

# Ein Meister seines Fachs

Gutes altes Handwerk ist gefragt. Das beweist Küfer Roland Suppiger. Sein Betrieb in Küsnacht ist eine von fünf Firmen in der Schweiz, die Fässer herstellen. Und das Geschäft läuft.

Text: Monika Zech | Bild: Bea Weinmann

**H**olzstaub kitzelt in der Nase, reizt im Hals. Der Lärm ist ohrenbetäubend, aber handgemacht. Rhythmische Schläge von Metall auf Metall, erzeugt von zwei Männern mit dicken Ohrschützern auf dem Kopf. Sie stehen sich gegenüber, zwischen sich ein wohlgeformtes Holzfass, und hämmern im Gleichtakt auf die Oberkanten der Stahlbänder, die das Fass zusammenhalten. Wir sind in einer Kuferei – in der Kuferei von Roland Suppiger in Küsnacht am Rigi. Man wird gerade ein bisschen ehrfürchtig in dieser riesigen Werkstatt, denn hier wird ein uraltes, aber nahezu ausgestorbenes Handwerk ausgeübt.

Most- und Bierfässer, Kuhtränken, Käsepressen, Wäsche- und Badezuber und viele andere Gegenstände des täglichen Gebrauchs waren früher aus Holz und von Küfern hergestellt. Dann verdrängten Kunststoff und Chromstahl sowie neue Hygienevorschriften das Holz aus immer mehr Lebensbereichen. Unzählige Küfer mussten aufgeben und

sich nach einer anderen Arbeit umsehen. Während noch im 19. sowie in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts eine Kuferei wie die Bäckerei und der Schuhmacher zu einem stattlichen Dorf gehörte, gibt es heute in der ganzen Schweiz gerade noch deren fünf. Und einen einzigen Lehrmeister: Roland Suppiger.

Er ist sozusagen mit Rundhobel und Gargelkamm, den klassischen Kufwerkzeugen in der Hand, zur Welt gekommen. Sein Urgrossvater, sein Grossvater und auch sein Vater waren Küfer. Er könnte immer noch mit ihnen zusammenarbeiten, meint der 50-jährige Suppiger. Denn das Handwerk habe sich kaum verändert, ein paar technische Hilfsmittel wie Bandsäge und Hobelmaschine seien zwar dazugekommen, «aber das meiste ist immer noch die traditionelle Kufertechnik». Das heisst, vom Zuschneiden der Holzbretter in abgewinkelte Dauben, die sich dann zu einer Rundung zusammenfügen, über das Formen der Fässer durch Feuer und

Wasser bis zur Einbindung mit den eisernen Reifen wird alles noch so gemacht wie eh und je. Nichts ist geleimt oder sonst wie abgedichtet, das würde sich auf den Geschmack des Inhalts auswirken. Deshalb sei absolute Präzision beim Schneiden der Winkel das A und O der Kuferkunst, sagt Suppiger. «Diese Exaktheit ist matchentscheidend für die Dichtigkeit des Fasses.»

## Wellnesstrend – Jungbrunnen für Kuferei

Roland Suppiger gilt im wahrsten Sinn des Wortes als Meister seines Fachs. Er ist nicht nur der einzige Kufelerhrmeister der Schweiz, er amtiert ausserdem noch als Präsident des Kufelerhrmeisterverbands sowie als Prüfungsexperte. Nicht zufällig hat man ihn deshalb angefragt, als es darum ging, den Gewölbekeller der ehemaligen Brauerei Hürlimann in Zürich in einen Wellnesstempel zu verwandeln. Der Innenarchitektin schwebten

Roland Suppiger führt mit seiner Kuferei eine lange Familientradition fort.





Das Küferhandwerk hat sich im Verlauf der Zeit kaum verändert, es sind höchstens einige technische Hilfsmittel hinzugekommen. Geblieben ist präzises Handwerk.

grosse Badebecken aus Holz vor, in Analogie zu den Gärbottichen aus der Zeit der Bierbrauerei. Nachdem alle angefragten Schiffsbau- und Kufereibetriebe in Deutschland die Idee als nicht realisierbar verworfen hatten, brachte ein Holzhändler Suppigers Namen ins Spiel. Dieser erzählt die Geschichte mit einer Mischung aus Verlegenheit und Stolz. Wenn einer das bauen könne, habe der Holzhändler gesagt, dann der Suppiger aus Küssnacht. Er konnte es. Die vier riesigen fassähnlichen Badebecken aus Lärchenholz mit je einem Fassungsvermögen von 65 000 Litern sind heute die Prunkstücke in der trendigen Zürcher Wellnessoase.

#### Die Generation der Zukunft

Der Wellnesstrend der letzten Jahre, sagt Suppiger, habe der Kuferei neue Einsatzbereiche ermöglicht. Am gefragtesten ist das Handwerk jedoch ganz klar im Weinsektor. Chromstahl hat zwar auch hier das Holz teilweise ersetzt, aber hauptsächlich bei der Massenweinproduktion. Ein im Holzfass gereifter Wein gilt mehr denn je als Qualitätsmerkmal und gutes Verkaufsargument.

