

3/2010 Juni 2010 / Juli 2010

Deutschland: € 5,50 Österreich: € 6,50 Schweiz: Sfr 10,80
Luxemburg: € 6,50 Niederlande: € 6,60 Italien: € 6,90 Schweden: 78,00 SEK

MESSER MAGAZIN

Die große Zeitschrift rund ums Messer

€5,50

TEST



**Jim Burke Rockstar:
Neue Serie vom US-Star**

TEST

**Case Sway Back Gent
PI-Knives aX Dobolock**

REPORT

**Neue Messer
von der IWA**

SYSTEMVERGLEICH

SEMI-AUTOMATIK

Wie die Technik der Halbautomaten funktioniert

TEST



Randall 28 Woodsman

HISTORIE

Französische Klappmesser

WORKSHOP



Knoten für Lanyards



DIE ZWEI VON DER SCHMIEDE

Luca Distler und Florian Pichler machen zusammen Messer. Inzwischen leben sie sogar davon. Eine ungewöhnliche Erfolgsgeschichte.

Text & Fotos: Hans J. Wieland

Vielfalt in Form und Material:

Unten ein Halbintegral-Messer aus

56-Lagen-Damast mit Grenadill-Griffschalen, Silberstiften und Mammutelfenbein-Einlagen.

Rechts ein kleiner Hunter in Steckangelbauweise mit 220-lagiger Damastklinge, Zwetschgenholz-Griff und Neusilber-Monturen.



➤ Sie sind Freunde seit der Kindheit. Beide kommen aus Aschau, einem Bilderbuchort im bayrischen Chiemgau. Beide haben als Zwölfjährige ein Praktikum bei einem ortsansässigen Schmied gemacht. Und beide betreiben heute zusammen eine Schmiede, in der nur Messer entstehen.

Luca Distler und Florian Pichler sind heute Ende zwanzig und hauptberufliche Messermacher. Das Thema Messer hat sie wieder zusammengeführt, nachdem sich die beruflichen Wege zunächst getrennt hatten: Florian ist ge-

lernter Zahntechniker, Luca dagegen richtiger Schmied: „Ich hab’ den Schmied, bei dem ich das Praktikum absolviert hab’, so lange genervt, bis ich eine Lehre machen konnte.“

Er schloss die Lehre 2004 als Landessieger ab. Schon während der Ausbildung machte

er 2002 in Augsburg einen Damastkurs. Etwa zur gleichen Zeit begann er, nach Feierabend die ersten Klingen aus Monostahl zu schmieden. „Ich hab’ einfach aus Spaß damit angefangen, aber ich hatte immer schon ein Faible für Messer. Schon als Bub hatte ich einen Haufen Messer.“ Florian er-



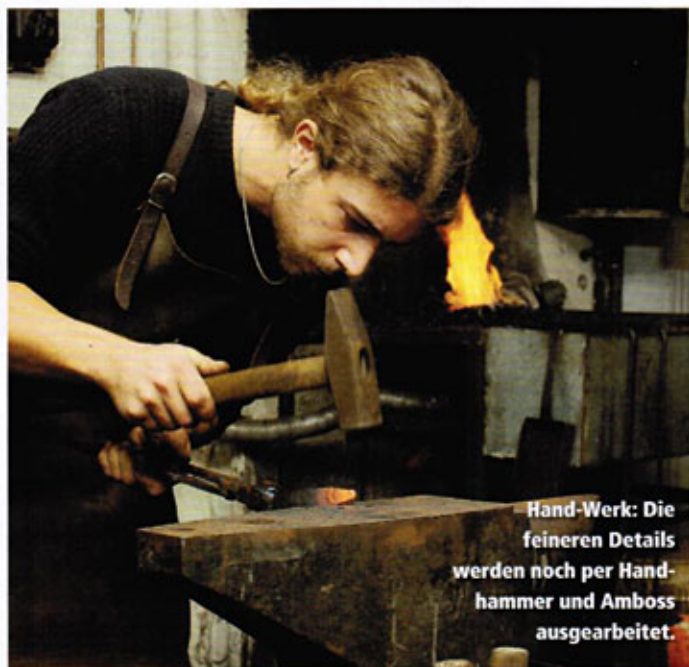
Idyllischer Arbeitsplatz:
200 Jahre alte Schmiede
unter der Burg Hohenaschau.



