

COUNTRY

DAS MAGAZIN FÜR WOHNKULTUR UND LEBENSART

Style

Marrakesch

Orient trifft Okzident

AUSSERDEM

HOME STORIES:
EIN REFUGIUM IN GARMISCH
UND EIN SCHLOSS IM CHIEMGAU

SOMMER, SONNE, MEER:
DEKORATIONSIDEEEN STRANDHAUS

PERFEKT GRILLEN:
DIE SCHÖNSTEN OUTDOOR-KÜCHEN

**DIE PROVENCE VON IHRER
IDYLLISCHSTEN SEITE**

IT € 9,95 | P € 9,95 | BNIX € 9,30
ES € 9,95 | GR € 11,- | SF € 12,00
AT € 9,20 | CH SFR 16,- | SK € 11,50
HEFT 52 SOMMER 2010 D € 8,-





OB MIT KUNSTVOLL GESTOCHENEN EINLEGERN, aus Mammutknochen oder Ebenholz, das Erscheinungsbild der „scharfen Kunstwerke“ kann sich der Kunde selbst zusammenstellen.



SEIT SECHS JAHREN fertigen Kunstschmied Luca Distler und Zahntechniker Florian Pichler in Aschau handgeschmiedete Messer aus Damaszenerstahl.

Messerscharfe Kunstwerke

Scharf, schärfer, am schärfsten ... sind die Klingen aus der Manufaktur „Messer Werk“. Im oberbayerischen Aschau fertigen Luca Distler und Florian Pichler handgeschmiedete Messer aus hochwertigem Damaszenerstahl.

Text: Sabine Herder, Fotos: Klaus Lorke

BEI SAMMLERN
UND LIEBHABERN
HEISS BEGEHRT:
die handgeschmie-
deten Messer aus der
Manufaktur „Messer
Werk“.



KUNSTSCHMIED UND ZAHNTECHNIKER. Das sind zwei Handwerksberufe, die scheinbar nicht viel gemeinsam haben. Doch der Kunstschmied Luca Distler und der Zahntechniker Florian Pichler beweisen, dass diese beiden Berufe – gepaart mit einem ausgeprägten Sinn für Qualität und feinem Gespür für Ästhetik – in der Kombination die Basis für exklusives Kunsthandwerk bilden. Nachdem sie ihre Passion für handgefertigte Messer aus Damaszenerstahl lange Zeit nebenberuflich ausgelebt hatten, wagten sie vor sechs Jahren den Schritt in die Selbständigkeit und bezogen eine alte Schmiede am Fuße der Kampenwand. Die herausragende Qualität ihres Damaszenerstahls, den sie nach einer geheimen Rezeptur aus hochwertigsten Werkzeugstählen selbst herstellen, die perfekte Verarbeitung und die kunstfertige Ausführung der Griffe hat sich unter Liebhabern und Sammlern sehr schnell herumgesprochen. Und die Werkstatt entwickelte sich zu einem Eldorado für all jene, die auf die Ästhetik eines Messers genauso viel Wert legen wie auf dessen Gebrauchswert und Langlebigkeit. Der Schwerpunkt der Schmiedearbeit aus dem „Messer Werk“ liegt beim Gebrauchs- und Leistungsdamast. Dabei besteht die besondere Kunst darin, einen Kompromiss zwischen Leistung und Ästhetik der Klinge zu finden, ohne dass dabei eine der Qualitäten eingeschränkt wird. Was sich einfach anhört, braucht in Wirklichkeit sehr viel Erfahrung und handwerkliches Geschick. Wichtigstes Merkmal jedes Messers aus Damaszenerstahl ist die Maserung des Stahls, die bei jeder Klinge anders aussieht. Sie ist nicht etwa künstlich aufgebracht, sondern zieht sich aufgrund der vielen Faltungen und der An-

zahl der Lagen durch die ganze Klinge. Jede Klinge hat somit ein ganz eigenes „Gesicht“, das durch Schleifen, Polieren und anschließendes Ätzen in starker Säure sichtbar gemacht wird. Von der Idee bis zur Realisierung eines künstlerischen Messers, deren Spektrum von superscharfen Stekmessern und langlebigen Arbeits- und Jagdmessern in verschiedenen Größen und Ausführungen bis zu exklusiven Sammlerstücken mit Klingen aus Mosaikdamast und kunstvollen Einlegern im Griff reicht, vergehen schon mal leicht zwanzig und mehr Arbeitsstunden. Das Ergebnis sind kunsthandwerkliche Meisterstücke mit dem Charme des Einzigartigen. ■

DAS SCHMIEDEN VON DAMASZENERSTAHL erfordert viel Erfahrung, da Härte und Zähigkeit der Klingen individuell auf ihren Verwendungszweck abgestimmt werden.

