

# Viel Kunst, viel Ehr'

Wenn's nicht von der Stange, sondern individuell werden soll, schlägt die Stunde der Messer-Macher, international als "Custom knife maker". Ihnen ist es sicherlich über die vergangenen Jahre zu verdanken, dass sowohl gute Serienmesser wie individuelle Einzelstücke das Messer-Hobby einem breiteren Publikum zugeführt haben. Immerhin gibt es heute zahlreiche Anbieter von Materialien zum Selber-Bau, von Klingengerohlingen über Griffschalen bis hin zum Leder für Scheiden. Die diesmal von dem Schweizer Autor Guido J. Wasser vorgestellten Messer-Macher stellen eine subjektive und natürlich unvollständige Auswahl dar. Koryphäen wie Wolf Borger, Jockl Greis, Richard Hehn,

Fotos: Guido J. Wasser, Jochen Frießner und Matthias Recktenwald



**"The Transformer"** nennt Thomas Braunagel aus Kuppenheim-Oberndorf sein Klappmesser. Die Achse der Damasteel-Klinge versteckt sich unter den blauen Abdeckscheiben, wie viele Teile aus anodisiertem Titan. Das Gehäuse dient als Gürtelhalterung: auf Knopfdruck gibt die Konstruktion das ungewöhnliche Messer frei. Bauzeit: Messer 56 und Gehäuse nochmals 45 Stunden.

Siegfried Rinkes oder internationale Stars wie Michael Walker, Ron Lake, Gil Hibben, Chris Reeve oder Ken Onion tauchen immer wieder mit ihren exquisiten Messern in VISIER auf, diesmal liegt der Fokus auf dem einen oder anderen noch nicht so bekannten Namen. Die Adressen jedenfalls finden Sie im Anhang ... **UE**



## Robert Kaufmann

Er sprengt mit seinen Arbeiten den Messer-Begriff. Viele seiner Objekte sind eher Kunst, die aus Messern hervorging. Zu bestaunen auf Dauerausstellungen in Wien und im Rhônetal. Aber auch auf der Bladeshow in Altanta ist er ein Begriff. Selber nennt er seine Stücke "Schneid-Objekte", die vielen den Schneid abkaufen. Neben den traditionellen Materialien wie Stählen, Holz, Horn und Elfenbein setzt er Gold, Silber, Edelsteine, Leder, Knochen und noch viel mehr ein. Seine Internet-Seite gibt einen kleinen Ausschnitt davon wieder. Er ist ein Querdenker und baut auch schon mal einen luxuriösen Folder nach dem Ringlock-System, das sonst eher von Billigmessern bekannt ist. Kaufmann ist einer der wenigen hauptberuflichen Messermacher im deutschsprachigen Raum.



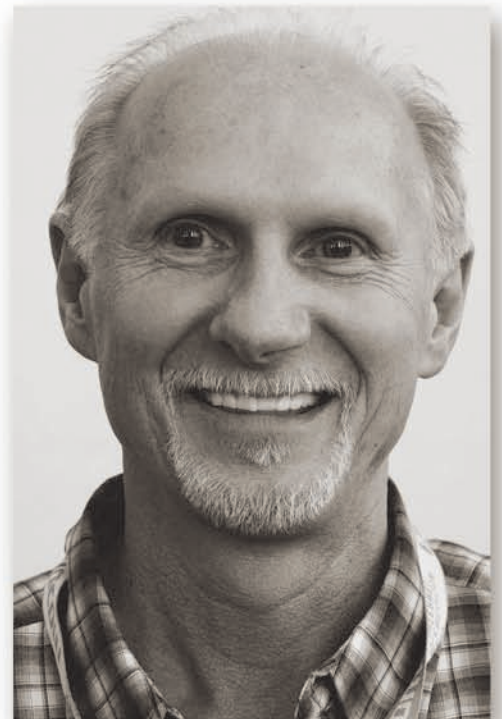


## Elisabeth Lörchner

Die junge Dame wurde vom Messer-Virus im Laden ihres Vaters in Kanada befallen. Sie studierte Kunst an der Universität von West-Ontario. Das spiegelt sich in ihren Werken wider: sehr elegant und hell aus fließenden Linien. Trotzdem sind es Gebrauchsmesser – wenn auch meist zu schön zum Gebrauch.

