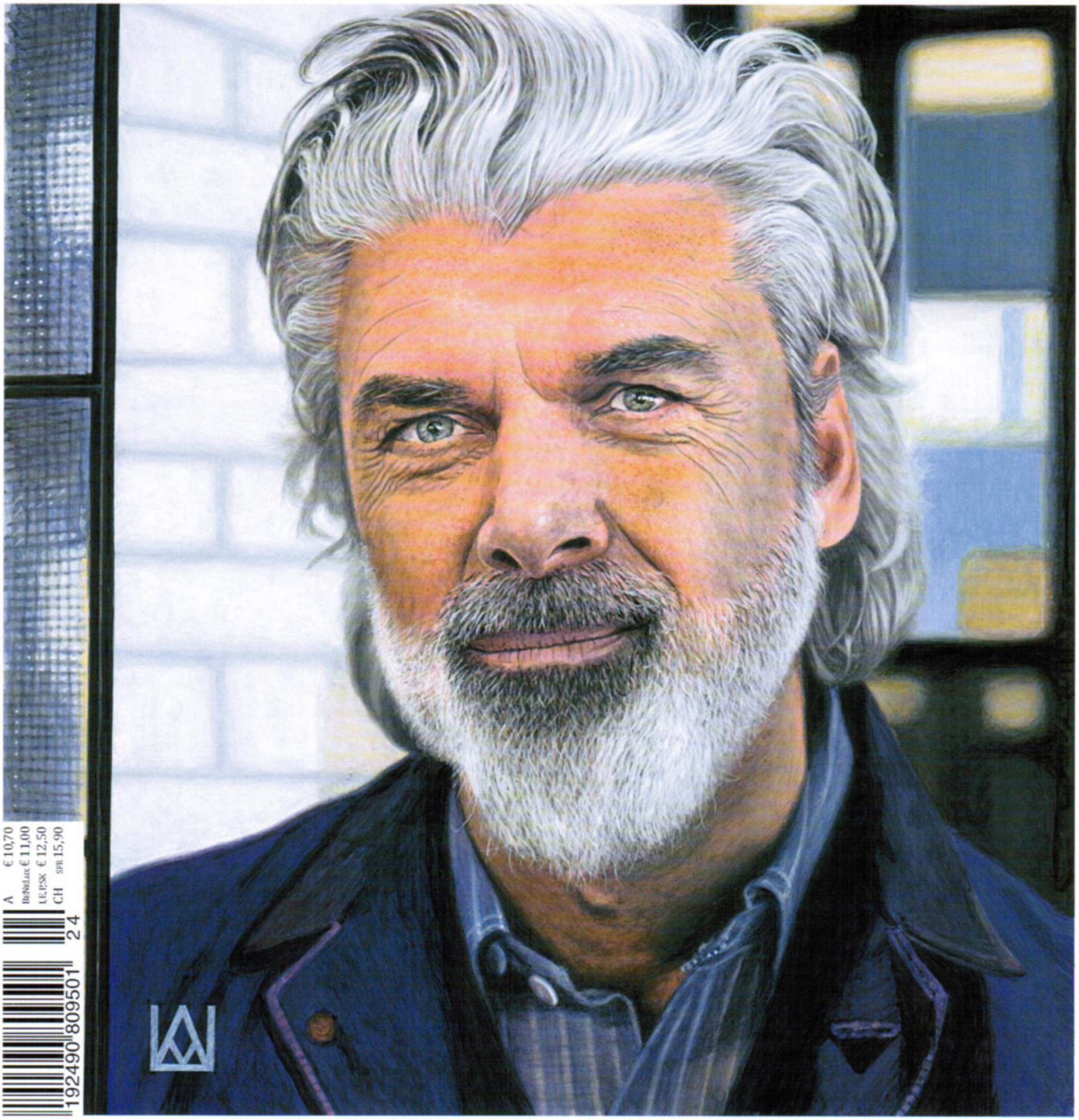
THE HERITAGE POST

No 24 – Januar 2018

The Copy 9,50 €

MAGAZIN FÜR HERRENKULTUR



4 192490 809501 24

A € 10,70
BENELUX € 11,00
UE,ESK € 12,50
CH SFR 15,90

MESSER FÜR DIE EWIGKEIT

„Wer will fleißige Handwerker sehen, der muss ...", dieses Kinderlied dürfte jedem Leser bekannt sein. Aber wo soll man denn hin, um diese fleißigen Handwerker zu sehen? Für den Messerenthusiasten gibt es da eine feine Adresse.

