Januar/Februar 2017 WECK LandJournal

3,90 €
CH: 4,90 SFR
AT: 4,00 € • LUX: 4,00 €

# WECK LandJournal

## Cookies

Plätzchen und Backmischungen im Glas

Brot auf Vorrat:

## Verführung aus dem Ofen

Ananas:

## Glück aus den Tropen

Sülzen mit und ohne Fleisch:

## Geschmacksfülle garantiert

4 198374 403902 01

*IM MESSERWERK:*

# *Scharfe Sachen*

WECK
Land Journal
UNTERWEGS

*Wenn zwei Freunde aus dem Chiemgau ihrer Leidenschaft nachgehen, entstehen Kunstwerke von filigraner Schönheit. Die handgeschmiedeten Damaszenermesser von Luca Distler und Florian Pichler finden weltweit ihre Liebhaber. Renate Heß und Heidi Deutschmann waren für Sie in der Messerschmiede*

◂ Wo and're Urlaub machen ...
Unterhalb des Hohenaschauer Schlosses und gegenüber der Kampenwand ist die Messerschmiede beheimatet

Eine 200 Jahre alte Schmiede ist unser Ziel, direkt im Ortskern von Aschau im Chiemgau gelegen. In einem unscheinbaren grauen Steinhaus arbeiten seit 2009 die beiden Messermacher Luca Distler und Florian Pichler in ihrem „Messer Werk". Wobei Messermacher gar kein Beruf mehr ist, den man heute noch erlernen könnte. Die beiden Chiemgauer kommen deshalb ursprünglich auch aus ganz anderen Berufen. Luca Distler ist gelernter Kunstschmied, der seit Kindesbeinen von Messern fasziniert ist. Seinen Freund Florian, einen gelernten Zahntechniker, hat er mit seiner Leidenschaft angesteckt. Während der Schulzeit tüftelten die beiden im elterlichen Keller in ihrer Freizeit an den ersten eigenen Messern. Luca stellte den Stahl her, gemeinsam bauten sie die Messer zusammen. Die Faszination für Messer hielt an, besonders die für edle Damaszenermesser. Distler belegte noch während seiner Ausbildung zum Kunstschmied einen Damast-Kurs.

Seit 12 Jahren verkaufen die beiden ihre handgemachten Messer, anfangs auf Messen und – wie sie im Nachhinein feststellen mussten – viel zu billig. Irgendwann wurde dann aus dem Hobby ein Nebenerwerb. Als sich die gute Qualität ihrer Ware herumgesprochen hatte und die Nachfrage größer wurde, arbeiteten sie drei Tage in der Woche in ihren alten Berufen und an drei Tagen wurden Messer hergestellt. Erst als sie sicher waren, dass sie sich und ihre Familien mit ihrer „Messerkunst" ernähren können, gaben sie ihre festen Anstellungen auf, mieteten die alte Hufschmiede und widmeten sich ganz dem Messermachen.

## Der Anfang ist kantig

Als wir bei der Schmiede vorfahren, kommt uns Florian Pichler schon aus dem Büro im Obergeschoss des Hauses entgegen. Aus dem Inneren der Schmiede hören wir regelmäßiges Hämmern. Erwartungsvoll und gespannt betreten wir die Schmiede. Wir haben uns auf Hitze, Feuer und glühenden Stahl eingestellt, doch heute brennt kein Feuer in der Esse, schade. Das Innere der Schmiede ist rußgeschwärzt, an der Wand hängen Schablonen verschiedenster Messerformen. Luca Distler steht an seinem Amboss und bearbeitet, vor sich hin pfeifend, mit einem Hammer den Rohling einer Messerklinge. Zwischen den einzelnen Schlägen hält er ihn immer wieder prüfend vor das Gesicht, wobei er ein Auge zukneift. Er lässt sich auch von uns nicht aus der Ruhe bringen und arbeitet konzentriert weiter – Schlag für Schlag.

Kurze Wege: Griffbereit liegt das Werk- ▸
zeug um den frei stehenden Amboss

▲ Luca Distler am Amboss: Messermachen ist höchste handwerkliche Kunst

**Damaststahl**
Mit der Stadt Damaskus, wie man es vermuten könnte, hat der Name nichts zu tun. Der Begriff stammt vom arabischen Wort „Damas" ab, was so viel bedeutet wie „fließend" oder „wässrig".
Die dekorative Maserung entsteht durch die verschiedenen Stahllagen, die miteinander zu einem Stahlblock verschmiedet werden. Mit Können und Schmiedetechnik wird der Stahlblock immer wieder umgeschlagen (gefaltet). Je nach Muster sind 5 – 7 „Wärmen" (Faltungen) notwendig.
Der Klassiker ist der „wilde Damast", bei dem Linien oder auch Augen auf der Schneide sichtbar sind. Werden die verschiedenen Stahllagen beim Schmieden gedreht, entsteht „Torsionsdamast", dessen Optik an Sterne erinnert.

