

MANIA

LUXURY!

Die besten
Zigarren der Welt

PLAY!

Audi R8 Spyder:
Das ultimative
Sommerspielzeug

FEAST!

Ein Mann, ein Glas:
Was Sie schon immer über
Whiskey wissen wollten



Einschneidende Erlebnisse

Ein Messer von MESSER WERK

Andächtig hält Messerschmied Luca Distler das Schweißpaket aus unterschiedlichen Stahlsorten ins Feuer. Dabei ist er hochkonzentriert, denn er darf den exakten Zeitpunkt nicht verpassen, an dem das Material bearbeitet werden kann. Dann ist es soweit: er setzt den Hammer an, Funken sprühen und die gleichmäßigen Schläge landen gezielt auf dem Rohling. Dies ist die Geburtsstunde eines Damaszener Messers von „Messer-Werk“. Viele weitere Arbeitsstunden werden noch vergehen, bis das komplett von hand gefertigte Küchenwerkzeug fertig sein wird. Doch der Einsatz lohnt sich, denn ihre Messer sind wahre Kunstwerke.

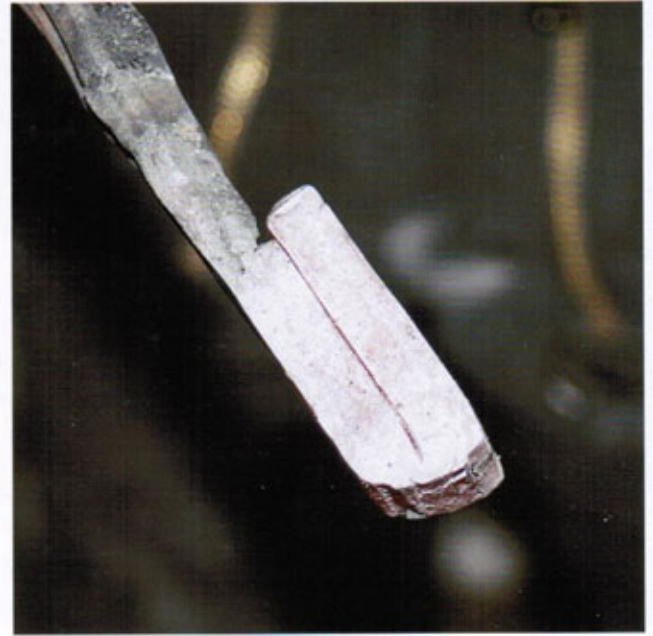
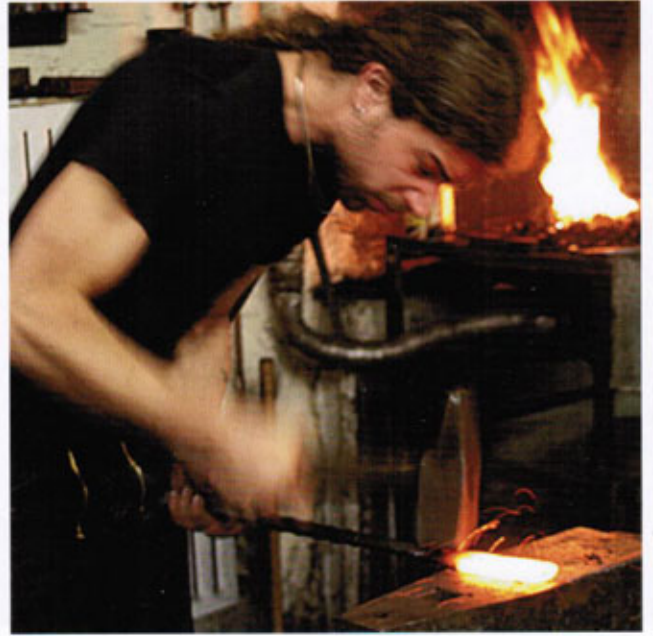


