

KULINARISCHE ERLEBNISSE ZWISCHEN MÜNCHEN UND SALZBURG

see SPITZE



Unsere Region is(s)t spitze!

*Der größte Gastroführer für
das bayerische Voralpenland*

GENUSS - Geheimtipps,
Starrezepte & Interviews

VORGEKOSTET - 77 qualifizierte
Restauranttipps aus der Region

ESSEN GEHEN - 2300 detail-
lierte Kulinarikadressen



SCHARFE SACHE: DIE HANDGEARBEITETE MESSERKOLLEKTION



Treue Begleiter:

Jagdmesser und Freizeitmesser

Das Jagdmesser ist neben dem Gewehr der wichtigste Begleiter des Jägers. Gute, handgeschmiedete Jagdmesser zeichnen sich durch eine stabile und robuste Verarbeitung aus. Der Klingens Stahl des Jagdmessers muss eine langlebige Schneide aufweisen und gleichzeitig sehr zäh sein, um eventuelle Schläge und Hebel gut aufnehmen zu können. Der richtige Schliff eines Jagdmessers kann entscheidend sein.



Wider-

standsfähig: Küchenmesser

Die Kochmesser-Reihe überzeugt durch klares, zweckmäßiges und edles Design. Die handgeschmiedeten Klingen zeichnen sich besonders durch ihre Härte 58-60 HRC und Zähigkeit aus. Dadurch erhalten die Kochmesser eine extrem langlebige und widerstandsfähige Schneide. Zu Griffen verarbeitet die Messerschmiede ausschließlich Materialien von höchster Qualität.



Einzigartig:

Custom Knives

Die Rubrik für Sammler. Gemeinsam mit dem Kunden wird der für ihn richtige Aufbau in Sachen Material und Konstruktion erarbeitet. Nur aufwendigst gearbeitete Klingen und edelste Materialien werden zu Einzelstücken verarbeitet. Hier verschmelzen Kunst und Zweckmäßigkeit zu einzigartigen Objekten.

