

ALPSTYLE

ALPENPANORAMA & PURES URLAUBSGLÜCK

ZEIT BEI FREUNDEN IM HOTEL FRANKS IN OBERSTDORF

KRAFTPAKET

Der ABT Urus Scatenato

KULTURSTADT DER ALPEN

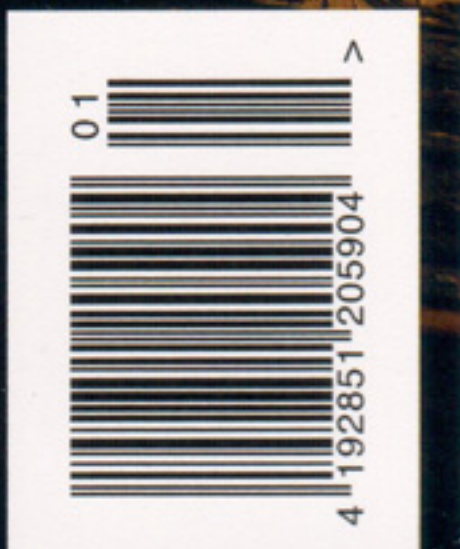
Alpenmetropole Luzern

ST. ANTON AM ARLBERG

Kulinarik: Wo's am Schönsten ist

SONDERBEILAGE IM MAGAZIN:
ALPEN-HOTELS & CHALETs

ZKZ 28512





*"Unser oberstes Gebot ist die
Liebe zur Qualität und der
Respekt vor dem Material."*



EINE MESSERSCHARFE HANDSCHRIFT FÜR DIE EWIGKEIT

Edelmanufaktur Messer Werk

Schon beim ersten Kennenlernen von Luca Distler und Florian Pichler bin ich mir sicher: Hier begeistern mich Qualität, Made in Germany und das Bewusstsein der beiden Messermacher für ein hochwertiges, gutes Produkt. Der weitere Verlauf unseres Gesprächs schaukelt meine Begeisterung immer weiter hinauf. Was ich höre und spüre, ist pure Leidenschaft für etwas vermeintlich so Kaltes und Emotionsbefreites. Doch ich lasse mich nur zu gern eines Besseren belehren. Denn was ich auch wahrnehme ist, dass die Arbeit von den beiden lebt, dass sie fließt, glüht und dass sie allein dadurch besteht, dass das Feuer und das Herz von Luca Distler und Florian Pichler in edle Materialien münden, die wiederum zu Unikaten werden. Dass etwas so Brachiales, feinstes Gefühl verlangt. Reinste Handarbeit, kompromisslose Qualität und hochwertige Handwerkskunst, das ist Messer Werk aus dem Chiemgau.

Mittelpunkt ihrer Arbeit ist der Stahl, am liebsten Damaszener – der Blättereig unter den Stählen. Außerordentlich aufwändig in seiner Herstellung ist der Damaszener Stahl ein Schweißverbundstahl aus hartem Stahl und weichem Eisen. Doch die Handwerkskunst beginnt bereits beim Herstellen der Glut. „Ein sauberer Arbeitsplatz und eine saubere Feuerführung sind wichtig. Das Feuer befreit. Weil das Werkstück nach meisterlichem Bedarf erhitzt werden kann.“ Das gleichmäßige Erwärmen erhält vor allem die wich-


tige Struktur des Pakets. Immer wieder werden die beiden Metalle übereinandergeschichtet, zu eben diesem Paket geschmiedet. Das Paket wird anschließend gefaltet – das „Damaszieren“ – mit gezielten Schlägen das Verbinden der Materialien eingefordert. Die vielen Faltungen und Lagen fördern nach Schleifen, Polieren und Ätzen ein Unikat zu Tage. Die typische Damaszener Maserung entsteht und wird zum Gesicht der Klinge.

Den Unterschied ihrer Arbeit macht am Ende ihr Damaszener Stahl aus. Mit ihrer hauseigenen Materialrezeptur schaffen Luca Distler und Florian Pichler es, dass ihre Messer besonders hart und besonders flexibel sind. So gut, dass sogar andere Messermacher ihren Stahl von Messer Werk beziehen. Durch die Hand der Chiemgauer Meister entstehen ästhetisch einzigartige und haarspaltende Er-



gebnisse. Handgeschmiedete Jagd-, Freizeit- und Küchenmesser, die auffallen und Kenner aus der ganzen Welt glücklich machen. Härte und Zähigkeit der Klinge müssen stets zum Zweck passen. Und weil Qualität Zeit braucht, berücksichtigt der Planungsprozess ausreichend Raum, in dem Griffmaterialien ausgewählt, Edelmetalle ergänzt, Gravuren besprochen und die Fertigung fein abgestimmt werden. „Es ist ein bewusstes Verbinden unserer Kunden mit dem eigenen Messer.“ Da kann es auch einmal bis zu zwei Jahre dauern, bis das erträumte, rissfreie fossile Elfenbein aus Permafrost zur Verfügung steht. Derzeit liegt die durchschnittliche Fertigungszeit eines Damaszeners bei einem Jahr. Eine Spanne, die für den Messerliebhaber und Kunden von Messer Werk wie im Fluge vergeht. Drehen wir die Zeit allerdings noch einmal kurz zurück: Luca Distler und Florian Pichler sind Sandkastenfreunde, schon immer

