



### Angrillen bei Eders!

Im Juli wurde bei uns wieder angegrillt. Für Speis und Trank war gut gesorgt, jedoch steht für uns der Austausch zwischen allen Teams und der Spaß an erster Stelle. Und den hatten wir!



### Neues Holz

Bald gehen die Holz-Submissionen wieder los. Markus und Jonas Eder werden dann von Wertholzplatz zu Wertholzplatz ziehen und hochwertiges, regionales Holz für Fässer und Fasslager suchen.

Ausgabe 11  
September 2025

Neuigkeiten aus  
der Küferei

# EDERNEWS



## „Vom Baum zum Fass“ – Eder FassStolz® steht für regionale Qualität und Nachhaltigkeit

**Wir stellen vor:** Unsere Eigenmarke Eder FassStolz® und die ausgeprägte Philosophie die sie präsentiert – von regionalem Holz bis zum fertigen Produkt.

**Das Credo:** Die gesamte Produktion in einer Hand.

### Regionale Herkunft & sorgfältige Holzverarbeitung

Das verwendete Holz wird ausschließlich aus regional gefällten Bäumen bezogen und persönlich inspiziert – von der Submission im heimischen Wald über die eigene Säge bis zur Küferei in Bad Dürkheim. Anschließend erfolgt eine mindestens 36 monatige Reifung der Dauben. So wird sichergestellt, dass das Holz optimal abgelagert ist und das spätere Fass ein ideales Aromenspektrum entfalten kann.

### Die Küferei als Herzstück

Die Küfer fertigen mit großer Hingabe jedes einzelne Fass. Fachkräfte werden ebenfalls direkt

bei uns ausgebildet – Ergebnis: Tradition und Know how bleiben im Haus. Das wohltemperierte Toasting, abgestimmt auf gewünschte Aromen, lässt zum Beispiel den Geschmack von Gewürzen, Vanille oder Marshmallow entstehen. Der Slogan „You wish – we toast!“ bringt es auf den Punkt.

### Vielfältige Produktserie – mehr als Barriques

Die Produktpalette reicht von standardmäßigen Weinfässern (225 l, 228 l, 300 l) bis hin zu imposanten Großfässern mit zum Beispiel Plexiglasscheiben à 1.300 l. Neben klassischer Eiche verarbeiten wir auch ungewöhnliche Hölzer wie Esche, Kastanie, Maulbeere, Akazie oder Wildkirsche. Nicht zuletzt entsteht aus überschüssigem Holz Möbel und Dekor: Regale, Bänke und Tische mit Baumkante.

### NACHHALTIGKEIT & VERANTWORTUNG großgeschrieben

„Vom Baum zum Fass“ bedeutet auch kurze Transportwege, vollständige Verwertung des Holzes und aktive Wiederaufforstung. So hat die Familie

Eder allein 2019 rund 5.000 Bäume gepflanzt. Die Kombination aus nachhaltigem Rohstoffmanagement und klimaschonender Fassproduktion zeigt, dass Verantwortung und höchste Qualität vereinbar sind.

### Fazit:

Eder FassStolz® steht für Transparenz, Regionalität und handwerkliche Perfektion. Die konsequente „Vom Baum zum Fass“-Philosophie, die Verwendung sowohl bewährter als auch seltener Holzarten sowie nachhaltige Mobilisierung und Wiederaufforstung formen ein einzigartiges Qualitätsprofil. Wer ein Eder Fass kauft, erhält ein Produkt mit Herkunft und Geschmack – ein Statement für bewussten Genuss und umweltsensible Produktion.

### Goodbye Ralf 🥺

In diesem Jahr ist es Zeit uns bei unserem allseits beliebten und bekannten Kollegen Ralf Messing in den Ruhestand zu verabschieden. Vor allem aber möchten wir uns bedanken: Lieber Ralf in den letzten 12 Jahren hast du uns mit Rat und Tat sowie vollem Engagement in Sachen Fässern und Außendienst unterstützt. In ganz Deutschland, auch jwd (janz weit draußen), bist du bekannt wie ein bunter Hund und hast du uns alle zum lachenden Kopfschütteln gebracht wenn du uns nach einem anstrengenden Tag on Tour in den besten Läden einen Tisch zum Speisen besorgt hast. Man kennt dich schließlich. Wir wünschen dir für deine Zukunft alles Gute und sind uns sicher dass du der Branche erhalten bleibst.



