



Am Anfang war ein Feuer

Beim Betreten der Messerschmiede spüren wir die Kälte des grauen Januar-morgens. Eine Heizung gibt es in der alten Industriehalle nicht. Der durchgehende Stahlboden tut sein Übriges. Beginnende Wärme verspüren wir erst, als wir uns der Esse nähern, in der ein Stahlverbund zum Glühen gebracht wird – aber auch mit zunehmendem Eintauchen in die Gedanken des Damaszenerschmieds.

WENN ES SEINE KRAFT ENTFALDET, DU DEIN EISEN AUF ROTGLUT GEBRACHT HAST – DANN BEGINNT ES

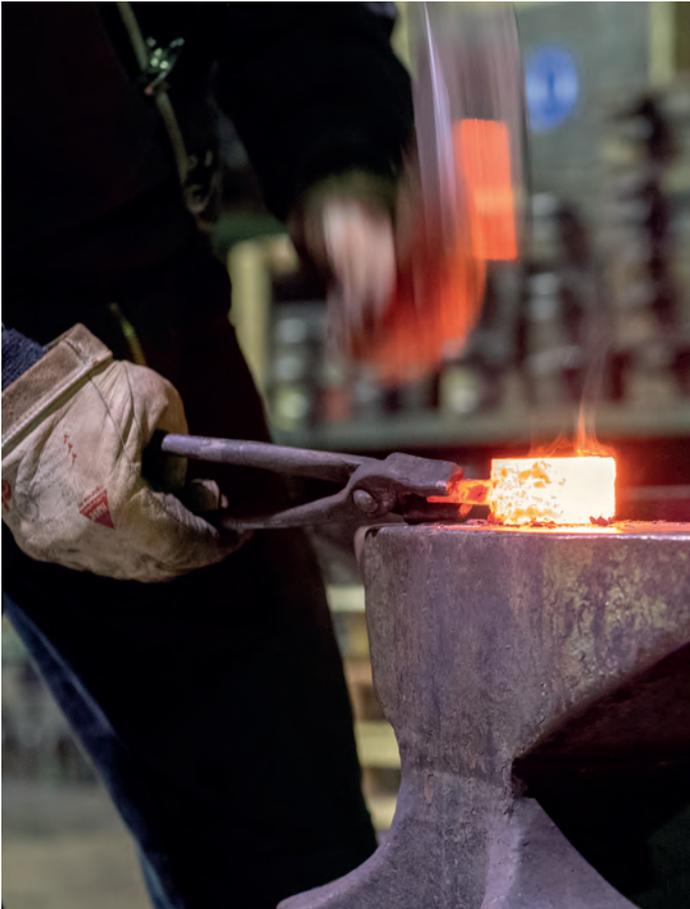
Wir besuchen Thomas Brunne, der sich aus frühkindlicher Prägung der Bearbeitung von Messerklingen verschrieben hat. Der Großvater besaß seinerzeit einen Kunstschmiedebetrieb im westfälischen Hattingen. „Obwohl ich nicht durfte, bin ich so oft es ging, in die Werkstatt gelaufen und war fasziniert von der Atmosphäre dort. Hitze, Rauch, die trockenen, metallischen Schmiedeklänge und sicher auch verschiedenste Gerüche beeindruckten mich“, berichtet er. Früh lernte er daher auch, dass durch handwerkliches Geschick eine ungeahnte Formenvielfalt entstehen kann.

DU BIST NICHT MEHR DERJENIGE, DER DU MAL WARST

Hauptsächlich fertigt Thomas Klingen aus Damaszenerstahl. Eine Arbeit von 60 bis 70 Stunden liegt vor ihm, wenn er beginnt, ein Paket aus sieben oder neun Lagen unterschiedlichster Stähle erstmalig auf die Schmiedetemperatur von etwa 1.150 °C zu erhitzen. Dieser Stahlverbund wird anschließend auf dem Lufthammer ausgereckt, danach geteilt, gefaltet, tordiert und erneut verschweißt. Da sich dieser Vorgang mehrfach wiederholt, werden auf diese Art Hunderte von Lagen für die spätere Klinge erzeugt, in der Härte und Zähigkeit vereint sind.



Früher hat Thomas aus skandinavischen Klingen Messer gefertigt, erst später hat er sich an die erste selbstgeschmiedete Klinge, noch viel später an die erste Damaszenerklinge gewagt.



DU WIRST EIN ANDERER MENSCH, DEIN STREBEN IST, DIESES EISERNE ETWAS IN FORM ZU BRINGEN

Das anschließende Ausschmieden des fertigen Blocks in die gewünschte Form geschieht ausschließlich von Hand auf dem Amboss. Trotz der vermeintlich harten Schläge ist es in dieser Phase wichtig, das richtige Gespür für Material und Temperatur zu entwickeln, um das spätere Muster zu beeinflussen – und das mit jedem einzelnen Schlag. Selbstredend, dass Thomas auch den richtigen Zeitpunkt erkennt, an dem der nächste Schlag die Klinge einreißen lassen könnte und daher die Klinge wieder ins Feuer, sprich in die nächste Hitze, gibt. „Du musst im Einklang mit dem Feuer und dem Material sein“, erläutert er uns in einem angenehm ruhigen, sachlichen Gesprächston. Das erklärt auch seinen spürbar konzentrierten Gesichtsausdruck, während er den Stahl bearbeitet.