Auf einem Tuch liegen geölte Brotzeitmesser und eine Lederscheide. Jede Klinge trägt den Stempel der Messermanufaktur: ein Quadrat mit vier Wellenlinien. Was denn das Besondere an ihren Messer sei, wollen wir wissen. „Dass sie besonders gut sind und dass sie besonders schön sind", meint Florian Pichler. „Luca hat die Metallkombination für den Stahl selbst entwickelt. Unsere Messer vereinen den Liebhaberfaktor mit dem Werkzeugeffekt."
Das Muster im Stahl kann man durch die eine oder andere Schmiedetechnik beeinflussen, erklären die beiden Kunsthandwerker. Insgesamt 2 kg Stahl werden pro Schmiedegang miteinander verbunden. Jede Portion besteht aus drei verschiedenen Stahlsorten, die in 13 einzelne Platten aufgeteilt ist. Florian Pichler nimmt einen Packen kleiner loser Stahlplatten in die Hand: Diese Platten werden im Steinkohlenfeuer der alten Esse erhitzt und mit viel Druck zu einem massiven Block geschmiedet. Das Verbinden der Stähle findet bei sehr hohen Temperaturen statt: Der Stahl ist kurz vor dem Schmelzen zwischen 1200 und 1300° C heiß. Wie bei der Blätterteigherstellung wird der Stahl dann in der Regel 5 – 6-mal umgeschlagen (gehitzt), bis das Metall durchgehärtet und dabei hart und flexibel geworden ist. So ein Stahlpaket wird in einem Zug durchgearbeitet ►►

▼ Der Anfang eines Messers: Florian Pichler hält ein Päckchen Stahl in der Hand

▼ Aufgeschnittener Stahlblock: Oben liegt ein Stück „wilder Damast". Wenn der Stahl während des Schmiedens gedreht wird, entsteht „Torsionsdamast" (unten quer)

◂ Florian Pichler sucht die Herausforderung: Die Mechanik eines Taschenmessers findet er spannend

und zu einem rechteckigen Block von etwa 30 cm Länge und 30 x 30 mm Kantenlänge geschmiedet. Das Ergebnis ist feinster Damaststahl mit bis zu 360 Lagen. „Jeder Arbeitsschritt, jede ‚Hitze', ist geplant und auf den Endzweck ausgerichtet, um das zu bekommen, was wir wollen", erklärt Pichler.

Dieser Stahlblock wird anschließend entsprechend der benötigten Klingenanzahl portioniert. Aus so einem fertigen Stahlblock entstehen 2 – 3 Klingen für Küchenmesser, entsprechend mehr bei kleineren Messern. Diese kompakten Stücke schmiedet Luca Distler dann flach aus, der Schmiedevorgang ist danach abgeschlossen. Nun geht es an die Veredelung der Klingen.

Das Schleifen der Klingen ist die Aufgabe von Florian Pichler. Nach mehreren Maschinenschliffen und einer Nachbearbeitung von Hand mit Schleifpapier ist die Klinge spiegelglatt. Ein anschließender Ätzvorgang bringt das Damastmuster gut zur Geltung. Danach geht es mit dem Bohren und dem Zusammensetzen mit den Griffschalen weiter. Bis ein großes Küchenmesser aus Damaststahl fertig ist, braucht es insgesamt etwa 20 Stunden Handarbeit.

## Messer für jedermann

Die beiden jungen Messermacher sind stolz auf ihre Arbeiten. Ihre Messer kann man als Kunstwerke bezeichnen. So ist jedes Messer ein Unikat und hat sogar Sammlerwert: Wer es unbenutzt in die Vitrine legt, steigert damit seinen Wert.

Ihren Kundenkreis beschreiben die beiden so: „Da sind die Hausfrau von nebenan, die ein tolles Werkzeug für ihre Küche will, Sterneköche und ambitionierte Hobbyköche, Prominente aus Wirtschaft und Politik. Auch das arabische Königshaus haben wir schon beliefert." Die meisten ihrer Kunden kommen aus dem deutschsprachigen Raum. Werbung müssen die beiden keine machen, die besondere Qualität hat sich unter den Messerliebhabern herumgesprochen. Zum Kauf gehören eine ausgiebige Beratung im Vorfeld sowie die Nachsorge – das Nachschärfen von stumpf gewordenen Messern. Eines müssen alle Kunden akzeptieren: die lange Wartezeit. Etwa ein halbes Jahr dauert es von der Bestellung bis zur Lieferung.