MIT HAND UND HERZ

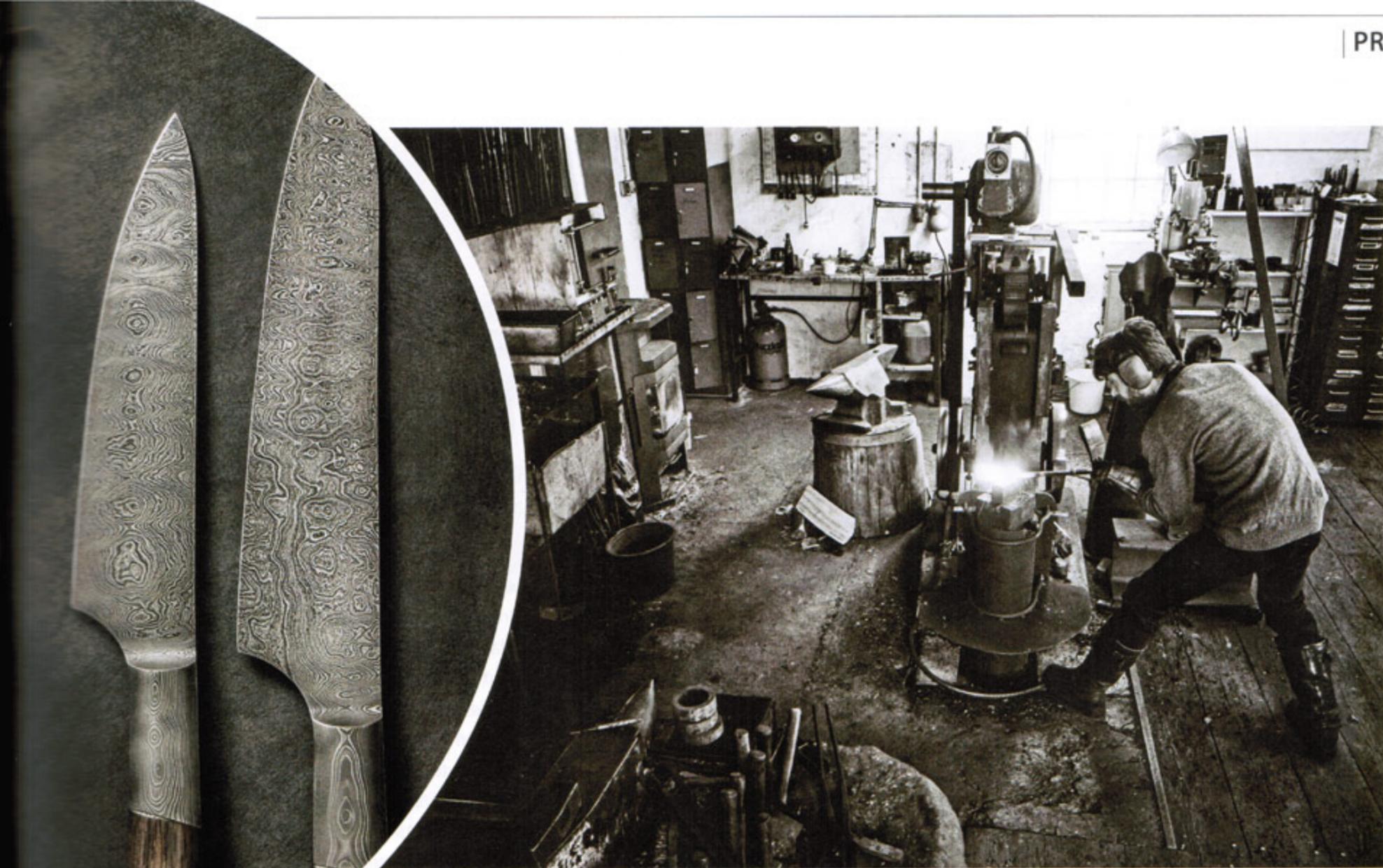


MESSERWERK ASCHAU

Auf ihr Jahrtausend altes Handwerk können sie stolz sein: Das Auftragsbuch der Messer-Profis aus Aschau ist randvoll. Scheichs und vermögende Individualisten gehören zur Kundschaft.

„Qualität braucht Zeit“, erklärt Luca Distler, der gemeinsam mit Florian Pichler das Messerwerk in Aschau führt. Beide zeichnet hoher Respekt vor Handarbeit, besonders aber auch vor dem Material aus. Ursprünglich waren die zwei Chiemgauer in anderen Berufen tätig: Distler arbeitete als Kunstschmied, fertigte Balkon- beziehungsweise Treppengeländer und Pichler war in seinem „ersten Leben“ Zahntechniker. Nicht nur die gemeinsame Schulzeit, auch die Leidenschaft fürs Handwerk verband die beiden. Die Idee, Messer zu schmieden, kam eher zufällig, doch ihre jeweiligen Lehrberufe machten sie in kürzester Zeit zum eingespielten Messer-Duo. Mit viel Enthusiasmus und Liebe zum Detail erprobten sie immer neue Methoden der Herstellung. Distler schmiedet die exklusiven Klingen und Pichler konnte die hohe Kunst der Schleiftechnik schon im Zahnlabor perfektionieren. Nach einigen Experimenten entschieden sich die beiden, den Schwerpunkt der Fertigung auf Damaszenerstahl zu verlegen, einen Schweißverbundstahl. Schon im 15. Jahrhundert war diese Kunst bekannt und hatte in Damaskus ihre Hochzeit. Im Jahr 2005 machten Luca Distler und Florian Pichler ihr Hobby dann zum Hauptberuf und konzentrieren sich seitdem auf die Herstellung edelster, handgefertigter Messer. Die ideale Werkstatt fand sich in der ehemaligen Hufschmiede in Aschau.





Damaszenerstahl und Handwerkskunst

„Wir verarbeiten für unseren Stahl ausschließlich hochwertigste Werkzeugstähle, um einen Grundkohlenstoffgehalt garantieren zu können. Dieser ist die Voraussetzung für die Härtung der Klinge. Ausschlaggebend für beide Damaszenerarten ist jedoch ihre Maserung, die bei jeder Klinge anders aussieht. Sie ist nicht etwa künstlich aufgebracht durch Prägen oder Gravieren, sondern zieht sich aufgrund der vielen Faltungen und der Anzahl der Lagen durch die ganze Klinge“, erklärt Distler. So erhält jede Klinge ihr eigenes, unverwechselbares

Gesicht, ihren eigenen Charakter, der sie von allen anderen unterscheidet. Doch nicht nur die Handwerkskunst ist Grund für den steilen Erfolg, auch der bewusste Umgang mit individuellen Kundenwünschen. Neben Jagd- und Freizeitmessern sowie den eleganten, handgearbeiteten Küchenmessern produziert das Aschauer Messerwerk auch Spezialmesser nach Kundenwünschen: Hier verschmelzen Kunst und Design zu absoluten Unikaten. Natürlich hat diese Exklusivität ihren Preis – und braucht Zeit. Doch anspruchsvolle Kunden, die sich für ein handgearbeitetes Messer aus dem Messerwerk entscheiden, wissen, was Qualität bedeutet, und nehmen auch Wartezeiten in Kauf.

Messerwerk Aschau
Distler Luca und Florian Pichler GbR
Kampenwandstr. 96a
83229 Aschau im Chiemgau
Tel.: 08052 / 9571234
www.messer-werk.de



Florian Pichler



Messer Werk
 Damaszenerschmiede