## Bruno Jörg

begann 1983, Messer zu bauen, wobei ihm die Grundausbildung zum Maschinenmechaniker half. Die Herstellung von Damaszener-Stahl war dann jedoch ein steiniger Weg. Jörg arbeitet vor den Toren Zürichs in der eigenen Schmiede und verwendet Naturmaterialien. Dazu verhilft ihm sein 2. Hobby, das Jagen. Seine ganze Leidenschaft gilt jedoch dem Herstellen immer komplexerer Schichtungen beim Schmieden. Das müssen nicht nur Stähle sein.



Johan Gustafson verblüfft immer wieder durch seine Technik, bunte Damastklingen herzustellen. Der Schwede baut seit 1993 Messer, seinen "Mosaik Damast" verfeinert er ständig weiter.



### Des und Lynda Horn

Die beiden aus Südafrika trifft man weltweit – auch bei Messerausstellungen in Locarno und Solingen. Des ist Zahnarzt, baut aber auch Waffen und gilt als guter Schütze. Seit 30 Jahren optimiert er seine Technik und erprobt neue Materialien. Er bevorzugt an Stahl RWL34 und Damast, die er aufwändig wärmebehandelt – inklusive mehrfachem Tiefgefrierens. Als Schalen nutzt er Silber mit Mammut-Elfenbein, Harthölzer mit Perlen, aber auch Meteorit-Eisen. Seine eleganten Messer bezeichnet er als Werkzeuge, obwohl sie kaum jemand so verwendet.



Der gelernte Graveurmeister Wilfried Gorski ist seit 1985 Messermacher. Heute fertigt er fast nur noch Klapp- und Springmesser, 2011 entwarf er für Böker das Sondermodell "Merlin".



Jean-José Tritz wurde auf Martinique geboren, arbeitet aber seit 1996 als Messermacher in Hamburg – heute baut er Kochmesser nach Maß und skandinavische Gebrauchsmesser.



### Eric Strübin

Der Schweizer wohnt nahe der deutschen Grenze und zelebriert noch “währschaf-tes” (gediegenes, bodenständiges) Handwerk. Gehärtet wird in seiner Werkstatt, die riesigen Schleifsteine sind wassergekühlt. Griffe und Schalen stammen meist aus einheimischen Hölzern. Für die Klappmesser nutzt er eine von ihm patentierte Mechanik, die handliche Formen trotz großer Klinge erlauben. Er kennt auch noch die alten Messer-Formen, wie sie Baum- und Rosenzüchter nutzen. Da gibt es nicht nur Liner Lock, sondern auch “Rheinacherli”, “Baselbieter Trachtenmesser” und weitere spezielle Formen. Sehr günstig sind seine Varianten von Schweizer Taschenmessern, die er mit Holzgriffen und Monogramm versieht.