Vor allem Kochmesser werden in der Messerschmiede Aschau in Auftrag gegeben, und das hat seinen Grund. „Unsere Messer halten mit den besten japanischen Messern mit," erzählt Distler. „Viele Sterneköche arbeiten mit unseren Messern." Dabei ist so ein Messer eine Anschaffung fürs Leben. Der Preis für ein mittleres Küchenmesser liegt bei etwa 900 – 1000 €, für ein Santokumesser mit normalem Griff bei 1100 €. Florian Pichler lacht: „Sie sind trotzdem bezahlbar: Wir haben Kunden, die sich zu ihrem runden Geburtstag finanzielle Zuschüsse als Geschenk wünschen und diese in eins unserer Messer investieren."

**Gute Messer, schlechte Messer**
Ein guter Messerstahl lässt sich nicht verbiegen. Er federt sehr lange. Erst wenn er überbelastet wird, bricht er. Fällt ein hochwertiges Messer herunter und platzt dabei etwas von der Spitze ab, kann es problemlos nachgeschliffen und der Schaden behoben werden.

▾ Das große Brotzeitmesser macht beim Wanderausflug alles mit – vom Wurst- bis zum Stockschneiden. Ganz unten ein Jagdmesser

▾ Musterplatten zeigen die unterschiedlichen Maserungen und Farben der Hölzer

◄ Präzision und eine ruhige Hand braucht Florian Pichler beim Schleifen der Klingen

▲ Mit Acryl ausgepresste Griffschalen aus Giraffen- und Kamelknochen

Wer ein Messer im Messer-Werk in Auftrag gibt, erfährt viel über Messer. „Die Beratung ist das A und O", so Pichler. „Erst geht es um die Messerform, also um den Verwendungszweck. Wenn der feststeht, kann man über den Stahl sprechen. Und zum Schluss geht es um die Ausgestaltung mit den Griffmaterialien." Neben dem Damaststahl werden in Aschau auch Klingen aus geschmiedetem Karbonstahl hergestellt. Es gäbe nichts, erklären uns die beiden, was diesen Stahl an Schärfe übertreffen würde. Das hängt mit den Gefügestrukturen des Stahls zusammen und wie dünn man die Schneiden ausschleifen kann.

## Alles im Griff

Uns interessiert das Material, aus dem die Griffe hergestellt werden. Wir begleiten Pichler in das kleine Büro. In einer Vitrine liegen Musterplatten aus verschiedensten Materialien. Unverkennbar sind die klassischen Edelhölzer und die Tropenhölzer. Florian nimmt einen kleinen Block heraus, er ist aus türkischen Nussbaumknollen, eines der teuersten Hölzer. Etwa 50 € kostet so ein Stück Edelholz, während der Preis für heimisches Holz bei etwa 10 € pro Stück liegt. Und man benötigt immer zwei Schalen für ein Messer! Exotisch sind die Blöcke aus stabilisierten Kamel- und Giraffenknochen, die ebenfalls für Griffe verwendet werden. Sie sind mit farbigem Acryl ausgepresst – alleine wären die Knochen viel zu spröde. Beim Anfassen merken wir aber die Veredelung, die Blöcke fühlen sich kalt an, nicht so warm wie bei Holz.

Bei Sammler-Messern ist Perlmutt und fossiles Mammutelfenbein ein beliebtes Griffmaterial. Das Mammutelfenbein lag 10 000 Jahre im Eis oder Permafrost und in den Randschichten haben sich farbige Mineralien abgelagert. Etwa 70 t davon werden jedes Jahr gefunden. Das Elfenbein schimmert bläulich-grünlich, wenn es in kupferhaltigem Boden lag. Eine rötlich-braune Farbe hat es, wenn der Boden eisenhaltig war. Da es auf Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen reagiert, ist es für den täglichen Einsatz weniger geeignet. Das Elfenbein muss auch immer nachgeölt werden, sonst reißt es. Alle Materialien, die die beiden verarbeiten, können ohne moralische Bedenken verwendet werden.

◄ Messerknauf mit eingraviertem Familienwappen

Jetzt muss man sich entscheiden: Aus den Sonderqualitäten kann man sich genau das Stück heraussuchen, das man für den Messergriff haben möchte. Beim Holzgriff wählt man sich die Holzart über eine Musterplatte aus. Florian Pichler über das Material ihrer Messergriffe: „Letztendlich wiederholt es sich, seit Messer gemacht werden: Sie bestehen aus Hörnern, Knochen, Zähnen oder Holz."

