

Das Buch zur Sendung

heimat rauschen

Almut Otto / Sonja Herpich



 J. BERG

BR

A man with a beard and dark hair, wearing a dark t-shirt and jeans, is focused on working with a lathe machine in a workshop. He is leaning over the machine, which is mounted on a wooden workbench. A warm, focused light from a lamp above him illuminates his face and the work area. The background shows a rustic workshop environment with wooden walls and various tools.

*Kernige
Arbeit*



Schneidig Männer mit Stahl



40

Die Faszination an einem schönen Damast-Messer«, beschreibt Luca Distler vom Messerwerk Aschau, »kann man in etwa vergleichen mit der Freude an einem toll designten Auto oder an einem schönen Bild.« Distler, gelernter Kunstschmied, hat 2004 gemeinsam mit Florian Pichler, Zahn-techniker, das alte Traditionshandwerk des Messerschmiedens zu seinem Beruf gemacht. Dabei ergänzen sich die beiden Sandkastenfreunde perfekt: Während sich der 33-jährige Distler auf die Verarbeitung von Stahl versteht, kann der 34-jährige Pichler sein Know-how über Edelmetalle mit einbringen. Die beiden Aschauer gehören zu den wenigen Messermachern in Deutschland, die vom Schmieden bis hin zur Griffverarbeitung alles aus einer Hand anbieten.

Entsprechend hochwertig sind ihre schneidigen Kunstwerke dann auch: Distler

hat sich im Laufe der Jahre ein immenses Wissen über Stahl angeeignet, sodass er seine Klingen nur mit dem von ihm selbst entwickelten geheimen Rezept schmiedet. Dieses gibt der Klinge eine ganz eigene Optik und Ästhetik. »Man kann das mit einem Kochrezept vergleichen«, erklärt Distler, »der eine macht nur eine Kartoffelsuppe, und der Gourmetkoch gibt den besonderen Pfiff hinzu, dass sie einmalig schmeckt. Das Gleiche gilt für einen guten Stahl.«

Außerdem verstehen sich die Männer darauf, bis auf ein Hundertstel genau per Hand zu arbeiten. Dabei geht es nicht nur um die Schärfe des Messers, sondern auch um die perfekte Symmetrie. Also die Übergänge innerhalb der Klinge bis hin zum edlen Griff. Dieser kann übrigens aus exotischen Hölzern, Horn, Kamelknochen, 

Perlmutter, Mammut-Elfenbein sowie Edelmetallen bestehen. Doch den Clou eines edlen Messers macht die Oberfläche der Damastklinge aus. Der Fachmann erkennt sofort, ob sie totpoliert oder schön satiniert wurde, ob der Strich gleichmäßig verläuft oder eventuell etwas vertuscht werden sollte.

Die zum Teil internationalen Kunden der Aschauer Messerschmiede wissen die Qualität eines guten Messers zu schätzen. Mindestens 600 Euro bis deutlich in den vierstelligen Bereich hinein kostet so ein handgeschmiedetes Kunstwerk. Doch der unübersehbare Unterschied zur günstigeren Industrieware ist dies allemal wert. Zumal ein handgeschmiedetes Messer durchaus von Generation zu Generation weitergegeben werden kann, ohne dass es in seiner Funktion Einbußen nimmt. Rechnet man die Arbeitszeit mit hinein, die je nach Aufwand 13 bis 400 Stunden betragen kann, erledigt sich die Frage nach dem hohen Preis von allein.

Ihre ersten Messer, Schweizer Taschenmesser, erhielten die beiden Handwerker als Überraschungsgeschenk vom Vater in der Schultüte gereicht. Zum Entsetzen der Mütter hatten sie tatsächlich eine scharfe Klinge, und die Schnittwunden ließen nicht lange auf sich warten. Doch das konnte die Begeisterung der Jungs nicht trüben. Ganz im Gegenteil. Endlich hatten sie ihr erstes, richtig funktionierendes Werkzeug.