Text • Andreas Mehner | Fotos • Manuel Übler

Diese liegt allerdings nicht in den rheinischen Industriezentren, wo die einschlägigen Konfektionäre beheimatet sind, sondern im äußersten Süden unserer Republik, einen Steinwurf vor der österreichischen Grenze entfernt, im beschaulichen Aschau im Chiemgau. Eingerahmt vom knapp 1.700 m hohen Bergmassiv der Kampenwand auf der einen und dem Schloss Hohenaschau auf der anderen Seite, befindet sich eine kleine, unscheinbare 200 Jahre alte Schmiede.

Hier erschaffen Florian Pichler und Luca Distler in ihrem „Messer-Werk" Damaszenermesser, die in Qualität und Design herausragend sind. Betritt man durch die kleine Eingangstür die Schmiede, fällt der Blick sofort auf einen mächtigen Findling inmitten des Raumes, darauf ein ebenso mächtiger Amboss, rundherum verteilt allerlei Schmiedewerkzeug. Erst danach bemerkt man das völlige Fehlen von computergesteuerten Hightechmaschinen. Ein beeindruckender Lufthammer neben dem Findling, in der Ecke faucht das Schmiedefeuer in der Esse, mehrere Eisenwerkbänke und Werkzeug an der Wand, mehr Equipment gibt es nicht und ist wohl auch nicht nötig.

Diese unaufgeregte Atmosphäre liegt auch an der ruhigen Art der beiden sympathischen Mittdreißiger, die mit einer beeindruckenden Perfektion ihrer Arbeit nachgehen.

Florian Pichler und Luca Distler verbindet eine Freundschaft schon seit frühester Kindheit. Hobbymäßig fertigten sie schon früh in ihrer Freizeit allerlei Messer, die im Laufe der Zeit nicht nur qualitativ, sondern auch optisch immer besser wurden. Florian Pichler meint, die erste Klinge war zwar sauscharf, aber auch richtig schiach (also hässlich, für alle, die des Bayerischen nicht mächtig sind).

So war es vor mittlerweile 13 Jahren ein logischer Schritt in die Selbständigkeit, und nach schwierigen Anfangsjahren haben sie, weil die Beiden nicht nur fleißige, sondern auch kreative, nach

dem Perfekten strebende Handwerker sind, in der Szene einen sehr guten Namen. „Am Stil und Design erkennen die Sammler unsere Messer", sagt Florian Pichler. Dazu passt auch ihre Firmenphilosophie. Das Messer-Werk ist kein Mitnahmesupermarkt. Der Kunde darf sich genug Zeit nehmen, Florian Pichler und Luca Distler ist dies ganz wichtig und sie beraten jeden Kunden individuell und kompetent. Wünscht der Kunde ein Gebrauchsmesser oder möchte er sich ausschließlich in der heimischen Vitrine daran erfreuen? Diese Information ist entscheidend für den Stahl, aus dem das Messer gefertigt werden soll. Im Büro über der Werkstatt befinden sich allerlei Muster der Produktpalette. Egal ob Jagd-, Klapp- oder Kochmesser, der Kunde kann sich hier individuell sein Traummesser konfigurieren lassen. Ein umfangreiches Angebot der unterschiedlichsten Griffmaterialien ist ebenfalls vorhanden, von edlen Hölzern über Perlmutt bis fossilem Elfenbein kann jeder Wunsch erfüllt werden. „Zu uns kommen die verschiedensten Leute. Wir haben Sammler, die gerne etwas Individuelles haben wollen, aber auch die Hausfrau von nebenan, die sich vom gesparten Haushaltsgeld den Wunsch nach einem anständigen Kochmesser erfüllt – genauso wie den Jäger, der ein leistungsfähiges Messer für sein Waidwerk braucht", so beschreibt Luca Distler den Kundenkreis ihrer Schmiede. Auch wenn nach Jahren der Kunde noch Fragen zu seinem Messer haben sollte, wird sich gerne wieder für ihn Zeit genommen.