### Herbst bei Eders- Wenn die Fässer knapp und die Telefone heiß werden

Der Herbst ist für viele die goldene Jahreszeit – für uns bei Wilhelm Eder bedeutet er vor allem eins: Hochsaison.

Wenn die Weinberge sich färben und die ersten Trauben gelesen werden, kommt bei uns noch mehr Bewegung in alle Abteilungen. Die Telefone glühen, die Fässer kommen an und sehen teilweise nicht einmal das Lager von Innen. Der Laser personalisiert gefühlt 24/7 die Kundenfässer und jeder hilft im Lager und der Kuferei aus.



### Kunst am Fass – Holzschnitzerei für ganz besondere Unikate

Ein Fass ist mehr als nur ein Behältnis für edle Tropfen – es kann auch zur kunstvollen Leinwand werden. In unserer Werkstatt verbinden wir traditionelles Handwerk mit kreativer Gestaltung und bieten individuelle Holzschnitzereien auf Fässern an. Ob Familienwappen, Logos, Ornamente oder ganze Bildmotive – durch präzise Handarbeit entstehen einzigartige Einzelstücke mit Charakter in Zusammenarbeit mit einem Künstler.

### Goodbye Erlinda 🥺

Mit einem weinenden und einem lachenden Auge sagen wir: „Bis bald Erlinda!“

Erlinda, die sich von der Azubine bis zur Teamleitung im Büro entwickelt hat, verlässt uns für ihr kleines Wunder in den Mutterschutz und in Elternzeit. Frachten und Aufträge werden bald gegen Windeln und viel Mama-Glück getauscht. Wir freuen uns sehr für sie und ihre wachsende Familie und wünschen ihnen alles Gute.



# It's getting hot in here...

## Jade & Lava Toasting!



### Innovative Fassveredelung für puristische Weine und edle Destillate.

Die Kunst des Toastings erfährt eine neue Dimension: Mit Lava- und Jadesteinen bietet Maison Moussié eine besonders schonende, gleichmäßige und aromabewahrende Methode, die auf sanfte Weise ein neues Aromaspektrum im Fassausbau eröffnet. Die Technik ist ideal für Winzer und Brenner, die auf Präzision, Fruchtbetonung und stilistische Klarheit setzen.

#### Sanfte Hitze statt offenes Feuer

Traditionell werden Fassdauben über offener Flamme erhitzt – oft mit variierender Hitze, Rauchentwicklung und starker Röstaromatik. Beim neuen Verfahren wird stattdessen indirekte Hitze über erhitzte Lava- oder Jadesteine eingesetzt. Diese werden wie in einer Sauna zentral im Fass platziert und geben über einen definierten Zeitraum hinweg ihre Wärme gleichmäßig an das Holz ab. Die Fassdauben werden dadurch langsam und tief durchwärmt, ohne dass die feinen Holzkomponenten verbrannt oder überprägt werden.

#### Aromaprofil: Klar, elegant, terroirbetont

Ziel dieses neuartigen Toastings ist nicht das klassische Röstaroma – sondern ein puristischer, klarer Stil, der die natürliche Frucht und Herkunft des Weines oder Destillats unterstreicht. Besonders Fruchtaromen und die Typizität des Ausgangsprodukts bleiben deutlich erhalten, während das Fass

als feine Veredelung im Hintergrund wirkt. Die Methode eignet sich hervorragend für Weißweine, Rosés, elegante Rotweine und hochwertige Destillate wie Obstschnäpse oder Whiskys.

#### Technische Vorteile:

- Gleichmäßige Hitzeverteilung: Kein Risiko für punktuelle Verbrennungen
- Feine Temperatursteuerung: Individuelle Toastingprofile möglich – von mild bis mittel
- Wiederholbarkeit: Minimiert menschliche Fehler durch standardisierte Abläufe
- Aromenschonung: Kein Rauch, keine Verkohlungen – reine Holzaromen
- Vielseitig einsetzbar: Für Fassgrößen unter 225 l ebenso geeignet wie für Großfässer bis 10.000 l

#### Lava oder Jade? Zwei Steine, zwei Charaktere

Die Wahl des Steins beeinflusst das Ergebnis:

- Lava speichert viel Hitze und gibt sie kraftvoll, aber kontrolliert ab – ideal für strukturierte, tiefe Weine.
- Jade wirkt mineralisch und ausgleichend – für feingliedrige, elegante Produkte. Durch das gezielte Verdampfen von Wasser über den Steinen wird zudem ein sanftes Mikroklima im Fass geschaffen, das den Toastingprozess unterstützt und Mineralstoffe einträgt.

