

# Mercedes-Benz magazin

2·2017  
MERCEDES-BENZ.COM  
EUR 6,00 / CHF 9,50  
ISSN 0949-6998



## S-KLASSE

Jetzt wird der neue Mercedes noch besser.  
Ab Sommer neu auf der Straße.

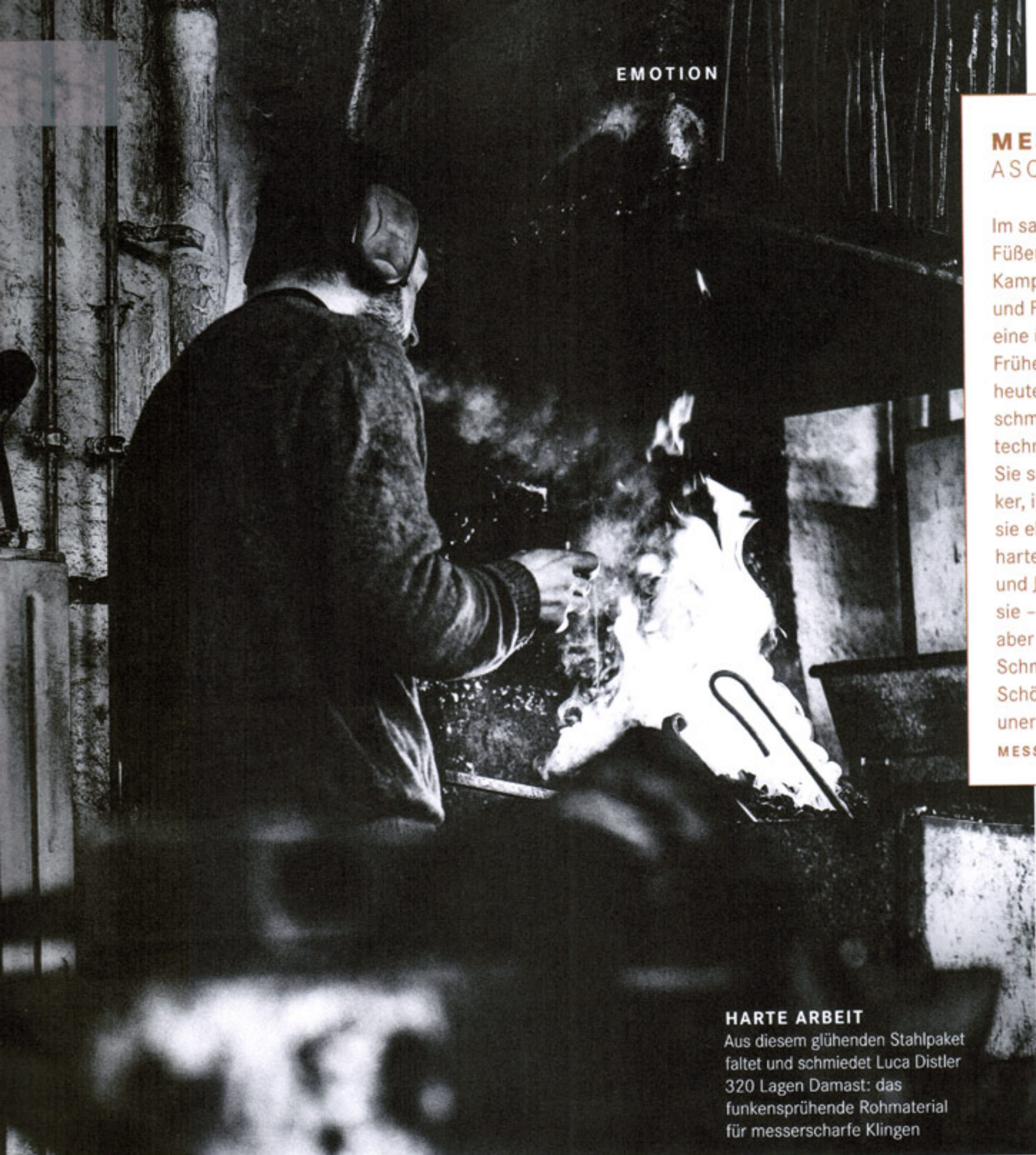
## ALLEIN UM DIE WELT

Segler Alex Thomson  
erzählt von seinem  
größten Abenteuer.