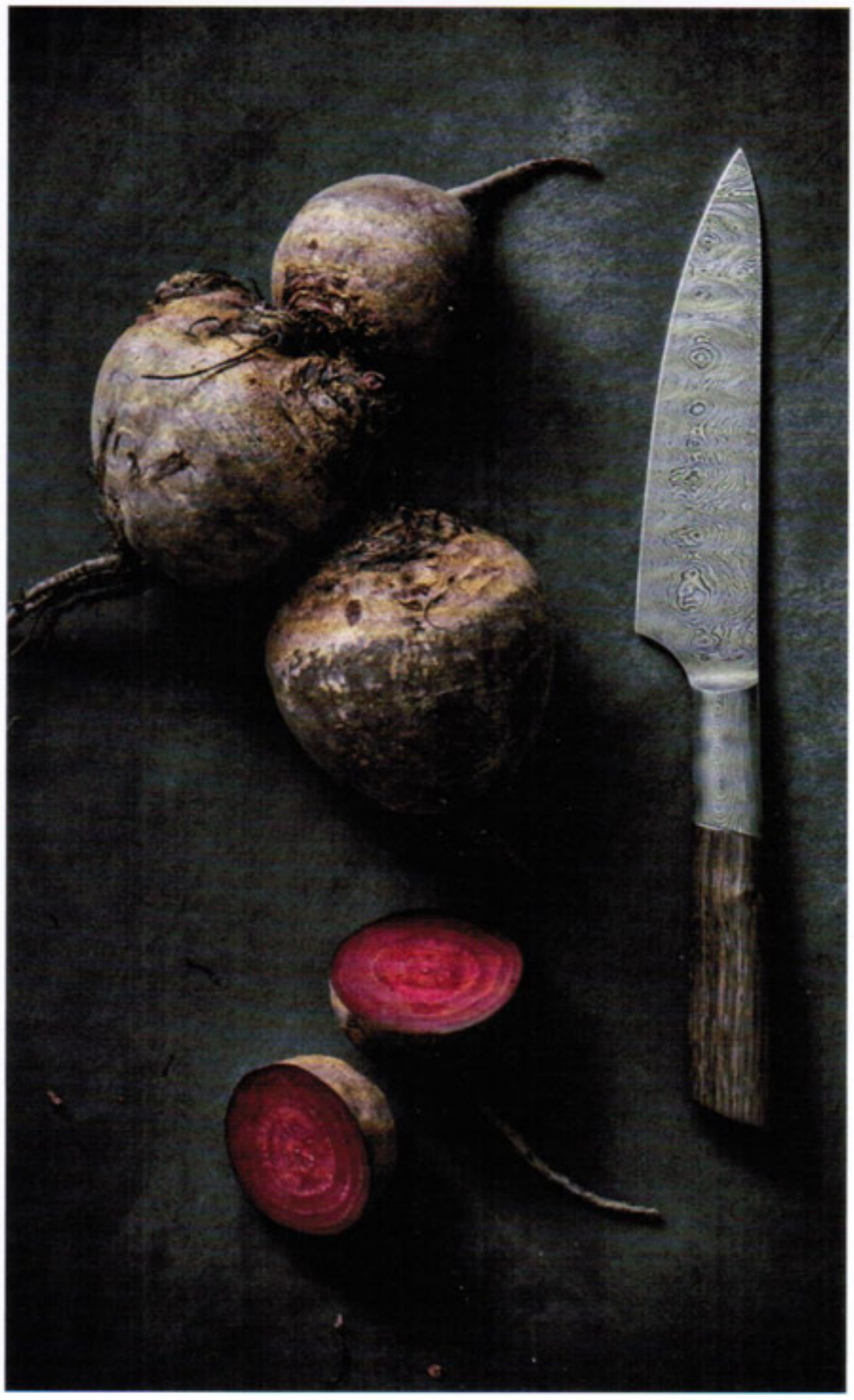
Zeitintensiv ist auch der Fertigungsprozess. Mindestens 13 Stunden Präzisionsarbeit benötigt ein einfaches Messer. Luca Distler ist stolz darauf, dass alle Messerbestandteile selbst in der Werkstatt hergestellt werden. Verwendet werden ausschließlich die hochwertigsten Werkzeugstähle aus Spezialschmieden. Dort, wo die Qualität der Serienkonfektionäre endet, wird hier mit der Schmiedearbeit erst begonnen.

