





Es dreht sich um den Wein und seinen Geschmack!

Ein gutes Fass soll den Wert des Weines steigern. Daher legt der Familienbetrieb in jedes seiner Produkte sein ganzes fachliches Know-how. In Zusammenarbeit mit den Kunden entwickelt die Familie ständig innovative Ideen, um jedem Wunsch bestmöglich zu entsprechen. Kernstück der Arbeit ist das richtige Holz. Dessen Auswahl erfolgt durch Jakob Pauscha, der die feinporigen Holzstämme in Deutschland, Österreich, Frankreich, Rumänien, Kroatien und Ungarn persönlich besichtigt und auswählt.

Höchste Servicequalität, Liefertreue und ein partnerschaftlicher Umgang mit den Kunden haben für uns oberste Priorität. So entstehen aus traditioneller Handwerkskunst gepaart mit Innovationsgeist Fässer für die erlesensten Weine der Welt.

Jakob Pauscha

Julia Kainz-Pauscha

„Das Holz, das Toasting und letztendlich der Wein müssen eine Einheit bilden.“

„Als Weinliebhaberin bin ich stolz, großartige Weine aus unseren Fässern trinken zu können.“

Familien Chronologie

18
75



Die Familientradition begann 1875 mit **Jakob Pauscha** im heutigen Slowenien.

19
29



1929 übernahm **Jakob Pauscha junior** den Familienbetrieb und setzte die Tradition bis 1945 fort. In den Kriegswirren flüchtete man aus Slowenien und Jakob Pauscha und sein Sohn Bruno führten gemeinsam das Handwerk in Weitensfeld im Kärntner Gurktal weiter.

19
59



1951 übersiedelte die Familie nach Wolfsberg im Kärntner Lavanttal. 1959 übernahm **Bruno Pauscha** den elterlichen Betrieb.

19
90



Seit 1990 war **Klaus Pauscha** als Fassbindermeister tätig und prägte das Handwerk national und international. Von 2011 bis 2021 gemeinsam mit seinem Sohn Jakob.

20
20

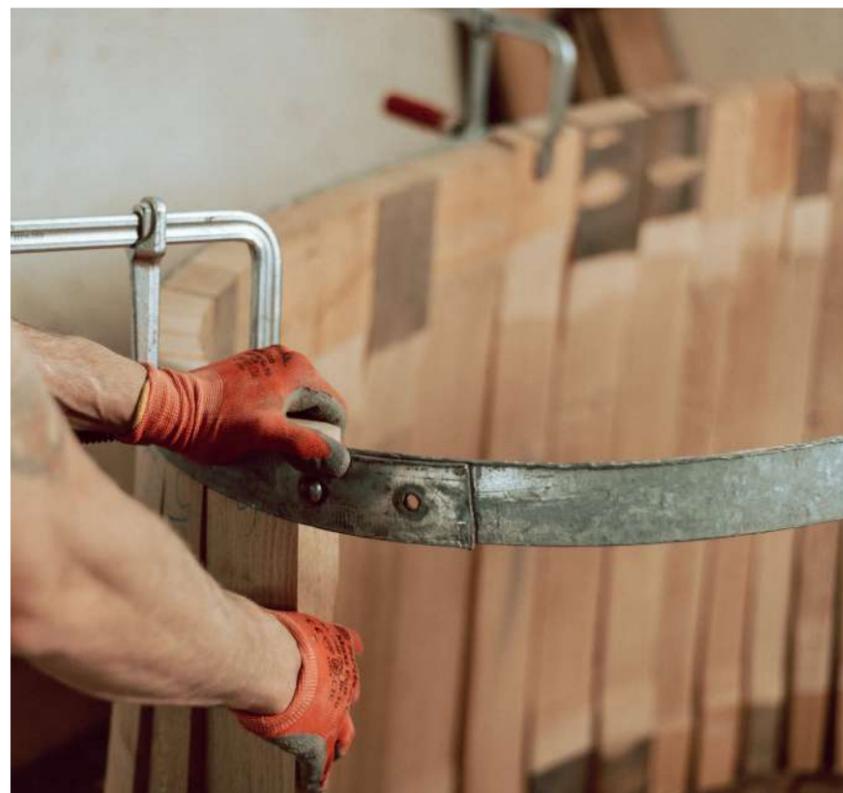


Jakob Pauscha machte es seinem Vater gleich und absolvierte im Jahr 2020 mit Auszeichnung die Fassbindermeisterprüfung.

20
21



Die fünfte Generation der Familie Pauscha bilden nun **Jakob Pauscha** und seine Schwester **Julia Kainz-Pauscha**, die seit 2021 den Betrieb im Sinne Ihres Vaters gemeinsam führen.



Das
Geheimnis
der

Toastatur

Für die Barriques und Fässer von 300 bis 500 Liter verwenden wir ausschließlich gespaltenes Eichenholz aus Frankreich, Ungarn und Österreich. Die jahrelange Zusammenarbeit mit französischen und europäischen Holzlieferanten garantiert beste Qualität. Auf Kundenwunsch werden auch Fässer aus Akazienholz gefertigt.

All unsere Fässer werden über offenem Feuer zusammengezogen und nach traditioneller Bauweise weiterverarbeitet. Aufgrund des verwendeten Eichenholzes und der gewählten Toastatur von leicht - über mittel und mittelstark - bis stark entsteht eine Vielzahl an verschiedenen Aromen. Jakob Pauscha überwacht persönlich jede Phase der Produktion, um den hohen Qualitätsstandard garantieren zu können.



Die Toastatur ist ein sehr delikater Vorgang, der bestmögliche Resultate für die Weine verspricht.