Täglich im Einsatz:
Uralter mechanischer Hammer
mit Transmissions-Antrieb.



Traditionell: Luca schmiedet alle Klingen in einer offenen Esse, die er mit Steinkohle befeuert.



Hand-Werk: Die feineren Details werden noch per Handhammer und Amboss ausgearbeitet.

zählt: „Luca kam und sagte: Schau mal, was ich gemacht habe.“ So begannen die beiden mit dem Messermachen.

Luca ist nach wie vor fasziniert vom Schmieden und vom Material Stahl: „Auf den ersten Blick denkst du, das ist kalt, hart und widerspenstig.

Aber dann stellst du fest, dass es ein wunderbares Material ist, aus dem du alles machen kannst.“ Außerdem interessiert ihn der Gestaltungsaspekt.

2004 mieteten die beiden Freunde eine Werkstatt, in der sie abends und an den Wochenenden ihrem Hobby nachgehen konnten. „Wir haben das gemacht, was uns Spaß gemacht hat“, berichtet Luca, und Florian ergänzt: „Wenn wir was verkauft haben, dann haben wir gleich Material oder eine neue

Maschine angeschafft.“ Sie stellten auf Kunsthandwerkmärkten aus. „Wir hatten noch keine Ahnung, was wir verlangen sollten“, erzählt Florian, „und haben viel zu billig verkauft“.

Sie arbeiteten vollkommen auf sich gestellt. „Von der Messerszene haben wir erst 2007

Künstlerisch gestaltet: 56-Lagen-Torsionsdamast für die Klinge, Mannut-Elfenbein mit Scrimshaw-Gravur als Griffmaterial.

Auf Hochglanz poliert: Halbintegralsmesser aus 1.2842-Kohlenstoffstahl mit Kamelknochen-Griffschalen.



Ebenfalls im Programm:
Modernes Liner-Lock-Klappmesser
mit Damastklinge und matt
satinieren Backen.



Messer-Werk-Zeuge für die Küche:
Drei Kochmesser mit 220-Lagen-
Klingen aus wildem Damast (Härte 59-60
Rockwell C) mit Ebenholz-Griffen
und Edelstahl-Zwingen.

erfahren, als wir auf der Messe 'Jagen und Fischen' waren", berichtet Luca, „vorher war das eine ganz eigene Sache“. Auf der Messe bekamen die beiden auch Kontakt zum Messerarbeitskreis München.

Aus dem Hobby wurde rasch ein Nebenerwerb. Luca und Florian reduzierten ihren jeweiligen Hauptjob auf drei Tage pro Woche. So konnten sie am Donnerstag, Freitag und Samstag Messer machen. Schließlich reichte auch das nicht mehr aus: Luca wurde im

September 2007 Vollzeit-Messermacher. Florian folgte im August 2009. Seitdem leben beide von den Messern.

Anfang 2009 zog das „Messer-Werk“, wie sich ihre gemeinsame Firma nennt, nach Aschau an den heutigen Sitz: Die wunderbare alte Hufschmiede direkt unter dem

