

Fasspech

Ursprünglich wurde Fasspech dazu verwendet, traditionell hergestellte Holzfässer damit auszuspichen. Dabei wird mit dem Pichapparat flüssiges Fasspech in das Fassinnere gespritzt. Es dient hierbei nicht zum Abdichten, sondern dazu, das Fass innen zu glätten, keimfrei zu halten und ihm eine leicht zu reinigende "Haut" zu geben.

Da in gedrechselten Bechern, Krügen, Flaschen und Vasen kein Druck aufgebaut wird, verwende ich hier das Fasspech aber auch zum Abdichten, bzw. Absperren. Das heißt, das Holz kommt nicht mehr direkt mit der im Gefäß befindlichen Flüssigkeit in Verbindung und kann sich folglich auch nicht damit voll saugen. Etwaige kleine Risse oder Einschlüsse im Holz werden dauerhaft versiegelt.

In der Fassfabrik wird neues Fasspech erhitzt und so lange in das sich drehende und ebenfalls erwärmte Fass gespritzt, bis sich das alte Fasspech verflüssigt und durch das Spundloch abläuft. Dieses „alte“ Fasspech wird aufgefangen und steht nun zur weiteren Verwendung zur Verfügung.

Aus gesetzlichen Gründen (Lebensmittelgesetze) kann es aber nicht mehr in gewerblichen Betrieben für Fässer verwendet werden.

Da das Pech aber auf mindestens 180 °C erhitzt werden muss, wird es keimfrei und kann völlig unbedenklich für gedrechselte Trinkgefäße verwendet werden.

Neues Fasspech ist hellbraun und wirkt leicht transparent.

Altes Fasspech ist dunkelbraun und wirkt meist deckend.

Allerdings kommt es hier natürlich auf die Stärke des Auftrages an.

Anwendung am Beispiel eines gedrechselten „Weißbierholzes“:

Das Fasspech wird in einem Topf auf dem Elektrokocher auf ca. 180° - 200° C erhitzt.

Der Fassmacher sagt:

„Das Pech ist heiß genug, wenn es zurückspuckt.“

Das heißt:

Wenn man leicht in das erhitzte Pech spuckt und die Spucke dann wieder zurück spritzt, ist die richtige Temperatur erreicht.

Ähnlich einem Spritzer Wasser auf ein heißes Bügeleisen





Diese Arbeiten sollten möglichst im Freien, zumindest aber in einem gut durchlüftbaren Raum vorgenommen werden, da das Zeug ziemlich Hustenreiz verursachen kann, wenn es versehentlich auf die heiße Herdplatte tropft.

Hier das Einfüllen des heißen Peches mit einer Schöpfkelle



Unter langsamen Drehbewegungen wird das Pech wieder zurück in den Topf geschüttet



Dabei verbindet sich das heiße Pech mit dem Holz und dichtet es perfekt ab.



Ist die gesamte Innenseite unseres Wesbierholzes mit dem Pech benetzt, und der berschuss zurckgeschttet, sollte das Gefäß nun zum Abkühlen an einem ruhigen, staubfreien Platz abgestellt werden.



Das am Grund zusammengelaufene Pech stört nicht weiter, da wir ja für den Schaum etwas mehr Inhalt vorgegeben hatten.



Das nach Außen gelaufene Pech kann nach dem Abkühlen leicht mechanisch abgeschält werden, da es ja auf dem bereits eingölten Holz lange nicht so gut haftet, wie auf dem bisher unbehandelten im Innenraum.



Am oberen Gefäßrand lasse ich das Pech durch nochmaliges Erhitzen mit einer Gasflamme (oder einem Heißluft-Föhn) schön verlaufen um einen saubereren Übergang zu erhalten

Auf diese Weise haben wir nun ein hygienisch einwandfreies und vor allen Dingen dichtes Trinkgefäß hergestellt, das durch seine natürlichen Bestandteile und sein nicht alltägliches Aussehen, geradezu zum Genießen einlädt.

Mit der gleichen Methode hab ich schon viele gedrechselte Vasen für die Verwendung mit frischen Schnittblumen präpariert. Bisher gab es noch keine Hinweise auf etwaige Undichtigkeiten. Auch nicht nach wochenlangem Gebrauch.