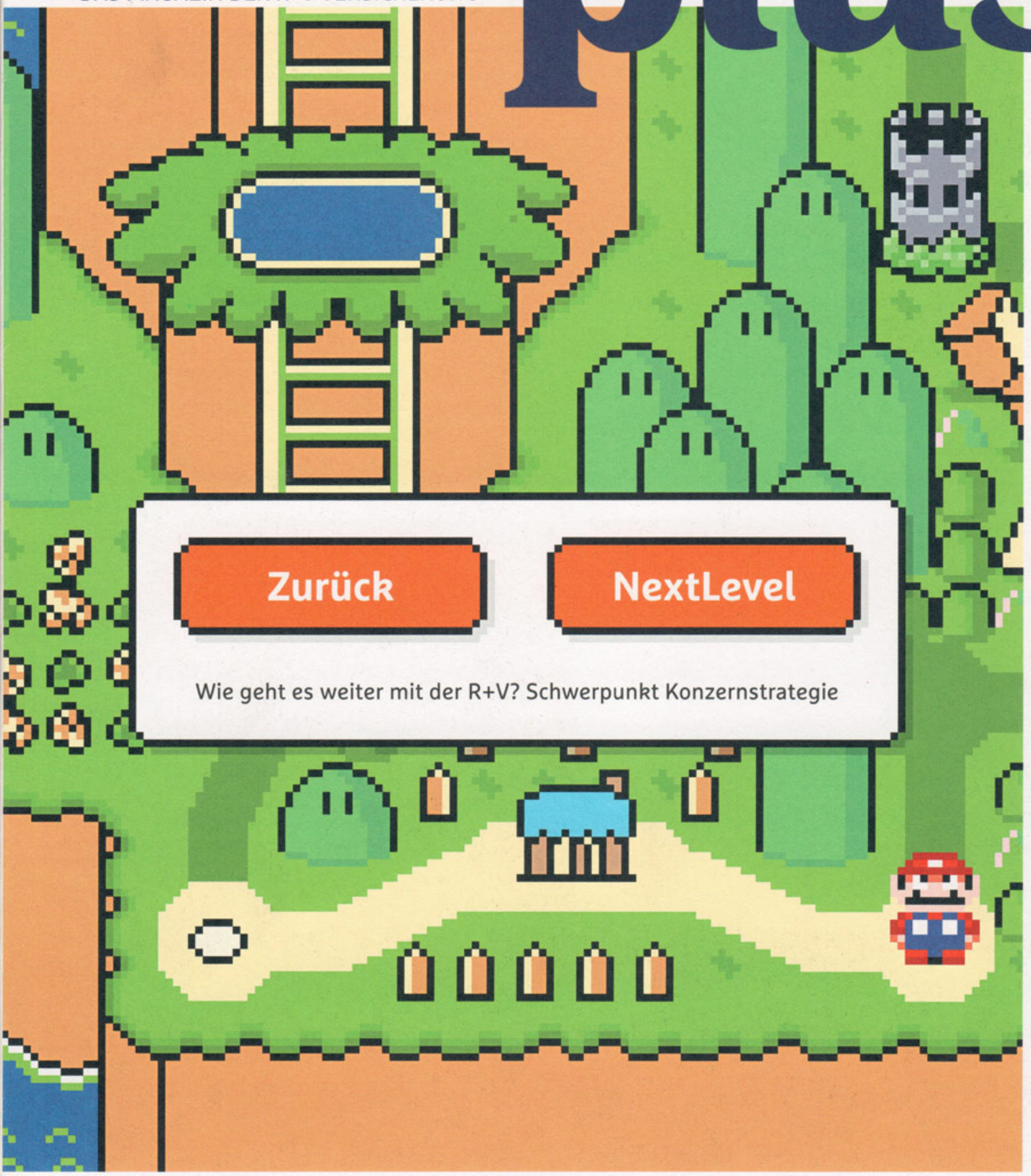
R+V plus

DAS MAGAZIN DER R+V VERSICHERUNG

2·2025



Verbuchen: Der fulminante Erfolg der Ängste-Studie

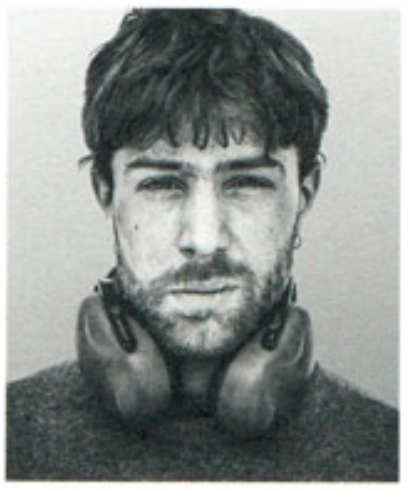
Verbessern: Chatbot Emmie hat ein Upgrade erhalten

Versichern: Ein Autohaus als höchst zufriedener Kunde

solide

Wie andere unsere Markenwerte leben

„Unsere Firma sollte solide bleiben und organisch wachsen“



Luca Distler ist Kunstschmied und betreibt mit seinem Partner Florian Pichler die Manufaktur Messerwerk in Aschau im Chiemgau

Herr Distler, sieht Damaszener Stahl nur gut aus oder macht er Messerklingen auch beständiger?
Luca Distler: Die Muster im Damaszener Stahl sind nur eine Begleiterscheinung dessen, was man erreichen will: extrem harten Stahl. Durch den aufwendigen Schmiedeprozess, bei dem der Stahl mehrfach gefaltet wird, entsteht ein sehr feines Stahlgefüge, das sich extrem scharf aufschleifen lässt. Die Klingen sind verschleißfester und bleiben länger scharf.

Welche Rolle spielt das Ausgangsmaterial? Wir wollen den Damast aufs nächste Level heben und kombinieren moderne Stähle miteinander, um eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten. Durch die Vergütung entsteht ein neues Material mit höherer Zugfestigkeit. Die Messer halten auch bei intensiver Nutzung sehr lange.

Darf man so ein Messer selbst schleifen? Manche Kunden haben tatsächlich Respekt davor, aber wir sagen: Traut euch! Technisch gesehen kann man beim Schleifen nichts kaputt machen. Und falls doch etwas schiefgeht, können wir es wieder in Ordnung bringen.

Wie teuer sind eure Messer? Ein Kochmesser mit 24 Zentimeter langer Klinge kostet rund 1750 Euro. Es hat aktuell eine Wartezeit von etwa einem Jahr, weil wir ausschließlich auf Bestellung arbeiten. Wir wollten auch als Firma solide bleiben und nur organisch wachsen. Es gab Chancen, die Firma aufzublasen, aber wir sind lieber bei unserem Output geblieben. ▸

Damaszener Stahl wird unter dem Schmiedehammer wieder und wieder gefaltet. Die Produkte der Manufaktur Messerwerk sind international begehrt

Fotos: Manuel Uebler