

Messer Macher
Messe in Solingen:

Die Meist



Alljährlich am ersten Mai-Wochenende kommen in Solingen Messermacher zusammen und präsentieren ihre Erzeugnisse. Es ist eine Ehre, im dortigen Klingensmuseum auszustellen. Denn an diesen Tagen sind die Weltbesten da. Veranstaltet von der deutschen Messermacher-Gilde, wählt diese aus und nur wenige halten den hohen Anforderungen stand.

Ein paar Dinge bleiben sich von Jahr zu Jahr gleich – nämlich die einhellige Meinung all der Leute, die es im Frühling zur Messer Macher Messe im Solinger Klingensmuseum zieht: „Schön war es, man kommt aus dem Staunen nicht heraus. Und arm kaufen könnte man sich auch!“ Entsprechend fiel auch der Andrang aus: Gut 3000 Besucher kamen und sorgten zumindest bei den Ständen im

Museum für ordentliches Gedränge. Hier gab es die klassischen Tische, auf denen die scharfen Sachen lagen, übrigens nicht nur meisterlich gefertigte Messer, sondern auch Schwerter, so etwa bei Josef Fazekas aus Ungarn. Überhaupt gab es in Solingen die Berühmten wie die Novizen ein Stelldichein. Sehr gut sind auch diese und steigern sich meist schnell. So der junge Uwe Heieck, der in

der Garage seiner Mutter ersten Damast schmiedete und heute zu den weltbesten Herstellern von Damaszener-Stahl gehört. Für höchste Schneidleistung die klassische, nicht rostfreie Version, aber diesmal erstmals in rostfreier Variante, die er für Schmuck einsetzte. Fast zwei Generationen älter ist Fritz Schneider, der den rostfreien Damast als einer der Ersten schmiedete. Auf seinem neuen Prunkdolch in streng symmetrischer Schmiedetechnik klein und fein eingesetzt eine Kopie des Mannes mit dem Goldhelm, der lange Rembrandt zugeschrieben wurde. Viele Messermacher schmieden aber das Material für ihre Klängen nicht selber. Reiner Grösche nutzt für seine feinen Herrenmesser oft Damast von Heieck. Desgleichen auch der Schweizer André Perret, obwohl er sonst meist Damasteel aus Schweden verarbeitet. Der Winterthurer ist der Design-Künstler

er der Klängen

Ob nun beim Begutachten der ausgestellten Schneidwaren an den Tischen im Museum oder bei den Vorführungen draußen vor der Tür – es war proppenvoll auf der Solinger Messer Macher Messe. Und wer Griffschalen-Rohlinge und anderes Material fürs Selbermachen suchte, der wurde auch fündig.



Auch das gab es in Solingen – Bogenschießen im fernöstlichen Stil auf Strohziele.



Auch herrliche handgeschmiedete Klängen in verschiedenen Formen und aus diversen Damaststahlsorten gab es in Solingen in Hülle und Fülle.

und seine Kreationen zieren Sammlungen. Was ihn einerseits ehrt, betrübt ihn aber auch. Seine Messer müssen gebraucht werden und ihr Dasein nicht in Vitrinen fristen. Messer aus dem Stahl, den Andreas Henrichs für Böker schmiedet, werden meist gebraucht: Von Köchen, die gutes Handwerkzeug zu schätzen wissen. Und von Amateur-Messermachern, die seinen Stahl lieben. Wieland, der Schmied aus Bayreuth, ist im Sommer in Skandinavien unterwegs. Auch wenn seine Messerschöpfungen Skulpturen aus Stahl, Bronze und nordischen Mythen sind, schätzen sie Jäger und Köche. Und passend zu seinem Künstlernamen gewann Gerhard Wieland den Preis „Best of Show“, in dem Fall für das Messerpaar „Black + White“, bei dem die Klingen aus Karbonstahl mit Hamon (Härtelinie) bestanden, die Griffe aus Ebenholz und Walrosselfenbein, die Handschutzelemente aus Stahl respekti-

ve Bronze. Gunther Löbach, der Designer, ist bekannt für sein raffiniertes Klappmesser, dessen Klinge länger als der Griff ist. Nun hat er eine größere Variante für Köche auf der Reise entwickelt.

Es gäbe noch viel zu erzählen von Messermachern wie Des Horn aus Südafrika, der einen besonders schneidhaltigen rostfreien Stahl einwickelt hat. Von Jean-Pierre Martin aus dem südfranzösischen Arles mit seinen filigranen Taschenmessern. Von Michael Eifler, dessen Messer mehr Kunstwerke als Gebrauchs-Gegenstände sind. Von Wilfried Gorski, der den Verschluss seiner Taschenmesser patentiert hat. Oder von Hans Joachim „Joe“ Pöhler, der das Treffen der besten Messermacher in Solingen organisiert. Schon die Prachtstücke nur eines handwerklichen Künstlers lassen sich in einem Artikel mit seiner begrenzten Seitenzahl

nicht richtig darstellen – die Auswahl wird immer willkürlich sein, aber nie dem gesamten Œuvre gerecht werden können. Umso schwerer fällt die Auslese, wenn die Besten der Besten zusammenkommen, so wie es jedes erste Mai-Wochenende in Solingen der Fall ist (in Solingen wieder am 30. April und 1. Mai 2016): In der Summe sorgt das für eine unbeschreibliche Faszination, wenn gut 100 dieser Enthusiasten ihre von außerordentlich handwerklichen Können ebenso wie von künstlerisch-kreativem Geist zeugenden Jagdmesser, Nicker, Taschenmesser, Bowies, Dolche und Küchenmesser dem Publikum präsentieren. Diese Besten ihrer Zunft muss man erleben – einen kleinen Eindruck der Messer und ihrer Macher finden Sie auf diesen Seiten.

