

# HARBOR

LUXURY STYLE BUSINESS TRAVEL

N° 1 2014  
Dez/Jan/Feb  
D 5,50 Euro  
A 6,30 Euro  
CH 11 SFR

## ERFOLG IST KEIN ZUFALL!

ab Seite 113

BEWERBEN  
ALS **CEO?**  
DIE 7  
GOLDENEN  
REGELN

ab Seite 121

**GEWINNEN SIE! 250 PRODUKTE!** ab Seite 80

FLATSCREEN, TABLET, SMARTPHONE, UHR, RING, SKI, SOUNDANLAGE, SCHUHE, EINFACH ALLES!

FASHION – TRAVELGUIDE VIA – MOBILITY





Jagdnickel aus Torsionsdamast mit 925er Silbermonturen und Eibenholz,  
handgestichelte Gravur mit Goldeinlage

# SCHARFE SACHE

ES IST EIN ALLTÄGLICHER WAHNSINN, WENN IN WELCHE WAND AUCH IMMER-  
EIN LOCH GEBOHRT WERDEN SOLL UND KEINE ANSTÄNDIGE BOHRMASCHI-  
NE ZUR HAND IST. IM SCHWEISSE DES ANGESICHTS ENTSTEHT NACH LAN-  
GEM KÖRPEREINSATZ LETZTENDLICH EIN LOCH, DAS NICHT TIEF GENUG FÜR  
WELCHEN DÜBEL AUCH IMMER IST, DAFÜR ABER MIT EINEM ANSEHNLICHEN  
KRATER GARNIERT. DER RUF WIRD LAUT NACH ORDENTLICHEM HANDWERKS-  
ZEUG. UND NATÜRLICH GILT DAS AUCH FÜR JEGLICHES KÜCHENWERKZEUG,  
INSBESONDE DAS MESSER.



Schon lange müsste eigentlich Schluss sein, mit dem mühsamen Herumgesäbel an hochwertigen Lebensmitteln. Denn wie ungemein erfüllend, erhebend, ja, sogar Glück bereitend ist es, mit anständigen Messern zur Küchentat zu schreiten. Selbstverständlich von Hand geschmiedet. Dieselben. Messer in die man sich von der ersten Sekunde an verliebt. Formschöne, attraktive Unverzichtbarkeiten, unter deren Klingen harte Kürbisse wie weiche Butter dahinschmelzen, die widerspenstiges Gemüse in feinste Streifen verwandeln und auch am steinharten Brotrinde nicht scheitern. Messer, die Müheloses versprechen, Körpereinsätze unnötig werden lassen und quasi wie von selbst durch alle Substanzen gleiten. Der Herstellung dieser essenziellen Notwendigkeiten hat sich das deutsche Unternehmen „Messerwerk“ verschrieben.

Seit 10 Jahren entwickeln Luca Distler & Florian Pichler perfektionierte Schneidegeräte aus Damaszenerstahl. Und was bei aller Freude über die wunderschönen Messerkreationen, deren Klingen sich wie Kunstwerke offenbaren, nicht vergessen werden sollte ist, dass deren Herstellung harte körperliche Arbeit und Schweiß bedeutet. Aber das ist uns doch allen viel lieber, wenn der Hersteller schwitzt und wir dann anschließend in der Küche der Leichtigkeit frönen dürfen.

Das Herausarbeiten der feinen Schneidlage, die aus bestem Stahl, schwarz unter dem wilden Damast zu erkennen ist, heißt in Realitas harte, tage- manchmal wochenlange Arbeit. Schweißen, Schmieden, Härten, Schlagen, wieder Schmieden, Feuer, Wasser. Nur ein kleiner Fehler in den vielen handwerklichen Schritten – und das Messer wandert in die Tonne. Das gilt für Klinge wie Griff. Für ihn werden ausgesuchte Hölzer hingebungsvoll bearbeitet. Und dann ist es endlich entstanden - ein bewundernswertes Ergebnis höchster Präzision. Verkörperte Perfektion. Um von jetzt an nichts anderes zu tun als jahrelang beim Schneiden zu erfreuen. Doch auch hier ist noch höchste Vorsicht geboten: Wer noch nie mit einem wirklich scharfen Messer hantiert hat sollte sich zunächst an einfaches Schneidgut heranwagen! Es ist einfach unglaublich ungewohnt mit herausragendem Werkzeug umzugehen.

Nach Hause kommt das neue "Familienmitglied" dann in einer geschmackvollen Holzschatulle oder in einer Lederseide, je nach gewählter Ausführung ganz nach persönlichen Bedürfnissen bestimmt. Preis je nach Gusto ab 600 Euro.

Weitere Infos gibt es von Luca Distler & Florian Pichler über [www.messer-werk.de](http://www.messer-werk.de)



Brotzeitmesser mit 360 Lagen wilder Damast und Mammutelfenbein



Freizeitmesser mit Mosaikdamast und blauem Kamelknochen



Küchenmesser aus einem Stück (halbintegral) mit 360 Lagen wildem Damast und Cocoboloholz in der Nussbaumkiste

