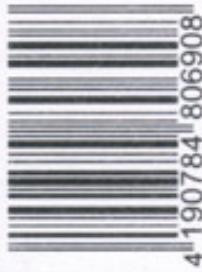


KULINARISCHE ERLEBNISSE ZWISCHEN MÜNCHEN UND SALZBURG



see SPITZE



Spannende Geschichten -
vom Fischer bis zur Almwirtin

*Der Genießer-Guide für
das bayerische Voralpenland*

Von edel bis urig -
Über 70 Restaurants im Test

In Stadt, Land und um die Seen -
1.000 detaillierte Gastroadressen



MESSERSCHARF

MESSERWERK ASCHAU

Ihr Handwerk ist eine Jahrtausend alte Kunst, die Können, Zeit und edles Material voraussetzt. Florian Pichler und Luca Distler beherrschen diese Kunst und setzen mit ihrem Messerwerk in Aschau ganz neue Standards.

Manchmal ist ein Umweg nötig, um ans Ziel zu gelangen. So haben Luca Distler und Florian Pichler nach ihrer gemeinsamen Schulzeit erst einmal ganz andere Berufe erlernt. Distler arbeitete als Kunstschmied, fertigte Balkon- und Treppengeländer, Pichler war in seinem „ersten Leben“ Zahntechniker. Was die beiden Chiemgauer verband, war die Leidenschaft fürs Handwerk. Und so begannen sie in ihrer Freizeit, Messer zu schmieden und wurden bald immer besser darin. Sie erprobten neue Möglichkeiten, setzten das um, was sie gelernt hatten – so war Pichler als Zahntechniker bestens vertraut mit unterschiedlichen Schleiftechniken – und schmiedeten bald exklusive Klingen. Nach einigen Experimenten entschieden sich die beiden, ihre Klingen ausschließlich aus Damaszenerstahl herzustellen. 2009 waren die beiden Freunde dann soweit: Sie machten ihr Hobby zum Beruf und fertigen seitdem edelste, handgefertigte Messer. Die ideale Werkstatt fanden sie in der ehemaligen Hufschmiede in Aschau.

Damaszenerstahl und Handwerkskunst

„Wir verarbeiten für unseren Stahl ausschließlich hochwertigste Werkzeugstähle, um einen Grundkohlenstoffgehalt garantieren zu können. Dieser ist die Voraussetzung für die Härtung der Klinge“, erklärt Distler. Ausschlaggebend dafür, dass sich die beiden Freunde für zwei Damaszenerstahlsorten als Material entschieden haben, war die Maserung, die bei jeder Klinge anders aussieht. „Sie ist nicht



klusivität ihren Preis – und braucht Zeit. Doch anspruchsvolle Kunden, die sich für ein handgearbeitetes Messer aus dem Messerwerk entscheiden, wissen und schätzen, was Qualität bedeutet.

Messerwerk Aschau
Distler Luca und Florian Pichler GbR
 Kampenwandstraße 96a
 83229 Aschau im Chiemgau
 Tel: 08052 / 957 1234
www.messer-werk.de

etwa durch Prägen oder Gravieren künstlich aufgebracht“, erläutert Luca Distler, „sondern zieht sich aufgrund der vielen Faltungen und der Anzahl der Lagen durch die ganze Klinge“. So erhält jede Klinge ihr eigenes, unverwechselbares Gesicht, ihren eigenen Charakter, der sie von allen anderen unterscheidet. Neben der hohen Handwerkskunst macht der bewusste Umgang mit individuellen Kundenwünschen den Erfolg von Distler und Pichler aus. Neben Jagd- und Freizeitmessern sowie den eleganten, handgearbeiteten Küchenmessern produziert das Aschauer Messerwerk auch Spezialmesser nach Kundenwünschen: Dann verschmelzen Kunst und Design zu absoluten Unikaten. Natürlich hat diese Ex-



Messer Werk
 Damaszenerschmiede