Jahre später durfte Distler in seinem Ausbildungsbetrieb, einer Aschauer Kunst-

schmiede, nach der Arbeit noch die Werkstatt benutzen. So fing er an, sich die ersten Messer zu schmieden. Als er die Kunstwerke eines Abends bei Florian Pichler auf der Couch präsentierte, entstand die Idee, sich mit dem Messerschmieden selbstständig zu machen. »Und wenn sich im Leben eine Gelegenheit bietet«, ist Pichler überzeugt, »muss man sie erstens einmal sehen und dann auch nutzen!« Anfangs hätten beide niemals gedacht, dass ihr Geschäft größere Dimensionen annehmen könnte, denn immerhin haben sie es aus dem Nichts gegründet. Zunächst arbeiteten sie in einem alten Schuppen, doch 2009 zog das Messerwerk in die alte Dorfschmiede von Aschau, in der ab 1808 meist Hufe beschlagen wurden.

»Das ist wie mit einem Baby«, vergleicht Pichler, »es wird geboren, dann fängt es an zu wachsen, entwickelt eine gewisse Eigendynamik und plötzlich merkst du, es wird dich immer begleiten.« Auch wenn die Arbeit mittlerweile weit über das Messerherstellen hinausgeht, kann sich keiner der beiden Jungunternehmer einen anderen Beruf vorstellen, es sei denn, er wäre ebenfalls kreativ. Aber dann können sie ja gleich beim Messerschmieden bleiben. »Der Betrieb, in dem ich eine Festanstellung hatte, war wirklich sehr gut«, erinnert sich Distler, »aber mir hat die Selbstverwirklichung gefehlt. Als Angestellter hast du wenig kreative Freiheiten. Nun erhalte ich ein direktes Feedback vom Kunden, wenn er sich über das

»Als Angestellter hast du wenig kreative Freiheiten. Nun erhalte ich ein direktes Feedback vom Kunden, wenn er sich über das fertige Stück freut – in das ich so viel Herzblut gesteckt habe.«

Die beiden Aschauer Messerschmiede ergänzen sich perfekt: Während sich Luca auf die Verarbeitung von Stahl spezialisiert hat, bringt Florian sein Know-how über Edelmetalle mit ein.



Das Besondere eines edlen Messer ist seine einzigartig schöne Damastklinge. Der entsprechende Stahl dafür wurde von Luca nach seinem eigenen Geheimrezept extra entwickelt.



fertige Stück freut – in das ich so viel Herzblut gesteckt habe.«

Unzählige verschiedene Rahmen in seiner persönlichen Formsprache hat Distler im Laufe der Jahre entwickelt, während Pichler sich eher auf die Verarbeitung von Griffen spezialisiert hat. Tatsächlich erkennt ein Fachmann am Design, aus welchem Hause ein Messer stammt, so mittlerweile auch, ob eine Klinge im Messerwerk von Aschau gefertigt wurde. Entsprechend zögerlich lassen sich die Messerschmiede auf ausgefallene Kundenwünsche ein. Nur bei den Griffen gibt es etwas mehr Spielraum.

Doch wenn eine neue Form in ihren Augen durchaus Sinn macht, gibt es nach dem Motto »form follows function« auch Ausnahmen. So brauchte kürzlich ein Kunde ein spezielles Fischermesser. Jeden Herbst ließ er nämlich das Wasser seines Fischteiches ab. Um die Fische dann weiterzuverarbeiten, mussten sie im Akkord zu Hunderten ausgenommen werden. Seit der Fischer mit der Spezialanfertigung aus Aschau arbeitet, hat er keine Handgelenksschmerzen mehr. Distler hatte dem Messer nämlich eine Schneide verpasst, die sich nach dem ersten Schlitz noch tiefer in das Fleisch schneidet statt abzurutschen und dann weich durchgleitet. Doch für etwas anderes als Fische aufzuschlitzen ist dieses Messer nicht zu gebrauchen.

Schlimm verbrennen oder schneiden tun sich die Messerhersteller übrigens sehr selten. »Ich glaube, wenn uns das oft passieren würde, hätten wir unseren Beruf verfehlt«, grinst Pichler, »wobei die Klinge bei der Verarbeitung als Letztes geschärft wird, und tatsächlich kommt es schon mal vor, dass ein Funke die Haut verbrennt. Aber das merken wir meist erst dann, wenn die Freundin abends wieder mal fragt: »Was hast du denn da schon wieder für einen Fleck?«

»Das ist wie mit einem Baby, es wird geboren, dann fängt es an zu wachsen, entwickelt eine gewisse Eigendynamik und plötzlich merkst du, es wird dich immer begleiten.«

MESSERWERK

Kampenwandstr. 96a • 83229 Aschau im Chiemgau • Tel.: 08052-957 12 34
E-Mail: info@messer-werk.de • Web: www.messer-werk.de