



Die BesserIhr Handwerk haben sich die jungen Schmiede selbst beigebracht. Und beherrschen es längst so gut dass

Text MATHIAS FORSTER Fotos KORBINIAN SEIFERT UND MANUEL ÜBLER Ihr Handwerk haben sich die jungen Schmiede selbst beigebracht. Und beherrschen es längst so gut, dass Jäger und Köche, Topmanager und Scheichs vor ihrer Werkstatt unter dem Schloss Hohenaschau am Chiemsee vorfahren, um sich ihre Order abzuholen: die besten (und schönsten) Messer der Welt





edelsten Stahl. Daraus fertigt er, gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Florian Pichler, Messer, nach denen sich Liebhaber aus aller Welt die Finger lecken.

lebnis zugrunde, behaupten Psychologen. "Als kleiner Junge war ich bei den Pfadfindern", bestätigt Distler, "und musste mit ansehen, wie ein Kumpan mit einem Jagdmesser Holz schnitzte." Anschließend lag der Junge wochenlang seiner Mutter in den Ohren: "Ich will auch so ein Messer!", bis die gute Frau nachgab: "Also gut, aber vergiss nie: Finger wachsen nicht nach!" Distler kratzte alles Ersparte zusammen und erfüllte sich seinen Wunsch, "das Messer habe ich heute noch und hüte es wie andere Leute ihr erstes Kuscheltier".

Nach der Schule ging er bei einem Schmied in die Lehre, schloss als Landesbester ab, stieg ins Berufsleben ein "und machte jahrelang das Übliche: Geländer, Fenstergitter, Vorhangstangen." Aber weil sein Chef "cool" war, durfte er sich nebenbei als Messermacher versuchen. "Das erste selbst gefertigte Exemplar präsentierte ich dem Florian, der Zahntechniker gelernt hatte", erzählt Distler. "Warum machen wir nicht was Eigenes?", fragte er ihn: "Die besten Messer der Welt!" Wenn nichts Gescheites daraus würde, sagte er dem Spezi noch, könne der ja wieder Gebisse schleifen.

Florian Pichler, schon seit der Kindergarten-Zeit mit Luca Distler befreundet, fing Feuer. Aber er riet dazu, mit Vorsicht zu Werke zu gehen: Jeder blieb in seinem Beruf – und sie laborierten an Abenden und Wochenenden in einem alten Sägewerk an ihrem Traum. "Zur Autodidaktik gab es keine Alternative", sagt Distler, "denn Messerschmied ist längst kein Lehrberuf mehr in Deutschland." Mit dem Vorteil immerhin, dass ihnen niemand reinreden konnte: "Das gab uns Luft zum Experimentieren." So kam ein kreativer Prozess wie bei Bill Gates in seiner Garage in Gang: "Learning by doing".

Aber auch die Theorie kam nicht zu kurz: Distler kniete sich tief in die Literatur über die alte Kunst des Messerschmiedens. Besonders faszinierte ihn Damaszenerstahl, "der Mercedes unter den Stählen": ein Schweißverbund aus harten und weichen Stahlsorten, die durch Erhitzen bis über 1000 Grad zu einem ebenso geschmeidigen wie bruchfesten Material verschmelzen. Anschließend wird die Masse gefaltet, wieder erhitzt und wieder gefaltet – bis zu 360 Mal! –, bis sie wortwörtlich "aus einem Guss" ist. Daraus werden die Klingenrohlinge gefertigt, und dann beginnt die Feinarbeit: tagelanges Feilen und Schleifen – "Satinieren", sagt die Fachsprache. Sie bringt die matte, marmorierte Oberfläche des Damasts zum Vorschein, die das Gebrauchsprodukt zu einem Kunstwerk macht – im Gegensatz zu der handelsüblich spiegel-



Aschau im Chiemgau ist ein oberbayerisches Städtchen wie aus dem Bilderbuch: Nach Süden hin erhebt sich die imposante Kampenwand, durch den Ort gurgelt die lupenreine Prien, und über seinen liebevoll verzierten Häusern thront das schmucke Schloss Hohenaschau unter einem weiß-blauen Himmel. Außerdem hat Aschau, wie Feinschmecker wissen, das Hotel Residenz Heinz Winkler zu bieten, wo sich der gleichnamige Meister drei Michelin-Sterne erkochte. Aber kaum jemand kennt die malerische Schmiedewerkstatt von anno 1808, in der es ausschaut wie seit über 200 Jahren: angerußtes Holzgebälk, überall Werkzeuge an den Wänden und mitten im Raum eine Esse und ein mechanischer Hammer mit Lederriemen-Antrieb. Aber dies ist nicht die Außenstelle irgendeines Heimatmuseums. Hier wird tagtäglich schwer gearbeitet. Und sinnigerweise ist hier auch ein Koch-Künstler am Werk: der Mittdreißiger Luca Distler. Nur kocht er kein hochwertiges Essen, sondern



