2

Juli | August
07 | 2012 | 08
3,00 EUR

himmeblau

Das Freizeitmagazin für Oberbayern und Tirol

Nur schwimmen ist schöner

Wie man der Hitze trotzt – oder jeden Sonnenstrahl auskostet

Bayern-Whisky

Auf ein Schlückchen Slyrs zu Besuch am Schliersee

Gipfelstürmen in Tirol

Sommerbahnen versprechen Abenteuerfahrten von Berg zu Tal – und umgekehrt

In Messers Schmiede

Buchstäblich und im übertragenen Sinne schön scharf: Damastmesser aus Aschau

www.himmeblau.com

Like us on Facebook

Bummeln

Schaufenster | Mode | Handwerk

Wo geschmiedet wird,
fliegen Funken.
So auch im Messer-Werk
in Aschau.

Glut, Schweiß und Stähle

Die uralte Kunst des Messerschmiedens – zwei Männer aus Aschau im Chiemgau erhalten sie am Leben. In eigener Hände Arbeit fertigen sie Damastmesser. Jedes ein Unikat, jedes ein Meisterstück. Aus ganz Europa reisen Kenner an, um im „Messer-Werk" ihre individuelle Klinge in Auftrag zu geben.

Ein Feuer prasselt in der offenen Esse, die Steinkohle glüht, an den Wänden haftet Ruß. Ein Amboss, ein alter, mechanischer Hammer und eine Drehbank thronen inmitten der wohnzimmergroßen Werkstatt. Auf Tischen stapeln sich Schildpatt, Geweihe, Edelhölzer. In der Mitte des Raumes stehen zwei Jungs. Der eine mit Kaffeetasse in der Hand, der andere dreht sich eine Zigarette. Der eine trägt Brille und eine blaue Sportjacke, der andere einen zerrissenen, schwarzen Pulli und Pferdeschwanz. Florian Pichler und Luca Distler gründeten 2004 im Alter von 23 und 26 ihre eigene Firma. Sie erweckten ein mittelalterliches Handwerk wieder zum Leben – das Messerschmieden.

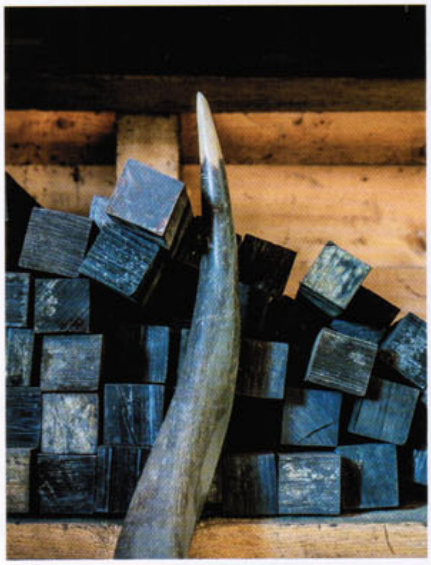
Drei Monate Wartezeit pro Messer

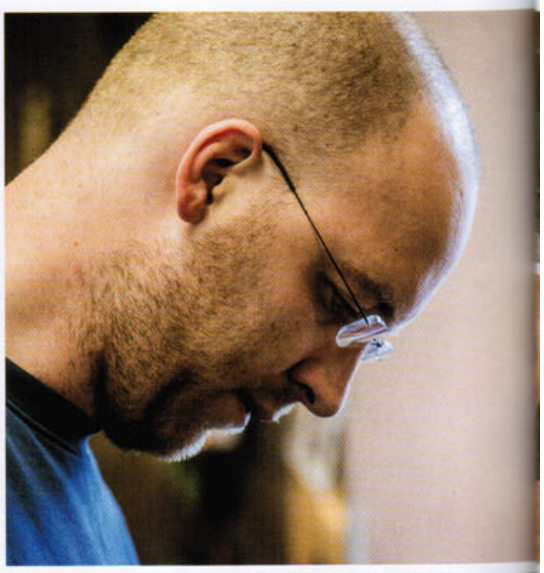
Das „Messer-Werk" – heute ist das Label unter Liebhabern Kult. Seinen Ursprung nahm es im Keller von Lucas Elternhaus. Dort droschen die beiden erstmals testweise auf erhitzen Stahl ein. Aus dem Hobby wurde zuerst eine Leidenschaft, dann ein Beruf. 2009 wagten sie den Absprung, raus aus dem Angestelltenverhältnis als Kunstschmied beziehungsweise Zahntechniker und rein in die Selbstständigkeit. Damals hielten die meisten das Damaszener-Duo für mindestens mutig, wenn nicht gar verrückt. Heute warten Kunden drei Monate auf ihr Messer, Touristen legen ihre Reiseroute nur der seit 1808 bestehenden Schmiede wegen durch Aschau, Aufträge trudeln aus ganz Europa ein. 450 Euro aufwärts kostet ein mittelgroßes Messer.