Luca Distler und sein Kompagnon Florian Pichler gehören einer fast ausgestorbenen Zunft an – die der Messerschmiede. Die beiden knapp 30jährigen Chiemgauer haben sich vor einigen Jahren in der über 200 Jahre alten Schmiede in Aschau direkt unter der Kampenwand niedergelassen und das Label „Messer-Werk“ gegründet. Dort fertigen sie ausschließlich Schneidwerkzeug aus Damaststahl. Heute sind sie weit über die Grenzen des Alpenlandes bekannt. Profiköche, Jäger, Fischer und Sammler gehören zu ihrem Stammklientel. Ihre Messer sind allesamt Unikate, keines gleicht dem anderen. Jede Klinge erzählt ihre eigene Geschichte und wird speziell auf die Bedürfnisse des Kunden hin angefertigt. Das Motto der beiden lautet: die perfekte Symbiose zwischen Funktionalität und Ästhetik. Und das ist ihnen gelungen. Die Schneidwerkzeuge liegen nicht nur gut in der Hand und sind im wahrsten Sinne des Wortes „messerscharf“ – sie sind Objekte

der Begierde. Ihre fein gemusterten Klingen verraten bei jedem erneutem Hinsehen ein weiteres Detail, die Griffe sind aus feinsten Edelhölzern, Kamelknochen, Mammutelfenbein oder sogar Schildpatt und mit ihnen zu „arbeiten“ ist eine wahre Freude. Vor allem Profiköche haben die Vorzüge von Damaststahl für sich entdeckt und immer mehr ambitionierte Hobbyköche ziehen nach. Denn, ein Damast-Messer ist ein Alleskönner.

Die Klinge eines solchen Schneidprofis besteht aus vielen Schichten schmiedeverschweißten Stahls unterschiedlicher Härte, die für ein changierendes Schimmern sorgen und deren faszinierende Optik mit keiner anderen Messerklinge vergleichbar ist. Klingen aus diesem Material gleiten wie von selbst durch Fleisch, Fisch und Gemüse und nutzen sich überdies nur sehr langsam ab und müssen kaum nachgeschärft werden. Wir waren bei der Entstehung eines solchen Kochmessers dabei.





Nachdem das Schweißpaket bis zu einem bestimmten Punkt erhitzt wurde, wird es feuerverschweißt. Das heißt, der Schmid platziert gezielte schnelle Hammerschläge so auf das erhitzte Metallpaket, dass sich die verschiedenen Stahlsorten verbinden. Nachdem das Metallstück durch die Hammerschläge seine ursprüngliche Größe um das Doppelte verlängert hat, kerbt der Messerschmied es mittig ein und faltet das Stück. Dieser komplette Vorgang wird mehrmals wiederholt. So entstehen 200 bis 400 Lagen, was dem Damaszenerstahl seine unvergleichliche Optik, Schärfe und Haltbarkeit gibt.



Damaszener Stahl

Damaszener Stahl – oder auch Schweißverbundstahl genannt – war in Europa bereits in vorchristlicher Zeit bekannt und gefürchtet. Waffenklingen aus diesem Material galten als extrem scharf, äußerst hart und gleichzeitig flexibel.

Heute sind es genau die gleichen Eigenschaften, die Kenner schätzen, nur, dass heute damit keine blutigen sondern höchstens Küchenschlachten ausgefochten werden.

