



## Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta: Πληροφορίες για το περιβάλλον για ταξιδιώτες στην Κρήτη:

### Handwerk auf Kreta: Fassmacher arbeiten auf Kreta seit vielen Generationen



Kretische Winzer blicken auf eine über 4.000 Jahre alte Tradition zurück (s. dazu unser Info-Merkblatt unter: [ <http://www.kreta-umweltforum.de/Merkblaetter/52-04%20-%20Kretischer%20Wein.pdf> ]). Somit ist es nicht verwunderlich, dass auch „Fassmacher“ auf Kreta seit vielen Generationen dieses Handwerk ausüben.



Im Altertum wurden anstelle des heute gebräuchlichen Fasses Schläuche aus Tierbälgen oder große Tongefäße verwandt. Auch das berühmte Fass des Diogenes (siehe dazu: [ [http://de.wikipedia.org/wiki/Diogenes\\_von\\_Sinope](http://de.wikipedia.org/wiki/Diogenes_von_Sinope) ]) war ein solches Gefäß, welches Pithos (s. **Abb.**) genannt wird. Aus Holzblöcken oder Stammabschnitten geschnittene Behälter aus Holz sind bereits 1000 v. Chr. in Gebrauch. Aus Dauben zusammengesetzte Holzfässer gelten als Erfindung der Kelten. Die erstmalige Erwähnung solcher Fässer geht auf verschiedene römischen Quellen ab 50 v. Chr. zurück, sie wurden aber sicher schon einige Jahrhunderte zuvor im keltischen Raum genutzt. Von Plinius ist eine erste detaillierte Fassbeschreibung erhalten, als er die Weinfässer der Kelten als ein Gefäß beschreibt, das aus

Dauben zusammengesetzt und oben und unten durch einen Boden verschlossen ist und durch Reifen zusammengehalten wird. Fassdarstellungen auf der Säule des Trajan bieten den Nachweis für die Fässer auch in der Nachchristuszeit.

Je nach Verwendungszweck muss ein Fass bestimmte Eigenschaften aufweisen. Ein Fass muss zum Beispiel absolut dicht und gegebenenfalls atmungsaktiv sein, z.B. Sauerstoff zulassen oder großem Druck standhalten. Es muss unter Umständen gegen bestimmte Chemikalien widerstandsfähig sein oder soll, wenn es Holzfässer sind, der Flüssigkeit einen bestimmten Geschmack vermitteln, was bei alkoholischen Getränken der Fall ist.

Die Walzenform eines geschlossenen Fasses erlaubt ein müheloses Verschieben (Rollen) von Hand an einen anderen Ort bei geringer Entfernung. Die gebauchte Form erleichtert es zusätzlich, die Stoßrichtung während des Verschiebens zu ändern. Gleichzeitig lässt sich ein Fass aber je nach Bedarf und örtlicher Begebenheit auf der ebenen oder gerundeten Oberfläche gut und platzsparend aufeinander stapeln.

Die Herstellung der Holzfässer hat nach wie vor (auch auf Kreta) eine große traditionelle Bedeutung. Ein Holzfass wird vom Fassbinder, Böttcher oder Küfer hergestellt und ist weitgehend handgefertigt. Diese Fässer bestehen im Wesentlichen aus Dauben, die von den eisernen oder hölzernen Fassreifen zusammengehalten werden (s. **Abb.**) - und den zwei Böden (hölzerne Fassreifen wurden früher von den Reifschneidern oder Bandreißern aus Weiden-, Haselnuss-, Birken- oder Lindenruten gefertigt).

Fassmacher sind auf Kreta –entsprechend der Weintradition – noch vielerorts zu finden; siehe dazu die nachfolgend (kommentierten) Abbildungen auf Seite 2.





Blicke auf und in die Werkstatt eines Fassmachers in Perivolia (Präfektur Rethymnon). Abb. unten rechts: „Fässertransporter“ in Hersonissos (Nordkreta)



Seit dem Altertum wurden für die Herstellung von Weinfässern verschiedenste Hölzer aus den Baumarten Akazie, Eukalyptus, Kastanie, Kirsche, Palme, Pinie und Zeder verwendet. Im antiken Griechenland waren Holzfässer noch kaum bekannt, aber der griechische Geschichtsschreiber Herodot (482 - 425 v. Chr.) berichtet von solchen in der Stadt Babylon, die aus Palmholz gefertigt wurden.

Unter den Griechischen Weinfässern ist vor allen das rd. 12.000 Liter fassende Weinfass im Meteora Kloster Varlaam (Zentralgriechenland) bekannt (s. Abb.; Fotoquelle: <http://www.wir-sind-weg.de/2006-09-Griechenland/2006-09-18.html>).