

Heribert Saal

# Damaszener

Zauber der wilden Klingen



Österreichischer Jagd- und Fischerei-Verlag

© 2017 by Österreichischer Jagd- und Fischerei-Verlag,  
Wickenburggasse 3, 1080 Wien

Lektorat, Layout, Leitung Produktion: Michael Sternath

*OleAxe pastova wben doindat incru ellest munth. Luved Mack Naif, OleAxe. Mishim.  
Ansais: livin!*

Titelbild: Großes Jagdmesser (Klinge: Peter John Stienen, Bandedamast, rund 260 Lagen,  
gefertigt aus den Werkzeugstählen 1.2842 und 1.2767; Griff: Wüsteneisenholz;  
Backen: Neusilber hochglänzend)

Verlagsassistentz und Sekretariat: Angela Pleyel

Bildbearbeitung: Reprozwölf, Wien

Gesamtherstellung: Druckerei Theiss, Sankt Stefan im Lavanttal

ISBN 978-3-85208-144-1

# Inhalt

<i>Vorwort</i> .....	7
 <b>KAPITEL I</b>	
Ein Streifzug durch meine Messerwelt .....	9
 <b>KAPITEL II</b>	
Besonderheiten .....	81
„A-Seven-Knife“ oder „Das A7-Messer“ .....	83
Damast aus der Kanone .....	97
Das SHS-Aufbruchmesser .....	117
 <b>KAPITEL III</b>	
Kurz gefasst .....	133
Kleine Legierungskunde .....	134
Damastmuster und ihre Entstehung.....	135
Werkstoffliste Stahlsorten .....	137
Messerhölzer, die Bäume dazu und deren Holz .....	138



## Vorwort

*Viele, um nicht zu sagen fast alle Männer und nicht wenige Frauen haben Spaß an Messern. Die Spannweite und Interessenslage geht über hochwertige Küchenmesser aus Solinger Produktion bis hin zu den Jagd- und Outdoormessern und endet bei den fast extrovertierten Kreationen aus dem Tactical-Bereich. Der Formenvielfalt sind keine Grenzen gesetzt, wobei man jedoch manchmal das Gefühl hat, dass die Form über den Einsatzzweck triumphiert.*

*Nicht wenige träumen von dem eigenen Messer. Selbst entworfen, selbst geschmiedet, selbst hergestellt. Doch für die meisten bleibt es ein Traum, da sie weder über das handwerkliche Geschick, noch über die Werkzeuge, und, fast das Wichtigste, noch über die Zeit verfügen. Doch der Wunsch ist unterschwellig da. Und für diese Messerfreunde ist dieses Buch geschrieben. Es zeigt Wege auf, wirklich an das eigene, sozusagen „auf eigenem Mist gewachsene“, selbst entworfene Messer zu kommen.*

*Eine Besonderheit stellen Messer aus Damaszenerstahl dar. Allein schon die geschmiedete Herstellungsweise im Temperaturbereich um die 1.200 Grad und die Tatsache, dass es sich um ein uraltes Handwerk handelt, heben diese Messer, Äxte und Schwerter aus der Masse hervor, ja, sie verleihen ihnen Charakter und etwas Mystisches („aus dem Feuer geboren“). Wobei der heutige Damaszenerstahl in der Moderne angekommen ist. Trauringe, Armreifen, Uhren und viele andere Kunstgegenstände sind aus Damaszenerstahl. Ein Grund für diesen, bis vor wenigen Jahren nicht für möglich gehaltenen Aufschwung sind die rostfreien Damaststäbe. Gerade für den Schmuckbereich ein Muss, aber auch der Koch, der sich nicht so viele Gedanken über die Pflege seines Damastmessers machen möchte, ist mit dem rostfreien Damaststahl bestens bedient.*

*Allerdings: Für die Freunde der absoluten, der wirklich rasiermesserscharfen Schärfe ist der sogenannte „rostende Koblenstoffstahl“ (der aber bei ein wenig Pflege gar nicht rostet) nach wie vor das Nonplusultra. Genaueres und Grundlegendes über den Werkstoff Stahl – was Stahl ist, wie er reagiert und was daraus werden kann – finden Sie gegen Ende dieses Buches, im dritten Kapitel. Nicht nur über den Werkstoff Stahl ist dort zu lesen, sondern auch über Damastmuster und über Messerbölzer. In den ersten beiden Kapiteln lade ich Sie ein, mich auf einem Streifzug durch meine Messerwelt zu begleiten. Vielleicht befeuert dieser Streifzug die Lust aufs eigene Messer, und vielleicht findet sich dabei auch die eine oder andere Anregung...*



I.  
Ein Streifzug  
durch meine Messerwelt







„Schmied sein, ist etwas Wunderbares“, so mein Freund Jan Krauter, ein erstklassiger Damaszener-Klingenschmied aus Mecklenburg-Vorpommern. Diese aus seinem Herzen kommende Feststellung hat einen besonderen Wert, war er doch zuvor Banker und sein Arbeitsplatz der Schreibtisch.