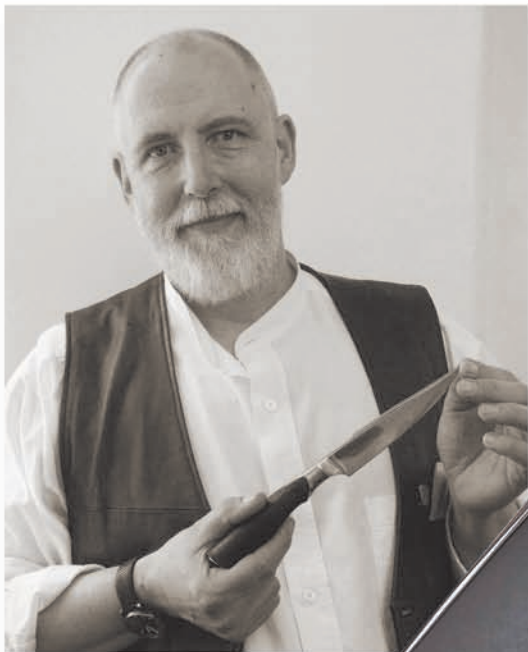
### Daniel Schärmeli

hat seine Schmiede im alten Milchhaus von Himmelried eingerichtet. Dort, zwischen den Jura-Hügeln des nördlichen Solothurns stellt er nicht nur Einzelstücke her, sondern bietet auch in Kleinserien die traditionellen Formen des Dorfes und des Schwarzbubenlandes an. Interessant sind seine günstigen Klingen, die bunte Anlassfarben zeigen.



### Thomas Lampert

aus Graubünden schmiedet vor allem archaische Messer aus dem rostträgen Stahl 1.4034. Die Formen sind altmodisch einfach und aus einem Stück. So bestehen seine Ausstellungen auch aus Käse und Salsiz (Würste, links im Bild), um die Funktion direkt zu erproben. Die Messer bietet er in unterschiedlicher Größe an, und er verzichtet auf Politur. Funktionell soll es sein und möglichst günstig.



## Gerhard Wieland

Der Mann aus Bayreuth wird "Wieland, der Schmied" genannt. Im Sommer ist er selten in Wagners Umgebung, sondern meist in Skandinavien. Seine Messer zeigen barocke Formen mit Zierart des Hochmittelalters. Die Eleganz ihrer Klingen stünde einem Helden zur Jagd gut an, aber auch einem Kochclub exklusiver Herrschaften. Der Stil ist unverwechselbar: filigran ausgeschmiedete Klinge oft mit Buntmetall-Übergang. Dann ein hinten verdickter Griff aus Walross, Elfenbein oder Ebenholz, hinten mit einer Metallkappe abgeschlossen. Klappmesser gab es zwar schon zur Römerzeit, aber nicht bei Wieland, dem Schmied.



Welch Gegensätze!  
Oben feine Messer, eher Kunstgegenstände von Richard Zirbes, links eine pfiffige Klapplösung, um möglichst viel Klinge auf kurzer Gesamtlänge unterzubringen: Gunther Löbach baut unter "Scorpio Design" Messer-Konzepte wie diese "Shapeshifter". Trotz handlichem Griff und kompaktem Maß sind der Klinge Länge kaum Grenzen gesetzt.

## Eva Halat

Sie schmiedet nicht, sondern verziert – und verzaubert. Als Schwäbin war sie Illustratorin bei Mercedes. Schon 1984 holte sie den 1. Preis für das beste Fahrzeug-Lackdesign. Aus den USA brachte sie die Kultur der Ureinwohner mit und widmete sich fortan der künstlerisch anspruchsvollen Ritz- und Kratztechnik des “Scrimshaw”. Darin ist sie nun “Kult”. Beigetragen haben dazu Objekte wie der Kojoten-Schädel mit Bildern aus seinem Leben, aber auch das Verzieren eines Sammler-Messers mit den Portraits seiner verstorbenen Katze.



## Ralf Hoffmann und Sabine Piper

Sie ist Designerin und Goldschmiedin. Er erlernte Goldschmied, aber es zog ihn zum Damast und anderen Metallen hin. Zusammen schaffen sie seit 20 Jahren fantastisch aussehende Messer. Ralf denkt vorwiegend in Messern. Bekannt sind ihre Messer, die eigentlich Skulpturen von weiblichen Wasser-Geistern sind. Einige dienen mehr der Zier extravaganter Wohneinrichtungen, andere wiederum sind zum Gebrauch bestimmt. Das reicht vom Einzelstück bis zu Kleinserien. Galene, eine der Nereiden mit Bronze-Körper, wurde schon mal in der Uhrentasche eines Hanseaten gesehen – die Damast-Klinge zwischen ihre Schenkel geklappt.