## ECHTE HANDARBEIT

Vom Klavier bis zur G-Klasse:  
zu Gast bei Meistern des Handwerks



EMOTION

## MESSER WERK ASCHAU

Im saftig grünen Chiemgau, zu Füßen der 1700 Meter hohen Kampenwand, haben Luca Distler und Florian Pichler ihre Werkstatt: eine über 200 Jahre alte Schmiede. Früher waren sie Schulfreunde, heute fertigen der gelernte Kunstschmied und der ehemalige Zahn-techniker edle Messer aus Damast. Sie selbst nennen sich Handwerker, ihre weltweiten Kunden halten sie eher für Künstler. Ihre stahlharten Pretiosen sind fürs Fischen und Jagen gemacht, Köche nutzen sie – für die stolzen Besitzer aber sind die Messer in erster Linie Schmuckstücke fürs Leben. Schön, einzigartig und vor allem: unerbittlich scharf.

MESSER-WERK.DE

### HARTE ARBEIT

Aus diesem glühenden Stahlpaket faltet und schmiedet Luca Distler 320 Lagen Damast: das funkensprühende Rohmaterial für messerscharfe Klingen

### DAMASTSTAHL

## FEUER UND FLAMME FÜRS HANDWERK

Luca Distler steht vor der Schmiedeeise, blickt in die 1200 Grad heiße Glut. Funken fliegen, Schlacke spritzt durch die Werkstatt. Mit der Hand führt er einen Haltestab ins Feuer, an dessen Ende ein 2,5 Kilo schweres „Paket“ aus Stahl angebracht ist. Die Rohmasse für seine Messer. Denn beim Feuer-schweißen über der glühenden Steinkohle muss er das Material für seine Klingen erst einmal herstellen. Distler nutzt dafür eine spezielle Legierung, drei verschiedene Stahlarten, Mischung und Machart verrät er nicht. Betriebsgeheimnis.

Den Klotz aus fünf Lagen Stahl muss er nun gleichmäßig erhitzen. Die Lagen aus Stahl beginnen zu glühen, durch den Abzug zischt und faucht es. Dann faltet Distler die heißen Schichten zusammen, wie ein Buch, das man zuklappt. Und noch mal zuklappt. Und noch mal. Einen schweren Hammer hält er in der anderen Hand, schlägt damit auf die sich

türmenden Lagen. Faltet sie erneut, haut wieder zu. Verbinden sollen die sich häufenden Stahlschichten, sich in der Glut des Gefechts regelrecht miteinander vereinigen: bis am Ende 320 Lagen feinsten Damaststahls zu einem perfekten Rohling verschmelzen. Die alte Technik ist der Schlüssel zur Qualität. So hart wie nur möglich sollen die Klingen sein, durch die vielen Faltungen aber auch ihre markante Maserung erhalten. Denn erst so besitzt jede Klinge am Ende ihr eigenes Gesicht. Ihren Charakter.

**DAS SCHMIEDEN** des Stahls sei harte Muskelarbeit. „Als würdest du den ganzen Tag mit kiloschweren, glühenden Hanteln hantieren“, sagt Distler. „Abends bist du platt.“ Fertig sind die Messer noch lange nicht. Die Rohlinge müssen geschmiedet, die Klinge herausgearbeitet werden. Es folgen das Schleifen, Glätten, Polieren. Das Ätzen in Säure,

damit das Damastmuster schön hervortritt. Das Satinieren der Oberfläche, bis sie glatter ist als ein Spiegel. Die Griffe wollen gefertigt werden, geschnitzt aus Wüsteneisenholz und Wasserbüffelhorn, geformt aus Mooreiche oder dem Elfenbein uralter Mammuts, die aus dem russischen Permafrost geborgen wurden. Danach folgen Gravuren, Silbernieten, Perlmuttereinlagen. Ätherisch feine Verzierungen, auf besonderen Kundenwunsch haben Distler und Florian Pichler die Griffe auch schon mit Leopardenköpfen und Aktzeichnungen versehen.

Einige der Messer entstehen in zwei Tagen, an anderen feilen die beiden Perfektionisten bis zu 300 Stunden. Manche hätten sie darum schon für „bekloppt“ erklärt. Doch vielleicht gehört genau das dazu. Nicht umsonst sind die Messer am Ende nicht nur bildschön, sondern auch so scharf, dass sich mit ihnen Haarspalterei betreiben ließe.