## Jedes Messer ein Unikat

Jedes Messer ist eine Spezialanfertigung, deshalb gibt es bei den beiden keine Lagerhaltung. Es ist nur das zu sehen, was gerade fertig bzw. noch in der Endmontage ist. Pichler öffnet eine einfache Holzschatulle, in der ein fertiger Küchenmesser-Satz liegt. Er ist für eine junge Köchin, die kürzlich ihre Ausbildung in der ►►

### Alles im Block

Ein Messerblock aus Holz ist für Florian Pichler der beste Ort, um Küchenmesser aufzubewahren. Holz macht die Messer nicht stumpf, wenn man sie in den Block steckt. Deshalb sollte man auch auf Holzbrettern schneiden; Marmorplatten und Glasschneidebretter machen hingegen die Messer stumpf. Moderne Messerblöcke mit Stäbchen-Innenleben sehen zwar gut aus, drückt man jedoch zu stark beim Hineinschieben der Messer, können sie sich verkanten und dabei ist schnell mal eine Messerspitze abgebrochen.

◂ Aus Amarantholz sind die rötlichen Griffe des Messer-Satzes gearbeitet

Spitzengastronomie beendet und die Prüfungen bestanden hat. Der Vater, ebenfalls ein Messerfan, hat ihr zum Abschluss dieses edle Set mit roten Griffen aus Amarantholz geschenkt.
Wir nehmen die Messer vorsichtig heraus. Sie liegen angenehm und gut ausbalanciert in der Hand, sind nicht zu leicht und nicht zu schwer. Wir sind schon ein bisschen neidisch auf die künftige Besitzerin. Mit solchen Messern zu arbeiten muss ein Vergnügen sein!

Besonders ausgefallene und edle Messer werden mit Oberflächengravuren versehen. Das machen die beiden Messermacher allerdings nicht selber, ausgebildete Graveure sind für diese feine Arbeit zuständig. Die feinen Schattierungen über die Punkte kann keine Maschine machen. Der Graveur stellt die Späne so auf, dass sie das Licht beeinflussen. Bis zu 40 Punkte bringt er dabei auf einem Quadratmillimeter unter.

## Knifflig darf's auch sein

In der Vitrine liegen auch Scheren, günstige Taschenmesser und Messer einer bekannten Schweizer Marke. Warum denn das? „Bei uns soll sich auch ein Achtjähriger aus dem Ort sein erstes Taschenmesser kaufen können oder die Hausfrau von nebenan eine Haushaltsschere," so Florian Pichler. „Und wenn ein Vater sein teures Messer hier abholt und den Sohn mitbringt, soll auch der nicht ohne Messer rausgehen müssen."
Wie sieht es bei Pichlers zu Hause aus? Welche Messer sind da im Dienst? Florian Pichler lacht: „Da werden auch selbst gemachte Messer verwendet, aber keine erste Wahl, sondern Messer mit kleinen Fehlern, Messer, die nicht unseren Qualitätsansprüchen genügen. Wenn beispielsweise der Damaststahl anders herausgekommen ist, wie er geplant war." Die beiden verkaufen keine Messer, die nicht hundertprozentig ihren Vorstellungen entsprechen. Auch Messer mit kleinsten „Schönheitsfehlern" – wie einer aus Versehen beim Schleifen entstandenen Delle – werden nicht verkauft.

Besondere Freude macht ihm auch nach 12 Jahren das Herstellen von Taschenmessern, sagt Florian. Er zeigt uns ein solches Messer und man kann ihn verstehen, wenn er feststellt: „Ein Kochmesser bringt uns nicht mehr an das Limit unseres Könnens. Spannend wird es, wenn Mechanik mit reinspielt. So ein Taschenmesser besteht mit Schrauben aus 40 – 50 Bauteilen und selbst die nicht sichtbaren Flächen sind bei uns schön gearbeitet." Einen passenden Aufbewahrungsort gibt es noch dazu: Die passgenauen Lederscheiden werden ebenfalls von ihnen in Handarbeit hergestellt.

Obwohl Messer meist eher Männer begeistern, können wir uns der Faszination dieser handgeschmiedeten filigranen Kochwerkzeuge nicht entziehen. So kommen auch wir bei diesen Klingen ins Schwärmen und stellen uns in Gedanken schon unsere Wunschmesser zusammen. Momentan träumen wir noch davon. Aber wer sagt denn, dass Träume nicht irgendwann in Erfüllung gehen können!

▾ In diesem Steinhaus ist das Messer-Werk zu Hause

**Info**
Messer Werk Damaszenerschmiede
Distler & Pichler GbR
Kampenwandstr. 96a
83229 Aschau im Chiemgau
Tel.: 08052 957-1234
info@messer-werk.de
www.messer-werk.de

Fotos: WLJ; Manuel Uebler/Messer-Werk (2)