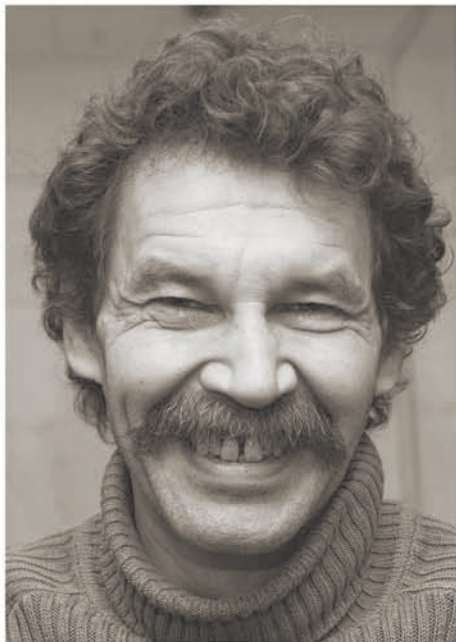


## Reiner Grösche

benutzt für seine feinen Herrenmesser immer öfter Damast von Uwe Heieck. Wie einige andere Messermacher kommt er aus der Zahntechnik und weiß Maschinen wie etwa einen Planschleifer perfekt einzusetzen. Seine Entwürfe sind elegant und die Ausarbeitung perfekt. Alles Einzelstücke, oft nach den Wünschen der späteren Besitzer designet. Seit einiger Zeit sind Liner und Chassis aus Titan. Sehr elegant die Backen aus Perlmutter.







## André Perret

Der frühere Turbinenbauer arbeitet heute lieber im Freien. Messermachen ist für ihn ein Ausgleich, in den er sich richtig verbeißt: "Der Weg ist das Ziel". Er besitzt eine Bohrmaschine und eine kleine Drehbank, mit der er lediglich Schrauben herstellt. Diese filigranen Gebilde sind sein Markenzeichen. Alles andere macht er mit unendlich vielen Feilen und Schleifpapier. Sein "Fileworking" ist berühmt, und er ist der Star der Schweizer Szene. Auch international macht ihm niemand etwas vor. Perret-Klappmesser (er macht keine anderen) zieren die Sammlungen von Victorinox und Wenger. Guinness hat sein Klappmesser, das in einer Haselnuss-Schale aufbewahrt wird, im Weltrekord-Buch verewigt. Trotz der Formenvielfalt hält er immer das Stück, an dem er gerade arbeitet, für sein bestes. Denn er arbeitet immer nur an einem Stück, dem sein ganzes Schaffen gilt. In gut 40 Jahren sind schon fast 200 Klappmesser entstanden – alle einzeln nummeriert. Schade findet er, dass fast alles in Sammlungen hinter Glas verschwindet und auch mal an der Basler Schmuckmesse ausgestellt wird. Richtig Freude macht es ihm, wenn jemand seine Kreation offen trägt und benutzt.



**Fileworking für einen guten Zweck:** Perrets handgefeilter Korkenzieher fand Platz im Super-Messer (siehe Kasten rechts) – auch ohne "Seele" zieht die aufgeraute Doppelspindel jeden Korke.



## Uwe Heieck

Der gelernte Werkzeugmacher arbeitet heute beim Roten Kreuz. Auf einem Mittelalter-Markt faszinierte ihn eine Schmiede. Schon am nächsten Tag baute er in seiner Garage eine Esse ein und machte erste Versuche. Damaststahl war sein Ziel, und das erreichte er in kurzer Zeit. Sein Meisterstück war denn ein Messer, dessen Backen das Rote und das Schweizer Kreuz zeigten, aus jeweils 1100 Lagen (siehe SWM 1 + 2/2011). Für feinste Strukturen verarbeitet er keine Chromstähle, die grobe Karbide bilden. Bekannt ist er für feinen Mosaik-Damast. Klingen versieht er mit einer aufgeschweißten Schneidleiste aus Monostahl oder fasst den Schneidestahl im Sandwich-Verfahren zwischen Damast ein.





