

LUST AUF GUT



Qualität ohne
Grenzen

REPUBLIC OF CULTURE | München und drum herum | 82



DEUTSCHLAND ge
ISBN 978-3-945026-66-3
lust-auf-gut.de

*„Stil hat man
oder hat
man nicht.“*

Luca Distler | Messer Werk Damaszenerstahl

*„Guter Stil
lässt wenig Raum für
Kompromisse.“*

Florian Pichler | Messer Werk Damaszenerstahl



Eine der stolzesten Behauptungen der Moderne war, dass Dinge, die ihren Zweck gut erfüllen, automatisch auch schon schön seien, also einer gestalterischen Bearbeitung nicht mehr bedürfen. Auf einige klug vereinfachte Bauten und Möbel der Moderne traf diese Behauptung sicherlich zu, aber viele andere Gebrauchsgegenstände des Alltags wurden erst durch entschiedenes Design ästhetisch erträglich und verkaufbar.

Wie Nützlichkeit und Schönheit ohne gestalterisches Zutun zur Einheit werden können, ja wie sie sich gegenseitig zu steigern vermögen, das lässt sich kaum irgendwo schöner erleben als in den Messern und Klingen aus Damaszenerstahl, die von den jungen Messerschmiedern Luca Distler und Florian Pichler im oberbayrischen Aschau hergestellt werden. Die in fast archaischer Manier gefertigten Messer sind deshalb so auffällig schön, weil sich die geleistete technische Arbeit auf den Klingen abzeichnet. Und umgekehrt: sie sind deshalb anderen Messern technisch überlegen, weil das, was sie schön macht, nicht einem Schönheitswollen entsprungen ist, sondern die Folge aufwändiger handwerklicher Arbeit ist. Mit anderen Worten: Das, was der Benutzer der Stahlobjekte als schön empfindet, ist auch das, was die Messer funktional auszeichnet, was sie elastischer und gleichzeitig härter macht als die marktgängige Ware.

Grundvoraussetzung für Damaszenerstahl ist, dass zwei Stahlsorten mit ganz unterschiedlichem Kohlenstoffgehalt zusammen verarbeitet werden. Der kohlenstoffreiche Stahl ist deutlich zäher und elastischer als der kohlenstoffarme; je geringer aber der Kohlenstoffanteil ist, desto härter, aber auch brüchiger ist der Stahl. Die beiden Sorten ergänzen sich also in ihren Eigenschaften auf ideale Weise. Am Anfang des Schmiedevorgangs werden je ein oder zwei Riegel der unterschiedlichen Stahlsorten übereinandergelegt und quasi als Paket im Schmiedefeuer erhitzt und erstmals unter dem Fallhammer miteinander verschweißt. Danach wird der glühende flachgeklopfte Block der Länge oder der Breite nach geknickt, die beiden Hälften werden übereinander gefaltet und in dieser Doppelform vom Fallhammer erneut zusammengeschweißt und in eine bearbeitbare Form gebracht. Der dabei entstehende Block enthält also schon mehrere unterschiedliche Schichten. Er wird nun nach dem Wiedererhitzen ein weiteres Mal gefaltet und gestaucht; die Anzahl der Schichten im Inneren wird also bei jeder Faltung verdoppelt. Der Schmied kann diesen Grundvorgang, je nachdem, welches Muster er auf dem fertigen Stahlstück erzeugen will, nach Belieben wiederholen. Das erreichte Endergebnis ist während des Schmiedevorgangs noch nicht zu erkennen. Erst wenn das fertig geschmiedete Stück Stahl zur Klinge geschliffen ist, werden die wunderbar vielfältigen Wellenmuster, die durch die unterschiedlich kohlenstoffhaltigen und darum unterschiedlich dunklen Schichten geformt werden, in ganzer Pracht sichtbar.

Die beiden Meister des Aschauer Messer-Werks haben sich beim Mischen der Stähle ein solche Sicherheit erarbeitet, dass ihre Messer nicht nur besonders schöne, kräftige Muster zeigen, sondern auch im Zusammenwirken der zäh-elastischen und der harten Schichten größte Biegsamkeit mit höchster Härte verbinden. Man kann die Arbeitsweise von Distler & Pichler gleichermaßen als archaisch wie als futuristisch empfinden. Die harte und laute Arbeit am offenen Feuer und mit dem Hammer jedenfalls weist weit über die berühmten Schmiedelieder aus Richard Wagners Oper „Siegfried“ in die mittelalterliche oder gar keltische Vergangenheit zurück. Das auf wissenschaftlicher Basis beruhende neue physikalische Wissen und die von Spezialfirmen produzierten Extremstähle aber machen die handgefertigten und mit phantasievoll individuellen Griffen veredelten Messer und Klingen zu Produkten des 21. Jahrhunderts, die es vorher so noch nicht gegeben hat.

Messer Werk

Damaszenerstahl

Luca Distler und Florian Pichler

www.messer-werk.de

Kampenwandstraße 96a
83229 Aschau im Chiemgau
T: +49 (8052) 957 1234
info@messer-werk.de

