

Wetter

Abo Anmelden

Suche



Home Politik Wirtschaft Geld Sport Wissen Panorama Feuilleton ICON Reise PS WELT Regional Meinung Videos Markt

Regional Klingen aus Damaszenerstahl, so teuer wie ein Auto

München

MÜNCHEN EDEL-MESSERSCHMIEDE

03.11.13

Klingen aus Damaszenerstahl, so teuer wie ein Auto

In einer Schmiede im Chiemgau entstehen wahre Messer-Meisterwerke. Unheimlich hart, unfassbar scharf, geschliffen von einem Zahntechniker. Dafür kommen auch mal Scheich für ihre Krumsäbel vorbei.

28

Empfehlen 11

Twittern 5

G+1 0

Von **Stefan Feibinger**
Leiter Redaktion Bayern



In Hohenaschau im Chiemgau liegt die Schmiede von Luca Distler und Florian Pichler.

Foto: Stefan Feibinger

1/4

MEISTGELESENE ARTIKEL



UN-Gipfel
Als Merkel abreist, bläst Gabriel zum Angriff



Europa
"Viele glauben, die EU ist ein Geldautomat"



Vermisstenfall
Wie sich Petra P. 31 Jahre lang totstellen konnte

IMMOBILIEN

IMMONET

OBJEKTTYP

IMMOBILIENART

Suchen

Man muss aufpassen, dass man nicht vorbei fährt am "Messerwerk". Als Städter wird man leicht abgelenkt an so einem strahlenden Oktobertag im Chiemgau.

Rechts vor einem, auf einem Bergrücken, thront das Schloss Hohenaschau. Links erhebt sich die Kampenwand. Wenn man genau hinsieht, erkennt man die bunten Kabinen der Gondelbahn, die jetzt, im Herbst, glückstrunkene Wanderer über golden leuchtende Buchenwälder den Berg hinaufschaufelt.

Ehe man sich's versieht, ist man nämlich an der alten Schmiede am Fuß des Burghügels vorbei. Dabei liegt sie direkt an der Straße nach Sachrang an der Tiroler Grenze.

Die verkehrsgünstige Lage war früher kein Nachteil für einen Hufschmied, wie er

hier seit 1808 seinem schweißtreibenden Handwerk nachging. Die Jahreszahl kann man an einem Quader aus Granit ablesen, der noch heute neben dem Schmiedefeuer im Boden eingelassen ist und dazu diente, den zu beschlagenden Pferdehuf und allerlei Werkzeug auf ihm abzulegen.

Messer, so teuer wie ein Auto

Hier ist heute das Reich von Luca Distler, 31, und Florian Pichler, 32. Die Messermacher von Aschau. Bei denen auch schon mal ein Scheich vorfährt, um sich einen Krümmdolch schmieden zu lassen, der soviel kostet wie ein gebrauchter Kleinwagen.

Oder vermögende Waidmänner, die einen Hirschfänger aus Damaszenerstahl mit Griffschalen aus Kamelknochen in Auftrag geben. Oder Sterneköche, die in Aschau Kochmesser ordern, die so scharf sind, "dass man mit ihnen ein Haar spalten könnte", wie Florian Pichler sagt.

Pichler, der rundlich-gemütliche, und Distler, der mit aus dem Pulloverkragen blitzendem Rückentattoo, sind Freunde von Kindesbeinen an. Aufgewachsen im Chiemgau, von wo sie auch nie weg wollten.

Nach der Schule trennten sich ihre Wege, Freunde blieben sie. Pichler wird Zahntechniker in Rosenheim, Distler geht beim ortsansässigen Kunstschmied in die Lehre, wo er schon als Schüler gejobbt hat. "Stiegengeländer, Fenstergitter, Grabkreuze – was man da halt so macht", sagt er, dreht sich eine Zigarette, und man hört förmlich, wie wenig ihn das befriedigt haben muss.

Darum probiert er irgendwann, eine Messerklinge zu schmieden und zeigt sie seinem Freund Florian Pichler. Ein unbrauchbares Ding und trotzdem die Initialzündung für einen Prozess, der nicht mehr zu stoppen war. Beide sind infiziert vom Virus Messer!

Learning by doing

Tagsüber schmiedet Distler Treppengeländer, abends versucht er sich weiter an Messerklingen. Pichler, der mit Schleifvorgängen vertraute Zahntechniker, veredelt sie bis sie blitzen, glänzen und scharf sind wie Rasierklingen. Irgendwann werden aus dem, was die zwei Freunde da fertigen, richtige Messer. Scharfe Messer, schöne Messer, coole Messer, die im Freundeskreis auf einmal heiß begehrt sind.

Ein Kollege aus der Kunstschmiede bringt Distler schließlich auf die Idee mit dem Damaszenerstahl. Man denkt dabei an arabische Reiterhorden mit blitzenden Säbeln, die im Sonnenlicht so schön marmoriert glänzen.

Tatsächlich versteht man darunter einen Schweißverbundstahl. Mindestens zwei verschiedene Stähle werden durch das Feuerschmieden verschweißt, indem sie in Schichten geschmiedet und gefaltet, geschmiedet und gefaltet und wieder geschmiedet und gefaltet werden, bis daraus eine Klinge aus bis zu 360 Schichten geworden ist.

Jetzt ist Luca Distler in seinem Element. Wer bisher dachte, Stahl sei Stahl, den belehrt der Schmied eines besseren. X-verschiedene Stähle gibt es, welche mit viel Kohlenstoff, welche mit weniger. Viel heißt hart, wenig heißt eher weich, dafür flexibler. Manche taugen nur als Baustahl.

