Eder GmbH ist ein Familienbetrieb mit Tradition. Schon im Jahr 1786 handelte der Urahn und Namensgeber Wilhelm Eder im pfälzischen Bad Dürkheim mit Waren für den Landhandel und Weinbau.

Heute sind die Aufgabenbereiche aufgeteilt, so dass die mitarbeitenden Familienmitglieder je nach Neigung einen Beitrag zum gemeinsamen Erfolg leisten können. Die heutige Wilhelm Eder GmbH wurde 1980 gegründet.

**Markus Eder**, Geschäftsführer für den operativen Teil und zuständig für die Unternehmensstrategie, legte sein betriebswirtschaftliches Diplom ab. Wie man schon an den für das Diplom gewählten Sprachen Englisch, Französisch und Spanisch erkennen kann, war sein Blick dabei eher in die Ferne gerichtet, weniger auf die Beschaulichkeit des väterlichen Betriebes.

So war es also eher eine Fügung (wir meinen: eine glückliche), dass er sich zunächst für Fässer als solche und insbesondere den Handel mit ihnen begeistert hat.

Es blieb daher der gut eingeführte Name bestehen, das Unternehmen selbst erfuhr allerdings nach der Übernahme durch Markus eine konsequente Neuausrichtung. Nach dem Umbau folgte zunächst der Ausbau, wir sind mittlerweile und immer noch in der Phase des kontinuierlichen Wachstums, der beständigen Weiterentwicklung.

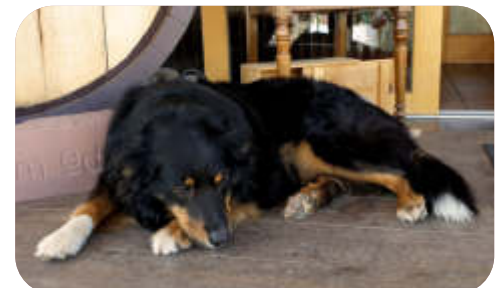
Prototypisch sind hier für alle Markus' Eifer, Hingabe und breiter Horizont. Er blickt nicht nur über den weidlich bekannten „Tellerrand“, sondern macht sich ein eigenes Bild von zu erwartenden Entwicklungen. Jeder, der ihn kennt, wird bestätigen können, dass er „das Ganze“ als seine Aufgabe gewählt hat.

Der zweite Geschäftsführer, **Nicholas Eder**, ebenfalls Diplomkaufmann, ist für die gesamte Organisation und Qualitätssicherung zuständig. In jungen Jahren als leidenschaftlicher und erfolgreicher Reiter bekannt, ist es nicht nur in einer Hinsicht seine Natur, die Zügel zu halten, gerne locker, aber, man denkt es sich, zur Not auch durchaus kurz.

Markus' Frau **Ute Eder** ist seit ca. 15 Jahren in Unternehmen. Sie verantwortet, als erfahrene Kauffrau, den Einkauf und das Personalwesen und weitere organisatorische Bereiche. Ihr Augenmerk ist besonders auf Umweltschutz und Nachhaltigkeit gerichtet. Privat teilt Sie die Begeisterung für Pferde mit Schwager Nicholas und Ihrer Tochter **Sibylle Eder** (die studiert Politikwissenschaften und steht momentan noch nicht im Verdacht, im Familienunternehmen ihre berufliche Zukunft zu sehen).

**Jonas Eder**, last but not least, der Sohn von Ute und Markus, ist hingegen mittlerweile im Unternehmen. Der 26-jährige ist ausgebildeter Böttcher und studierter Holztechniker! Er vereint in der jüngsten Familiengeneration Können, Handwerk und akademisches Fachwissen und ist seit dem vergangenen Jahr auch dauerhaft mit dabei.

Erwähnt sein soll zudem noch der naturalisierte Mitarbeiter in Teilzeit, Familien- und Bürohund **Cooper** (zu Deutsch: Küfer).



# Die Edelkastanie - Fassbaum und Klima-Hoffnungsträgerin

Jonas Eder

Die wohl beliebteste Kastanie, deren „Keschde“ essbar sind, ist die Edelkastanie. Sie ist, anders als die Rosskastanie, ein Buchengewächs. Die zum Verwecheln ähnliche Rosskastanie ist eigentlich ein Seifenbaumgewächs und gehört genau genommen nicht der botanischen Art der Kastanie, von der es in Europa nur eine Artenvertreterin gibt, an.

