

Mammut-Elfenbein und gefalteter Stahl

Ob Sammler, Jäger oder Spitzenköche: Sie alle zieht es nach Aschau im Chiemgau. In einer versteckten Werkstatt setzen zwei Freunde alles auf Messers Schneide und kombinieren dafür Leidenschaft, Können und Erfahrung. Ihre Geheimnisse.

VON MICHAEL WEISER

Aschau – Hightech oder Eiszeit? Sie als Kunde haben es in der Hand. Vielleicht nehmen Sie ein Messer mit einem Griff aus Mammut-Elfenbein. Oder darf es doch eines mit Griffschalen aus Carbon sein? Der Kunde bestimmt. Seine Wünsche, sein Messer. In ein paar Punkten sind diese Messer aber gleich: Sie sind handgefertigt. Sie sind von besonderer Qualität. Und sie sind aus Aschau. Sie sind nicht billig. Von über 1000 bis 15000 Euro reicht die Preisspanne für die Messer, die Luca Distler und Florian Pichler in Hohenaschau schmieden und schleifen. Preise für Enthusiasten. „Das relativiert sich, wenn man sich überlegt, was mancher zum Beispiel in sein Auto steckt“, sagt Pichler.

Die Edel-Schmiede und ihre Geheimnisse

Dafür erhält man Präzision, die man hören kann. Ein leises Klicken. Kein Schaben, kein Reiben, kein Quietschen. Nur dieses leise Klicken. So hört es sich an, wenn man eines der Klappmesser öffnet. Was da einrastet, tut das akkurat; was sich bewegt, bewegt sich ohne Reibungsverluste. „Ich finde das geil, wenn man ein Teil auf ein tausendstel Millimeter genau hinbekommt“, sagt Luca Distler. „Und das mit Handarbeit.“



Schmied Luca Distler faltet den Stahl viele Male.

Auch die Schärfe ist sinnlich zu erfahren. Man sieht sie: Schimmerndes Metall, sorgfältig bearbeitet, sodass die Spuren der Produktion auf der Klinge sichtbar sind: Wellenlinien, Wirbel, Linienwolken. Hauchzarte Zeichnungen, die durchs Schmieden entstanden sind. „Extrem scharf“ seien die Messer, sagt Distler. Dank einer Kombination verschiedener Stähle, deren Verbindung mehr ist als die Summe ihrer Teile.

So wie die beiden Freunde Luca Distler und Florian Pichler. Distler ist Kunstschmied. Pichler hat Zahntechnik gelernt. Im „Messer-Werk“, so heißt die Werkstatt der beiden, ist er der Mann fürs Detail, den Feinschliff. Distlers Elemente sind Schmiede, Hitze, Hämmern. Im „Messer-Werk“ fertigen die beiden in

Teamarbeit Messer. Mit kurzen Klingen für die Jagd, als Chefmesser, Brotmesser, Schmuckmesser. Als praktische Werkzeuge. Oder exklusive Stücke für die Vitrine. In einer Werkstatt, die sie vor einigen Jahren von einem alteingesessenen Schmied übernahmen.

Alles mögliche Scharfe verlässt diese ihre Werkshalle in Hohenaschau, nur keine Massenware. Die beiden sind Handwerker, aber auf ihrem Gebiet auch Künstler, Forscher, Metall-Liebhaber und Unternehmer. Seit 20 Jahren sind sie dabei. Ihre Werkstatt liegt versteckt, zu Füßen der Kampenwand.

Was sie herstellen, geht in alle Welt. Ihre Produkte sind in Spitzenküchen zu finden, bei Sammlern, bei Jägern, Hobbyköchen mit Geld: Feine Messer, gefertigt aus hochwertigstem Stahl. Waf-

fen oder vielmehr Instrumente, in denen sich Schönheit mit Funktionalität verbindet. Exquisites mit Alltagstauglichkeit. Eine Kombination, die den Kunden gerne Geld hinlegen lässt. Manchmal inklusive aufwendigen Ornamenten am Griff. Etwa eine Einlegearbeit, die eine goldene Raubkatze zeigt. Dazu arbeiten die beiden mit einem Künstler aus Österreich zusammen. Vor allem in arabischen Ländern mögen Kunden diesen Luxus.

Zu diesem Wunschberuf führte kein gerader Ausbildungsweg. Die beiden tasteten sich vor, probierten, scheiterten, machten an einem anderen Punkt weiter. Tauschten sich mit Gleichgesinnten aus, wurden mit Informationen beschenkt, gaben Erfahrungen weiter, entwickelten irgendwann

diesen Glanz des aufrichtig Begeisterten, der Glaubwürdigkeit in der Szene verleiht. Distler und Pichler gewannen zum Beispiel das Vertrauen eines japanischen Schmieds, der in die Region gezogen war. „Wir hatten diese Grundfaszination“, sagt Pichler, „und wir haben viel herumprobiert.“

Dass diese Sache mit den Messern mal so groß werden würde, hätten sie wohl beide nicht gedacht. Mehr so als Hobby mit Zuversicht sei das am Anfang gedacht gewesen. Heute ist das „Messer-Werk“ so etwas wie ein Fixpunkt auf der Karte der Handwerkskunst. Mit Büro, Werkstätte, Schmiede, Lager und Präsentationsraum. Und einem professionellen Internetauftritt, der das Handwerk der beiden irgendwie mystisch und doch in industrieller



Feinschliff: Florian Pichler am Werk.



Scharfes Kunstwerk: Ein Jagdnicker, Gold, voll graviert.

Optik zelebriert: archaisches Handwerk, kombiniert mit technischer Exzellenz. Eine Kombination, die auch schon große Auto-Hersteller in die Aschauer Schmiede zog. Für Werbefotos; der Glanz von Edelkarossen verträgt sich gut mit Ruß und Kohleglut des geheimnisvollen Handwerks. Luca Distler arbeitet an der Esse, wo mit Kohle genährtes Feuer eine Hitze von 1200 bis 1250 Grad erreicht. Dort ruht sein Werkstück, weicher und harter Stahl, sieben Schichten übereinander. „Ich sehe an der Farbe, ob es heiß genug ist“, sagt Distler. Wenn es hellrot bis gelb ist, faltet er es mit der Zange, hämmert es, faltet es wieder. Und wieder, bis aus den sieben 360 Schichten geworden sind.

Nun kommt Pichlers Job: Er schleift, mit Augenmaß

und feiner Hand. Arbeit an Hundertselmillimetern. Bald wartet die Klinge auf den Griff. Verschiedene Hölzer haben die beiden Edelschmiede auf Lager, aber auch Knochen von Pferden, die in der Eiszeit über die Tundra galoppierten. Oder Rippen einer Seekuh, die Entdeckungsreisende im 17. Jahrhundert mitbrachten.

An manchem Stück arbeiten die beiden tagelang. All die Details erklären, warum die Werkstatt aus Dachau über Deutschlands Grenzen hinaus bekannt ist. Für kühles Metall, das heiße Liebe auslöst. Generationenübergreifend. „Es kommt schon vor, dass ein Mann im gesetzten Alter sich ein paar Messer kauft, und ein paar Jahre später steht er wieder vor der Tür und kauft die gleichen Messer für seine Enkel“, sagt Florian Pichler.

FOTOS: UEBLER