

Exempla 2014

Partnerschaften



Sonderschau der 66. Internationalen Handwerksmesse München



Geschmiedete Messer

Messer Werk, Luca Distler und Florian Pichler, Aschau im Chiemgau

Luca Distler ist Kunstschmied, sein Schulfreund Florian Pichler gelernter Zahntechniker. 2009 machten sie sich mit ihrer Passion, dem Messerschmieden, selbstständig und gründeten in Aschau das Atelier „Messer Werk“.

Ihr Schwerpunkt liegt beim Damaszenerstahl. Hierfür verarbeiten sie ausschließlich hochwertigste Werkzeugstähle, um einen Grund-Kohlenstoffgehalt zu garantieren. Er ist die Voraussetzung für die Härtung der Klinge. Ausschlaggebend für den Damaszenerstahl ist die Maserung, die bei jeder Klinge anders aussieht. Sie ist nicht künstlich durch Prägen, Gravieren oder ähnliche Verfahren aufgebracht, sondern zieht sich aufgrund der vielen Faltungen und der Anzahl der Lagen durch die ganze Klinge. Jede Klinge erhält so ihr eigenes „Gesicht“.

„Messer Werk“ fertigt handgeschmiedete Jagdmesser, die sich durch eine stabile und robuste Verarbeitung auszeichnen. Der richtige Schliff eines Jagdmessers kann für seine Funktionstüchtigkeit entscheidend sein. Zudem schmieden die beiden Aschauer Küchenmesser, Klappmesser und „Custom Knives“, d. h. Liebhaber- und Sammlermesser. Dabei werden nur aufwendigst gearbeitete Klingen und edelste Materialien zu Einzelstücken verarbeitet. Bei der Veredelung dieser Sammlerstücke werden sie unterstützt vom Graveur Armin Bundschuh. In der Exempla 2014 zeigen die beiden Messerschmiede das Schleifen und Schärfen wie auch einzelne Schritte in der Messerherstellung.



