

MESSER-MANUFAKTUR:

HIER BRENNT MAN FÜR SCHÄRFE

TEXT: PATRICIA BRÖHM, FOTOS: SEIFERT & UEHLER

*Zwei Seiteneinsteiger schmieden in Aschau
Deutschlands exklusivste Klingen: Die
Messer-Werker fertigen alles von Hand –
vom Damaszenerstahl bis zum Griff*

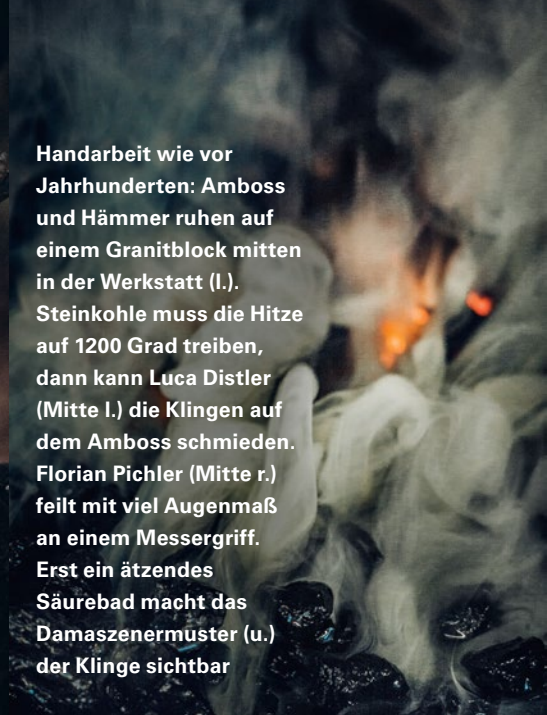
Luca Distler formt die glühend heiße Klinge mit einem schweren Fallhammer



DAS MUSTER DES
DAMASTS
ENTSTEHT AUS
360 LAGEN
STAHL,
GEFALTET WIE
BLÄTTERTEIG



Das perfekte Kochmesser für alle gibt es nicht, es kommt immer auf den Anspruch des Nutzers an. Handgeschmiedete Messer liegen besonders schön in der Hand, der harte Klingenstahl bleibt lange scharf. Dennoch ist das regelmäßige Nachschärfen mit dem Wetzstahl oder -stein unerlässlich. Zitrusfrüchte sind wegen ihrer Säure tabu, und natürlich darf das edle Stück nicht in die Spülmaschine



Handarbeit wie vor Jahrhunderten: Amboss und Hämmer ruhen auf einem Granitblock mitten in der Werkstatt (l.). Steinkohle muss die Hitze auf 1200 Grad treiben, dann kann Luca Distler (Mitte l.) die Klingen auf dem Amboss schmieden. Florian Pichler (Mitte r.) feilt mit viel Augenmaß an einem Messergriff. Erst ein ätzendes Säurebad macht das Damaszenermuster (u.) der Klinge sichtbar



FOTOS: ANDREAS JACOB (3)

Wer das „Messer Werk“ im oberbayerischen Aschau besucht, fühlt sich wie aus der Zeit gefallen. Auf den rußig-versengten Dielen der Manufaktur stehen Bottiche und wuchtige Ambosse und tonnenschwere Pressen, an den Wänden Essen mit glimmender Kohle. Schwarz verfärbte Lederhandschuhe liegen bereit und überall Werkzeuge aus Eisen – Zangen und Feilen, Hämmer und Zwingen. So sehen sie ja oft aus, die Orte, an denen Objekte von besonderer Qualität entstehen: wie lebendig gebliebene Technikmuseen. In den massiven Granitquader im Zentrum des Raums ist die Jahreszahl 1808 eingemeißelt; damals wurde die Messerschmiede gegründet.

Der Eindruck des Musealen verfliegt allerdings, wenn man die beiden Messermacher Luca Distler und Florian Pichler trifft. Distler, 35, ist auf seinen muskulösen Oberarmen großflächig tätowiert und trägt Ohringe sowie struppigen Vollbart, ebenso der rotblonde Pichler, 36, der noch etwas kräftiger wirkt. Die beiden Männer haben die jahrtausendealte Tradition des Messerschmiedens wiederbelebt, in winziger Stückzahl fertigen sie auf Vorbestellung beeindruckend funktionale, berückend schöne und entsprechend teure Kochmesser. Damit liegen die überzeugten Traditionalisten im Trend, so wie Tischler und Drechsler, Papierschöpfer und Drucker, Glasbläser und Kupferschmiede: Allerorten blüht überliefertes Handwerk wenigstens in der Nische wieder auf.

