

Unternehmer vbw magazin

Ausgabe für

bayme vbm /

Die bayernischen Metall- und Elektro-Arbeitgeber

und Tools

03 2012



Messerscharfe Geschäftsidee

Zwei Chiemgauer betreiben eine Damaszener-Schmiede: Ihre Messer landen europaweit in Küchen, bei Jägern und Fischern oder in der Vitrine eines Sammlers und verursachen überall eines: leuchtende Augen

Es ist die Perfektion, die Luca Dester und Florian Pichler anstrebt. Bei jedem Hammerschlag, bei jedem Ansetzen an der Schleifmaschine, bei jedem einzelnen Handgriff vom Stahrlötling bis zum Damaszenermesser. Die beiden 30-jährigen Chiemgauer betreiben das Messer-Werk am Rulle der Kampenwand in Aschau im Chiemgau. In der über 200 Jahre alten Schmiedewerkstatt fertigen sie Damaszenerstahlklingen.

An seine erste Klinge erinnert sich der gelernte Kunstschmied Luca Dester noch ganz genau. Während der Lehrzeit hat er sie geschmiedet und sie war „auscharf“. Nur schön war sie nicht, nein, sie war „richtig schneid“, sagt er heute. „Aber da hat es mich gepackt.“ Und mit ihm seinen Freund Florian Pichler, der eigentlich Zahntechniker ist. „Wir haben gesehen, dass es wirklich funktioniert, Messer selber zu machen“, erzählt er.

Dieser Stahl ist einer der ältesten Werkstoffe der Welt

Zuerst fertigen sie die Messer nebenbei in einer 200-Jahre-alten Werkstätte. Es folgten erste Messe-Auftritte, bis das Handy nicht mehr aufhörte zu klingeln. 2004, mit Mitte 20, meldeten die beiden ein Gewerbe an. 2007 hing Luca Dester, 2008 dann auch Florian Pichler seinen Beruf an den Nagel. Seitdem sind sie beide hauptberuflich Messer-Macher. „Das war anfangs noch garbeiligt haben, hat den Druck ferngehalten, Geld rausziehen zu müssen“, sagt Florian Pichler, „das gab uns Luft, uns zu entwickeln.“ Schließlich war der Weg zum Messerschmied „Learning by Doing“ und viel Lesen in alter Literatur.

Immerhin ist der Damaszenerstahl einer der ältesten Werkstoffe der Welt. Schon im frühen Mittelalter gab es „vermischte Klingen“, der Begriff Damaszenerstahl hat sich erst in den letzten 150 Jahren eingebürgert für ein Material, das eigentlich profan „Schweißverbundstahl“ heißt. „Jeder Schmied hat seine eigene Rezeptur“, erklärt Luca Dester. Seine ganz spezielle Mischung verschiedener Stahlorten,

in der Esse der alten Hufe schmiede brennt das Steinkohlefeuer. Luca Dester legt den Rohling hinein. Jetzt muss er ihn erhitzen, auf rund 1.200 Grad. Das ist die richtige Temperatur zum Feuerweißen. Mit kraftvollen Hammerschlägen verbindet der Schmied die einzelnen Lagen zu einem einzigen Werkstoff, dem Damaszenerstahl. „Am Ende ist der Stahl wie aus einem Guss“, erklärt der Kunstschmied. Dabei ist Genauigkeit Pflicht. Der Stahl darf nicht überhitzen, sonst verformt er. Ist er zu kalt, gehen später die Lagen wieder auf. Auch der richtige Kohlenstoffgehalt ist wichtig. Er ist Voraussetzung für Härte und Schnittfähigkeit.

Messer-Werker testen die Schärfe am Unterarm

Das typische Damaszenerstahl-Muster entsteht durch die Faltung. Mal um Mal klopft Luca Dester den Stahlnagel an, klappt ihn um, erhitzt ihn und verschmilzt ihn wieder, bis sich schließlich 260 Lagen ergeben. Vier bis fünf Stunden dauert alleine diese Prozedur. Von einem Messer aber immer noch keine Spur. Jetzt spaltet Luca eine Portion von dem Damaszenerstahl-Fliegel ab. So beginnt die eigentliche Schmiedearbeit: Innerer und innerer wieder wird das Metall erhitzt und mit gezielten Schlägen auf dem Amboss in Form gebracht, bis der Klingenschnitling fertig ist.

„Damit haben wir aber erst 25 Prozent des Messers“, sagt Florian Pichler. Jetzt beginnt sein Part der Messerfertigung. Zuerst schleift er den Rohling plan, bis er überall gleich dick ist. Dann kommt die Feinarbeit. Dabei bekommt das Messer auch seinen charakteristischen Keil auf die Klinge geschliffen. Scharf ist das Messer da aber noch lange nicht. „Das ist der allerletzte Arbeitsschritt“, sagt Florian Pichler, „sonst würden wir uns hundertmal schneiden.“ Jetzt muss die Klinge gehärtet werden, dann wird der Griff montiert und erst ganz zum Schluss, bevor das Messer in die Vitrine wandert, wird es geschliffen. Die Schärfe testen die beiden an ihren Unterarmen – ein Ritual der Messer-Werker. Stolz präsentieren sie die glührote Haut. ■



Aus dem fertigen Block Dagsaunenstahl wird der Klingenschling geschmiedet.