Ihr Holz wird traditionell auch für den Fassbau verwendet:

**Winzer** schätzen Kastanienfässer, weil das Holz eine feine natürliche Süße ausbildet und den Fruchtkörper des Weines unterstreicht. Kräftig strukturierten Rotweinen offeriert das Kastanienfass eine angenehme Reife und Farbe.

**Destillateure** setzen Kastanienholz besonders gerne für Apfeldestillate, aber auch für Kirsch-

wasser und Brände wie Korn ein. Das Holz sorgt für ein volles, rundes Aroma und gibt eine kräftige goldgelbe Farbe an das Destillat ab.

Die klimatischen Anforderungen der Kastanie decken sich mit den von mehreren Forschern erwarteten Klimaveränderungen der nächsten Jahrzehnte und Jahrhunderte. So wird diese Baumart als potenzielle Zukunftsbaumart und Gewinnerin des Klimawandels betrachtet.

Mit der Ausbreitung und der Eignung der Kastanie zur Stärkung unserer Wälder beschäftigen sich verschiedene Projekte.

Wir dürfen also hoffen auch künftig ökologisch nachhaltige Fässer einsetzen zu können, um weiterhin besondere Weine und Destillate zu genießen.



## Portrait – Außendienst

Helmut Keul

„Außendienst“ klingt ja zunächst einmal nicht so prickelnd. Da hat wohl jede/r ihre/seine Assoziationen, die wenigsten werden dabei aber an James Bond denken (auch Außendienst, oder?).

Bei uns, also der Wilhelm Eder GmbH, sind wir zwar keine Geheimagenten, aber die Aufgabe ist dennoch spannend und abwechslungsreich: Zunächst einmal sind wir Ansprechpartner vor allem für gewerbliche Kunden: Winzer, Brenner, Brauer, neben verschiedensten Händlern auch für Landschaftsarchitekten, Tischler und sogar Bäcker (wirklich). Im Übrigen bieten Sägewerk

und Tischlerei über die Kuferei hinaus eine Menge Dienstleistungen an, die der Außendienst den Kunden nahe bringen soll.

Dementsprechend ist die Aufgabe vielfältig und extrem abwechslungsreich. Der rote Faden ist dabei natürlich der Austausch mit den Menschen, denen man so begegnet. Wer den Anspruch an sich selber hat, dem Gegenüber angemessen zu begegnen, wird mit bereichernden Erlebnissen und vielen kleinen und größeren Abenteuern belohnt.

In den allermeisten Fällen trifft man ausgeprägte Charaktere, die ihr Leben und (im Idealfall mit Unterstützung unseres Außendienstes) die von ihnen erzeugten Produkte so gestalten, wie sie es für richtig halten.

Diese Schnittstelle zwischen „Food Explorer“ (die gibt es anscheinend wirklich), Berater und Lösungsfinder zu sein und nebenbei das analoge Gegenstück zur digitalen Welt von Online-shop und Google. Das ist es, was unseren Außendienst kennzeichnet.

## Außendienst



**Ralf Messing**

Vertriebsleiter

**Zuständige Gebiete:**

Hessen, Saarland, Franken & Thüringen, Schleswig Holstein, Hamburg, Berlin, Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Sachsen, Nordrhein Westfalen, Niedersachsen

**Kontaktinformationen:**

ralf.messing@wilhelm-eder.de  
Mobil: 0049 (0) 151 649 602 48



**Max Braun**

**Zuständige Gebiete:**

Rheinland Pfalz, Belgien, Luxembourg, Niederlande

**Kontaktinformationen:**

max.braun@wilhelm-eder.de  
Mobil: 0049 (0) 160 298 474 3



**Helmut Keul**

**Zuständige Gebiete:**

Baden Württemberg, Elsass, Bayern, Österreich, Schweiz, Ungarn, Tschechien

**Kontaktinformationen:**

helmut.keul@wilhelm-eder.de  
Mobil: 0049 (0) 175 352 089 1



## Mint Julep

Angela Pfahler

Was haben die Filme „Vom Winde verweht“ und „James Bond – Goldfinger“ gemeinsam? Nun, zuerst mal werden beide als zeitlose Klassiker bezeichnet. Sie werden sich jetzt vielleicht fragen, was diese Film-Epen in einem Fass-Blog zu suchen haben. Diese Frage und die, was ein berühmtes Pferderennen damit zu tun hat, beantworte ich Ihnen gerne in den nächsten Zeilen.

