

up trend

Das Lifestyle-Magazin von ABT Sportsline



Glanzlichter

EDEL & STARK

So wird ein Audi zum ABT RS4-R

RUHM & EHRE

Mission Formel-E-Titelgewinn



HEISS AUF SCHNITTEBEN STAHL

DIE ZEITEN VON ABT ALS SCHMIEDE SIND LÄNGST GESCHICHTE. EIN PAAR KILOMETER WEITER ÖSTLICH IN BAYERN, GENAUER GESAGT IM CHIEMGAU, WIRD DIE SCHMIEDEKUNST HINGEGEN IMMER NOCH ZELEBRIERT. DAS ERGEBNIS SIND MESSERSCHARFE KLINGEN, VEREDELT MIT EXKLUSIVEN GRIFFEN.

Autor | Christoph Brix Fotos | seifertuebler.com

#TECHNIK



Zusammengeschweißt:
Luca Distler (li.) und
sein bester Freund
Florian Pichler vereint
die Liebe zu scharfen
Messern



M

Morgens kurz vor acht Uhr im oberbayerischen Aschau: Frühnebel zieht über den Chiemsee. Die ersten Blätter an den Bäumen am Hang zum Schloss Hohenaschau leuchten bereits in Gelb- und Rottönen. Der Herbst hält Einzug in den Chiemgau. Doch dafür haben Luca Distler und Florian Pichler gerade keinen Blick. Die beiden Männer folgen ihrem morgendlichen Ritual: Distler schließt die braune Holztür auf. Sein Geschäftspartner und bester Freund wählt den direkten Weg zur Kaffeemaschine. Zur ersten Tasse Kaffee eine selbst gedrehte Zigarette. Im Radio laufen die Nachrichten. Aber weder der frisch gebrühte Kaffee noch der Zigarettenrauch können den Geruch von erkaltetem Kohlefeuer überdecken. Kein Wunder, die Esse für das Schmiedefeu an der Wand ist noch nicht angefeuert.

Vor 13 Jahren erfüllten sich Pichler und Distler ihren Traum. Sie mieteten eine Schmiede in der 6.000-Einwohner-Gemeinde. Ihr Ziel: eigene Messer herstellen. Von Hand. Von Anfang bis zum Ende. Individuell für jeden Kunden. Heute ist ihre Firma im Schatten der 1.700 Meter hohen Kampenwand eine der exklusivsten Messer-Manufakturen der Welt. Jäger, Köche und Sammler rund um den Globus schätzen die Damaszener Klingen der Messer-Werker.

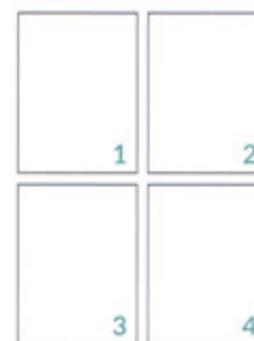
EXTREME HITZE FÜR GLÜHENDEN STAHL

Die Nachrichten sind vorbei. Die Arbeit ruft. Distler entfacht das Feuer in der Esse. Mit Pappe und feuchter Steinkohle keine leichte Aufgabe. „Das ist kein Lagerfeuer. Wer das zum ersten Mal macht, hat