Text: Guido J. Wasser und Matthias S. Recktenwald
Fotos: Guido J. Wasser



Klappmesser von Gary Headrick, Mitglied der deutschen Messermacher-Gilde. Diese Prachtstücke des in Frankreich ansässigen Meisters zeigen sich mit Schafsfußklingen aus Damaststahl und Griffschalen aus Schildpatt und Perlmutter. www.garyheadrick.free.fr



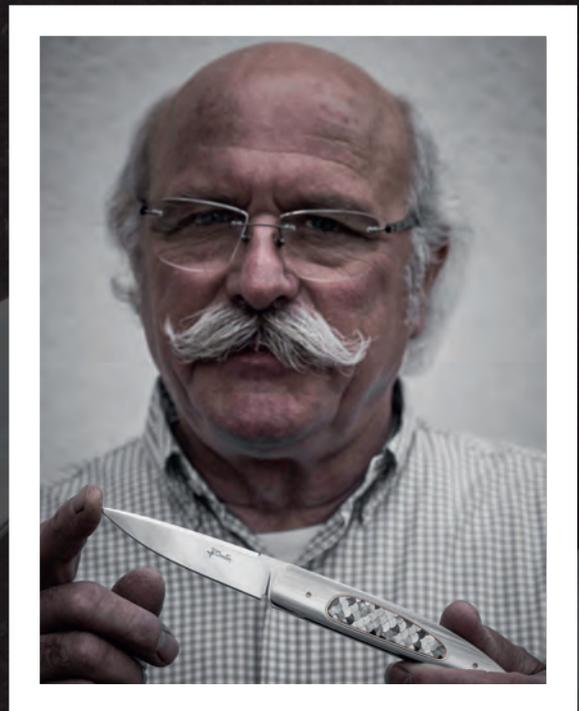
Noriaki Narushima aus Dorfen mit Sashimi-Messer. Die 30-cm-Klinge besteht aus einer harten Schneidleiste, gefasst in elastischem Damaszener-Stahl. Der traditionelle japanische Schliff ist einseitig. Griff aus Chechen-Holz hinter Büffelhorn-Zwinge. www.nori-messer.de



Denis Mura, Pisa, Italien. Sein großes Bowie hat eine 21,5 cm lange Klinge aus 7 mm dickem W2. Gesamtlänge: 345 mm. Parierelement und Abschluss aus Bronze. Griff aus Horn des indischen Sambar-Hirsches. www.denismura.com



Gerhard Wieland aus Bayreuth in Bayern mit einem Fantasy-Messer aus seinem üblichen, geschmiedeten Karbon-Stahl mit ungewöhnlicher Mittellinie. Griff aus Ebenholz und Parier- und Schmuck-Elemente aus Bronze. www.wieland-der-schmied.de



Jean-Pierre Martin aus Arles in Frankreich liebt schöne Dinge. Hier ein feines Herrenmesser: Klinge aus rostträgem RWL34, Griff aus poliertem Edelstahl. Darin eingelegt Schuppen aus Perlmutt, gefasst in Gold. www.couteaux-jp-martin.com



Jan Krauter aus Langenhagen (Niedersachsen) mit seiner neuesten Klinge aus zwei Damast-Sorten, durch eine Zwischenlage Monostahl getrennt. Krauter ist Novize und konzentriert sich auf Damast-Klingen. Ganze Messer macht er selten. www.schmiede-krauter.de



Uwe Heieck aus Kindsbach (Pfalz) hat aus seinem komplexen Damast ein edles Jagdmesser gebaut. Schneide aus Kugellager-Stahl, darüber lagenweise diverse Damaste. Alles feinkörnig und nicht rostfrei, aber Ring und Armbreif rostfrei. www.messergarage.de



Reiner Grösche aus Werl in Westfalen ist bekannt für feine Herrenmesser aus Heieck-Damast. Backen mit Spinnennetz-Motiv und Griffschalen aus fossilem Horn. Liner aus der Luftfahrt-Titanlegierung Ti6A4V. www.rg-knives.de



André Perret aus Winterthur (Schweiz) gilt als der Star bei den Klappmessern. Hier seine Interpretation des Soldatenmessers. Werkzeuge aus Damasteel und Chassis aus Edelstahl. Schalen aus Elfenbein. Perret arbeitet nur mit Feilen und Bohrer. www.andre-perret.ch



Hans Joachim „Joe“ Pöhler aus Knittlingen schuf einen Streifen-Damast, aus dem er ein Integral-Messer mit tantoähnlicher Klinge fertigte. Keine eigene Website, aber als Präsidenten der Messermacher-Gilde erreicht man ihn über: www.deutsche-messermacher-gilde.de



Des Horn aus Südafrika ist Zahnarzt und Büchsenmacher. Seine Messer haben ausgeklügelte Mechaniken. Hier ein Westentaschen-Stück mit Damasteel-Klinge, Backen aus Meteorit-Eisen und Perlmutter-Griff auf einem Liner aus Titan. www.deshorn.com



Gunther Löbach aus Braunschweig macht elegante Unikate aus eigenem Damast und ist für sein Industrie-Design bekannt. Hier der serienreife Prototyp eines Kochmessers, das die Klinge beim Transport durch den Klappgriff schützt. www.scorpiodesign.de



Friedrich Schneider aus Karlsbad erarbeitete mit Richard Hehn die Grundlagen des rostträgen Damastes, hier mit symmetrischer Struktur umgesetzt in einem Dolch, Tauschierungen aus Gold und Griff aus Lapislazuli. Telefon: (07202) 8052 (keine Website).