**Der Autor: Guido J. Wasser, Physiker von Beruf, Silhouettenschütze aus Berufung, ist Schweizer mit Leib und Seele. Er liebt daher Messer, Präzision und Technik.**

## Roman Landes

Der Werkstoff-Spezialist war bei BMW für die F1-Motoren zuständig. Seine Veröffentlichungen über Klingenstähle gilt als die Bibel der Messermacher. Einige haben viel daraus gelernt – andere die durchaus komplexen Zusammenhänge nicht verstanden. Als Verfechter feinkörniger Stähle nutzt er keine rostfreien Chrom-Verbindungen. Damit erreicht er Schärferadien, mit welchen sich Haare der Länge (!) nach schneiden lassen. Wer bei ihm ein Kochmesser erwerben will, muss einen Schärfkurs besuchen und das an einem blonden Haar beweisen. Bei Sterneköchen hat er einen Ruf wie Donnerhall, zumal seine Klingen eine fantastische Standzeit haben. Kein Wunder bei Härten der Schneide um 62 HRC und mehr. Er ist im Übrigen, zusammen mit André Perret und Uwe Heieck einer der Schöpfer des Schweizer "Super-Messers" nach dem Vorbild des Wengler "Ranger" (siehe weiter rechts).



## Das Vier-Mann-Messer VISIÉR-Autor Guido J. Wasser

zog es zu einem besonderen Projekt – zum ultimativen Klappmesser. Dazu überredete er den Schweizer André Perret, ihm die Klingen zu fertigen sowie das Gehäuse und die Griffschalen. Den Damast für die Hauptklinge sollte Uwe Heieck schmieden – aber nicht, bevor der Stahl-Fachmann Roman Landes hierfür die richtigen Stahlsorten bestimmt hatte. Denn als Vorbild galt das schweizerische Wengler-Klappmesser "Ranger", und um es detailgetreu, aber mit hochwertigerem Material und technisch aufwändiger zu konstruieren, war Maßarbeit notwendig. Die erste, noch ungehärtete Damast-Klinge ging auf dem Postweg zwischen den Bearbeitern zu Bruch, eine neue aus anderen Stahlsorten musste geschmiedet und geformt werden. Als Griffmaterial wählte Wasser, um bei Grenzkontrollen Problemen mit der CITES-Regelung für Elfenbein zu umgehen, Oosik (Penisknochen des Walrosses). Perret musste die Konturen, etwa eine zusätzliche "Riste" auf der Oberschale für besseren Halt, umsetzen. Hinzu kamen technische Finessen, etwa die mit "Fileworking" verzierten Platinenränder oder die Hauptklingenverriegelung: Bei dem "Super-Messer" wird die Klinge durch Druck auf das Schweizer Wappen in einer Schale eingeklappt. Die einzelnen Werkzeuge, etwa den Korkenzieher, feilte Perret sorgfältig aus Damasteel – wie alles bei ihm von Hand.

Das fertige Produkt im geschätzt fünfstelligen Euro-Bereich, für das Fritz Schürz noch ein maßgeschneidertes Lederetui herstellte, wird ausführlich in der August-Ausgabe des Waffenmagazins VISIÉR beschrieben. Eine Wiederholung (das Messer gefällt jedem) ist allerdings nicht geplant ... *UE*



## Fritz Schürz

Zum Benutzen feiner Messer gehört ein Etui. So etwas (und auch die Gürtel dazu) fertigt der Radio- und Fernseh-

Meister aus Oberfranken in seiner Freizeit. Seine Einzelstücke und Kleinserien (etwa für Puma und Böker) sind solide Handwerkskunst in eleganter Form und für ein Leben geschaffen.

