

A&W Architektur & Wohnen

NEW YORK

Skurrile Wohnwelt voller Kunst

MÜNCHEN

Mondäner Charme mit Design

MEXIKO

Große Kunst und kleine Kinder

NEUSEELAND

Gartenpracht am Ende der Welt

EUROPAS BÜHNEN

Theaterbauten des Fin de Siècle



Wohnen mit Stil und Gefühl

Lust auf Kunst

Nominiert für den Designpreis der BRD 2011 · with English summaries · con riassunti in italiano





1 Mit Muskeln und Kreativität: Florian Pichler (links) und Luca Distler (rechts) vor der alten Dorfschmiede von 1808.
2 Gut Ding will Weile haben – bei dem Messer gut drei Monate ab Bestellung.

Sie sind glückliche Menschen. Wer mit Luca Distler und Florian Pichler spricht, erkennt sofort, dass hier zwei vor einem stehen, die nicht nur ihren Beruf, sondern ihre Berufung gefunden haben. Wenn die Messermacher mit blitzenden Augen über die Klingengeometrie dozieren und über das richtige Verhältnis von Härte zu Flexibilität und was man mit dem wunderbaren Material Stahl alles machen kann, dann wird vollkommen klar: Diese beiden sind auf der Jagd nach dem schönsten, hochwertigsten, eigenständigsten und besten Messer. Und die Jagd wird nie ein Ende haben, weil es für sie immer wieder etwas zu verbessern und zu entdecken gibt.

Wie so viele Meister ihres Fachs sind Distler und Pichler Quereinsteiger. Luca Distler hat eine Lehre als Kunstschmied abgeschlossen (er war Landessieger), Florian Pichler ist von Haus aus Zahntechniker. „Kein großer Unterschied“, grinst er, amüsiert über die Verblüffung. „Es geht ja in beiden Fällen um Oberflächen und um Übergänge zwischen den verschiedenen Materialien, um größte Präzision im Mikrometerbereich.“ Die Kunst des Messermachens brachten sich die beiden Freunde, die sich seit der Schulzeit kennen, mit unermüdlicher Neugier und gelegentlichen Praktika selbst bei, zunächst als Hobby, später in einer Art semiprofessionellem Wochenendgewerbe. Durch erste Erfolge mutig ▶

Die Messer-Meister

Zwei Quereinsteiger – der eine gelernter Kunstschmied, der andere Zahntechniker – erforschen den alten Beruf des Messerschmiedens. 2009 machen sie sich mit ihrer Passion selbstständig und gründen in Aschau das Atelier „Messer Werk“, das unter Kennern schon Kult ist.



► gemacht, wagten sie Anfang 2009 den großen Schritt. Sie mieteten die alte Aschauer Dorfschmiede und gründeten ihr Label, das sie heute mit Stolz in jede Klinge einätzen: das „Messer Werk“.

Damaszenerstahl ist die Spezialität der Handwerkskünstler. Dabei werden verschiedene Stahllarten übereinandergelegt und im Feuer verschweißt. Der so entstandene Verbundstahl wird wieder und wieder übereinandergelegt und ver-

schweißt. Diese Prozedur wird so oft wiederholt, bis der Damaszenerstahl aus mitunter 300 Lagen entsteht. Die unterschiedlichen Lagen bleiben sichtbar und geben der Klinge ein lebhaftes Muster, das an die Strudel und Wirbel eines Wildbachs erinnert. Zur Faszination der Messerwerk-Messer tragen auch die perfekt konturierten Griffe bei, die zum Teil aus exotischen Materialien gefertigt sind: Grenadill- und Wüsteneisenholz,

1 Neue Ideen, traditionelles Handwerk: die Schmiede mit Esse, Amboss und dem uralten mechanischen Hammer im Zentrum. 2 Eine Messerklinge wird geschmiedet – zuerst die Angel, mit der der Stahl am Griff festgemacht wird. 3 Nonplusultra: Messer aus Damaszenerstahl mit einem Griff aus Grenadillholz.

Kamel- und Giraffenknochen, Mammutzahn und Mooreiche. Und ständig hat Luca Distler, der kreative Treibauf des Teams, neue Ideen. Die Klingen eines uralten Balkenmähers hat er zu hackbeilartigen Messern verarbeitet und testet so seltsame Stoffe wie Baumschwämme und Computerplatinen: „Man könnte daraus Griffe machen, die mal anders aussehen.“

Alles handgeschmiedet, alles handgemacht und hochwertigst verarbeitet, ist die Maxime des Messerwerk-Duos, ob Küchen-, Jagdmesser oder sogar Schwert. Und das hat seinen Preis: Ab 450 Euro kostet ein mittelgroßes Küchenmesser, und man spürt, warum. „Wir hatten mal ein Messer, das war zwei Jahre lang absolut unverkäuflich“, erzählt Luca Distler. „Und dann kam auf einer Messe ein blinder Mann, hat es in der Hand gewogen und sofort gesagt: ‚Das ist mein Messer.‘ Er hat die Qualität gespürt, ohne sie zu sehen. Das hat uns sehr berührt.“

www.messer-werk.de

Karl Michael Armer