#### Eine Technik für anspruchsvolle Handwerker

Diese neue Toastingmethode verlangt höchste Sorgfalt bei der Holz- und Produktwahl. Sie ver-

zeiht keine Fehler, belohnt aber mit einzigartigen, spannungsvollen Ergebnissen. Jeder Fassausbau wird so zu einer bewusst gesteuerten Veredelung – vergleichbar mit einem maßgefertigten Anzug oder einem individuell abgestimmten Fahrzeug-Upgrade.

#### Erste Ergebnisse – und ein Ausblick

Die bisherigen Anwendungen im Weinausbau zeigen deutlich: Weine erhalten mehr Ausdruck, ohne an Leichtigkeit zu verlieren. Auch erste Testläufe mit Spirituosen, darunter Obstbrände und Whisky, bestätigen: Die Frucht wirkt intensiver, die Reifung klarer und komplexer.

Zukünftig soll die Technik auch auf kleinere Fassformate und Großfässer ausgeweitet werden – ein spannender Schritt für moderne Kellerwirtschaft und innovative Brennereien.

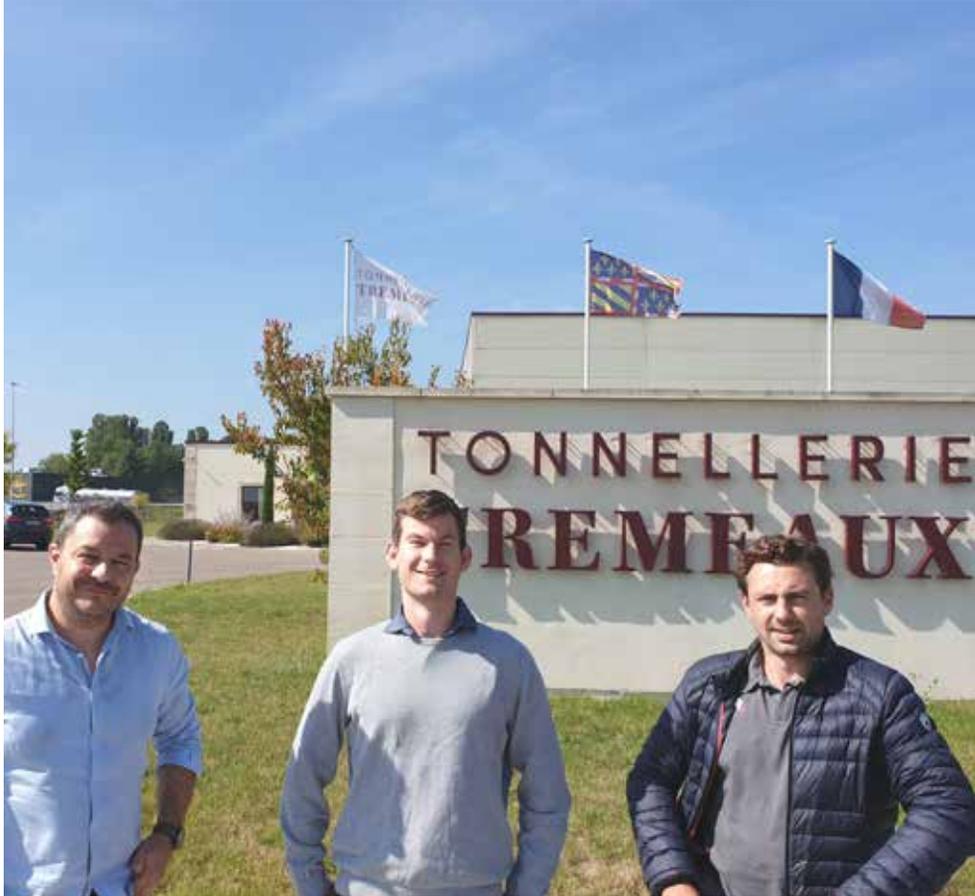
#### Neugierig geworden?