In der alten Werkstatt am Fuß des Schlosses Hohenaschau ist die ungewöhnlichste und exklusivste Messerschmiede Deutschlands genau am rechten Ort: Seit dem Mittelalter wurden in Aschau Hufeisen, Nägel oder Werkzeuge geschmiedet und europaweit verkauft; sogar im französischen Königsschloss Versailles sollen Nägel aus dem Chiemgau stecken. Distler und Pichler stellen ihre Messer vom Anfang bis zum Ende

von Hand her, vom Formen des Stahls bis zum abschließenden Schärfen der Schneide. Das ist deutschlandweit einmalig – selbst kleine Manufakturen wie Nesmuk oder Güde in Solingen kaufen für ihre Klingen das Rohmaterial zu.

Die Messer-Werker hingegen schmieden, kaum anders als vor Jahrtausenden die Kelten und die Araber, aus vielen einzelnen Schichten einen Damaszenerstahl. Was auf der fertigen Klinge als fein ziseliertes Muster erscheint, ist das Ergebnis eines extrem aufwendigen Prozesses. Dabei werden verschiedene Stahlsorten nicht nur miteinander verbunden (daher der Fachbegriff Schweißverbundstahl), sondern zudem in einem Verfahren, das an die Herstellung von Blätterteig erinnert, wieder und wieder erhitzt, verschmiedet und gefaltet. „Das Endprodukt enthält bis zu 360 Lagen Stahl“, sagt Distler, „und je feiner das Gefüge ist, desto schärfer kann man das Messer schleifen.“ Die typische Damaszener-Marmorierung wird sichtbar, wenn die fertig geschliffene und polierte Klinge in ein stark ätzendes Säurebad getaucht wird: Jede Sorte Stahl reagiert darauf anders. Gerade für Köche hat dies nicht nur ästhetische Vorteile – dank dem Relief bleibt beim Schneiden, etwa von Gurken oder Tomaten, weniger an der Klinge hängen.

Dieses Von-Hand-Schmieden verlangt sehr viel Können und Erfahrung. „Mit den Flammen muss man umgehen können“, sagt Distler. Wenn der mit reinster Steinkohle angefachte Glutherd wie



OB DIE TEMPERATUR RICHTIG IST, ERKENNT DER ERFAHRENE SCHMIED SCHON AN DER FARBE DER GLUT

ein kleiner Vulkan Feuer speit und die Temperatur zwischen 1200 und 1300 Grad erreicht, dann sind die Bedingungen perfekt. Um das festzustellen, braucht Distler kein Thermometer, er kann den Temperaturbereich an den Glühfarben erkennen. Die Feuerführung hat er schon als ganz junger Mann bei seiner Ausbildung zum Kunstschmied gelernt, dabei ist Fingerspitzengefühl gefragt: „Wenn der Stahl zu schnell erhitzt oder zu heiß wird, dann verbrennt der darin enthaltene Kohlenstoff“, erklärt Distler, „erhitzt man ihn zu langsam oder zu schwach, verbinden sich die einzelnen Lagen nicht richtig.“ Das Ausgangsmaterial bilden mehrere Schichten Stahl in drei Sorten und unterschiedlichen Legierungen – die genaue Zusammensetzung bleibt geheim. Durch gezielte Hammerschläge lässt sich das glühende Metall so verbinden, dass es wie aus einem Guss ist.

Das Schmieden ist Luca Distlers Job, für das anschließende Härten der Klinge, das Schleifen und Polieren ist Florian Pichler der Fachmann – er ist als Zahntechniker ausgebildet. Die beiden ergänzen sich bei der Arbeit und auch im Gespräch, fast wie bei alten Ehepaaren, wo einer den begonnenen Satz des anderen zu Ende führt. So ist das eben, wenn man sich schon eine halbe Ewigkeit kennt: „Wir sind uns mit sechs Jahren im Zwergerl-Skikurs begegnet“, erinnert sich Pichler. Ungefähr so alt ist ihre Leidenschaft für Messer. Pichler fand sein erstes in der Schultüte, ein Schweizer Taschenmesser. Dazu gab es allerdings eine Auflage seiner Mutter: „Jedesmal, wenn ich mich damit verletzte, kam das Messer weg, bis die Wunde verheilt war.“