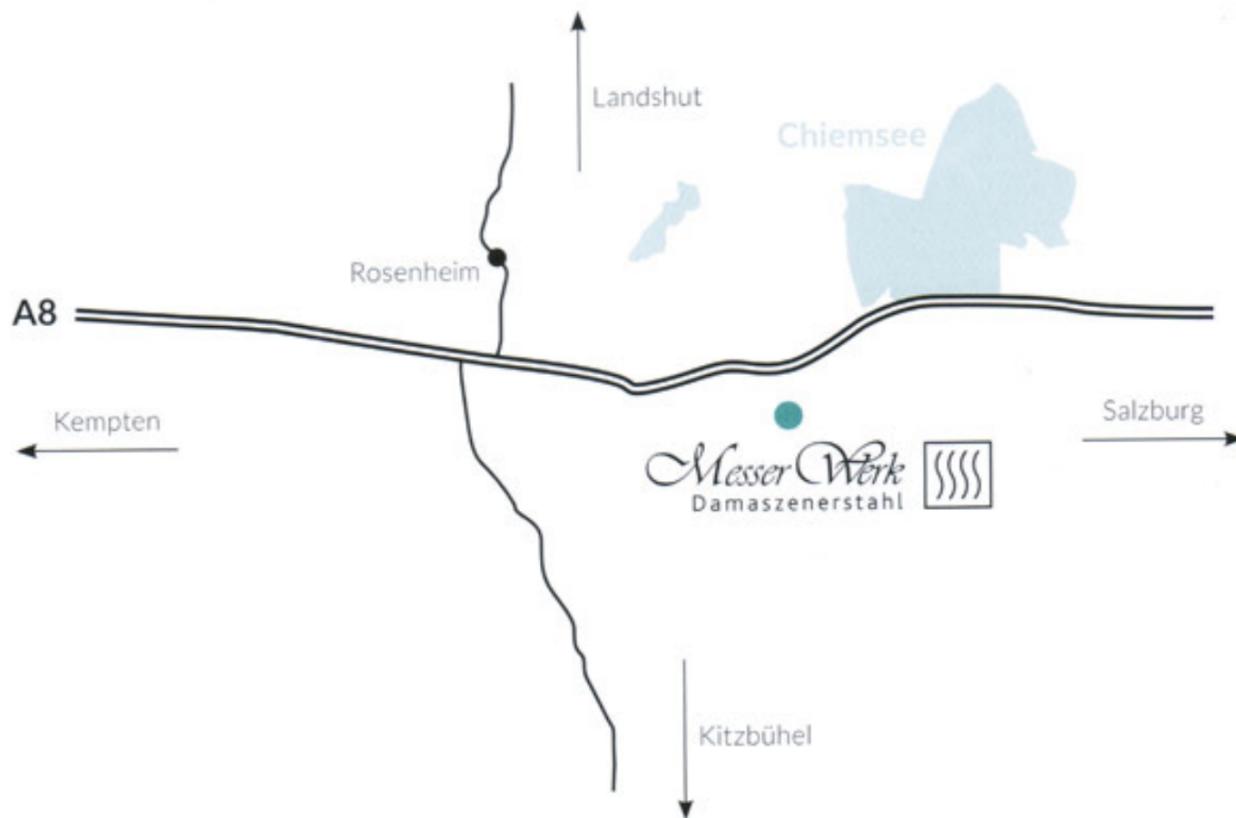
sicher Probleme“, sagt Distler und holt mit einer Metallschippe eine neue Ladung Kohle aus einem mit Wasser gefüllten Metalltrog. Die feuchte Steinkohle dient einem besonderen Zweck: Durch das verdampfende Wasser verschmelzen die einzelnen Kohlestücke miteinander. Zusammenbacken nennt der Schmied den Effekt. Dadurch wird die benötigte Hitze im Zentrum gehalten. Und das Feuer muss heiß brennen. Zwischen 1.200 und 1.300 Grad Celsius benötigt der 36-Jährige. Je nach Messer mal mehr oder weniger Hitze. Ein Thermometer braucht er nicht. Die richtige Temperatur erkennt der erfahrene Schmied an den Farben, in denen der Stahl glüht. „Feuer ist halt immer eine Gefühlssache“, scherzt Distler.

Währenddessen bearbeitet Florian Pichler eine bereits fertig geschmiedete Klinge. Stundenlang sitzt der 37-Jährige geduldig mit gebeugtem Rücken im Schein einer uralten Schreibtischlampe vor einem alten Bandschleifer. Modernste Technik: Fehlanzeige! Die gesamte Schmiede ist gelebte Geschichte. In der Mitte des Raums liegt ein massiver Findling. In den Stein eingraviert die Jahreszahl 1808 – das Gründungsjahr der Schmiede. Die Wände sind bedeckt mit Regalen voller Werkzeuge. Zangen, Hämmer und Feilen – teilweise von den Messer-Meistern extra für ihre Arbeit selbst hergestellt. Der uralte Dielenfußboden ist voller Ruß und Brandlöcher.