Rund 250 Barriques, wie die 225-Liter-Eichenfässer bezeichnet werden, produziert die Kuferei Suppiger jährlich serienmässig, dazu kommen Fassrestaurationen sowie die Fässer auf Bestellung: Spezialanfertigungen und vor allem grosse Fässer, die mehr als 1000 Liter fassen. Das grösste in seiner Werkstatt je gebaute sei ein 20 000-Liter-Fass gewesen, sagt Suppiger. Grosse Fässer müssen übrigens nach der Fertigstellung auseinandergenommen und am Zielort wieder zusammengebaut werden. «Am Stück würde man sie nie in die Keller runterbringen.» Am häufigsten gehen die Fässer ins Welschland, wo es keine Kufereien mehr, aber viele Weinbauern gibt, und auch nach Frankreich und Italien.

Nein, der Innerschweizer kann sich nicht über mangelnde Aufträge beklagen. Er und seine beiden Mitarbeiter und auch sein Lehrling haben genug zu





Die meisten Aufträge kommen von Weinkellereien: Die Küssnachter Küfer stellen jährlich rund 250 Barrique-Eichenfässer her.



«Ein strenger, aber schöner Beruf»: Die Kuferei Suppiger ist der einzige Betrieb in der Schweiz, der noch junge Küfer ausbildet.

## Wie stehts mit Nachwuchs für das alte Handwerk?

Es gibt immer wieder Jugendliche, die sich für einen der alten Handwerksberufe wie Küfer, Drechsler, Korbflechtgestalter usw. interessieren. Aber sie sind eine Minderheit. Einerseits, weil die Berufe eher unbekannt seien, sagt Thomas Köppel, Berufs- und Laufbahnberater beim Kanton Luzern, «und andererseits, weil der Arbeitsmarkt nur wenige Fachleute dieser Richtungen verlangt». Meist seien sie über ein Familienmitglied, das einen solchen Beruf ausübt, oder über einen Bekannten darauf gekommen. «Sie haben ein Vorbild, das ihnen den Stolz auf das alte Handwerk übertragen konnte.»

Küfermeister Roland Suppiger, der als Einziger in der Schweiz Lehrlinge zu Küfern ausbildet, bestätigt denn auch, dass er nicht viele Anfragen habe und entsprechend selten eine Absage machen müsse. «Und einige Schnupperlehrlinge haben nach einer Woche Mitarbeit gemerkt, dass es wohl doch nicht der richtige Beruf für sie ist.» Bei seinem jetzigen Lehrling, bei Jo Elio Wiesner, passierte das Gegenteil. Dabei kam dieser eher zufällig auf den Beruf – als er wegen der Berufswahl «voll im Stress war». Da sei sein Vater – Gourmetkoch Stefan Wiesner, bekannt als «Hexer aus dem Entlebuch» – eines Tages nach Hause gekommen und habe gefragt: «Wie wärs mit Küfer?» Jo Elio wusste gar nicht, was das ist. Sein Vater erzählte ihm dann, dass er mit jemandem über Kuferei geredet habe. Und er könne sich vorstellen, dass ihm das gefallen würde. Wie sich herausstellte, hatte der Vater recht.

tun – Suppiger, wie sich das für einen vorbildlichen Chef gehört, meistens noch ein bisschen mehr. Sein Arbeitstag beginnt morgens um halb sechs und endet gegen sechs Uhr abends. «Aber am Samstag ist ab Mittag Schluss», sagt er. Zumindest versuche er, das einzuhalten. Er liebe zwar seinen Beruf, aber es gebe schliesslich noch anderes im Leben. Klar, zum einen die Familie, seine Frau selbstverständlich und die drei Kinder. Letztere sind schon 21, 18 und 14 Jahre alt, also bald einmal alle ausgeflogen. Was Roland Suppiger mit der Andeutung auf «anderes im Leben» zudem meint, ist sein Hobby, die Musik, sein Ausgleich zum «strengen, aber schönen Beruf». Diese Zeit nehme er sich. Er spielt Trompete in einer 20 Mann starken «Grümpelband», an Hochzeiten, Geburtstagsfesten und ähnlichen Veranstaltungen. Dixie, Evergreens und was das Publikum jeweils so wünscht.

Bleibt die Frage, wie es weitergeht mit der Kuferei – und ob sie überhaupt

eine Zukunft hat: Suppigers Lehrling, der 16-jährige Jo Elio Wiesner, macht sich keine Sorgen. Er ist überzeugt, dass er nach der Ausbildung in gut zwei Jahren einen Job als Küfer findet. Weil immer mehr Winzer wieder auf das Fass setzen, sei auch die Wertschätzung dieses Handwerks gestiegen. Grinsend fügt er hinzu: «Und schliesslich bin ich der einzige Lehrling in der Schweiz, die Konkurrenz ist also nicht gerade riesig.» Auch für das Weiterbestehen der Kuferei Suppiger in Küssnacht siehts nicht schlecht aus. Die Möglichkeit, dass sie dereinst in fünfter Generation weitergeführt wird, ist gegeben. «Unser Jüngster», sagt Roland Suppiger, «kann sich gut vorstellen, eines Tages den Betrieb zu übernehmen.» Doch er kann sich wohl genügend Zeit lassen, sein Vater wirkt alles andere als des Schaffens überdrüssig. Er schaut auf die Uhr, ein Termin mit Kundschaft stehe an. Er verabschiedet sich und eilt davon.

kuferei-suppiger.ch