

Servus

in Stadt & Land



Tanz in den Mai
Schuhplatteln & Dirndldrahn



Für dich, Mai
Süße Rezepte aus ganz Ba

EINFACH . GUT . LEBEN

MAI
05./2012
EUR 3,90



DACHSPUREN
ZWISCHEN DEM ÖBERALLEGÜT
UND BAD KISSINGEN

ÜBERBLÜHENDE
WIESEN

Lallinger Winkel • Nürnberger Pfeifen • Kulmbacher Kuchla • Aschauer Messerkunst

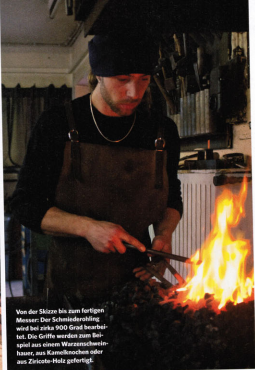
4 172400 703903 05



Klingende Kunst

Eine kleine Werkstatt im Chiemgau, direkt unterm Schloss Hohenaschau: Luca Distler und Florian Pichler schmieden hier nicht nur in jeder Hinsicht einzigartige Messer, sie hauchen auch einem Mythos neues Leben ein.

TEXT SONJA STILL FOTOS JÖRG KOOPMANN



Von der Skizze bis zum fertigen Messer: Der Schmiedehörling wird bei zirka 900 Grad bearbeitet. Die Griffe werden zum Beispiel aus einem Warzenschweinohr, aus Karmalknochen oder aus Zircote-Holz gefertigt.

Es ist laut, sehr laut. Heftig rauscht der Hammer auf das glühende Metall. Der Arm von Luca federt mit, ganz leicht, als würde er wie ein Pendel schwingen. „Derfst du nicht bremsen, wennst gescheit durchschlagen willst“, lacht er. „Der Druck entsteht mit der fließenden Bewegung.“

Muskulös die Arme, die Haare zum Zopf gebunden, mit Ohrring und lederner Schürze schaut er recht verwegene aus, der Luca Distler. Messermacher zu werden war immer schon sein Traum. Und er hat ihn verwirklicht. Hier, unterhalb von Schloss Hohenaschau, hat er mit seinem Spezl Florian Pichler eine Werkstatt. Flo ist der Stadler von beiden. Zurückhaltend lehnt er an der Wand und lässt Luca reden.

Der erzählt erst einmal, dass sich die beiden schon kennen, seit sie als Buben gemeinsam in einem Zwergerlskurs wa-

ren. Und dass er es war, der den Flo fürs Messermachen begeistert hat. Ihn sozialisieren angesteckt hat. Weil er, der Luca, ja ganz versessen drauf war – schon während seiner Lehrzeit zum Kunstschmied.

Doch der Beruf Messermacher kann man nicht mehr erlernen, es gibt keine Prüfungsordnung dafür. Also mussten sie sich selbst alles beibringen. Und so wuchsen sie langsam hinein in dieses Metier, arbeiteten erst einmal ein paar Jahre nebenbei, bevor sie sich 2007 selbstständig machten. „Messer Werk“ heißt ihre Damaszener Schmiede.

ALLES GLÜHT, ALLES FLIESST

Die Kunst, ein Messer aus Damaststahl herzustellen, beherrschen nur noch wenige. „Das tollste Material bringt nichts, wenn es nicht richtig geschmiedet ist“, sagt Luca. Und erzählt uns ein wenig von der Ge-

schichte des Damaststahls: Seit mehr als 2.500 Jahren arbeitet man schon damit. Antike Schmiede brauchten für ihre Messer und Schwerter elastische Klingen. Und die konnte man aus dem Werkstoff machen. Sein Name geht wohl auf das arabische Wort „damas“ zurück, was so viel heißt wie „fließen“ und das Muster des Stahls bezeichnet. „Das schaut so aus wie bei der Damastbettwäsche“, sagt Luca.

Er steht inzwischen an der Esse. Lange Jahre haben die beiden Aschauer daran getüftelt, die beste Rezeptur für ihr Stahlgemisch zu entwickeln. Verraten will's natürlich keiner – Betriebsgeheimnis!

Nur so viel: Es werden verschiedene Stähle kombiniert. Und zwar der extrem zähe Verhüttungsstahl, der gut für die Reiß- und Zugfestigkeit der Klingen ist, mit hochhärtendem Stahl. Der eine allein wäre zu ➔



Im Inneren der Schmiedekohle (links oben) muss die Temperatur gleichmäßig sein. In einer Klinge stecken bis zu 600 Lagen Stahl. Erstmal kommt sie unter den Hammer.

weich, der andere allein zu hart für eine Klinge. Erst die perfekte Mischung sorgt für eine scharfe, bruchfeste Messerklinge.

Ob ein Messer gut wird, entscheidet sich aber auch im Feuer. „Immer von außen nach innen die Kohle zuschüren. Innen muss die Temperatur gleichmäßig sein“, erklärt Luca und häufelt einen Kohlekranz.

Das richtige Feuer zustande zu kriegen ist ebenso eine Kunst wie den Stahl richtig zu schmieden und das Stahlpaket richtig zu verdichten.

Mehrere Stahllagen werden dabei erhitzt und durch Hammerschläge verschweißt. Feuerschweißen nennt man das. Es funktioniert aber nur bei rund 1.200 Grad. „Schon bei 50 Grad Unterschied verbinden sich die Stahlschichten nicht richtig“, sagt Luca.