In Bad Dürkheim halten wir erste Musterfässer bereit und beraten Sie gerne zur passenden Variante für Ihre Weine oder Destillate.

Nutzen Sie diese Gelegenheit, um eine neue Stufe im Fassausbau kennenzulernen – mit einem Verfahren, das Handwerk, Innovation und Geschmack auf ideale Weise verbindet.

## Partner up with...

### Tonnellerie Treméaux Das überraschende Burgunder-Erlebnis



Ein unscheinbares Kleinod in Beaune, das uns seit Jahren begeistert: Die handwerklich geprägte Kuferei Treméaux, geführt von Ludovic Treméaux und seinem kleinen Team, beeindruckt durch pure Authentizität und Tradition.

**Die Besonderheit** beginnt beim Holz. Die Dauben reifen in eigens gebauten „Schornstein“-Trockenstapeln, wodurch sie gleichmäßig luftgetrocknet und moderat entbittert werden – für ein feines, weiches Tanningerüst.

**Handwerk in Perfektion:** Trotz neuer Kooperationsräume bleibt jeder Produktionsschritt analog, traditionell und sorgfältig: Holz-Selektion, Fassbau sowie ein doppelter Dichtigkeitstest sichern höchste Qualität.

**Toastings nach Maß:** Mit nur drei „Toasting-Töpfen“ und präziser Handarbeit gelingt Treméaux eine konsistente Aromatisierung – in fünf Varianten, vom feinen „Légère Longue“ bis hin zum reichhaltigen „Moyenne Plus“ – stets absolut reproduzierbar auf Großserien-Niveau.

**Klein, aber oho:** Die überschaubare Produktion ist streng limitiert. Jeder Schritt bleibt in Ludovics und unserem Einflussbereich. Das macht jedes Treméaux-Fass zum exklusiven Manufakturprodukt.

Treméaux kombiniert bodenständige Burgunder-Tradition mit kontrollierter Handwerkskunst – perfekt für Winzer, die Authentizität und Qualität suchen. Eine Empfehlung für alle, die mit ihrem Wein echte Persönlichkeit zeigen wollen.

#### Fakten:

- High End
- Geringe Stückzahl
- Holz: Französische Eiche
- Fassgrößen: 114 l, 228 l, 300 l, 500 l
- Kuferei-eigene Toastings für Burgunder Weine

### Tonnellerie Quintessence Französische Fasskunst, maßgeschneidert für Genießer



Die Tonnellerie Quintessence steht für exzellente Fasshandwerkskunst aus Frankreich und verbindet traditionelle Herstellung mit moderner Präzision. In enger Zusammenarbeit mit der Kuferei Wilhelm Eder entstehen hochwertige Barriques und Spezialfässer, die exakt auf die Bedürfnisse von Winzern, Brennern und Brauern abgestimmt sind.

Das verwendete Eichenholz stammt aus **renommierten französischen Wäldern wie Jupilles, Tronçais und Fontainebleau**, wird bis zu 30 Monate luftgetrocknet und bildet die Basis für charakterstarke Fässer mit klarem aromatischem Profil. Ob klassisches 225 l Bordeaux-Barrique, spezielles 228 l Burgunderfass oder das innovative 390 l „Perle de Quintessence“ – jedes Modell überzeugt durch durchdachte Bauweise, fein abgestimmte Toastings und erstklassige Materialauswahl.

**Mit Toasting**-Varianten wie Light, Château oder dem Nordic Whisky Toast werden sowohl Weine als auch Biere und Destillate stilistisch gezielt begleitet. Besonders spannend: das Pfälzer Eichenfass „Johanniskreuz“, das exklusiv mit Wilhelm Eder entwickelt wurde.

**Quintessence bietet mehr als nur Fässer** – es liefert maßgeschneiderte Aromawerkzeuge für höchste Ansprüche. Entdecken Sie die Vielfalt im Online-shop oder lassen Sie sich persönlich beraten – für Weine mit unverwechselbarem Charakter.