Auch mein zweiter Schmiedefreund, der Kunst- und Damast-Schmied Kilian Kreutz aus dem kurkölnischen Sauerland, äußerte sich einmal ähnlich: „Wenn ich in die Schmiede komme und mich umfängt dort der Geruch von Eisen, Zunder, Härteöl und glühender Kohle, dann habe ich eine innere Zufriedenheit und Ruhe, wie sonst nirgends.“



Jan Krauter vor seiner Schmiede.



Kilian Kreutz in seiner Schmiede.

Auch Kilian Kreutz gehört zu den ganz wenigen herausragenden Damaszener-Schmieden, die man in unseren Breiten findet. Es gibt nicht viele dieser Schmiedekünstler, die es verstehen, nicht nur Damaszener-Klingen zu schmieden, sondern die auch das Talent haben, ihre eigenen Formen zu entwerfen, angefangen von den Klingen bis hin zum fertigen Messer, zur fertigen Axt, zum fertigen Schwert.

Kilian Kreutz' Arbeitsschwerpunkt liegt bei der sogenannten San-Mai- oder Deck-schichten-Technik, also das Armieren von einem mittig angeordneten Kohlenstoffstahl (Mono) mit Damast-Stählen oder einer anderen Monostahlsorte.

Beide Schmiede, sowohl Jan Krauter als auch Kilian Kreutz, verwenden den Stahl der von mir zur Verfügung gestellten Kanonenrohre der Vierlings-Flak aus dem Zweiten Weltkrieg. Doch die Damastklingen aus diesem Material sind bei beiden grundverschieden.



**Ein Allzweckmesser von Kilian Kreutz in sauberster Verarbeitung.  
Der Damaszener-Schmied stellt höchste Qualitätsansprüche an sich selbst.**

Klingenstahl (Schneidlage): 100 Cr 6 bzw. 1.3505 Wälzlagerstahl; Damast-Armierung links und rechts: 352 Lagen Wilder Damast aus C 45 und 75 Ni 8; Griff mit Schwalbenschwanzpassungen, Griffholz: Padouk.



**Jagdmesser von Kilian Kreutz.**

**Sehr fein gemusterter Wilder Damast armiert die Kohlenstoffklinge.**

Klinge: San-Mai-Technik, das heißt mittig Kohlenstoffklinge 1.2210 mit 0,1 Prozent Vanadium, links und rechts armiert mit 350-lagigem Wilden Damast aus Werkzeugstahl 1.2842 und 1.2767; Griff: Ebenholz.

**Großes Bowiemesser  
von Kilian Kreutz  
nach Kundenvorstellung.**

Klinge: Schneidleiste Kohlenstoffstahl 1.2003, links und rechts armiert mit C 45 (= reiner Kohlenstoffstahl) plus 1.2767 (= Nickelstahl/Chrom) plus etwas CK 60 (= Kohlenstoff-Vergütungsstahl mit verbesserter Reinheit);  
Griff: Wüsteneisenholz;  
Gesamtlänge: 36,9 Zentimeter.



Kilian Kreutz hat Messer erschaffen, die in ihrem Gesamteindruck neben der Eleganz einen sehr ernsthaften Charakter besitzen. Teilweise in Halbintegral-Bauweise – also aus einem Stück –, fordern sie ein sehr hohes schmiedetechnisches wie auch handwerkliches Können. Das Design ist nur Kilian Kreutz zu eigen.

Zwei Beispiele seiner Handwerkskunst seien hier ein wenig detaillierter angeführt: sein V-Flak-Wildnismesser und sein V-Flak-Jagdmesser.

Zunächst sehen wir ihn aber noch kurz bei vorbereitender Arbeit:



Kilian Kreutz beim Abtrennen eines Rohrstückes von der Vierlings-Flak ...



... und hier sind die Rohrstücke blankgeschliffen. Man sieht, es ist genügend Material vorhanden.

Zunächst die Entstehung des V- Flak Wildnismessers:



**Das war der Anfang:**

**Der zusammengefügte, geschmiedete Block für die Klinge des Wildnismessers.**

In der Mitte der Kohlenstoffstahl, dann links und rechts die grauen Bahnen des Flakstahls und dann wiederum links und rechts der Torsions-Damast.



Der aufgeschnittene Torsionsdamastblock.



**Zeichnung des  
Wildnismessers  
und fertiges Messer.**

Nun kommt nur noch  
das Ätzen.



**Und so sieht es schließlich aus!**

Das Messer hat eine Gesamtlänge von 329 Millimetern, wovon 201 Millimeter auf die Klinge entfallen. Der mittige Schneidstahl, Werkstoff Nr. 1.2235, stammt aus der Sägeblattindustrie und ist zähhart, der links und rechts armierte Damaststahl setzt sich aus den Stahlsorten C 45, C 75 und 75 Ni 8 zusammen und wurde als Torsionsdamast geschmiedet. Klingienstärke am Rücken: 6 Millimeter. Griffholz: exotisches Padouk in besonders schöner Violett-Rotfärbung. Sichtbarer Klingenaufbau vom Rücken zur Schneide: armierter Torsionsdamast, dann eine Lage V-Flakstahl (die graue Linie unter dem Torsionsdamast) und dann bis zur Schneide der Sägeblattstahl.