Nach der Schule trennten sich die Wege der Freunde zunächst. Pichler lernte bei einem Zahntechniker in Rosenheim, Distler beim Kunstschmied in Aschau. Treppengeländer, Vorhangstangen, Fenstergitter – ihm war rasch klar, dass seine Berufung woanders lag. Nach Feierabend versuchte er sich an Messerklingen, und als er seinem Freund den ersten gelungenen Rohling zeigte, war das die Initialzündung für ihr späteres Geschäfts-

modell. Doch zunächst blieb alles ein Hobby, in das beide allerdings viel Zeit und Energie steckten. „Die Idee war nie, damit Geld zu verdienen“, sagt Pichler, „wir wollten einfach nur richtig geile Messer machen.“ Erst 2007 gab Distler seinen Brotjob auf, Pichler 2009. Im Nachhinein empfinden sie es als Segen, dass sie sich erst einmal ausprobieren konnten: „Es hielt den wirtschaftlichen Druck heraus“, sagt Pichler, „so mussten wir nie Kompromisse bei der Qualität machen.“

Der Herzblut-Faktor ist Teil ihres Erfolgs, Idealismus gehört bis heute dazu: „Es gibt immer wieder Stücke, da hört man irgendwann auf, die Stunden zu zählen“, bringt Distler ihr Credo auf den Punkt, „da geht es um den eigenen Anspruch.“ Nur zwei bis zehn Stück produzieren die Messer-Werker im Monat, die Wartezeit für Kunden beträgt ein Dreivierteljahr. Außerdem hat die Maßarbeit ihren Preis: Kochmesser der Einstiegsreihe „Standard Damast“ kosten je nach Größe zwischen 800 bis 1600 Euro, nach oben gibt es keine Grenze. Wenn ein Scheich aus Saudi-Arabien demnächst seinen aufwendig gearbeiteten Krummdolch mit Griff aus Mammut-Elfenbein, Einlegearbeiten in Silber und Gold und eingravierten ornamentalen Mustern abholt, ist dafür der Preis eines Kleinwagens fällig.

Alle Kunden der Messerschmiede verbindet, dass sie sich an schönen Dingen erfreuen und Sinn für echte Qualitätsarbeit haben. „Es ist auch die Schärfe der Schneide, die wahre Liebhaber zu uns treibt“, sagt Pichler und streicht mit dem Fingern über die Klinge eines Kochmessers: „Solch ein präziser Schliff geht nur von Hand, da kommt keine Maschine ran.“ Hat er seinen Job gut gemacht, sind die Kochmesser „so scharf, dass man damit ein Haar spalten könnte“.



Über der historischen Schmiede haben die beiden Jungunternehmer einen Mini-Showroom eingerichtet. Denn während das Design der Klingen schlicht und funktional bleibt (die Härte ist wählbar, sie liegt bei den Kochmessern bei etwa 61 Grad Rockwell), bieten sich bei Ausarbeitung und Griffgestaltung viele Möglichkeiten. In den Vitrinen lagern edelste Materialien, von Perlmutter über Kamel- und Giraffenknochen bis hin zu Hölzern in jeder Preisklasse. Da sind Klassiker wie Nussbaum oder Ebenholz, aber auch indonesisches Amboinholz und die derzeit so beliebte Mooreiche. Distler mag am liebsten heimische Hölzer, allen voran die Chiemgauer Zwetschge mit ihrer feinen Textur: „Sie ist sehr dicht und widerstandsfähig, steht dem Ebenholz qualitativ in nichts nach.“ Der teuerste Werkstoff in ihrem Angebot ist – kein Witz – Elfenbein von Mammuts, die aus dem sibirischen Permafrostboden gegraben wurden.

DAS MATERIAL FÜR DIE GRIFFE IST SELTEN UND KOSTBAR, VON GIRAFFENKNOCHEN BIS MOOREICHE – ODER MAMMUT-ELFENBEIN

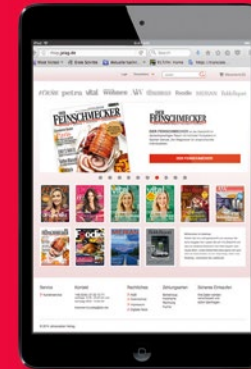
Kenner schwören auch deswegen auf die Ware aus Aschau, weil die Messer-Werker ein offenes Ohr für die Bedürfnisse ihrer Kunden haben. Aus Gesprächen mit Jägern weiß Luca Distler zum Beispiel, dass beim Aufbrechen, also beim Ausnehmen von frisch erlegtem Wild, eine enorm harte und standfeste Klinge gefragt ist: „Mit einem handelsüblichen Messer kommen Sie gerade mal durch ein halbes Reh, ganz zu schweigen von einer Wildsau.“ Mit seinen Messern dagegen brechen die Waidmänner 30 Rehe auf, ohne nachschleifen zu müssen (s. Foto Mitte, Bayerischer Jagdnicker). Das Geheimnis liegt in der besonderen Härte des verwendeten Stahls, der eigentlich nicht für Messer gedacht ist, sondern für hochverschleißfeste Teile in Atomkraftwerken.