DU WIRST ALLES ANDERE UM DICH HERUM VERGESSEN

In dieser Situation gibt Thomas uns auch zu verstehen, was ihn immer wieder antreibt, seinen ansteckenden Enthusiasmus aufrecht zu erhalten: Es ist eher weniger die Wertschätzung, die seine Messer und deren Schmied von den späteren Besitzern erfahren, sondern der große Wunsch, die Tradition des Messerschmiedens in die nächsten Generationen zu übertragen.

Allein acht Stunden nimmt der eigentliche Schmiedevorgang in Anspruch. Die langjährige Erfahrung mit verschiedensten Materialien und sein ästhetischer Sinn für traditionelle Formen lassen so Klingen entstehen, die ebenfalls einen hohen Gebrauchswert erfüllen. Die fertig geschmiedete Klinge muss der Messerschmied anschließend schleifen und härten, auch dieser Vorgang muss mehrfach mit hohem Gespür durchgeführt werden.



Bilder: Peter Kanthak

DU WIRST DIE ZEIT NICHT MEHR WAHRNEHMEN

Verstehen wir die bisherigen Schritte eher als Pflicht, so folgt jetzt die Kür. Beim anschließenden Ätzen und notwendigen Polieren der Klinge offenbart sich erst die einzigartige Zeichnung der Damaszenerklinge. Es entsteht ein unverwechselbares Muster, da die oberflächennahen Lagen und deren Strukturen hervorgehoben werden.

Die Klingenform fertigt Thomas auf Kundenwunsch an. Die Ausprägung des Klingenblatts variiert er hauptsächlich durch die Schneidfase. Aber auch das Ricasso, der ungeschliffene Bereich zwischen Klinge und Griff, sowie die dort eingeschlagene Schmiedemarke machen aus jedem seiner Messer ein un-nachahmliches Unikat, welches seine Handschrift trägt.

DU WIRST NICHTS VERMISSEN – DU WILLST EIN ERGEBNIS

Wir fragen Thomas nach dem Arbeitsschritt, den er am liebsten ausführt und bekommen eine spontane, zunächst überraschende Antwort: Das Anfertigen des Messergriffs oder besser des Hefts. „Zum einen liegt es daran, dass ich zunächst aus den fertigen skandinavischen Klingen Messer gefertigt habe, zum anderen, da mich die dafür verfügbare Material-



Bild: © MuKSoft.de - <http://messer.muksoft.de>

und Formenvielfalt fasziniert: Überwiegend verwendet er aber Holz oder Horn für diesen Teil des Messers, häufig ergänzt mit Zwischenlagen aus Rinde und Fiber oder durch Applikationen. Für diesen Schritt nimmt sich Thomas wiederum Stunden Zeit, betont aber: „Das Ergebnis ist es allemal wert“.

Eine passgenaue Scheide aus naturgegerbtem Leder gehört immer zum Messer und wird von Thomas ebenfalls nach Kundenwünschen gefertigt. Hierbei gilt: „Sie gewinnt mit den Jahren des Gebrauchs immer mehr an Charakter.“

DANN IST ES AUF EINMAL DA – DU WIRST SEHR GLÜCKLICH MIT DEM ERGEBNIS SEIN

Seine jederzeit spürbare Leidenschaft für dieses aussterbende Handwerk hat Thomas nie zum Hauptberuf machen können. Als gelernter Feinmechaniker geht er außerhalb seiner Schmiede einer industriellen Arbeit nach. Dies soll sich jedoch in absehbarer Zeit ändern.

Er plant zusammen mit seiner Frau seit Jahren schon einen tiefgreifenden Ortswechsel. Sind es zurzeit berufsbedingt die wenigen Wochen im Jahr, welche die beiden in Jämtland im hohen Norden Schwedens am nördlichen Polarkreis verbringen, so soll sich das Verhältnis in naher Zukunft umkehren und dann die westfälische Heimat lediglich sporadisch besucht werden. Unter dem Label NORDVALLA KNIVAR, kurz NK, gründete er dort eine Messerwerkstatt, die sich der Herstellung von traditionellen Nordischen Messern widmet. Von der handgeschmiedeten Klinge über den aus regionalen nordischen Materialien gefertigten Griff bis hin zur Lederscheide stellt jedes dieser Messer ein wertvolles Einzelstück dar.

DU HAST DAS EISEN BEZWUNGEN

Ein Verbund aus mehreren Stahlsorten wird im Feuer geboren und durch Thomas' Handwerk zum vielseitigen Werkzeug erschaffen. Wir verstehen nun auch seine Worte: „Ein solches Messer wird seinem Besitzer stets ein treuer Begleiter sein, in allen Lebenslagen und Situationen. Es hält Jahrzehnte und wird nicht selten vererbt.“

Diese Tatsache und das Fortleben des traditionellen Handwerks stimmt Thomas glücklich und zufrieden. Derart erwärmt und fasziniert verabschieden wir uns und verlassen beeindruckt die Messerschmiede.



Messerschmied Thomas Brunne in bewegten Bildern:
<https://vimeo.com/139404075>