

Sie sind ihres Glückes Schmied

Zwei junge Chiemgauer haben in Aschau eine Damaszenerschmiede eröffnet

Von Gudrun Bergmann

Aschau. Der eine ist Kunstschmied, der andere Zahntechniker. Befreundet sind sie „seit Urzeiten“. Aber was die beiden Chiemgauer sonst noch zusammenschweißt, ist eine ganz besondere Leidenschaft: Messer. Vor etwa acht Jahren haben Luca Distler (27) und Florian Pichler (28) in einer ziemlich provisorischen Werkstatt angefangen, in ihrer Freizeit Messer aus Damaszener-Stahl herzustellen. „Wenn andere Party gemacht haben, waren wir in der Werkstatt“, sagt Kunstschmied Luca Distler.

Mindestens 15 Stunden Arbeit für ein Messer

Der Einsatz zahlt sich aus. Inzwischen residieren beide in einer 200 Jahre alten Schmiede in Aschau (Lkr. Rosenheim). Ihre vorherigen Jobs haben sie an den Nagel gehängt und Anfang dieses Jahres ihre „Messer Werk Damaszenerschmiede“ eröffnet.

Mit erheblichem Aufwand wird der legendäre Damaszener-Stahl hergestellt. Mehrere Lagen Stahl werden immer wieder feuererschweißt, gefaltet und wieder bearbeitet. Schon bei einem einfachen Messer dauert das mindestens 15 Stunden. Danach sieht die Klinge aus wie gemasert, ein feines Ornament durchzieht den Stahl. Trotz extremer Härte seien die Messer durch diese Herstellungsweise flexibel, erklärt Kunstschmied Distler.

Für das Schmieden ist Distler zuständig. Die Feinarbeit teilt er sich mit dem Kollegen. „Als Zahntechniker kennt man sich aus mit filigranen Arbeiten“, meint Distler. „Da wird extrem

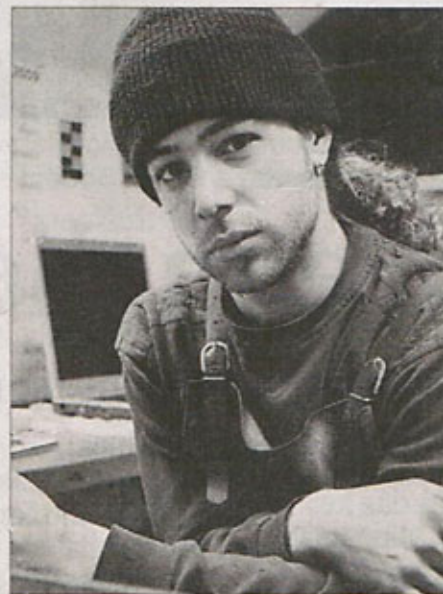


Wie ein feines Ornament durchziehen die Stahllagen die Klinge des Damaszenermessers. „Unsere Messer sind Präzisionswerkzeuge – aber auch Schmuckstücke“, sagt Luca Distler. – Fotos: Messer Werk

genau gearbeitet, deshalb sind unsere Messer Präzisionswerkzeuge – aber auch Schmuckstücke.“ Kunst und Design spielten dabei eine große Rolle. „Wir machen nichts, was es schon tausend Mal gibt – unsere Messer haben eine eigene Handschrift.“

Ein Ritual sei inzwischen der Schärfe-Test am Schluss. Ganz glattrasierte Unterarme haben die beiden Messer-Macher, denn getestet wird die Schärfe genau dort. „Wenn wir dem Messer den letzten Schliff gegeben haben, ist es rasiermesserscharf“, sagt der Schmied. Was er an der Arbeit am meisten mag? „Dass man etwas Langlebiges macht, was auch noch an andere Generationen weiter gegeben werden kann“, sagt er.

Jäger, Fischer, Köche aber auch Sammler kaufen die Messer aus Damaszener-Stahl. Manche kostet es Überwindung, das



Der Kunstschmied: Luca Distler ist fürs Schmieden zuständig.



Der Zahntechniker: Florian Pichler kümmert sich ums Filigrane.

kostspielige Stück dann auch zu verwenden. Schließlich bezahlt man mehrere hundert Euro für ein Messer. Dabei wünscht sich Distler, dass seine Schneidewerkzeuge auch als solche be-

nutzt werden. „Egal, wie kunstvoll unsere Messer sind, sie sind immer für den Gebrauch gemacht“, sagt er. „Von einem Messer, das nur zum Anschauen da ist, hab’ ich nichts.“