Hallo Nachbar!

Salzburger Nachrichten

Ausgabe Traunstein
29. August 2015

... weiß der Geyer, wo's hier die schönsten Böden für uns gibt.

GEYER HOLZ

83371 Stein/Traun
Tel.: 08621 - 98 400
info@geyer-holz.de
www.geyer-holz.de

Über 200 Parkettsorten ständig auf Lager!

BILD: SN/SALZBERGWERK BERCHTESGADEN

Aufbruch in neue Ära

Bisher war der Salzabbau im Salzbergwerk Berchtesgaden reine Männersache. Doch nun arbeitet dort auch eine Frau unter Tage: die neue Standortleiterin. **Seite 2**

AUS DEM INHALT

Geburt im Fernsehen
Schauspielerin Patricia Aulitzky auf dem Roten Bankerl. **Seite 4**

Gelungenes Festival
Firmen und Schüler profitieren vom Chiemsee Summer. **Seite 6**

Dirndl & Lederhose
In Trostberg wird die Zeit der Volksfeste eingeläutet. **Seite 12**

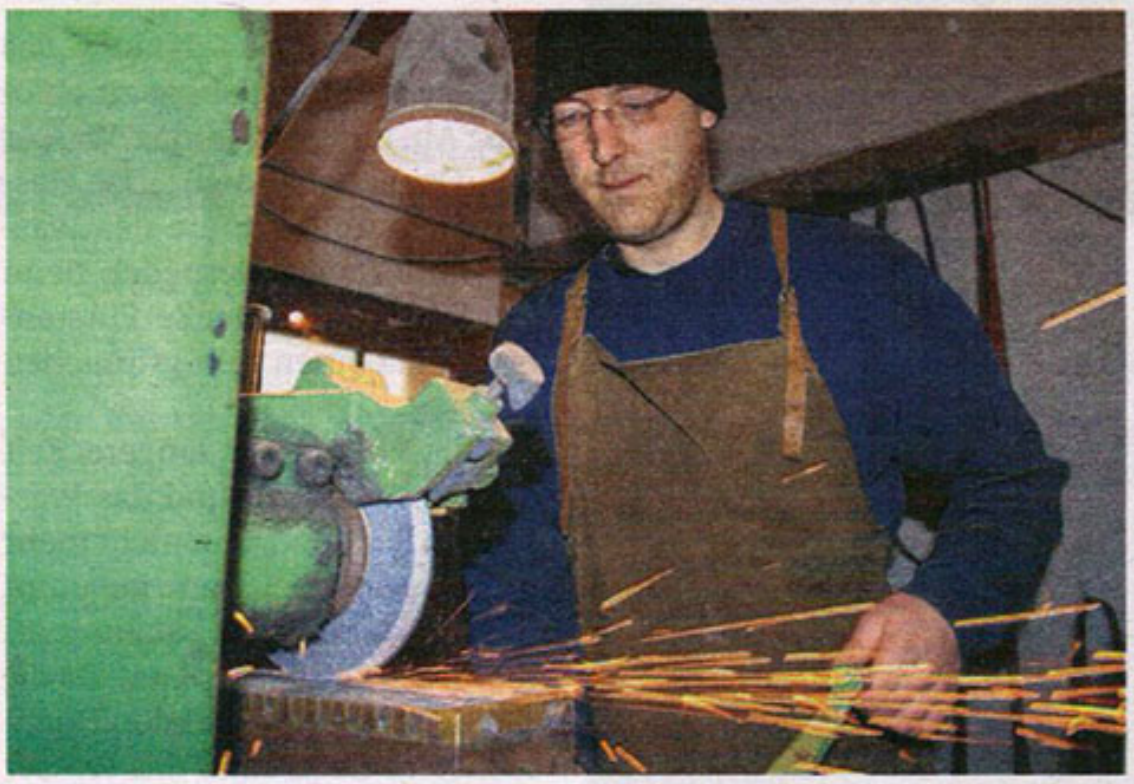
Die nötige Schärfe
Warum Scheichs in Aschau Messer einkaufen. **Seite 16**

Scharfes aus dem Chiemgau

Zwei Freunde schmieden hochwertige Messer für Jäger, Manager, Hausfrauen und sogar für arabische Scheichs. Dafür nutzen sie eine geheime Rezeptur.

JANINA HÜGEL

ASCHAU IM CHIEMGAU. Trotz der dicken Steinmauern ist es heute heiß in der Schmiede des Messer Werks. Aber nicht, weil draußen die Sonne scheint. Sondern weil Luca Distler am glühenden Schmiedeofen steht. Konzentriert betrachtet er das Stück Stahl in seiner Hand. Dreht es nach allen Seiten und macht sich wieder an die Arbeit. Er kümmert sich um sein neuestes Projekt: Einen Dolch mit prunkvollen goldenen Verzierungen und aufwendiger Gravur. „Der ist für eine Ausstellung in Abu Dhabi", verrät der 33-Jährige. Und schon ist er wieder ganz in seiner Arbeit versunken. Gestört werden will er nicht, das merkt man. Schließlich steckt er sein Herzblut in jedes handgemachte Messer. Perfekt sollen sie sein, die Produkte aus dem Messer Werk. Luca Distler kennt seinen Spezl Florian Pichler (34) schon seit der Schulzeit. Luca machte eine Ausbildung zum Kunstschmied, Florian zum Zahntechniker. Mit Anfang 20 entdeckten sie die Leidenschaft zum Schmieden und betreiben mittlerweile gemeinsam das Messer Werk in Aschau. „Die Nachfrage steigt ständig", freut sich Florian Pichler, der sich hauptsächlich um das Kaufmännische kümmert. Bei ihm kann man Messer aus feinstem Stahl