„nah beinand“. Luca Distler bekommt die Leidenschaft mit in die Wiege gelegt, hegt selbst eine unglaubliche Faszination für Messer und liegt mit seinem Wunsch nach immer mehr Taschenmessern seinen Eltern in den Ohren. Doch er muss sie sich selbst kaufen. Was er auch tut. Ebenso wie ein Praktikum bei einem Schmied zu absolvieren. „Stahl fand ich immer schon geil.“ Wie scharf eine Klinge sein kann, das packt ihn und lässt ihn nicht mehr los. Auf die Taschenmessersammlung und erste Schmiedeerfahrung folgt die Lehre als Kunstschmied. Der gelernte Zahntechniker Florian Pichler steigt ins Boot, als er für die erste selbstgeschmiedete Klinge aus Ausschuss-Stahl seines Freundes einen Griff fertigen soll. „Das Ergebnis sah furchtbar aus. Doch nach Schliff und Politur war die Klinge so scharf. Ich dachte, wenn die Klinge schon funktioniert, dann brauche ich einen gescheiten Griff. Ein Besenstil funktioniert da nicht. So bin ich zum Flo und hab ihn gefragt, ‚...du machst doch was mit Gold und Silber‘...“ Dieser probierte etwas aus, danach waren beide so überwältigt, dass sie einfach weiter gemacht haben. Dabei ist nie der Wohnzimmercharakter ihrer Werkstatt verloren gegangen. Luca Distler und Florian Pichler verbringen neben den Aufträgen für Messer Werk auch viel Freizeit dort. >>>



"Wir wollen einfach keine Kompromisse eingehen, was die Qualität anbelangt."



Die Aufgaben teilen sich die Messermacher. Jeder ist in der Lage komplett eigenständig ein Messer zu bauen. Ich nehme irrtümlicherweise an, dass das Schmieden der Hauptbestandteil des Messerbauens ist. Doch der Schmiedevorgang ist losgelöst und nur einer von drei wesentlichen in der Messerherstellung. Luca

Distler lässt mich wissen, dass heutzutage drei traditionelle Berufe in ihrem Messer Werk zusammenlaufen. Der Schmied, der die Klingenrohlinge herstellt. Der Schwertfeger, welcher die Rohlinge zur scharfen Klinge schleift und der Anmacher oder Reider, der den Griff verbaut und das Messer verziert. Außer dem Schmiede-



*"Wir
ham
da
halt
Bock."*



vorgang beherrschen also beide jeden Arbeitsschritt ihrer Manufaktur. Allerdings gehen die Leidenschaften bei Struktur und Gestaltung auseinander. Florian Pichler ist der administrative Kopf, hat immer einen produktiven Gedanken. „Dafür hat er ein Händchen“, schwärmt Luca Distler. Er selbst versinkt in den Ideen und im Zeichnen. Die Ideen werden hingegen von beiden besprochen – ohne Ausnahme. „Wir entscheiden immer alles zusammen.“ Jede einzelne Idee wird festgehalten, auch wenn sie niemals umgesetzt wird. Umgesetzt wird sie sowieso erst dann, wenn sie final, sehr detailliert gezeichnet ist. Denn wenn etwas im Detail gezeichnet ist, erfahre ich im nächsten Augenblick, sei man schon stark im Stück drin, beinahe so, als hätte man es schon einmal gebaut. Höchste Professionalität beginnt für die beiden also bereits bei der Gestaltung. „Schauen wir mal, wo es hingehet, gibt es bei uns nicht!“ Die Detailzeichnung erhalten dann auch die Kunden.

Immer weiter tauche ich als Laie in die Welt der Edelmesser ein und bekomme eine Ahnung davon, weshalb Scheichs aus Saudi-Arabien exklusive Dolche und Sammler einzigartige Jagdnicker mit achtzehn Karat Gold Verzierung in Auftrag geben. Generell haben alle Messer eine Grundwertigkeit. Unterschieden wird lediglich, ob sie in Gebrauch gehen oder als Sammlerstück und Wertanlage gesehen werden. „Wir haben eine ähnliche Klientel wie Uhr-Manufakturen.“ Inzwischen befinden sich auch sehr viele Frauen unter den Kunden, die sich ein solch wertvolles Stück leisten. Wer weiß, vielleicht gehöre ich eines Tages dazu. Luca Distler ist begeistert, als ich ihm das gestehe. „Wir heben uns von anderen ab, indem es uns gelingt mit unserer Art der Gestaltung und Umsetzung auch Laien zu faszinieren. Das ist ein irre tolles Kompliment.“

Kompliment auch von mir. Für die Objekte der Superlative, in welchen die beiden Kunst, Design und Zweckmäßigkeit miteinander vereinen. Dass Küchenmesser ein klares, zweckmäßiges und edles Design erhalten, um Erfolg und Geschmack zu gewährleisten. Dass Jagd- und Freizeitmesser stabil und robust, zäh und mit dem richtigen Schliff, verbunden in einem wunderschönen Design ausgeliefert werden. Extrem langlebig und widerstandsfähig sind alle Klingen. Jedes einzelne Teil ist Oberflächen behandelt, „gefinished“. Die Präzision einer Schweizer Uhr. Vollständig potente Messer, mit aus Damast geschmiedeten Klingen, bei welchen den Kunden ein wenig Spielraum für die Gestaltung und Materialauswahl eingeräumt wird, beginnen bei einer Investition von eintausend Euro. Etwas Verlässliches aus Monostahl gibt es durchaus günstiger. „Man muss halt einfach drüber reden...“

Reden ist tatsächlich etwas, das die zwei Freunde leben. Selbst nach einem langen Arbeitstag in der Werkstatt kann es vorkommen, dass sie später am Abend noch einmal zwei Stunden miteinander telefonieren und sich austauschen. Über die nächste Idee, den neuen Auftrag, außergewöhnliches Material oder ganz einfach über ein messerscharfes Stück für die Ewigkeit.

Autorin: Anja Buntz