

# RAUM UND WOHNEN

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN



WOHNEN – Im Stadthaus mit Extra 46

Heimtextilien – Der ultimative Farb-Kick 82

EXTRA – Neues aus dem Norden 62



# Zwischen Feuer, Rauch und Russ

Messer, Beile und Schwerter haben mich bereits fasziniert, als ich ein Kind war. Mein Vater schenkte mir immer mal wieder ein Taschenmesser und liess mich stets vertrauensvoll damit hantieren. Er kaufte mir gelegentlich auch das Messer Magazin, eine Fachzeitschrift. Das war schon so, bevor ich zur Schule ging und lesen konnte – ich schaute mir einfach die Bilder an und bewunderte die vielen unterschiedlichen Messer, die es gibt. Messer sind etwas Ursprüngliches, Archaisches. Immerhin haben schon die Steinzeitmenschen Schneidewerkzeuge aus Knochen, Holz oder Stein gefertigt. Mein Interesse für Messer passt zu meinem Typ: Ich bin ein bodenständiger, einfacher Mensch, den alles Authentische und Echte begeistert. Allerdings schliess meine Faszination für Messer in der Jugendzeit etwas ein; bei der Berufswahl spielte sie jedenfalls keine Rolle. Ich absolvierte eine Küferlehre und lernte unter anderem, wie man klassische Barrique-Fässer für wertvolle Weine herstellt. Nach Beendigung der Lehre vermittelte mir mein Vater, ein gelernter Koch, ein zweimonatiges Praktikum bei einem Messerschmied, den er kannte. Nach einer Woche war es um mich geschehen: Aus den zwei Monaten Praktikum wurden zwei Jahre.

Als ich mich vor zwei Jahren als Messerschmied selbständig machte, brauchte ich als Erstes eine Werkstatt. Ich fand sie im Hinterhof des Restaurants, das meine Eltern in Escholzmatt im Kanton Luzern betreiben. Das kleine Gebäude aus Holz und Blech, das nicht isoliert ist, war zuvor Hundezwinger, Pferdestall und Abstellkammer gewesen. Vor dem vergangenen Winter habe ich einige Löcher in den Aussenwänden gestopft und mir eine kleine Heizung angeschafft. Meine Werkstatt mag vielleicht improvisiert wirken, sie ist aber professionell und funktionell eingerichtet. Meine Spezialität sind hochwertige Messer aus Damaszenerstahl, die ich auf Wunsch der Kunden designe und die sich dank der besonders stabilen, kompakten Eigenschaften durch eine hohe Qualität und Lebensdauer auszeichnen. Damaszenerstahl wird aus vielen Lagen unterschiedlicher Stahlsorten hergestellt, die sich durch das Feuerschweissen verbinden. Dadurch entstehen die charakteristischen Muster auf der Oberfläche. Die Fertigung ist sehr aufwendig, da die Rohlinge immer wieder erhitzt und gestreckt, zersägt und lagenweise wieder zu einem neuen Rohling zusammengefügt werden müssen. Man darf nicht heikel sein, wenn man diese Arbeit macht: Maschinenfett an den Händen, Rauch, Feuer und Russ gehören dazu, das macht das Ganze echt und authentisch. Zu meinen wichtigsten Arbeitsgeräten gehören ein Amboss mit Hämmern und Gesenken, um den Stahl in Form zu bringen, sowie Bürsten, um den Zunder zu entfernen. Der Schmeldeofen wird mit Gas betrieben, er erlaubt es mir, den Stahl auf die Schmelztemperatur von 1200 Grad zu erhitzen. Ausserdem besitze ich einen Federhammer von 1941, mit dem ich die schweren Arbeiten ausführe, den Stahl strecke und flach hämmere. Mit dem elektrischen Glühofen führe ich Wärmebehandlungen durch, womit die Struktur im Stahl optimiert und das Material gehärtet wird. Mit der Schleifmaschine bringe ich das Metall in Form und schärfe die Klinge.

Mein bisher speziellster Auftrag war die Herstellung eines Tranchiermessers für Chateaubriand, das im Hotel Schweizerhof in Luzern auf einem historischen, mit Mahagoniholz verzierten Silberwagen serviert wird. Für die Fertigung dieses Tranchiermessers mit einer rund 20 Zentimeter langen Klinge habe ich für den Griff Reinsilber, Mahagoni und gefärbte Esche verwendet. Der Damaszenerstahl der Klinge verfügt rechts und links des Stahlkerns über je 300 Lagen. Dieser Auftrag war sehr aufwendig und anspruchsvoll, und er macht mich ausserordentlich stolz. Der Chefkoch kam mehrere Male zu mir in die Werkstatt, um das Messer mit mir zusammen zu perfektionieren. ■



FOTOS: Gaëtan Bally  
INTERVIEW: Rebekka Haefeli



«Man darf nicht heikel sein,  
wenn man diese Arbeit macht.»