Unfassbar innovative Fässer

Die Fassbinderei Klaus Pauscha GmbH, geführt von Jakob Pauscha und seiner Schwester Julia Kainz-Pauscha, produziert in fünfter Generation Barriques, Großfässer und Gärständer von höchster Qualität und auf Basis der gesammelten Erfahrungen ihrer Familie.

Lagerfässer

Oval oder rund

Diese Fässer werden auf Kundenwunsch maßgeschneidert produziert. Die Baumstämme für das Fassholz werden nach besonderen Kriterien vor dem Einschnitt ausgesucht. Danach wird das Fassholz von unseren Lieferanten speziell nach unseren Vorgaben eingeschnitten und mehrere Jahre luftgetrocknet.



Oval

Volumen	Höhe Kopf	Breite Kopf	Tiefe	Daubenstärke roh
10 hl	133 cm	92 cm	135 cm	55 mm
15 hl	156 cm	100 cm	150 cm	55 mm
20 hl	175 cm	113 cm	160 cm	64 mm
25 hl	180 cm	118 cm	180 cm	64 mm
30 hl	194 cm	128 cm	185 cm	64 mm
40 hl	220 cm	143 cm	200 cm	74 mm
50 hl	232 cm	145 cm	225 cm	74 mm

Alle Angaben sind ca. Angaben und können leicht abweichen.

Rund

Volumen	Ø Kopf	Ø Bauch	Tiefe	Daubenstärke roh
10 hl	112 cm	128 cm	130 cm	55 mm
15 hl	124 cm	142 cm	145 cm	55 mm
20 hl	136 cm	154 cm	160 cm	64 mm
25 hl	145 cm	165 cm	175 cm	64 mm
30 hl	158 cm	179 cm	185 cm	64 mm
40 hl	170 cm	190 cm	200 cm	74 mm
50 hl	185 cm	200 cm	215 cm	74 mm

Alle Angaben sind ca. Angaben und können leicht abweichen.

Ausstattungsvarianten

Frosch (natur/färbig)

Reifen verzinkt oder verzinkt/färbig

Holz- oder Edelstahltüren

Kugel-, Kost-, Restablaufhahn

Unterleger 20-40 cm

Weiteres Zubehör auf Kundenwunsch!



Semiovales Stahltür
238 x 465 mm inkl. Abtropfasse
mit Kugelhahn nach Wahl



Kleines Stahltür
210 x 285 mm auf Wunsch möglich
mit Kugelhahn nach Wahl



Holztlür
mit Kugelhahn nach Wahl



Restablaufstutzen DIN 40
auf Wunsch mit Kurve, Rohr und
Kugelhahn nach Wahl



Domdeckel
150 mm oder 202 mm mit
Inoxentlüftung oder Plastikventil



Tauchhülse



Kosthahn



Kühlplatte



Zeiger- oder Digitalthermometer
nach Wahl



Gärspund
4,5 lt mit Inoxstutzen

Gärständer

Für die schonende Rotweingärung fertigen wir Holzgärständer mit Stahltüre sowie einem Holz- oder Stahldeckel am oberen Boden. Dieser ist zum händischen Niederstampfen der Maische abnehmbar. Durch die absolute Dichtheit des Stahldeckels im oberen Boden kann der Gärständer in weiterer Folge auch als Lagerfass verwendet werden.



Volumen	Bodendurchmesser unten	Bodendurchmesser oben	Höhe	Daubenstärke roh
10 hl	120 cm	97 cm	134 cm	55 mm
15 hl	140 cm	115 cm	150 cm	55 mm
20 hl	160 cm	133 cm	160 cm	64 mm
25 hl	170 cm	140 cm	170 cm	64 mm
30 hl	177 cm	152 cm	178 cm	64 mm
40 hl	192 cm	170 cm	200 cm	64 mm
50 hl	210 cm	177 cm	210 cm	64 mm

Alle Angaben sind ca. Angaben und können leicht abweichen.

Ausstattungsvarianten

Edelstahltüre

Scheibenventil

Oberer Domdeckel in verschiedenen Durchmessern

Kugel-, Kost-, Restablaufhahn

Unterleger Standard oder mit Gestell und Füßen ab 45 cm

Kühlplatte

Temperaturfühler

Weiteres Zubehör auf Kundenwunsch!



Restablauf mit Kurve und Kugelhahn nach Wahl



Rechteckiges Stahltür 420 x 310 mm mit Abtropfasse



Klarablauf nach Wahl



Kühlplatte



Edelstahlsieb



Tauchhülse



Kosthahn



Zeiger- oder Digitalthermometer nach Wahl



Domdeckel Ø 400-1000 mm nach Wahl

Barriques

Die Baumstämme für das Fassholz werden nach besonderen Kriterien vor dem Einschnitt ausgesucht. Danach wird das Fassholz von unseren Lieferanten speziell nach unseren Vorgaben eingeschnitten und mehrere Jahre luftgetrocknet.



Volumen	Bauchdurchmesser	Kopfdurchmesser	Länge	Daubenstärke roh
225 lt	69 cm	56,5 cm	95 cm	27 mm
228 lt	72,5 cm	59,5 cm	87 cm	27 mm
300 lt	78 cm	63 cm	100 cm	27 mm
500 lt	92 cm	78 cm	110 cm	27 mm
600 lt	102 cm	88 cm	120 cm	40-45 mm

Alle Angaben sind ca. Angaben und können leicht abweichen.





www.klaus-pauscha.at

Route über
Google Maps



Fassbinderei Klaus Pauscha GmbH
Lagerstraße 2, A-9400 Wolfsberg / AUSTRIA
T +43 43 52 / 30456
F +43 43 52 / 30456 20
E office@klaus-pauscha.at