

Weißbierholz



Schritt für Schritt - Anleitung

von

Fred Faschingbauer

Fotos

Bernhard Lange

Man nehme:

Eine Kante beliebigen Holzes mit den Abmaßen: 100 x 100 x ca. 300 mm

Ich habe hier mein Lieblingsholz verwendet: Zirbelkiefer.

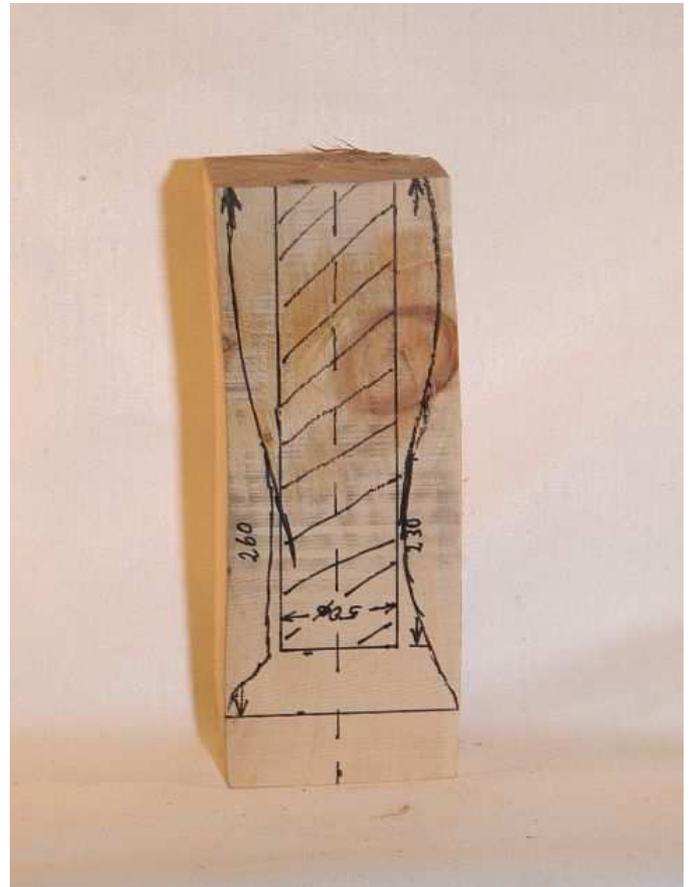
Ein Weißbierglas der Lieblingsbrauerei kann wegen der Formgebung Pate stehen.

In der Regel haben Weißbiergläser mit 0,5 Ltr. Inhalt eine Höhe von 260 mm

Wenn man nun den Zylinder mit einem 50 mm \varnothing Forstnerbohrer auf 230 mm Tiefe ausbohrt, erhält man bereits ein Fassungsvermögen von 0,45 Liter. Der Rest wird dann mit einem geeigneten Aushöhlwerkzeug erweitert.

Das war's eigentlich im Großen und Ganzen.

Aber nun Schritt für Schritt:



Zunächst wird die Kante nach dem Anzeichnen des Mittelpunktes zwischen den Spitzen in die Drechselbank eingespannt.



Nun wird sie mit der Schruppröhre zu einem Zylinder geformt



Am Fußende wird zum späteren Einspannen in das Backenfutter ein Zapfen angedreht

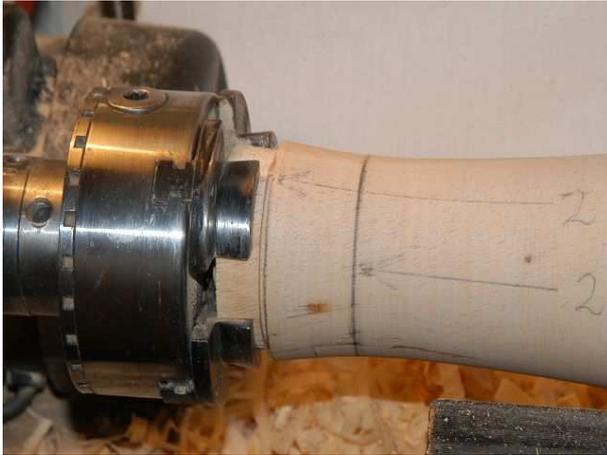


Es ist sinnvoll noch einmal die Längenmaße zu überprüfen und gegebenenfalls zu korrigieren



Nun kann die äußere Form schon mal annähernd herausgebildet werden.

Dabei ist aber unbedingt zu beachten, dass die schlankste Stelle nicht unter 60 mm \varnothing gedreht wird, da innen ja auf 50 mm \varnothing aufgebohrt werden soll.



Jetzt wird unser Rohling mit dem Zapfen fliegend in das Backenfutter eingespannt.

Es ist sehr hilfreich, wenn man vorher noch den Mittelpunkt mit einem Meißel „angekörnt“ hat.



Damit wird das zentrierte Einspannen wesentlich erleichtert und ein sauberer Rundlauf nach dem Umspannen ist gewährleistet.



