



TRENDS UND LIFESTYLE

OBERBAYERN

DER SÜDEN

GABRIELA UND PETER WEILACHER • CHRISTIAN BULLINGER



UMSCHAU

Messer Werk Damaszenerschmiede

204

Messer Werk Damaszenerschmiede
Distler & Pichler GbR

Kampenwandstraße 96a
83229 Aschau

Telefon 01 62 / 3 55 56 42
Telefax 0 80 52 / 90 91 59
www.messer-werk.de

Seit der Steinzeit zählt das Messer zu den wichtigsten Werkzeugen der Menschheit. Ursprünglich ein von seiner Funktionalität beherrschtes Utensil, wurde es im Laufe der Zeit zur Waffe, zum Schmuck-, Ritual- und Kunstgegenstand. Die Möglichkeiten bei der Herstellung dieses vielseitigen Werkzeugs ist wohl auch der Grund, dass der Kunstschmied Luca Distler und der Zahntechniker Florian Pichler im Jahre 2004 eine alte und abge-

legene Schmiede übernahmen, um in Aschau exzellente Messer, Schwerter und Äxte aus Damaszener Stahl zu fertigen.

Das Messer gehört zu den wenigen Objekten, die weltweit in allen Kulturen vorkommen und deren Weiterentwicklung einen entscheidenden Überlebensvorteil sicherte. Es war daher auch maßgeblich für die Entwicklung der Metallgewinnung und Verarbeitung verantwortlich. So wurden zuerst Knochen, dann Stein, später Bronze und dann Eisen zur Klingenherstellung verwendet. Der absolute Spitzenreiter in punkto Haltbarkeit, Flexibilität und Schnitthaltigkeit ist bis heute der Stahl. Einer der legendären Stahlarten ist der seit dem Mittelalter bekannte Damaszener Stahl, der auch hier im „Messer Werk Damaszenerschmiede“ hergestellt wird.





Für ihn werden verschiedene Stahlsorten bei 1300 °C feuererschweißt, in die Länge geschmiedet, gefaltet und wieder feuererschweißt. Dies geschieht bis zu 14-mal, sodass die Klinge zum Schluss aus mehreren 100 Lagen besteht. Dabei verwenden die beiden Messermacher ausschließlich hochwertigsten Werkzeugstahl mit einem optimalen Grundkohlenstoffgehalt, um die maximale Härting der Klinge garantieren zu können. Der Schmied sorgt dann auch dafür, dass die Härte und Zähigkeit der Klinge perfekt auf den Verwendungszweck des Messers abgestimmt wird.

Besonders faszinierend ist jedoch die an Holz erinnernde Maserung, die bei jeder Klinge anders aussieht. Diese wird nicht etwa durch Prägen, Gravieren oder ähnliche Verfahren künstlich aufgebracht, sondern zieht sich aufgrund der vielen Faltungen und der Anzahl der Lagen durch die ganze Klinge. Durch Schleifen, Polieren und anschließendes Ätzen in starker Säure wird das Muster erst richtig sichtbar gemacht. Je nachdem wie der Stahl bearbeitet wird, lassen sich eine Vielzahl von Mustern erzeugen, aber nicht planen. Bei einem fachkundigen Beratungsgespräch mit den beiden Experten werden persönliche Wünsche, wie Form, Verwendungszweck, Verzierungen und Material für Heft und Scheide, abgeklärt. Was der

Kunde dann bekommt, sind einmalige, ganz persönliche Jagd-, Freizeit- oder Küchenmesser. „Für uns ist es immer wieder schön zu beobachten, wie die Augen vieler Menschen beim Betrachten einer Damaszenerklinge zu leuchten beginnen“, sagen die Messermacher, die übrigens beide einen blank rasierten linken Unterarm haben, der von der sagenhaften Schärfe der neu geschmiedeten Klingen zeugt. Wer nicht eigens nach Aschau fahren möchte, der kann sich bei Holz Leute, direkt am Münchener Viktualienmarkt, von der außergewöhnlichen Qualität und Schönheit dieser alten Handwerkskunst überzeugen.