Nun, bevor ich zu den Pferden komme, erst mal die Filme. In beiden ist das Getränk der Wahl ein „Mint Julep“. Man könnte diesen vielleicht als Cocktail bezeichnen. Damit tue ich mich aber ehrlich gesagt etwas schwer. Den Mint Julep gab es nämlich schon lange bevor das Wort Cocktail für Mischgetränke erstmals aufkam.

Was tranken Scarlet O’Hara und James Bond denn nun in ihrer Upper-Class Gesellschaft?

**Das Rezept ist so einfach wie lecker:** Bourbon, Minze, Eis, Zucker und ein wenig Wasser. Im richtigen Verhältnis gemischt sorgt dieser Drink für Erfrischung und Abwechslung auf der Getränkekarte.

Und wo wir gerade bei Upper-Class und stilvollem Trinken sind. Kommt einem da nicht recht schnell die Szenerie eines Pferderennens in den Sinn? Frauen mit großen Hüten, Männer mit Schnurrbart, die Zigarre rauchen... Das sind die Stereotypen, an die man hierbei denkt.

Und dazu gehört auch ein anständig gemixter Drink. Ein anständiger Mint Julep!

Das dachte sich auch die Woodford Destille in Versailles, Kentucky. Und so kreiert man dort seit mittlerweile 146 Jahren jedes Jahr einen Whisky anlässlich des Kentucky Derby Pferderennens.

Der Woodford Reserve Kentucky Derby ist nicht nur für Sammler attraktiv, sondern auch für Genießer. Das Aroma gestaltet sich weich und cremig mit deutlich Honig, gerösteter Eiche und Vanille, leicht würzig – im Hintergrund zeigen sich Noten von Leder, Kakao und Butterscotch. Der Geschmack ist vollmundig – sehr cremig mit angenehmen Mundgefühl, wieder zeigt sich eine angenehme Würzigkeit, dazu gesellen sich Noten von Mandeln, Ingwer und gerösteten Kaffeebohnen. Man schmeckt etwas Eiche und viel Roggen.

Fast zu schade zum Mixen. Aber nur fast! Gerade in Verbindung mit den anderen Zutaten ist dieser Bourbon die ideale Grundlage für den Contemporary Classic, wie die Bartender Association den Mint Julep be- und auszeichnet. Und so schließt sich der Kreis. Sie sehen, wie gut Filmklassiker, Pferde und Bourbon zusammenpassen. Um es mit den Worten von Sean Connery als James Bond zu sagen: „Mint Julep? Mein Hausgetränk, sehr wohlschmeckend.“

Seminar



*Seminar* - „vom Baum zum Fass“  
Angela Pfahler

Eine 200-jährige Eiche fällen, spannende Vorträge, Workshops, vielfältige Verkostungen und das legendäre Come together – Das sind nur einige der Punkte, die unser alljährliches Seminar ausmachen.

Ohne diese Programmpunkte wäre es nicht das Gleiche gewesen, weswegen wir uns schweren Herzens dazu entschieden haben, das Seminar 2021 ausfallen zu lassen.

Wir freuen uns jetzt schon mit Ihnen darauf, in 2022 „vom Baum zum Fass“ in seiner gewohnten Form zu erleben. Mit allem, was dazu gehört. Anmeldungen nehmen wir jetzt schon an. Und bis dahin sehen wir uns vielleicht auf einer der digitalen Messen in 2021.



### Mint Julep

#### Equipment:

Ein Highballglas/Julep-Becher und einen Barlöffel

#### Zutaten:

6 cl Bourbon / Rye Whiskey, 2 cl Minz-Sirup,  
1 – 2 Zweige Minzblätter

#### Anleitungen:

Glas oder Becher ca. ein Drittel mit Crushed Ice füllen. Den Whiskey und Minz-Sirup hinzugeben und rund 5 Sekunden mit einem Barlöffel kräftig verrühren. Mit Crushed Ice auffüllen und auf dem Drink Eis-Häufchen bilden. Zum Schluss mit Minz-Zweigen dekorieren.

## Impressum



@wilhelm\_eder



@EderGmbH



Wilhelm Eder



Fässer-Shop



wilhelm-eder.de

## wilhelm Eder

**Wilhelm Eder GmbH** Tel.: +49 (0)6322 955 98-0  
Bruchstrasse 60 Fax.: +49 (0)6322 955 98-29  
67098 Bad Dürkheim Email: info@wilhelm-eder.de  
Deutschland www.faesser-shop.de

**Geschäftsführer:** Markus Eder, Nicholas Eder  
**Handelsregister** Ludwigshafen am Rhein  
HRB 11236 DÜ  
**USt-IdNr.** DE149368938