Die Kerle könnten also gestresst aussehen. Sie wirken aber eher, als würden sie nach wie vor in einer Garage ein bisschen mit Metall basteln. „Ich war schon als Kind von Messern fasziniert", erinnert sich Luca Distler. Als er dann in der Ausbildung die Möglichkeiten und Materialien bekam, habe er begonnen zu experimentieren. Zuerst ohne den Anspruch, daraus jemals ein Qualitätsprodukt werden zu lassen. Heute spricht die Realität eine andere Sprache. „Unsere Kunden kaufen ein Messer nicht als Gebrauchsgegenstand – das ist Luxus", weiß Florian Pichler. Dazu gehöre, mit ihnen über das Messer zu sprechen, die Feinheiten der Herstellung zu verstehen. Ein Teil des Erlebnisses sei es auch, das eigene Messer persönlich abzuholen.

Gefaltet und gemustert heißt Stahl „Damast"

Damast, der Begriff weckt Assoziationen. An Arabien, an die Stadt Damaskus, an Schwertkämpfe aus 1.000 und einer Nacht. Doch tatsächlich leite es sich vom arabischen Wort „Damas" ab, erklärt Florian Pichler, was „fließend" oder „wässrig" bedeute. Die dekorative, organisch anmutende Musterung macht den Schweißverbundstahl so beliebt. Wie





Florian Pichler (Brille) und Luca Distler in ihrem Element. Schmieden, polieren, schweißen, Griffschalen zubereiten....

dieses individuelle Muster entsteht? Durch die vielen Faltungen und die Anzahl der Eisenlagen. Jede Klinge erhalte so ihr eigenes Gesicht, werde zum Unikat, das auch Laien als Außergewöhnlich erkennen. Stellen sie mehr Nutz- oder mehr Ziermesser her? „Das hält sich die Waage. Aber wir unterscheiden auch nicht. Wir fertigen weder hässliche Nutzmesser noch nutzlose Ziermesser."

Bei aller Lässigkeit, man merkt den beiden die Professionalität an – beim Schmieden wie beim darüber sprechen. „Wir wollen den Markt nicht gesamtbedienen", betont beispielsweise Pichler. „Wir gehören zu den Besten. Unsere Werkstatt wird nie ein Messer verlassen, das qualitativ weniger gut, dafür aber billiger ist." Das wüssten die Kunden, vor allem wüssten sie es zu schätzen. Und dann bemüht Luca Distler die Floskel vom Traumberuf, allerdings mit so viel Schmelz in der Stimme, dass kein Zweifel aufkommt. Und wie wurden sie dabei so gut? „Messerschmied ist ein ausgestorbener Beruf. Man kann keine Lehre absolvieren. Man wird gut, indem man Messer macht", sagt Distler.

Der Schmiede-Stil trennt die Spreu vom Weizen

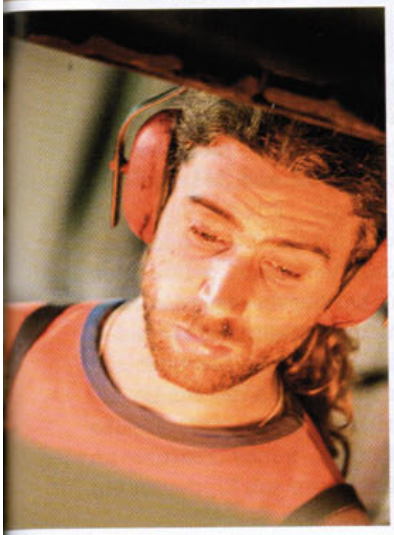
Von Perfektion will er dennoch nicht sprechen. Freilich, da gebe es ein paar Lieblingsstücke. Und bei jedem Messer spüre man den Moment des Glücks und des Stolzes. Die Begeisterung halte aber nicht lange an. Schon am nächsten Tag finde man etwas, das man jetzt anders machen würde. „Nach zwei Tagen will man das Messer am liebsten gar nicht mehr anschauen", lacht Luca. Eine wichtige Einstellung, denn: Ohne Selbstkritik werde man nicht besser. Stattdessen helfe der Blick über den Tellerrand. Obwohl der Kreis an Schmieden, von denen man sich etwas abschauen könne, schrumpfe und schrumpfe. Ein Kenner kann Messer verschiedener Schmiede den jeweiligen Künstlern zuordnen. „Wenn dein Messer genauso aussieht, wie das von jemand anderem, bist du vielleicht ein guter Messermacher, aber du hast keinen Stil. Man muss schon eine klare Linie fahren, um sich durchzusetzen", betont Luca Distler.

Stein mit Geschichte. Alle hier ansässigen Schmiede verewigen sich meißelnd in ihn.

Glänzt die Klinge, ist das Messer aber noch lange kein Messer. Auch am Griff setzt sich die Liebe zum Detail fort. Holz, Giraffenknochen, fossiles Elfenbein: Je nach Geschmack, Größe des Geldbeutels und Verwendungszweck kann der Kunde wählen. Am Ende kann er sicher sein, ein langlebiges, hochwertiges (Kunst-) Handwerksprodukt in Händen zu halten.

www.messer-werk.de

Text:
Constanze Haslacher
Fotos:
Andreas Jacob



Florian poliert den Übergang von Griffschale zu Messing.