

HotelMOSAIK

Das Gäste-Magazin / Sommer 2017 / 12 Euro



TRÄUMEREIEN IM SCHLOSSHOTEL

Burg Schlitz in der Mecklenburgischen Schweiz verzaubert mit klassizistischem Charme seine Gäste. Der ideale Ort für unser Modespezial.

ROYAL REVERIE

The Burg Schlitz castle hotel in Mecklenburg Switzerland enchants guests with its classicist charm – the ideal location for our fashion feature.



KOCHMESSER FÜR DEN ALLTÄGLICHEN EINSATZ



GANZ SCHÖN SCHNEIDIG

Luca Distler und Florian Pichler sind die Messermacher aus dem Chiemgau. Handwerker aus Leidenschaft. Ihre Devise: Keine Kompromisse beim Design und den Materialien. So entstehen Liebhaberstücke für Generationen.

TEXT: HARTMUT E. RÄTSCH FOTOS: MANUEL UEBLER

”

Irgendwann muss man sich für eine Sache entscheiden, wenn man gute Qualität herstellen möchte“, sagt Luca Distler. Für den gelernten Kunstschmied und Florian Pichler, im ehemaligen

Leben Zahntechniker, war das im Jahr 2004 so weit. Was die beiden Freunde anfangs als Hobby und später im Nebenerwerb betrieben hatten, wurde zur Berufung. Messerschmied. Im Zeitalter der industriellen Produktion ein mutiger Schritt, denn wer braucht schon handgefertigte Messer? Der Beruf wird längst nicht mehr gelehrt. Eine zweischneidige Sache sozusagen. Ihre Vorstellung von Qualität gab jedoch den Ausschlag. Denn eine besondere Vorliebe entwickelten sie für Messer aus Damaszenerstahl,

diesem Produkt uralter Schmiedekunst, das wohl vor über 2.500 Jahren aus dem Orient nach Europa kam und durch das wellenförmig scharrierende Metall so fasziniert. Wenn man also von High-End-Messern sprechen kann, dann findet man sie im Messer Werk in Aschau im Chiemgau. Dort in der alten Dorfschmiede aus dem Jahr 1808 unterhalb der trutzigen Schloss-Burg Hohenaschau und vor der eindrucksvollen Kampenwand.

Jedes Messer ist nicht nur ein Kunststück für die Vitrine, sondern Gebrauchsgegenstand für den entsprechenden Zweck. Jagdmesser, Taschenmesser, Küchenmesser für die unterschiedlichsten Anforderungen von Hobbyköchen und Profis. Alltagstauglich. Jedes Messer ein Unikat. Von Messerliebhabern inzwischen weit über den deutschsprachigen Raum hinaus geschätzt.

Das, was der Benutzer gemeinhin als schön empfindet, liegt daran, dass sich die geleistete technische Arbeit auf den Klingen abzeichnet. Wer bisher dachte, Stahl sei Stahl, den belehrt Luca Pichler eines Besseren. Es gibt x-verschiedene Sorten Stahl, welche mit viel Kohlenstoff, welche mit weniger. Viel heißt hart, wenig heißt eher weich, dafür flexibler. Manche taugen nur für das Gartentor. „Die richtigen zu finden und so zu kombinieren, dass die besten Eigenschaften beider optimal zur Geltung kommen, das ist die Kunst“, sagt Luca. Lange haben die beiden Freunde getüftelt, ausprobiert, verworfen und wieder probiert, bis sie ihre optimale Stahlrezeptur beisammen hatten.

Die scharrierenden Linien des Damaszenerstahls sind ja nicht nur der Ästhetik wegen entstanden, sondern weil beim Schmiedevorgang drei, fünf oder sieben Riegel der unterschiedlichen Stahlsorten mit verschiedenem Kohlenstoffgehalt übereinandergelegt, als Paket im Schmiedefeuer erhitzt und unter dem Lufthammer miteinander feuerverschweißt werden. Danach wird der glühende, flach geklopfte Block der Länge oder Breite nach geknickt, die beiden Hälften werden übereinander gefaltet und erneut unter dem Lufthammer verschweißt. Der Schmied kann diesen Vorgang je nach Anforderung mehrmals wiederholen. Am offenen Feuer der Esse bei 1.600 Grad eine harte, schwere, schweißtreibende Arbeit. „Wenn die Temperatur aber nicht stimmt, ist alles für die Katz“, sagt der Schmied. Ein paar Grad Abweichung und die beiden Stähle verbinden sich nicht optimal. Ist das Feuer zu heiß, kann der Stahl sogar verbrennen.