#### Fakten:

- Hohe Qualität
- Holz: Französische und Amerikanische Eiche
- Fassgrößen: 225 l, 228 l, 300 l, 390 l, 500 l
- Computergesteuerte Toastings, präzise und reproduzierbar
- Bordeaux-Stilistik



## Riesen aus Eiche! – Handwerk trifft auf 10.000 Liter

Ein Fass ist Werkzeug, Reifekeller, Reifepartner und Charaktergeber. Es beeinflusst Geschmack, Farbe und Struktur – und erzählt gleichzeitig eine Geschichte: von Handwerk, Herkunft und Hingabe. In unserer Küferei entstehen Großfässer aus massiver Eiche, gefertigt mit dem Wissen von Generationen. Maßgeschneidert, individuell und gemacht für besondere Aufgaben.

Ob 600 oder 10.000 Liter – jedes unserer Fässer ist ein Unikat.

### Aus gutem Holz geküfert – Eiche, die Geschichte schreibt

Die Basis jedes Großfasses ist das Holz – und das wählen wir mit größter Sorgfalt. Für unsere Großfässer verwenden wir luftgetrocknete Eiche aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern, vorzugsweise aus dem Pfälzer Wald oder den Nordvogesen. Die Bäume sind oft über 200 Jahre alt, langsam gewachsen, dicht in der Struktur – ideal für die Herstellung langlebiger, aromatischer Fässer. Die Dauben trocknen bei uns über viele Jahre an der Luft, um ungewünschte Tannine abzubauen und den perfekten Reifepartner für Ihre Weine oder Destillate zu bilden. Mit Daubenstärken von 50 bis 60 mm sorgen wir für Stabilität, Mikrooxidation und jahrzehntelangen Einsatz – ganz gleich, ob Sie mit Wein, Whisky, Brand oder Bier arbeiten.

### Formvollendet – Wenn rund oder oval mehr als nur Geschmackssache ist

Jedes Produkt stellt andere Anforderungen an sein Fass – deshalb bieten wir verschiedene Formen an.

Unsere runden Großfässer sind klassisch im Wein- und Spirituosenbereich etabliert. Sie garantieren eine gleichmäßige Reifung und sind ideal für den Ausbau von Rotweinen oder starken Bränden. Ovalfässer hingegen bieten durch ihre spezielle Geometrie eine größere Holzoberfläche im Verhältnis zum Volumen – das unterstützt Mikrooxidation und ein differenziertes Aromenspiel, besonders bei Weißweinen oder bei spontaner Gärung. Unsere Großfässer gibt es ab 600 Litern, häufig auch in Sondergrößen bis 10.000 Liter – oder größer, wenn gewünscht.

### Ihr Wunschfass? Wir bauen es! – Jedes Detail ein Statement

Unsere Großfässer sind so individuell wie unsere Kunden. Wir statten Ihr Fass nach Ihren Wünschen aus: mit Edelstahl- oder Holztüren, Probierhähnen, Thermometern, Kühlplatten, Restabläufen oder Domdeckel. Auf Wunsch gravieren oder beschnitzen wir Ihr Firmenlogo, Wappen oder ein Ornament – so wird Ihr Fass auch optisch zum Highlight im Weinkeller, im Gastraum oder in der Schaubrennerei.

Auch bei der Toastung gehen wir individuell vor – von leicht bis stark, angepasst an Rebsorte oder Destillat. Unser erfahrenes Küferteam berät Sie gern persönlich.

### Von Weingütern bis Brennereien – Fässer mit vielen Talenten

Unsere Großfässer kommen weltweit zum Einsatz: in Weingütern, Destillieren, Gärbetrieben, Gastronomie und Brennereien. Sie eignen sich

hervorragend für:

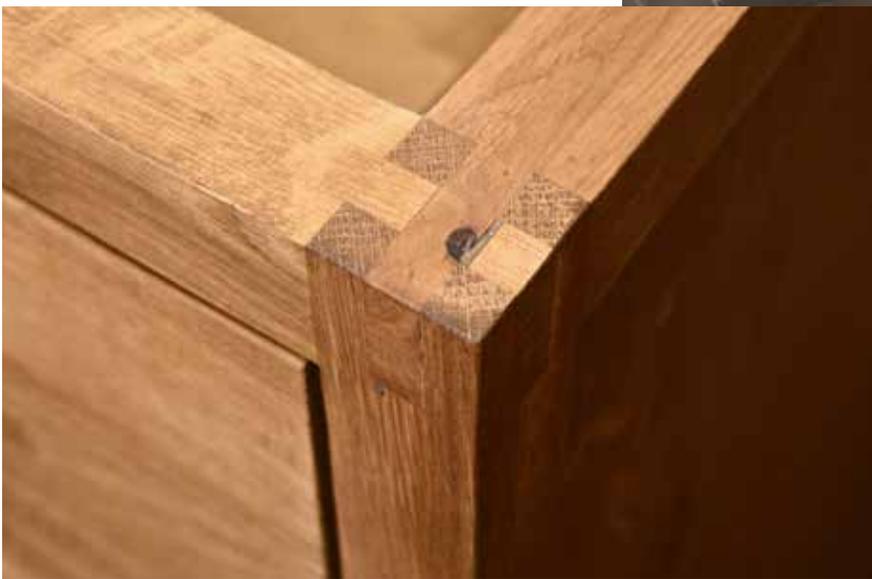
- den schonenden Ausbau von Weiß- und Rotweinen
- die Lagerung und Reifung von Whisky, Gin oder Obstbränden
- den kontrollierten Gärprozess in natürlichem Holzklima
- die stilvolle Präsentation bei Messen, Führungen oder Verkostungen

Ob tägliche Arbeit oder Repräsentation – unsere Fässer leisten zuverlässig ihren Dienst und überzeugen durch Qualität, Optik und Funktionalität.

### Sie träumen, wir bauen! – Großfässer mit Handschrift und Herz

Bei Wilhelm Eder beginnt jedes Projekt mit einer Idee – und endet mit einem Fass, das genau Ihren Anforderungen entspricht. Von der ersten Skizze bis zur Lieferung begleiten wir Sie persönlich. Unsere Küfer, Techniker und Kundenberater sorgen dafür, dass am Ende ein Produkt entsteht, das begeistert – technisch, handwerklich und ästhetisch. Ob Einzelstück oder Serienproduktion – wir stehen Ihnen zur Seite.

# Von der Werkbank zum Wachmacher: Eine Bar für Kaffeeliebhaber



## Meisterstück aus Eiche – Maßgefertigter Schrank für italienische Espressokunst

Ein gutes Möbelstück ist nicht nur ein Gebrauchsgegenstand – es ist Ausdruck von Stil, Handwerk und Individualität. Für einen Kunden mit besonders hohen Ansprüchen an Design, Haptik und Funktionalität durften wir ein echtes Unikat fertigen: Einen massiven Eichenschrank im Vintage-Look für eine italienische Espressomaschine samt hochwertiger Steinplatte.

## Hochwertige Materialien – authentische Optik



Gefertigt wurde der Schrank aus astigem, neuem Eichenholz. Die honigfarbene Beize bringt die lebendige Maserung und die natürlichen Verwachsungen des Holzes eindrucksvoll zur Gel-

tung. Äste, Einschlüsse und Unregelmäßigkeiten wurden bewusst nicht mit Füllmaterial kaschiert – sie unterstreichen die gewünschte Altopitik und verleihen dem Möbel seinen einzigartigen Charakter.

## Robust und funktional – durchdacht bis ins Detail

Die Maße des Schranks haben wir genau an die Wünsche unserer Kunden angepasst. Tragende Schwerlastrollen sorgen dafür, dass das Möbel trotz seines Gewichts mobil bleibt – ideal für die Aufstellung in der Küche oder Barista-Ecke. Auf dem massiven Holzrahmen sitzt eine 30 mm starke Steinplatte in grauer Optik, die vom Kunden beige stellt wurde. Sie ist mit einer Aussparung für einen JeaFex-Abschlagrahmen auf der rechten Seite versehen. Die Platte wurde dauerhaft und vibrationsdämpfend fixiert.