„Das Prinzip des Damaszener Stahls ist, mehrere Lagen verschiedener Stahlsorten miteinander im Schmiedefeuer zu verschweißen – dies nennt man Feuerschweißen. Dabei hat jeder Schmid seine eigene, geheime Rezeptur, welche Stahlsorten er in welchem Verhältnis mischt, um die perfekte Balance zwischen Härte und Elastizität zu erreichen“, erklärt Florian. Um die Materialien zu verbinden wird das Schweißpaket in der Esse erhitzt und dann mit dem Hammer am Ambos zu einem Stück verbunden. „Die Hauptschwierigkeit beim Feuerschweißen besteht darin, dass das Material eine bestimmte Temperatur nicht überschreiten darf, da sonst der Kohlenstoff verbrennt, und gleichzeitig das Material nicht zu stark verzundern (oxidieren) darf, weil es sich dann nicht mehr zusammenschmieden lässt“, erklärt Luca während des Erhitzens und nimmt dann eine Dose mit weißem Sand zur Hand. „Das ist ein so genanntes Flussmittel“, erklärt er. „Es besteht aus Quarzsand oder Borax. Da der Stahl vor dem Schmelzpunkt zu brennen anfängt, wird gegen Ende des Erhitzens dieses Flussmittel auf die zu schweißende Stelle gestreut. Es schmilzt zu einer flüssigen Glasschicht und schützt den Stahl vor dem Zutritt von Sauerstoff.“

Dann holt er das rot glühende Paket aus dem Feuer und fängt an das Stück aus mehreren Stahlagen mit dem Hammer zu einem zu verbinden. Viel Zeit bleibt ihm dafür nicht, da muss jeder Schlag präzise sitzen. Keine Maschine, kein Computer könnte diese Arbeit erledigen. Hier zählt jahrelange Erfahrung, Können und Talent. Am Ende ist der Rohling doppelt so lang wie zuvor und wird in der Mitte angespalten und dann umgeklappt – also gefaltet und erneut im Feuer verschweißt. Dieser Vorgang wird viele Male wiederholt. Auf diese Weise entstehen Klingen mit Hunderten von Lagen und feinen Mustern. Nach vier Stunden ist der Barren soweit fertig und aus dem Damastpaket schmiedet Luca nun den Klingenhohlkörper. Jetzt wird die endgültige Form bereits gut sichtbar, doch steckt noch eine Menge Arbeit dahinter, bis aus ihm ein Kochmesser wird, das selbst einen Seidenschal im

Flug zerschneiden kann. Nach und nach wird der Rohling immer feiner. Gezielte Hammerschläge arbeiten die Klinge bis auf etwa einen Millimeter vor Fertigmaß aus. Nach diesem so genannten Formschmieden wird die Klinge vorgeschliffen, anschließend folgt die Wärmebehandlung. Sie entscheidet darüber, wie belastbar der Stahl sein wird. Danach darf kein Arbeitsschritt mehr folgen, bei dem Wärme in die Klinge eindringen kann. Das heißt, selbst beim Polieren der Schneide muss darauf geachtet werden, dass die Klinge nicht einmal handwarm wird. Dies hätte zur Folge, dass die Schnitthaltigkeit enorm leidet und das Messer für die beiden Schmiedeprofis „wertlos“ wäre.

Als finaler Arbeitsschritt muss die Klinge nun noch mit Säure angeätzt werden. Dies lässt die feine Maserung des Damaszener Stahls erst richtig zur Geltung kommen, da die verschiedenen Schichten sich in Säure je nach Kohlenstoffanteil bzw. Legierung hell (Nickel) oder dunkel (Mangan) färben.

Doch was wäre eine superscharfe Klinge ohne edlen Griff. Wir haben uns für Palisanderholz und als Übergang zur Klinge für einen silbernen Ring entschieden. Selbstverständlich ist auch hier alles handgefertigt und vom Feinsten. Doch auch das benötigt Zeit und so müssen wir uns gedulden. Etwa 40 Arbeitsstunden werden insgesamt vergehen, bis wir UNSER Kochmesser endgültig in Händen halten.



Unser Fazit:

Messer ist nicht gleich Messer. Und wer richtig Spaß beim Kochen haben möchte, der sollte wenigstens eines dieser Meisterstücke besitzen. Ein Messer, das die perfekte Symbiose zwischen Funktionalität und Ästhetik widerspiegelt.