Danach schlägt er sie in ihre erste Form. Hochkonzentriert ist er jetzt. Nun redet und erklärt er nichts mehr. Immer wieder erhitzt

er das Stahlpaket bis zur Weißglut und bearbeitet es. Zwischen 300 und 600 Lagen Stahl stecken in einer einzigen Messerklinge. Nicht einmal ein hundertstel Millimeter bleibt von einer Lage drinnen.

Ist die Klinge fertig, wird schließlich der Erl, das ist die Seite, an der später der Messergriff befestigt wird, ausgeschmiedet.

Als Nächstes – nach dem Auskühlen – wird das Messer auf einen weiteren wichtigen Arbeitsschritt vorbereitet: das Härten.

DA ZIEHT'S EINEM ALLES ZAM

Dafür wird die Klinge heiß gemacht und dann abgeschreckt. Flo steckt sie in ein Ölbad. Manchmal genügt aber auch ein einfaches Wasserbad. „Es hängt davon ab, welchen Stahl man bearbeitet“, sagt er. „Musst es dir vorstellen, wie wennst ins eiskalte Wasser hupfst! Da zieht's einem auch alles zam.“ Jedenfalls: Die Klinge ver-

spannt sich, wird hart und bleibt hart. Bei der ganzen Prozedur kann viel schiefgehen. Die Klinge kann verbrennen, wenn sie zu warm wird. Sie kann reißen und springen, wenn sie zu schnell abkühlt.

„Ich höre es schon beim Arbeiten“, sagen Luca und Flo gleichzeitig. „Es klingt, wenn die Klinge springt.“

Das kommt bei den beiden geübten Handwerkern aber so gut wie nie vor. Ist die Klinge also gediehen, übernimmt meistens Flo den Rest der Arbeit. Er schleift dann die feinen Riefen aus der Schneide. Und ätzt die Klinge in Säure, die je nach Kohlenstoffanteil den Stahl hell oder dunkel färbt. Dadurch wird endlich die charakteristische Maserung sichtbar.

„Die schaut bei jedem Messer anders aus“, erklärt der Luca. Sie wird nicht künstlich gemacht, aufgeprägt oder graviert. Sie entsteht beim Schmieden. Es ist quasi der



Wenn die Klinge fein geschmiedet und dann gehärtet ist, kommt sie kurz in ein Säurebad und wird fein geschliffen (unten). Erst jetzt ist die reiche Masurung wie bei diesem Kochmesser (rechts) sichtbar.



Charakter der Klinge – der weder durchs Polieren noch durchs Schleifen verändert werden kann. Im Gegenteil, er wird dadurch nur sichtbarer. „Es ist wie beim Menschen“, sagt Luca. „Wenn einen der Gegenwind im Leben schleift, dann erst zeigt sich der Charakter.“

SCHAUEN, WELCHER GESELL DAS IST ...

Ist die Klinge fertig, muss nur noch der Griff angebracht werden. Dieser kann aus Holz sein, aus Stein, aus Achat, aus Messing – oder es werden überhaupt Spezialanfertigungen, wie zum Beispiel ein Drachenkopf, gemacht. Das war's dann.

Ganz am Schluss wird die Klinge nur noch einmal poliert und geschärft. Das Messer ist dann scharf. Sehr scharf sogar. „Es könnte einen Seidenschal im Flug durchschneiden“, sagt Luca. „Schnitthaltigkeit nennen wird das.“

„Wir entwerfen jedes Messer selbst“, erklärt uns Flo und schlägt einen dicken Ordner mit Skizzen auf. Die unterschiedlichsten Modelle sind hier in verschiedensten Perspektiven zu sehen. Von Griffvarianten bis zur Form der Messerscheiden – alles ist hier aufgezeichnet. Das Angebot reicht von Jagd- und Freizeitmessern über Küchenmesser bis zu Kunstobjekten für Liebhaber und Sammler.

Trotzdem stellen die beiden Schmiede weder große Mengen her, noch arbeiten sie für jeden. „Wir schauen uns an, was einer will und was das für ein Gesell ist. Was er mit dem Messer vorhat. Und wenn seine Wünsche nicht unserem Handwerksbegriff entsprechen oder der Kunde zu viel geschäft dreinredet, dann lassen wir es oben“, sagt Flo selbstbewusst.

Das Edelste, das sie gerade gefertigt haben, ist ein bayerischer Jagdnicker. Der

„EIN MESSER IST WIE EIN MENSCH. WENN EINEN DER GEGENWIND SCHLEIFT, DANN ERST ZEIGT SICH DER CHARAKTER.“



Griff aus schwarzem Wasserbüffelhorn ist mit Silberbeschlägen fein abgesetzt. Geradezu verliebt hält Luca das schöne Schneidwerkzeug in der Hand. Es ist zu spüren, wie viel Gedanken darin stecken und welche Mühe es gekostet hat, das Beste und Schönste aus dem Stahl zu treiben.

„Wir wollen immer das noch bessere Messer herstellen“, sagt Flo. Und Luca ergänzt: „Wir wollen einfache Messer für die Ewigkeit machen.“

Nichts freut ihn mehr, als wenn ein Kunde nach zwei oder drei Jahren wiederkommt und sein Messer nachschleifen lässt. „Da sieht man einfach, dass die Arbeit, die man gemacht hat, was wert ist.“

Messer Werk: Luca Distler & Florian Pichler, Kampenwandstraße 96, Aschau im Chiemgau, +49/162/355 56 42, www.messer-werk.de