Weitervererbte Tradition. Weitergereicht über Generationen. Könnte man meinen. Schließlich ist Aschau berühmt für seine Schmiedekunst. Sogar beim Bau des französischen Königsschlusses ►



- 1 | Luca Distler stellt den Damaszener Stahl noch selbst her
- 2 | Ein Rohling wird vorsichtig per Hand in Form gefeilt
- 3 | Distler entfacht die Esse. Etwa 1.300 Grad Celsius braucht der Schmied für seine Arbeit
- 4 | Pichler feilt mit Augenmaß an einem Messergriff



Versailles sollen Nägel aus dem Chiemgau verwendet worden sein. Doch die beiden Messer-Experten sind Quereinsteiger. Als gelernter Kunstschmied hat Distler früher Treppengeländer und Fenstergitter angefertigt. Pichler ist gelernter Zahntechniker. Seit 2009 sind die beiden hauptberuflich Messerbauer und gleichberechtigte Geschäftspartner. Und untereinander die größten Kritiker.

Das Feuer in der Esse hat die nötige Temperatur erreicht. Fürs Schmieden zieht Distler eine schwere Lederschürze und dicke Handschuhe an. Ausgangsmaterial für jede Damaszener Klinge ist ein Metallblock aus unterschiedlichen Stahlliegierungen. Abwechselnde Streifen aus hartem und weichem Stahl sorgen für die nötige Beschaffenheit der Klingen. „Das Ziel ist es, ein Messer mit einer harten Schneide sowie einer flexiblen Klinge zu schmieden“, so Distler. Würde man nur zähen Stahl verwenden, würde die Klinge zu weich. Bei nur hartem Stahl würde die Klinge brechen. Die genaue Zusammensetzung bleibt allerdings geheim. Ein Eigenrezept der Messer-Werkstätte. Dann ist Handwerkskunst gefragt. Wie schon im Mittelalter wird der Metallblock erhitzt, mit wuchtigen Hammerschlägen in die Breite getrieben, und dann rot glühend übereinandergefaltet. So werden nach und nach 360 Lagen mit unterschiedlichen Stahlsorten

Damaszener Stahl

Die Bezeichnung leitet sich vom arabischen Wort „Damas“ ab, was fließend bedeutet. Die Schweißverbundtechnik wurde schon sehr früh angewendet: Die ältesten Funde stammen aus der vorrömischen Eisenzeit um 350 v. Chr.

miteinander verbunden. Distler ist einer der wenigen Schmiede in Deutschland, die einen solchen Riegel aus Schweißverbundstahl noch mit der Hand herstellen können. Aus diesem Riegel wird dann die Klinge in der gewünschten Form gefeilt und geschliffen.

NUR BESTE MATERIALIEN FÜR DIE MESSERGRIFFE

Die zwei Aschauer kennen sich seit der Einschulung: An seinem ersten Schultag findet der junge Pichler ein Schweizer Taschenmesser in seiner Schultüte. Ein Aha-Erlebnis. Bald darauf bauen die

beiden Freunde ihr erstes Messer nach. Florian Pichler erinnert sich, dass diese erste Klinge zwar sauscharf war, aber bei Weitem nicht ihren ästhetischen Ansprüchen genügte.

Noch heute sind die beiden Handwerker extrem anspruchsvoll, was ihre Arbeit angeht. Neben dem eigenen Damaszener Stahl werden nur die besten und edelsten Materialien für die Griffe verwendet: Neben verschiedensten heimischen und exotischen Hölzern werden auch Perlmutter, Mammut-Elfenbein oder unterschiedliche Tierknochen verarbeitet. Alles fein säuberlich zertifiziert. „Ganz wie der zukünftige Besitzer es haben möchte“, so Pichler. Auch Gold- oder Silberverzierungen werden ►

Vorsichtig bearbeitet
Luca Distler mit einem
Hammer einen noch rot
glühenden Rohling

