

Glühende Leidenschaft

Luca Distler und Florian Pichler hatten genug von Fenstergittern und Gebissen. In ihrer mehr als 200 Jahre alten Schmiede bearbeiten sie Stahl so lange, bis er zu kunstvoll gestalteten und einmaligen Messern geworden ist

VON RALF SCHARNITZKY

Aschau i. Chiemgau – Handwerker sind schwer zu bekommen. Die Auftragsbücher sind, wie die bayerischen Kammern seit Jahren in ihren Bilanzen jubilierten, gut gefüllt. Wer ein neues Bad will oder eine größere Terrasse, der muss derzeit schon mal acht bis neun Wochen warten. Aber auch ein einfacher Waschmaschinenanschluss oder der Austausch eines tropfenden Ventils können dauern. In Aschau im Chiemgau muss man sogar noch viel län-



ger warten: bis zum Mai nächsten Jahres, mehr als 20 Wochen. Aber keiner nimmt Luca Distler und Florian Pichler die lange Wartezeit übel. Die beiden 33 und 34 Jahre alten Schulfreunde stellen Messer her, aus Damaszenerstahl, jedes ein Unikat. „In jedem Stück steckt viel Persönliches von uns“, sagt Distler. Sie bezeichnen sich selbst bescheiden als Handwerker. Ihre Kunden sehen in ihnen Künstler.

Geduckt und unscheinbar liegt die mehr als 200 Jahre alte ehemalige Hufschmiede unterhalb des Schlosses Hohenaschau, das auf einem 50 Meter hohen Felsrücken in kräftigen Farben im Sonnenlicht erstrahlt. Gegenüber ragt die Kampenwand 1669 Meter in die Höhe. Auf das Reich von Distler, der quirliche Kunstschmied mit Ohrringen und Palästinenser-Tuch, und Pichler, der etwas stämmige gemütliche Ex-Zahnarzt, fällt deshalb in den kommenden Wochen nur wenige Stunden am Tag die Sonne. Kalt wird es im „Messer-Werk“ aber auch im Winter nicht.

Dafür sorgt vor allem das Steinkohlefeuer in der alten Esse: Hier beginnt die Verwandlung von Stahlrohlingen in wahre Kunstwerke. Bei 1200 Grad – Distler erkennt das an der „Glühfarbe“ – werden mehrere kleine vierkantige Klötze zu einer „teigigen Masse“. Der richtige Zustand, um Damaszenerstahl zu schmieden. Der heißt übrigens weniger prosaisch Schweißverbundstahl: Denn ein ums andere Mal faltet der Schmied den weichen Stahlriegel unter dem Hammer und erhitzt ihn nach jeder Faltung erneut – bis zu 360 Lagen können so entstehen. An die fünf Stunden dauert diese Prozedur. „Am Ende ist der Stahl



wie aus einem Guss“, sagt Distler. Aus dem Block entstehen in weiteren Arbeitsschritten dünne Klingenhohlinge – fast schon perfekt, aber noch lange kein Messer.

Und ganz anders als seine erste Klinge vor mehr als zehn Jahren: „Die war sauscharf, aber schön war sie nicht. Sie war richtig schiach“, erzählt Distler. Stiegen-geländer, Grabkreuze, Fenstergitter – das

war das Tagesgeschäft in seiner Lehre in Aschau, befriedigt hat ihn das nicht unbedingt. Dann eben auch mal ein Messer: Und trotz des wenig geglückten Versuchs hatte es ihn gepackt. Und mit ihm seinen Schulfreund Florian, der als Zahnarzt in Rosenheim arbeitete. Also: tagsüber der Job, abends in einer gemieteten Garage die Kunst. Der Vorteil: Sie müssen mit



An der Glühfarbe erkennt Luca Distler (oben) den rechten Zeitpunkt zum Schmieden des Stahls. Als Zahnarzt versteht sich Florian Pichler perfekt aufs Schleifen der Messer, die bei Sammlern aus aller Welt beliebt sind.

FOTOS: MANUEL ÜBLER

ihren Messern kein Geld verdienen. „Das gab uns Luft, zu experimentieren und uns zu entwickeln“, sagt Pichler. Beide sind ihren damaligen Arbeitgebern noch heute dankbar, dass sie ihnen nicht nur die Zeit gaben, ihre Kreativität neben den Haupterwerb auszuleben; sie unterstützen die Freunde sogar. Die Messer wurden immer besser, schöner, kunstvoller – Messeauf-

tritte häuften sich, die Bestellungen nahmen zu und kamen nicht mehr nur aus dem Freundeskreis. 2007 hing Luca Distler, 2009 Florian Pichler seinen Beruf an den Nagel: Inzwischen können beide ihre kleinen Familien vom Messerverkauf, das günstigste kostet 650 Euro, ernähren. Zusammen mit Pichler, der sich als Zahnarzt bestens aufs Schleifen versteht, geht es an die Veredelung der Klingen. Nach mehreren Maschinenschleifen kommt das Handfinish: „Manche Leute unterstellen uns Beklopptheit, wie viel Zeit wir darauf verwenden“, sagt Distler und lacht. Mit speziellem Schleifpapier wird die geförmte Klinge so lange satiniert, bis eine weiche, samtige Oberfläche entsteht, die jede spiegelglatte Beschichtung schlägt. Mit einem Atzvorgang wird noch die durch den Faltvorgang entstandene Damaszenermaserung zur Geltung gebracht. „Am Stil und Design erkennen die Sammler unsere Messer“, sagt Distler.

Es sind vor allem Sammler aus aller Welt, die sich die teuren Stücke von bis zu einigen Tausend Euro leisten – bei der Gestaltung des Griffs dürfen sie dafür auch mitreden. Da fährt dann an der alten Schmiede schon mal der Scheich vor, um sich seinen neuen Krummdolch abzuholen. Es kommen aber auch Jäger und Sternköche, die ganz spezielle Messer bestellen, „die so scharf sind, dass man mit ihnen ein Haar spalten könnte“, versichert Pichler.

Geschärft wird ein Messer erst ganz zum Schluss – als letzter Arbeitsschritt. „Sonst würden wir uns hundertmal schneiden.“ Getestet wird die Schärfe traditionell an den Unterarmen der beiden Messerwerker – dank der guten Auftragslage sind die nun immer glatt rasiert.

Für den Tipp danken wir Theresia Schelle aus Rosenheim.

SCHREIBEN SIE DER SZ

Von Hengersberg nach Hopferau, von Lohr am Main nach Tyrlaching: Die Bayernredaktion reist kreuz und quer durch den Freistaat. Welche Orte die Reporter dabei besuchen sollen, das bestimmen die Leser. Ungewöhnliche Menschen, Naturschönheiten, besondere Orte, Ausflüge in die Geschichte, seltene Berufe, ausgefallene Hobbys, Stadtgeflüster und Landpartien – all das kommt als Thema für uns in Frage. Schreiben Sie der Redaktion, was und wen Sie in Ihrer Heimat für ganz besonders halten. Per Post an Süddeutsche Zeitung, Bayernredaktion, Hultschiner Str. 8, 81677 München oder per E-Mail an bayernredaktion@sueddeutsche.de. Tipps, aus denen wir eine Geschichte machen, werden mit einer Flasche Wein belohnt.