Im offenen Steinbofelfeuer, in der Esse, erhitzt Kamelknecht Luca Distler die Klinge.



Florian Pichler schleift den charakteristischen Keil auf den Griff.



Wenn die Klinge fertig ist, wird sie gehärtet und geschliffen.

Die Schärfe ist das Charakteristikum der Damaszenermesser. Der Verbundstahl vereint alle Eigenschaften, die ein gutes Messer braucht, optimal: Schärfe, Haltbarkeit, Härte, Flexibilität und Stabilität der Schneide. „Und er ist extrem schön“, bringt es Luca Distler auf den Punkt. Die ersten Messer hat er beiden noch zum Selbstkostenpreis an Bekannte und Freunde verkauft – heute kostet ein Messer aus dem Messer-Werk 500 Euro, und nach oben sind keine Grenzen gesetzt.

In einem Messer stecken bis zu 40 Stunden Arbeit

Unter zehn Stunden Arbeit verlässt kein Messer das Messer-Werk, bis zu 40 Stunden sind keine Seltenheit, aber trotzdem: „Der Wert geht weit über den Gebrauchsgegenstand aus“, sagt Luca Distler. „Man muss nicht so viel Zeit aufwenden, damit ein Messer schneidet.“ Aber genau das ist ihr Alleinstellungsmerkmal, deshalb können die Kunden von weit her aus dem gesamten deutschsprachigen Raum, aus Belgien und Frankreich, Köche, Jäger, Fischer und viele Sammler, aber alles „Laufe, die Wert legen auf Qualität und Stil“, sagen die Messer-Werker.

Aus ihrem Anspruch heraus muss jedes Messer perfekt sein, jedes ein Unikat und genau auf seinen Zweck abgestimmt. Ein Koch aus Linz etwa war lange auf der Suche nach einem Messer, dessen Schneide beim Öffnen der Hummenschwänke nicht ausbricht. Und erst in Pechau im Ghiesgasse ist er fündig geworden: „Wir haben eine Klinge entworfen, die am Rücken eine extra Schneide hat mit einem anderen Winkel und dicker“, erklärt Luca Distler. Der Koch war begeistert.


Die Klinge ist schlicht, der Griff aber darf verspielt sein

Das Design der Messer ist an sich unverkennbar: schlicht, zweckorientiert mit einer klaren Formensprache, daran ist nichts zu rütteln – auch nicht auf Kundenwunsch, verspielt darf dagegen der Griff sein. Viele Messer fertigen die beiden für Sammler. Ihre Klingen werden nie etwas schneiden, sie legen nur in der Vitrine. Da darf aber das Mannus-Eibenbein schon mal mit einer raptosen Frau verziert sein, das Ebenholz bekommt eine Goldeltnage, der Kamelknecht eine parodistische Gravur oder das Büffelhorn wird mit Silberbeschlägen verziert – Perfektion bis ins Detail ist der ganze Stolz der beiden: „Das Schönste für uns ist, wenn die Augen des Kunden leuchten, wenn er sein Messer sieht.“




Über 200 Jahre alt ist die Messerschmiede, in die Luca Diener (rechts) und Florian Pichler mit ihrem Messer-Werk eingezogen sind.

Damaszenerstahl:



Der Begriff „Damaszenerstahl“ kommt von dem arabischen Wort „damas“. Das bedeutet so viel wie „Florenz“ oder „wätersig“. Für den Schwertwertstahl hat sich der Begriff erst in der Neuzeit verfestigt. Experten gehen davon aus, dass in der syrischen Stadt Damaskus um 1400 eine Hochburg der Damaszener-Schmiedekunst war. Im frühen Mittelalter hieß der Stahl wegen seiner typischen Maserung „wumbunt“. Gefürchtet war der Damaszenerstahl schon damals – Waffen aus dem Material galten als extrem scharf, äußerst hart und gleichzeitig flexibel. Genau dafür sind Damaszenerstahl-Klingen noch heute berühmt.

Der richtige Umgang mit einem Messer:



Ein Messer darf nicht in die Spülmaschine. Es sollte immer von Hand gereinigt werden und zwar am besten einfach unter fließendem Wasser. Nach dem Abtrocknen sollte es gelegentlich geölt werden.

Der Besitzer kann es selbst am Stahl abziehen, das Schleifen jedoch sollte er einem Experten überlassen. Gute Messer müssen immer von Hand geschliffen werden.