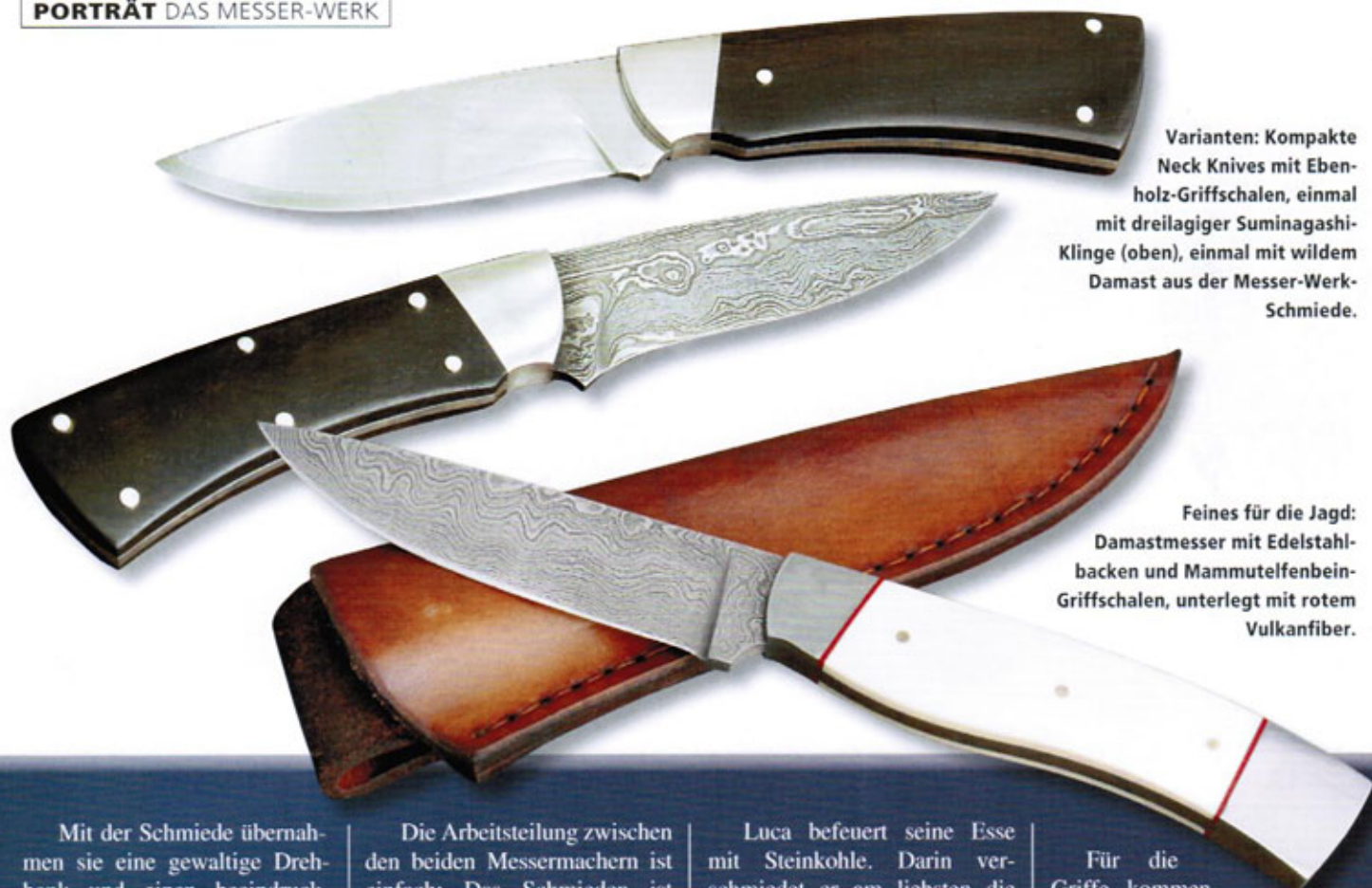
Schloss Hohenaschau besteht seit 1808. Seitdem diene sie ununterbrochen als Schmiede. „Wir sind hier jahrelang vorbeigefahren und haben gedacht, das wäre unser Traum“, erzählt Florian. Als sich die Gelegenheit bot, die 160 Quadratmeter große Schmiede zu mieten, zögerten sie nicht lange.



Elegante Linienführung, auch im Material: Vollintegralmesser aus Haardamast mit Griffschalen aus Nussbaum-Maserknolle.



Arbeitsteilung: Während Luca Distler schmiedet, bearbeitet Florian Pichler die Klingen am Bandschleifer.



Varianten: Kompakte Neck Knives mit Ebenholz-Griffschalen, einmal mit dreilagiger Suminagashi-Klinge (oben), einmal mit wildem Damast aus der Messer-Werk-Schmiede.

Feines für die Jagd: Damastmesser mit Edelstahlbacken und Mammutelfenbein-Griffschalen, unterlegt mit rotem Vulkanfiber.