## Praktische Aufteilung für den Barista-Alltag

Links und rechts befinden sich jeweils drei großzügige Schubladen mit Edelstahl-Stabgriffen. Die beiden oberen Reihen sind perfekt für Zubehör wie Tamper, Reinigungsutensilien oder Vorräte angeordnet. In der Mitte des Schranks bietet ein offener Regalbereich mit zwei Einlegeböden zusätzlichen Stauraum für Tassen, Gläser oder Kaffeebohnen. Ein besonderes Detail: Um die vollständige Ausziehbarkeit der rechten oberen Schublade trotz Platzverhältnissen zu garantieren, wurde diese

hinten abgesetzt konstruiert.

## Fazit: Individualität trifft Handwerkskunst



Dieses Möbelstück zeigt eindrucksvoll, was möglich ist, wenn Planung, handwerkliches Können und hochwertige Materialien aufeinandertreffen. Es verbindet stilvolles Design mit funktionalem Anspruch – perfekt abgestimmt auf die Anforderungen eines anspruchsvollen Kaffeeliebhabers.

**Markus Eder...**

„wohnt“ im Auto und hat jedes Detail im Kopf. Nach mehr als 30 Jahren Erfahrung im Geschäft ist er nun fast wieder bei den „Anfängen“ angekommen, so sagt er es zumindest gerne. Er lenkt also nicht nur die Geschäfte, sondern ist auch wieder Non-Stop im Außendienst unterwegs, um alte Geschäfte zu pflegen und vor allem neue Wege zu gehen. Immer erreichbar auf der Kurzwahltaaste ist er als absoluter Experte in unserem Gebiet als gern gesehener Dozent aber auch Gast auf vielen Veranstaltungen der Branche unterwegs und begleitet so auch jeden Messe-Auftritt der Firma Wilhelm Eder. In seiner Freizeit genießt er zu Fuß oder mit dem Gravel-Bike (natürlich ohne Motor 😊) die Schönheit und Ruhe unseres Pfälzer Waldes.

**Cooper & Jule**

Wie soll es auch anders sein, ja auch unsere Hunde sind echte Geschwister. So gehört Jule zu Nico und Cooper zu Markus und Ute. Die zwei haben täglich die wohl härtesten Jobs bei uns. Zwischen gestreichelt werden und gute Laune verbreiten können wir uns ein Leben ohne die zwei kaum vorstellen.

**Nicholas Eder...**

ist der jüngere Bruder von Markus aber zählt nun auch schon über 3 Jahrzehnte Erfahrung in unserem Geschäft. Er hält die „Truppe“ zuhause zusammen aber auch in Schach. Er pflegt die Organisation von unserem umfassenden Lager und hat immer ein Adlerauge, auf die Ware die unser Haus verlässt. Neben unserer Fassproduktion ist Nico mit dem Winzern und Winzerinnen auch noch auf ganz anderem Gebiet in Kontakt. Er unterstützt diese seit eh und je in Themen rund um den Pflanzenschutz. Auch Nico repräsentiert unser Geschäft auf Messen in der Umgebung. Abschalten kann Nico nach der Arbeit auf dem Rücken der Pferde, einer Leidenschaft die ihn schon sein Leben lang begleitet.

**Ute Eder...**

steht nun seit über 35 Jahren als Partnerin und Ehefrau an Markus Seite, zugleich ist sie die Mutter von Jonas und Sibylle. Sie ist das Gesicht hinter dem gesamten technischen Einkauf sowie der Personalverwaltung. Wie es aber in Familienbetrieben nun so ist, ist sie dort zur Stelle wo wir Hilfe und Rat benötigen. Vor allem aber ist sie die gute Seele und die emotionale Stütze in schon so manch herausfordernder Zeit gewesen und auch noch immer. Neben Haus, Hof, Hund und Pferd findet sie in Ihrer wenigen freien Zeit die Muse sich im Tierschutz zu engagieren.

## Who is Who?

**Jonas Eder...**

ist nun seit ungefähr 5 Jahren im Betrieb und kann auf eine Ausbildung als Küfer sowie ein anschließendes Studium der Holztechnik zurückblicken. Daraus hat sich ganz natürlich die Verantwortung für das Holzmanagement ergeben. Hierzu gehören der Einkauf, die Planung und auch vor allem der Einschnitt in unserem Sägewerk. Diese Prozesse sind der Anfang eines jeden Fasses. Technisch affin ist Jonas für so manch technische Aufrüstung und Innovation in unserer Produktion verantwortlich. Hin und wieder begleitet auch er Messen in der Umgebung. In seiner Freizeit fährt Jonas Motorrad, tüftelt an seinem Camper und genießt die Natur mit unserem Familienhund.