Und was macht ein gutes Kochmesser aus? „Das hängt vom Benutzer ab“, sagt der Schmied, der nichts von Allrounder-Messern hält. Bestes Beispiel ist das Sashimi-Messer, das ganz auf das Zerteilen des Fisches hin optimiert ist und deshalb auch nur einseitig geschliffen wird. Kein Japaner käme auf die Idee, damit Gemüse zu schneiden. Generell aber, sagt Distler, solle „ein gutes Kochmesser flexibel sein und sich möglichst scharf schleifen lassen“. Wichtig sei das regelmäßige Nachschleifen, für die Kunden übrigens ein Gratis-Service: „Wer jeden Tag mit seinem Messer arbeitet, sollte es zwei- bis dreimal im Jahr zum Schleifen bringen“, empfiehlt Distler, „und ruhig auch zwischendurch mal selbst mit dem Abziehstahl oder am Stein schärfen.“

Viele Köche der Region sind Kunden der Messer-Werker. Martin Rehmann im „Landgasthof Karner“ etwa meint: „Die Schärfe ist langlebig und einfach sensationell, ich kann damit selbst reife Tomaten so schneiden, dass keinerlei Wasser austritt.“ Alexander Winkler nutzt im Service der „Residenz“ seines Vaters Heinz zum Tranchieren von Enten ein besonders breites Messer, das eigentlich zum Kochen gedacht ist, und Alfons Schuhbeck schwört auf das Tranchierbesteck aus Aschau: „Mit der breiten Klinge kann man besonders gut am Knochen entlangleiten.“ Was Restaurantgäste in die Hand bekommen, überzeugt die beiden Schmiede übrigens nur selten. „Wenn wir essen gehen“, sagt Luca Distler grinsend, „nehmen wir unsere eigenen Klappmesser mit.“ 

Die Messer von Luca Distler und Florian Pichler bleiben für die meisten ein ferner Traum. Auf den Seiten 114-115 stellen wir Ihnen zur Grillsaison schöne, alltagstaugliche Steakmesser für jedes Budget vor.

JETZT BESTELLEN!



Viele interessante Angebote & Geschenke

shop.jalag.de



>> www.baufritz-fs.de

EXKLUSIVE KOMFORTHÄUSER

mit ausgefallenem Hausdesign, erstklassiger Wohnästhetik und intelligenter Haustechnologie für höchsten Klimakomfort.

Die mit dem einzigartigen  GESUNDHEITSKONZEPT

Bestellen Sie jetzt Ihre persönliche Architekturbroschüre
Telefon 0 83 36 - 9000
info@baufritz-fs.de

 **BAUFRITZ**
Der Ökohaus-Pionier seit 1896

NUR DAS BESTE AUS LATIUM

WEINE UND OLIVENÖLE DER VILLA CAVICIANA



VILLA CAVICIANA

www.villacaviciana.de

Für Ihre Platzierung in

FEINSCHMECKERS

SPEZIALISTEN

der nächsten Ausgabe rufen

Sie bitte Soeren Rybka an.

Anzeigenabteilung

DER FEINSCHMECKER

Telefon: 040/28 51 34 00

E-Mail: soeren.rybka@t-online.de



www.bremerwein.de
Erlesene Weine und andere
Köstlichkeiten aus Italien

Harald L. Bremer - Weinimport - Efeuweg 27, 38104 Braunschweig, Tel. 0531-237360


PERFEKTION NACH MAß



- Gartenlounges
- Saunahäuser



Blockhausbau HUMMEL e.K.
Eldern 6 • D 87724 Ottobeuren
Tel. 0 83 32 - 70 51
www.blockhaus-hummel.de


Import von Tee & Teeartikeln

CHASEN®
IHR SPEZIALIST FÜR JAPANISCHEN TEE

Kyoto • Uji • Berlin
www.chasen.de
Tel. +49 (30) 451 99 540
eMail info@chasen.de

-15% einmaliger
Willkommens-Rabatt
Code: feinschmecker



EIN LÄSSIGES BUCH FÜR EIN LÄSSIGERES LEBEN

Die besten Fach- und Stil-Experten verraten in diesem modernen Ratgeber ihre Geheimnisse rund um Haushalt und Lifestyle.