Dies ist nicht die Außenstelle irgendeines Heimatmuseums. Hier wird hart gearbeitet

GLÜHENDE VEREHRUNG

Ein Steinkohlefeuer erhitzt die Esse, bis der Stahl bei 1200 Grad ideale Glühfarbe erreicht. Wenn Florian Pichler später das Messer schleift, kommt ihm seine Ausbildung zum Zahntechniker zugute. Die Griffe bekommen auf Wunsch filigrane Finishs

NUTZWERT Klar kann man Brot auch brechen. Aber wer ein solches Kunstwerk sein Eigen nennt, mag es unbedingt benutzen Warum machen wir nich was Eigenes? Die bester Messer der Welt?

glatten Beschichtung von Messern aus fabrikmäßiger Produktion. "Die Maserungen unserer Klingen sind so einmalig wie ein Fingerabdruck – das macht jedes unserer Stücke zum Unikat", sagt Distler. Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal ist die von ihm entwickelte Stahl-Rezeptur, die einen idealen Härtegrad generiert. Und die ist natürlich, wie der Brausemix von Coca-Cola, ein Geheimnis. "Das würden wir selbst nicht preisgeben, wenn man uns mit einem unserer Messer bedroht."

or sieben Jahren sind die beiden Freunde dann so weit, ihre Berufe an den Nagel zu hängen. Sie beziehen die Hufschmiede in Aschau und hämmern ihr Firmenschild daran: "Messerwerk". Zum Einstand produzieren sie einige Prototypen, von Küchenmessern über Schnitzmesser und Jagdmesser bis zum Krummdolch, und stellen die Exponate auf Messen aus. Die Fachkreise reagieren begeistert – und fahren ab auf die Tatsache, dass zwei junge Leute darangingen, ein antikes Handwerk wiederzubeleben. Bald kommen Profi-Köche und Jäger, gefolgt von Topmanagern und Künstlern, schließlich Scheichs aus den Emiraten und Stichwaffennarren aus aller Welt. Kundennamen? Werden nicht verraten. "Eines Tages orderte jemand ein Samurai-Schwert – unsere bislang größte Herausforderung." Als das gute Stück fertig war, kam Distler sich vor wie der Meister Hattori Hanzô in "Kill Bill 2", der beim Überreichen seines Meisterwerks zu Uma Thurman sagt: "Wenn dir Gott auf deinen Reisen begegnet, würdest du ihn damit zur Strecke bringen." Gott sei Dank lebt Gott ja noch - was damit zu tun haben könnte, dass die Waffe in die traditionell friedliebende Schweiz verkauft wurde.

Nur dies verraten die "Messerwerker" über ihre Kunden: Sie dürfen mitreden – zumindest, was die Materialien der Griffe betrifft. Als da wären: Edelholz von der Nuss oder Zwetschge aus dem Chiemgau, Horn vom Hirsch oder Steinbock, Knochen vom Kamel oder der Giraffe, außerdem Schildkrötenpanzer und Elfenbein. Keine Sorge: Ökologische Korrektheit ist garantiert, die Werkstoffe werden alle bei zertifizierten Händlern eingekauft. Und das Elfenbein? Das stammt – kein Scherz – von Mammuts, die aus dem sibirischen Permafrost ausgegraben wurden. Entsprechend kann man sich vorstellen, dass Erzeugnisse aus dem "Messerwerk", ganz abgesehen von der Güte des Stahls, kleine Vermögen kosten. Dabei war "unser Plan eigentlich, Qualitätsprodukte für alle zu machen. Aber irgendwie sind wir

mit unseren Messern auf die Luxusschiene geraten."

Macht nichts: Man kann seine Messer ja im Haushaltsgeschäft kaufen. Und auch, wer ein Designermesser besitzen möchte, hat Alternativen. "Es gibt zwei Firmen, die auf unseren Zug aufgesprungen sind", sagt Distler, "und edle Messer zu vergleichbaren Preisen anbieten." Aber die stammen aus maschineller Serienproduktion und machen der Zwei-Mann-Show aus Aschau keine Konkurrenz. "Irgendwas machen wir wohl richtig", glaubt er. Ja, was wohl? Ihre Messer sind einfach besser. Zudem stillt sich die wahre Sehnsucht nach dem Authentischen nur aus einer Perfektion, die aus Liebe und Leidenschaft erwächst. Und was würden Luca Distler und Florian Pichler tun, wenn ihnen eine der Firmen ein Angebot macht, das man nicht ablehnen kann? "So viel Geld", schwört Distler, "dass wir dafür unser Kind hergeben würden, hat keiner."



MESSERWERK

Kampenwandstraße 96, Aschau im Chiemgau, 08052.957 1234, messer-werk.de

