

# JO ELIO:

## MANCHMAL ÜBERKOMMT MICH FAST EIN WENIG EIN MYSTISCHES GEFÜHL.»

**KÜFER EFZ** – Die Küferei ist eine Kombination aus schwerer körperlicher Arbeit und viel Fingerspitzengefühl. Dieses Handwerk wird noch in wenigen Küfereien in der Schweiz gepflegt und gefördert. Nach einer langen Pause wird wieder ein Lernender ausgebildet.

**K**üfer ist mehr als ein Beruf, es ist eine Tradition, ein altes Schweizer Kulturgut. Ich möchte mithelfen, es weiter zu erhalten und zu fördern», erklärt Jo Elio Wiesner. Seit dem letzten August lernt der 16-Jährige das jahrhundertealte Handwerk in der Küferei Suppiger in Küsnacht am Rigi. Das Traditionsunternehmen, das von Roland Suppiger in vierter Generation geführt wird, ist der einzige Lehrbetrieb in der Schweiz. «Ich bin der siebte Küferlehrling, der in den letzten 30 Jahren hier ausgebildet wird.» Jo Elio Wiesner, der aus dem luzernischen Escholzmatt stammt, ist bei Roland Suppiger in den besten Händen: Als kompetenter Berufsbildner und Prüfungsexperte führt er mit viel Herzblut und Liebe zum Detail dieses alte Handwerk erfolgreich aus und lässt den Funken der Begeisterung auf seinen Lernenden überspringen. «Er ist ein toller Chef, bescheiden, verständnisvoll und mit beiden Füßen fest auf dem Boden. Zudem ist er ein Meister seines Faches. Wir betreiben hier dieses alte Kunsthandwerk mit viel Weitsicht und Innovation, was uns auch nicht alltägliche Aufträge einbringt. Ich kann hier sehr viel lernen», betont der junge Entlebucher. Bereits nach zwei Tagen Schnuppern hätte er gewusst: «Das ist es, dieses Handwerk will ich auch können.»

### ARBEIT WIE ZU GROSSVATERS ZEITEN

Zwischen Hauer, Setzer, Messer, Knospenhacke, Zugeisen, Amboss, Hobel, frisch verarbeiteten Holz und gehobelten Spänen fühlt sich der junge Mann wohl. «Manchmal überkommt mich fast ein wenig ein mystisches Gefühl. Es ist toll, einen der ältesten Berufe der Welt zu erlernen. Die Arbeit ist dieselbe wie

zu Grossvaters Zeiten.» Handwerkliches Geschick und logisches Denken, gepaart mit Geduld und Ausdauer seien Voraussetzungen für diesen Beruf. «Wir müssen sowohl kräftig zupacken, aber auch gleichzeitig millimetergenau arbeiten können», erklärt Jo Elio Wiesner. Die Arbeit sei abwechslungsreich und fasziniere ihn: «Am Anfang hat man das Gespür für die einzelnen Handgriffe sowie für das Holz, das ein lebendiges Material ist, noch nicht so. Doch das kommt mit der Routine». Man entwickle schnell ein Gefühl dafür, wie stark das Werkmaterial bearbeitet werden dürfe, dass beispielsweise keine Dellen entstünden. Seine Arbeiten in der Werkstatt sind unterschiedlich. Der junge Luzerner wird im Küferalltag voll miteinbezogen, seien es Serienarbeiten wie das Hineinbinden von Böden, das Fügen von Fassdauben oder detailreiche Kleinstarbeit wie das Ausfeuern eines Barriques. «Die Nachfrage nach Holzfässern ist immer noch gross. Wir stellen Eichenfässer von 10 bis 17'000 Liter Inhalt her: Barriques für Winzer, Metzgereien, Mostereien und Brennereien, Badewannen, Pools und Bottiche für den Wellnessbereich sowie diverse Geschenkartikel», so Jo Elio Wiesner.

### AUF DER GANZEN WELT ARBEITEN

Besonders schätzt er Kundenbesuche im Wallis oder im Jura. Es sei immer ein besonderes Erlebnis, wenn bei einem Winzer ein Fass aufgestellt oder abgebro-

chen werde. «Beim Abbrechen eines alten, morschen 3000-Liter Fasses müssen wir schnell, besonnen und sorgfältig agieren, damit wir nicht von einem Reifen oder vom auseinanderbrechenden Holz erschlagen werden.» Die theoretische Ausbildung in der Schule für Holzbildhauerei in Brienz gehöre auch zur dreijährigen Lehre. Doch er arbeite lieber im Betrieb mit den Händen oder gehe auf Kundenbesuch. «Als Küfer lernt man die ganze Schweiz kennen, das ist ein schöner Nebeneffekt dieses Berufes», strahlt der angehende Berufsmann. Zur Sonnenseite dieses Handwerks gehören für ihn des Weiteren die Weinbearbeitung und die Weinpflege. «Ich freue mich darauf, in die Weintechnologie eingeführt zu werden. Das eröffnet mir für später tolle Perspektiven. Ich kann beispielsweise auf der ganzen Welt in einem Weingut arbeiten.»

### AKTIVER AUFTRITT GEGEN AUSSEN

Die Anzahl der Küfereien in der Schweiz wird immer kleiner. «In der Schweiz gibt es gerade noch fünf Küfereien», stellt Jo Elio Wiesner fest. Dennoch sind er und sein Chef überzeugt, dass dieser Berufsstand nicht aussterben wird. Beide sind sich aber einig, dass ein Auftritt gegen Aussen sehr wichtig sei. «Wir müssen daran arbeiten, dass wir entsprechend mehr wahrgenommen werden. Die Leute sollen realisieren, dass erstens dieses traditionelle Handwerk in der Schweiz noch betrieben wird und es zweitens noch Lehrstellen hat. ■

Jo Elio Wiesner muss sowohl kräftig zupacken als auch millimetergenau arbeiten.



### WAS BRAUCHT ES?

- Handwerkliches Geschick
- Räumliches
- Vorstellungsvermögen
- Robuste Gesundheit und Körperkraft
- Sinn für saubere und exakte Arbeit
- Hygienebewusstsein

### WIE LÄUFT ES?

- 3 Jahre Grundbildung
- Schulische Bildung an der Schule für Holzbildhauerei in Brienz/BE (4 Blöcke à 2 Wochen pro Lehrjahr)
- Überbetriebliche Kurse zu verschiedenen Themen
- Berufsmaturität bei guten schulischen Leistungen möglich

Bereits im ersten Lehrjahr bekommt Jo Elio einen umfassenden Einblick in die Arbeiten der Küferei, wobei ihm sein Berufsbildner Roland Suppiger tatkräftig zur Seite steht. Eine Hilfe ist ihm auch Stefan Sodota, der als gelernter Schreiner eine Zweitlehre als Küfer macht.