

Rebarrique GmbH & Co. KG

Bau eines viereckigen Barrique Fasses

Mit dem steigenden Konsum exklusiver Weine und Spirituosen, wächst auch der weltweite Bedarf an Whisky- & Barrique-Fässern. Für diese Fässer werden jedes Jahr mehr als 300.000 Eichen eingeschlagen - mit negativen Folgen für die ohnehin bedrohten Waldbestände. Auch der Transport schlägt sich auf die Co₂-Bilanz nieder. Dabei können die herkömmlichen Barriques zum Ausbau von Weinen hoher Qualität nur ein- bis zweimal genutzt werden. Dann ist das Fass ausgelaugt und gibt keine Aromastoffe mehr ab. Die Reinigung der runden Fässer ist schwierig und oftmals werden dafür Chemikalien eingesetzt.

Das Unternehmen rebarriQue bricht mit der mehr als 3000 Jahre alten Weinfass-Tradition und entwickelte ein viereckiges Barrique-Fass. Im Unterschied zu den runden, herkömmlichen Holzfässern, können „rebarriQues“ beliebig oft auseinander und wieder zusammengebaut werden. Die Fasswandseiten oder einzelne Dauben lassen sich so austauschen, abhobeln oder abschleifen und immer wieder erneut toasten. Das verlängert die Nutzungsdauer dieser Fässer um Jahrzehnte. Ein viereckiges Barrique-Fass kann so bis zu 15 herkömmliche Barriquefässer ersetzen. Außerdem kann das platzsparende Mehrweg-Weinfass in Sekundenschnelle geöffnet und ohne Chemie gereinigt werden. Klimaschädliche Transporte unterbleiben. Damit ist rebarriQue das erste nachhaltige Barriquefass am Markt.

<https://www.rebarrique.de/>