

# essen & trinken

**Clever!**  
7 SCHNELLE REZEPTE FÜR IHRE WOCHE

DIE PERFEKTE GANS IM ADVENTS-MENÜ

**SCHÖNER SCHMOREN**  
*Rind, Kalb und Wildschwein mit köstlichen Saucen. Seite 66*

**4-MAL PASTA VEGETARISCH**

## ZEIT FÜR PLÄTZCHEN

Pfefferkuchen, Hefekringel und Makronen: zauberhaftes Gebäck für Ihren bunten Teller

So schmeckt Vorfreude: knusprige Klassiker und skandinavische Entdeckungen







Luca Distler (34) ist seit elf Jahren Messerschmied und Inhaber vom „Messer Werk“ in Aschau. Hier entstehen feinste Kochmesser aus Damaszener-Stahl mit kunstvoller Maserung

## Was machen Sie denn da, Herr Distler?

— „Feuerschweißen nennt sich diese uralte Technik. Dabei verbinde ich in meiner Messerschmiede mehrere Stahlstücke bei 1300 Grad miteinander. Danach fange ich mit dem Ausschmieden des Damaszener-Rohlings an. Die weiche Stahlmasse wird in die Länge gezogen, gefaltet, geschmiedet, wieder geglüht, gefaltet, bis das Messer die gewünschte Qualität erreicht. Ein Kochmesser von uns besteht dann aus rund 360 Lagen Stahl.“

[www.messer-werk.de](http://www.messer-werk.de)