Das Ausgangsmaterial ist ein Damaszenerstahlpaket, (siehe The Heritage Post No. 11) worin in einem bestimmten Mengenverhältnis unterschiedliche Stähle aufeinandergeschichtet werden, entscheidend für die spätere Ästhetik und Güte des Damaszenerstahls. Das Stahlpaket ist natürlich individuell für den zu schmiedenden Messertyp abgestimmt. Beim Schmieden sind die Grenzen zwischen Handwerk und Kunst fließend. In der Esse wird das Steinkohlefeuer auf 1200 Grad erhitzt. So leistungsfähig das Messer als Endprodukt ist, beim Schmieden verhält sich der Damaszenerstahl wie eine Diva, denn die Hitze des Schmiedefeuers muss genau passen. Doch Luca Distler ist hier in seinem Element. Der gelernte Kunstschmied erkennt an der Glühfarbe, wann die richtige Schmiedetemperatur erreicht ist. Nun kommt das rotglühende Paket Schweißverbundstahl das erste Mal unter den mächtigen Lufthammer. Nach der Faltung kommt das Paket wieder in das Schmiedefeuer. Dieser Prozess kann mehrmals wiederholt werden, bis zu 360 Lagen sind möglich und es kann eine bis zu fünf Stunden lang andauernde

Prozedur sein. Doch danach ist das Werk wie aus einem Guss und am Messerrohling kann ganz fein schon der spätere Musterverlauf erkannt werden. Zum Härten kommt die heiße Klinge in ein kaltes Ölbad. Vollständig sichtbar wird die Maserung der Klinge dann im Säurebad. Hier hat, wenn auch unbeabsichtigt, die bayerische Trinkkultur das optimale Behältnis dafür geschaffen, das Weißbierglas. Aufgrund seiner länglichen und schlanken Form ist es wie dafür gemacht, als Säurebehälter zu dienen, meinen die beiden Schmiede mit einem Lächeln.

Das Schleifen ist die Domäne des Florian Pichler, als ausgebildeten Zahntechniker geht es ihm leicht von der Hand, denn er braucht dazu weder Schablone noch sonstige Hilfsmittel, allein seine Augen sind das Maß aller Dinge. Es ist eine hohe Kunst, dass sich danach beide Seiten gleichen wie ein Ei dem anderen. Nach mehreren Maschinenschleifgängen erhält das Messer sein endgültiges Finish per Handschliff.

Das fertige Messer ist dann scharf – rasiermesserscharf! Nicht nur die glattrasierten Unterarme der beiden Messerwerker zeugen davon. Eine herabfallende Tomate auf ein umgedrehtes Kochmesser wird mühelos halbiert, die Schnittflächen der Frucht sind perfekt plan. Aber auch Haarspaltereien sind im wahrsten Sinne des Wortes kein Problem. Nun kann der Kunde endlich voller Freude seinen Messertraum in Empfang nehmen und die Antwort auf die eingangs gestellte Frage ist gegeben: „Wer will fleißige Handwerker sehen, der muss zu Florian Pichler und Luca Distler gehen!"



www.messer-werk.de