Florian Pichler kümmert sich um die nötige Schärfe. BILD: SN/MESSER WERK

und mit Griffen aus seltenen, teuren Materialien ordern. „Wir wollten hochqualitative Produkte für Jagd, Freizeit, Brotzeit und Haushalt bieten. Unter unseren Kunden gibt es auch einige Sammler, die sich immer wieder neue Unikate zulegen." Und es gibt die Scheichs. „Ja, wir verkaufen immer öfter Messer nach Abu Dhabi. Dort legt man sehr viel Wert auf Qualität aus Deutschland und unsere Messer kommen bei den Scheichs gut an", verrät Pichler.

Auch Promis, Schauspieler, Politiker – viele haben schon eine scharfe Klinge aus Aschau daheim. Wer genau, darüber wird Stillschweigen bewahrt. Nur so viel: Es sind meist Spezialanfertigungen. Denn die Kunden wollen etwas Einzigartiges. Sie lieben es, sich selbst Klinge, Größe, Griff und Verzierungen auszusuchen. „Viele Geschäftsleute oder Manager belohnen sich selbst mit einem unserer Messer. Zum Beispiel für einen abgeschlossenen Vertrag, ein erfolgreiches Geschäftsjahr ihrer Firma oder einfach nur so", sagt Pichler.

Das Erfolgsgeheimnis der beiden Aschauer: Sie haben mehrere Jahre lang eine eigene, geheime Rezeptur für leistungsfähigen Damaszenerstahl entwickelt. Ihre Modellreihen lassen das Herz der Messerfans höherschlagen. Florian Pichler führt einen Kunden in den Ausstellungsraum. In zwei Glasvitrinen funkeln die Klingen. Jede hat ein anderes, wellenartiges Muster. „Das entsteht beim Schmieden – je nachdem, wie oft Luca den Stahl faltet", erklärt er. Ab 600 Euro kostet so ein hochwertiges Messer. Der Preis kann aber noch weitaus höher liegen. „Es kommt halt auch darauf an, aus welchem Material der Griff ist, ob das Messer graviert wird und so weiter." Die Kunden stehen vor der Qual der Wahl: Horn, Knochen oder Holz. Mooreiche, Kamelknochen oder Ebenholz. Das Nuss- und Zwetschgenholz kommt übrigens direkt aus Aschau. Auch das Hirschhorn stammt aus der Region. Weil manche Kunden auf Exotisches stehen, gibt es auch Messer mit einem Griff aus Elfenbein. Aber nicht etwa von Elefanten. „Nein, nein. Etwas Verbotenes machen wir nicht. Unser Elfenbein stammt von Mammuts aus der Eiszeit und wird in Russland bei Ausgrabungen gefunden."

Die beiden Aschauer wissen um ihr Alleinstellungsmerkmal. „Es ist selten, dass jemand in unserem Alter so ein uraltes Handwerk betreibt", sagt Luca Distler. Aber genau das übt auf sie die größte Faszination aus: Stahl von Hand so zu bearbeiten, dass er zu einem perfekt auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmtem Messer wird. Eines, das jahrzehntelang gute Dienste tut.

Handgemacht und einzigartig. Das schätzen die Kunden des Messer Werks Aschau. Hier finden sie Unikate, bei denen von der Messerspitze über den Griff bis zur robusten Lederscheide alles noch wie anno dazumal hergestellt wird. BILD: SN/MESSER WERK/ONIGBANJO

Ungetrübter Biergenuss

SO WERD GREDT

Biertrinker haben in diesem Sommer dasselbe Problem wie ihre Vorfahren im 19. Jahrhundert: Wespen und anderes Getier stören den Biergenuss, denn auch sie wollen etwas vom Gerstensaft abhaben. Einst gab es sogenannte Bierfilze als Untersetzer. Kurzerhand wurden diese Bierfuizln, wie sie in Bayern heißen, auf den Krug gelegt, damit weder lästige Insekten noch Laub beim Biertrinken im Freien im Getränk landeten. Der Name Bierdeckel war geboren.

Die Fuizln waren aber meist feucht und bakterienbehaftet. Kurz gesagt unhygienisch. Und dennoch wurden sie wiederverwendet. Die Kellnerinnen sammelten sie ein und trockneten sie vorm nächsten Einsatz in eigenen Bierfilzständern. Im Jahr 1880 kam einer Magdeburger Fabrik die Idee, Untersetzer aus Pappe zu fertigen. Mit den Holzfilzplatten tauchte 1892 der Vorläufer des heutigen Bierdeckels auf. Gut möglich, dass die Bezeichnung Bierplattl davon herrührt, die in Österreich verwendet wird. Geläufig ist dort auch Biertazzerl. Tazzerl ist ein kleiner Untersetzer.

Mit der mangelnden Hygiene wurde auch jüngst das Vorhaben begründet, den Bierdeckel in naher Zukunft abzuschaffen. Doch keine Angst, liebe Freunde und Sammler von Bierdeckeln. Das sei ein Gerücht, betont der österreichische Brauereiverband. Wer weiß: Vielleicht haben ja die Wespen dieses Gerücht gestreut, damit ihrem freien Flug ins Bierglas nichts mehr im Wege steht!? **je**