"Die richtigen zu finden und so zu kombinieren, dass die besten Eigenschaften beider optimal zur Geltung kommen, das ist die Kunst", sagt Luca Distler. Lange haben die beiden Freunde getüftelt, ausprobiert, verworfen und wieder probiert, bis sie ihre optimale Stahlrezeptur beisammen hatten. Die hüten sie eifersüchtig wie Coca Cola seine Brauserezeptur.

Jahrtausende alte Tradition

2009 war es so weit und die beiden Chiemgauer beschlossen, ihre Jobs zu kündigen und sich als Messerschmiede selbstständig zu machen. Die alte Hufschmiede in Hohenaschau, zuletzt von wechselnden Schlossern genutzt, war gerade frei geworden und hatte genau die richtige Größe. Die Freunde mieteten sie und gründeten das Messerwerk, spezialisiert auf die Auftragsfertigung edelster Messer aus Damaszenerstahl.

Der auch Damaststahl genannte Werkstoff besitzt eine uralte Tradition. Schon vor 2500 Jahren arbeiteten Schmiede im Orient mit der Falltechnologie. Sie machte Messer und Schwerter elastisch, scharf und belastbar.

Der Name leitet sich wahrscheinlich vom arabischen Wort "damas" ab, was so viel wie fließend oder wässrig bedeutet. Damaststahl hat also nach jüngsten Erkenntnissen etymologisch nichts mit der syrischen Hauptstadt Damaskus zu tun, auch wenn diese einst eines der Zentren seiner Herstellung war.

Doch es ist nicht nur die Kombination verschiedener Stähle, die einen guten Damaszenerstahl ausmacht. Eine große Rolle spielt das Schiedefeu. Wenn Distler die haselnussgroßen Steinkoksbröckchen unter der Esse anfeuert, können diese schon bald eine Temperatur von bis zu 1600 Grad entfalten.

"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.

Messergriffe aus Mammutelfenbein

Ist alles gut gegangen, kommt Florian Pichler ins Spiel. Er verarbeitet den Rohling weiter, jetzt beginnt das eigentliche Messermachen. Die Klinge muss gehärtet, geschliffen, in Form gebracht werden. Schließlich kommt sie ins Säurebad. Denn erst die Säure arbeitet die feine Marmorierung aus der Klinge. Diese Maserung macht jedes Messer unverwechselbar. Sie ist wie ein Fingerabdruck einmalig.

Die Messerformen haben die beiden selbst entwickelt. Sie orientieren sich zwar am Gebrauchszweck: Jagd-, Koch- oder Freizeitmesser. Die exakte Klingenform und -länge sowie des dazugehörigen Griffs aber haben Distler und Pichler entworfen.

Die Wahl der Griffschalen geht von einfachem Horn über Kamel- und Giraffenknochen (die wegen ihrer Größe optimal für die Verarbeitung sind) bis zu Mammutelfenbein. Mit den Stoßzähnen der ausgestorbenen Urelefanten, die im sibirischen Permafrost ausgegraben werden, wird reger, legaler Handel betrieben. "Dafür muss kein Elefant mehr sterben", sagt Luca Distler.

Der weiteren Individualisierung sind keine Grenzen gesetzt. Viele Kunden wollen Verzierungen, etwa Blätterranken, die in Griff oder Klinge geschliffen sind, Applikationen und Initialen aus Gold oder Edelsteinen, besonders verzierte Messerscheiden, die ebenfalls im Messerwerk hergestellt werden.

"Das kann ganz schön teuer werden", sagt Florian Pichler, der sich über der Werkstatt, im Büro unterm Dach, ums Kaufmännische kümmert.

Taschenmesser für Touristen

Hier steht eine Vitrine, in der neben einigen Ausstellungsstücken aus eigener Fertigung auch gängige Taschenmessermodelle für 20, 30 Euro aus der Schweiz oder aus Frankreich liegen: "Für die Touristen, die oft bei uns herein stolpern und mal schnell ein Messer kaufen wollen", sagt Pichler schmunzelnd.

"Wobei", fügt er an, "auch die reichen Araber, die gern sagen, Geld spiele keine Rolle, rudern oft ganz schnell zurück, wenn wir ihnen vorrechnen, wie viel ein Messer nach ihren Wünschen kostet." Bei einem "Zehner", also 10.000 Euro, für ein Messer schluckt auch der reichste Scheich erst mal.

So viel Geld für ein Messer? "Keine Frage", sagt Luca Distler, der Schmied, "wir machen nix, was die Leute brauchen, das ist der reine Luxus." Brauchen, nein, brauchen tue das niemand.

Wie ja auch den Messerschmied eigentlich niemand mehr brauche. "Das ist nicht mal mehr ein Lehrberuf", sagt Distler. Ende der 80er-Jahre wurde der Messerschmied abgeschafft und durch den, Achtung!, Schneidwarenmechaniker ersetzt. Der soll zwar offiziell die Fertigung von Messern beherrschen, doch im Alltag findet die praktisch nur noch industriell statt.

Internationale Mundpropaganda

Umso mehr geht es beiden um den Gipfel der Qualität, dessen, was Handarbeit noch immer vermag. Diese Sehnsucht nach dem Echten, Authentischen ist es wohl auch, die den Aschauer Messerschmieden die (vermögende) Kundschaft zutreibt.

Zwar sind die beiden auf Fachmessen vertreten, Werbung im eigentlichen Sinn machen sie aber nicht. Wie so ein Araber oder Amerikaner auf sie aufmerksam werde? "Ja, das wissen wir eigentlich auch nicht so genau", sagt Luca Distler.

Dann muss er ans Telefon. Ein Amerikaner, der morgen vorbeikommen will, um Messer in Auftrag zu geben.

Mehr zu den Messern aus Aschau: www.messer-werk.de

© WeltN24 GmbH 2015. Alle Rechte vorbehalten