**Sibylle Eder...**

ist das „Nesthäkchen“ und nun seit bald 3 Jahren voll und ganz im Betrieb eingespannt. Sie kümmert sich um die Orga im Büro, den Verkauf aber auch den Einkauf von Ware aller Art. Neben der termingerechten Planung der Auftragsabwicklung ist sie ebenso federführend im Marketing und der Gestaltung des Online-Shops. Sie unterstützt die Finanzbuchhaltung, ist aber am allerliebsten mit unseren Messe-Ständen unterwegs und lernt dort neue Menschen kennen. In Ihrer Freizeit ist auch sie, seit sie gerade so laufen kann, den Pferden und der Reiterei verfallen. Es gibt wohl nichts Schöneres als darauf mit eine Gläschen anzustoßen.

## Badefass 2.500 l - oval



In unserer Käferei produzieren wir Ihr wunderschönes Badefass aus mehrjährig getrockneter, nachhaltig geschlagener Douglasie aus dem Pfälzer Wald.

Ihr Wellness-Erlebnis für Zuhause! Entkommen Sie dem Alltagsstress in Ihrem individuell gefertigtem Badebottich, der Ihren Garten zu einer kleinen, persönlichen Wellness-Oase verwandelt.

1687.1.1

**3.769,92 €**

Preis inkl. MwSt. Ex-Works Bad Dürkheim

## Restauration...



...von Fassmöbeln - Für eine Brauerei restaurieren wir in unserer Schreinerei einzigartige Fassmöbel. In sorgfältiger Handarbeit wurden die Möbel abgeschliffen, ausgebessert und neu lackiert.

## World Cooperage 225 l Amerikanische Eiche - Medium



Kaum ein Unternehmen vereint Tradition und Innovation so konsequent wie World Cooperage. Feinporiges Eichenholz aus den Ozarks (Missouri) mit einem über Eichenholzfeuer aufgebrachtem Toasting.

**Medium:** Weiches Karamell, geröstetes Brot

1189

**ab 681,87 €**

Preis inkl. MwSt. Ex-Works Bad Dürkheim

## Maison Moussié Fass 225 l Lava- Harmony



Die Fässer von Maison Moussié vereinen Authentizität und Innovation mit höchster Eleganz. Sie sollen die Identität des Weins schützen und den puren Ausdruck der Frucht ermöglichen.

**Holz - Chêne Francais Selection Premium**  
Forêts Françaises - 24 Monate - very fine grain.

**Toasting Harmony:**

Bringt Struktur, aromatische Frische, Reinheit und Länge in Weiß- und leichten Rotweinen

2960.8.1

**1.423,24 €**

Preis inkl. MwSt. Ex-Works Bad Dürkheim

## Termine

### Drinktec

München 15.09.-19.09.2025

### Baummesse

Bad Dürkheim 07.11. - 09.11.2025

### AgrarWinterTage

Mainz, 26.01. - 30.01.2026

### Austrovin

Tulln (AT) 29.01. - 31.01.2026

### Fruchtwelt Bodensee

Friedrichshafen 20.02. - 22.02.2026

### Ab Hof

Wieselburg (AT) 06.03. - 09.03.2026

### Seminar Vom Baum zum Fass

Bad Dürkheim 05.05. - 06.05.2026

Änderungen vorbehalten. Für aktuelle Informationen schauen Sie bitte auf unserer Webseite.

## Markdorf Spirits



Anlässlich der diesjährigen Markdorf Spirits war Sibylle mit Jens am Bodensee zum Showküfern. Wetter war schlecht - Getränke gut 😊.

### Impressum

**Wilhelm Eder GmbH**  
Bruchstrasse 60  
67098 Bad Dürkheim  
Deutschland

**Tel.:** + 49 (0)6322 955 98- 0  
**Fax.:** + 49 (0)6322 955 98 - 29  
**Email:** info@wilhelm-eder.de  
www.faesser-shop.de  
www.wilhelm-eder.de

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



@wilhelm\_eder



Wilhelm Eder



@EderGmbH



Fässer-Shop