Mit der Schmiede übernahmen sie eine gewaltige Drehbank und einen beeindruckenden mechanischen Hammer mit Leder-Transmission. Beides ist noch in Betrieb, vor allem der Hammer wird täglich genutzt. Außerdem gibt es noch ein paar moderne Maschinen wie Bandschleifer und Fräser.

Die Arbeitsteilung zwischen den beiden Messermachern ist einfach: Das Schmieden ist Lucas Aufgabe, immerhin hat er es richtig gelernt. Alles andere, vom Schleifen der Klingen über das Montieren der Griffe bis hin zur Fertigung der Leder-scheiden machen beide zusammen.

Luca befeuert seine Esse mit Steinkohle. Darin verschmiedet er am liebsten die Stahlsorten 1.2842, C75W (Federstahl) und Nickelstahl. Wenn alle drei Stahlsorten zu einer Damastklinge verschweißt und anschließend geätzt werden, ergibt sich ein dreifarbiges Muster: silber, grau und schwarz.

Für die Griffe kommen edle Holzsorten wie Grenadill oder Ebenholz zum Einsatz, aber auch gern heimische Hölzer wie Zwetschge (Pflaume) oder Nussbaum. Neben Mammut-Elfenbein verarbeiten die beiden auch sehr gern



Messer-Objekt: Geschmiedetes Ganzstahl-Messer aus der Stahlsorte 1.2721 mit passendem Halter.



Regional verwurzelt: Das Messer-Werk verwendet als Griffmaterial am liebsten einheimische Hölzer oder Steinbock-Horn.


Schattierungen:

Luca Distler verschmiedet gern drei Stahlsorten zu einem Damast, der genauso viele Grautöne aufweist.



Inventar: Die alte Drehbank stand schon in der Schmiede, als Luca und Florian sie übernahmen.

Steinbock-Horn – von Tieren, die durch Steinschlag oder Lawinen umgekommen sind.

Im Messer-Werk entstehen feststehende Messer in Steckangel- oder Flachangelbauweise, aber auch Klappmesser mit Liner-Lock-Arretierung. Die Klappen werden in der Regel in die Form geschmiedet. Sie bestehen

meist aus Damaststahl: wildem Damast, meist mit 220 Lagen, Wellendamast, Torsionsdamast mit angesetzter Schneidleiste, aufwändig zusammengesetztem Mosaikdamast.

Die Preise beginnen bei rund 300 Euro für ein feststehendes Monostahl-Messer und enden im Bereich von 2500 Euro

für ein Mosaikdamast-Exemplar mit hochwertiger Scheide.

Unter den Kunden sind viele Jäger, aber die Klientel ist bunt gemischt. Luca zählt auf: „Vom Handwerker, der ein schönes Brotzeitmesser haben will, bis zum Sammler, der sein Messer in die Vitrine stellt“. Und Florian erklärt: „Weil wir

lange keinen Kontakt zur Messerszene hatten, verkaufen wir auch viel an Leute, die aus ganz anderen Bereichen kommen.“

Über mangelnde Aufträge können sie sich nicht beschweren. Das Messer-Werk hat gut zu tun, und das haben sich die Zwei von der Schmiede auch redlich verdient.

KURZ-PORTRÄT

Das Messer-Werk besteht aus Luca Distler und Florian Pichler. Sie betreiben zusammen eine historische Schmiede, in der sie hauptberuflich Messer anfertigen. Sie machen feststehende Messer und Klappmesser mit Liner-Lock-Arretierung, überwiegend mit Damastklingen. Der Damaststahl – auch aufwändiger Torsions- und Mosaikdamast – wird von Luca Distler mit einem alten mechanischen Hammer mit Lederriemen-Antrieb geschmiedet. Die Messer entstehen nach eigenen Entwürfen oder nach Kundenwunsch. Das Messer-Werk ist regelmäßig bei Messerausstellungen und Kunsthandwerkmärkten vertreten.

Kontakt:

Messer-Werk
Kampenwandstr. 96a
83229 Aschau im Chiemgau
Tel. 0162-3555642
www.messer-werk.de