Nun wird mit einem Forstnerbohrer
50 mm Ø der Rohling zu einem Hohlgefäß
aufgebohrt.



Dabei sollte die Drechselbank möglichst
langsam laufen.

Die absolute Notwendigkeit, das Bohrmehl
mehrmals durch Zurückziehen des Bohrers
auszuräumen muss hier wohl nicht extra
erwähnt werden



Wenn eine Tiefe von 230 mm erreicht ist,
hat der Forstnerbohrer seine Schuldigkeit
getan und kann sich langsam wieder
abkühlen.



Natürlich ist es auch möglich, diesen Hohlkörper mittels handelsüblicher Werkzeuge auszdrehen. Mir erscheint meine Methode aber weniger mühsam.



Den Kelch des neuen Gefäßes drechsle ich aber schon mit konfessionellem Werkzeug aus.

Da verwende ich Röhren, Ringeisen, Haken, das kleine Munro-Tool und was mir sonst noch in die Finger kommt.

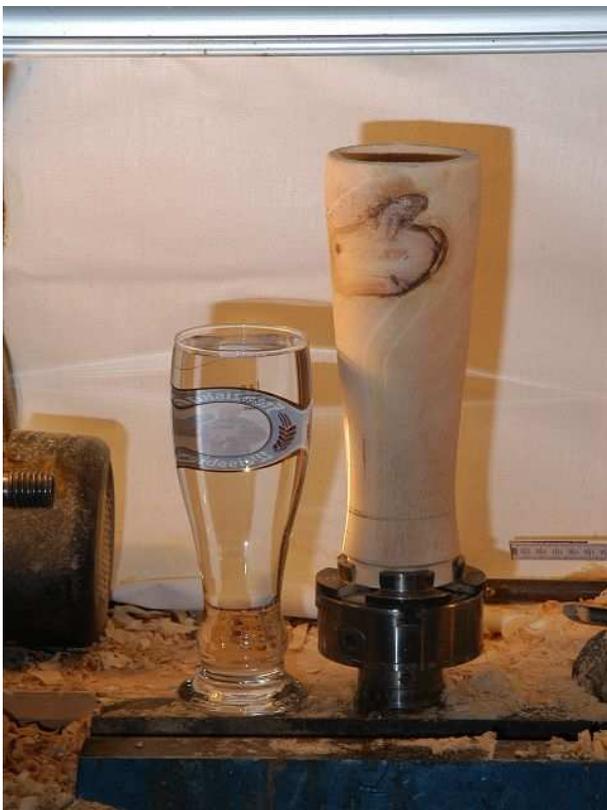


Meine Devise:

„Wichtig ist, was hinten raus kommt.“



Mit einem schweren Rundschaber wird dann der ganze Innenraum geschlichtet



Um den genauen Inhalt zu ermitteln, fülle ich das Original-Glas voll Wasser und schüttele es in den Rohling, der aber im Futter eingespannt bleibt, um den weiteren Rundlauf zu gewährleisten.

Natürlich kann man auch trockene Schüttgüter verwenden. Aber durch das Wasser stehen die Fasern im Innenraum auf und können so leichter abgeschliffen werden.





Es kann natürlich vorkommen, dass man diese Prozedur mehrmals wiederholen muss, um für genau einen $\frac{1}{2}$ Liter Weißbier mit einer schönen Blume Platz zu schaffen.





Ein Stück Restholz wird
zugerichtet und dient
als Spann- und Zentrierstütze
beim abschließenden Finalschnitt



Nun kann nach Herzenslust geschliffen und poliert werden.



Jetzt kann die Oberflächenbehandlung beginnen. Dabei sind dem Erfindergeist wiederum keine Grenzen gesetzt. Man kann Ölen, Lackieren, usw.

Ich habe hier die Außenseite lediglich mit Walnussöl behandelt.
Es ist aus Erfahrung ratsam, die außenseitige Oberflächenbehandlung vor dem anschließenden Auspechen aufzubringen, um später eventuelle, kaum vermeidbare Pechrückstände problemlos wieder entfernen zu können.



Das Abstechen des neuen Weißbierholzes ist nun nur noch Formsache.

Inzwischen wurde das Fasspech in einem Alu-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 Spuck dann wieder zurück spritzt, ist die richtige Temperatur erreicht. Ähnlich den Wasserspritzern auf ein 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 auf die heiße Herdplatte tropft.

Einfüllen des heißen Peches mit einer Schöpfkelle



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





Ist die gesamte Innenseite unseres Weißbierholzes mit dem Pech benetzt, und der Überschuss zurückgeschüttet, 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 eingeölten Holz lange nicht so gut haftet, wie auf dem unbehandelten Innenraum



Am oberen Gefäßrand lasse ich das Pech durch nochmaliges Erhitzen mit einer Gasflamme (oder einem Heißluftföhn) schön verlaufen um einen sauberen Übergang zu erhalten
Nun ist ein hygienisch einwandfreies und vor allem absolut dichtes Trinkgefäß aus Holz entstanden.



Gutes Gelingen, Prost und Servus.

Fred 