Noch ist das Muster nicht zu erkennen. Erst wenn das geschmiedete Stück Stahl zur Klinge geschliffen ist, werden die so faszinierenden Wellenlinien sichtbar. Aber der Arbeitsvorgang ist notwendig, um größtmögliche Elastizität und Biegsamkeit bei höchster Härte der Klinge zu ermöglichen.

Ja, man kann so ein Messer in Auftrag geben, aber die beiden wollen ihren eigenen Stil beibehalten und machen nicht jeden „Schmarren“ mit. „Manchmal entwickelt sich in einem Beratungsgespräch ein ganz anderes Messer“, erzählt Florian Pichler, weil der Kunde einsieht, dass er fürs Zwiebelschneiden ein anderes Messer benötigt als für die Jagd. Und Luca Distler ergänzt, dass die nun schon Jahrzehnte lange Erfahrung sich in den Endprodukten auch widerspiegelt. Davon profitiert der Auftraggeber ja nicht unerheblich. Je nach Messertyp stecken 15 bis 20 Arbeitsstunden drin, ohne Beratungsgespräch und Entwurfsarbeit.



Der Entschluss, Qualität ohne Kompromisse zu produzieren, schließt B-Ware aus. „Es gibt da nur eine Linie: hochwertigste Rohware, allerbeste präzise Verarbeitung und bestes Design.“ Natürlich hat das seinen Preis: Bei 700 Euro für ein einfacheres Stahlmesser beginnend bewegt er sich auf der nach oben offenen Preisskala für ein Damaszenermesser auch bis über 10.000 Euro. Schließlich können zusätzlich im Griff diverse edle Teile eingearbeitet werden. Gold, Sterlingsilber, Edelsteine und andere Schmuckelemente. „Das kann ganz schön teuer werden“, sagt Florian Pichler, der sich über der Werkstatt, im Büro mit Schauvitriolen, ums Kaufmännische kümmert. Hier



BROTZEITMESSER-JAGDMESSER



GRAVUR



PRÄZISION

Florian Pichler (links) kann gar nicht anders: Präzision liegt dem gelernten Zahntechniker im Blut. Luca Diestler ist nicht minder genau, kann aber auch den Hammer gebrauchen.

Mehr zu den Messern aus Aschau:

// www.messer-werk.de

kann auch aus einer Reihe von Anschauungsobjekten und Materialien für die Griffe – wie edle Hölzer, Perlmutter, Mammutelfenbein oder Horn verschiedener Tiere – für das zukünftige Messer gewählt werden. Nicht selten werden Initial- und Wappengravuren oder andere Verzierungen passend zum Gebrauchszweck in Auftrag gegeben. Und wer das Wurzelholz eines Weinstocks aus seinem Weinberg verarbeitet haben möchte, findet dafür bei den beiden auch ein offenes Ohr. Schließlich sind solche edlen Messer auch Ausdruck einer persönlichen Haltung zu Herkunft, Tradition und Handwerk. Ganz ohne Zweifel verkörpern sie auch etwas Archaisches. Messer

gehören schließlich zu den ältesten Werkzeugen der Menschheit. Man schneidet, schnitzt, zerteilt, entbeint, kann auch damit töten. Und das Wissen darum trägt sicherlich zur Faszination unter einem wachsenden Freundeskreis bei.

Bekanntlich soll man Messer nicht verschenken, weil die Freundschaft zerschnitten werden könnte, weshalb eine Münze immer den Besitzer wechseln muss. Aber gegen das Vererben hat der Aberglaube nichts einzuwenden – von Generation zu Generation und vielleicht sogar zur nächsten. Wenn man das beim Kauf bedenkt, ist doch kein Preis zu hoch. ★