

Messerscharfe Kunst

Mit dem Amboss per Du



Impressionen aus der Schmiede

Eindrücke, Empfindungen und Bilder
aus der Sauerländer Kunstschmiedewerkstatt des Kilian Kreutz,
Rönkhausen im kurkölnischen Teil des Sauerlandes

Heribert Saal



Impressum:

Autor: Heribert Saal
Fotos: Heribert Saal, Kilian Kreutz,
Herausgeber: cw Nordwest Media Verlagsgesellschaft mbH (NWM-Verlag) unter dem Label foxbooks
Am Lustgarten 1 • 23936 Grevesmühlen • Tel.: 03881/23 39 • Fax: 03881-79 143
E-Mail: info@nwm-verlag.de • www.nwm-verlag.de • www.foxbooks.de

Alle Rechte vorbehalten.
Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig.
Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen sowie
Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Gesamtherstellung: © cw Nordwest Media Verlag Grevesmühlen

ISBN: 978-3-946324-11-9



Der Autor

Heribert Saal, von Haus aus Dipl. Verwaltungswirt, ist neben seiner Jagdpassion auch ein leidenschaftlicher Liebhaber von schönen Messern, vor allem Damaszenermessern. Er hat sich durch viele Veröffentlichungen, sei es in der Jagdpresse oder dem Messermagazin, einen Namen gemacht. Auch sein Jagdbuch „Beschenkte Stunden“ hat regen Anklang gefunden. Es wurde im Verlag Neumann-Neudamm, Melsungen verlegt. Sein besonderes Verdienst ist aber die Messersparte V-Flak von **Kilian Kreutz**. Es sind dies Damaszenermesser, geschmiedet unter Verwendung des Geschützstahls einer Vierlings-Fliegerabwehrkanone aus dem 2. Weltkrieg. Hier hat er durch das enge und freundschaftliche Verhältnis zu dem Schmied- und Messermacher **Kilian Kreutz** einen Anteil an den wunderschönen Messern dieser Serie.



*Kilian Kreuz an der Kohlenesse –
in der linken Hand den Eisenstab,
an dessen Ende sich das verschweißte Paket
mit den verschiedenen Stahlplatten,
das sogenannte Damastpaket, befindet.*



Inhalt

Vorwort		7
Kapitel I	Der Stahl, das Land, der Schmied	8
Kapitel II	Die Schmiedewerkstatt	79
Kapitel III	Eisen, Stahl und seine verschiedenen Elemente; kleine Legierungskunde	83
Kapitel IV	Die aufgeführten Stahlsorten und ihre Zusammensetzung	87
Kapitel V	Härten, Anlassen und Ätzen	91
Kapitel VI	Messergriffhölzer; die Bäume und das Holz dazu. Horn, Knochen und Elfenbein	97
Kapitel VII	Scharf muss sein; eine kleine Schärfanleitung	111
Kapitel VIII	Dreiklang in Stahl	117

*Küchenmesser – Eigenkreation des Autors –
mit Griff aus Redwood (Mammutbaum)
und Damaszenerstahl (Banddamast)
von Markus Balbach, etwa 160 Lagen,
Stahlsorten 1.2842 und 1.2767,
Gesamtmesser Thomas Roth*



Vorwort

Messer sind Gegenstände des täglichen Lebens. Sie fehlen in keinem Haushalt. Jeder benutzt sie wie selbstverständlich und macht sich weiter keine Gedanken darüber, was wäre, wenn es sie nicht gäbe. Tatsache ist aber, dass sie über Jahrtausende der unentbehrliche Helfer des Menschen sind und ihm bis heute das Leben in vielerlei Hinsicht erleichtern.

Aber es gibt Berufsgruppen, für die Messer noch weit mehr sind. Es sind speziell ausgedachte Handwerkszeuge mit hohem Qualitätsanspruch. Man denke an die Schnitzer, die mit einer Vielzahl verschiedener Messerformen aus einem Stück Holz einen Kunstgegenstand entstehen lassen. Oder die Metzger, die ebenfalls mit unterschiedlichen Messern – jedes für einen besonderen Arbeitszweck – flink und gekonnt Schlachttiere zerlegen und portionsgerecht zuschneiden. Zum Kult gar wird ein Messer beim ersten Koch der gehobenen Gastronomie. Das nur diesem Koch zustehende Messer – meist sein Eigentum – wird nicht umsonst als Chefmesser bezeichnet. Und wehe dem Lehrling, der es unbefugt anfasst. Er bekommt mit Sicherheit einiges zu hören.

Und dass vielfach Messer eine gewisse Faszination ausstrahlen, hat, glaube ich, jeder schon mal erfahren. Wobei die Ausstrahlung bestimmter Messer nicht nur das starke Geschlecht erfasst, sondern durchaus auch die Damenwelt.

I. Der Stahl, das Land, der Schmied

Viele Menschen, ja die meisten, haben kein Verhältnis zum Stahl. Für sie ist er ein Stück kaltes Eisen, seelenlos, ohne Leben. Der Unterschied gar von Eisen zu Stahl ist häufig so gut wie unbekannt. Ja, bei Holz, da sieht die Sache anders aus. Holz lebt! Das weiß jeder. Und Holz ist warm und sympathisch.

Dass diese Anschauung nur zum Teil zutrifft, ist denen bekannt, die mal den Anschlag eines Stahlstücks mittels Elektronenmikroskop betrachten durften und auf diese Weise einen Blick in das Gefüge des Stahls tun konnten. Noch spektakulärer wird diese Sicht, wenn das gleiche Stück Stahl nach Bearbeitung (zum Beispiel Kalthämmern, Schmieden oder Erhitzen) zeigt, welche Veränderungen dadurch im Gefüge entstanden sind. Gleiches gilt für die Spektralanalyse, die genauestens den Anteil der Elemente wie Nickel, Wolfram, Kohlenstoff, Mangan, Vanadium usw. im Stahl anzeigt. Somit ist klar, auch Stahl lebt.

Damaststahl nun hat unter allen Stahlsorten eine Sonderstellung.
Woher kommt das und wo steckt der besondere Zauber dieses Stahls?

Ist es das Wort „Damaszener“, welches, abgeleitet von der syrischen Stadt Damaskus, vor dem inneren Auge die Geheimnisse des Orients entstehen lassen? Oder sind es die unterschiedlichsten Muster, die die Klingen des Damaststahls aufweisen? Oder ist es die Elastizität und Schärfeleistung dieses Stahls? Ich würde sagen, ja, all das zusammen lässt diesen Zauber entstehen.



Doch mit einer Mär muss aufgeräumt werden. Der Damaszenerstahl wurde keineswegs in Damaskus erfunden (da waren eher die Kelten und Germanen für verantwortlich). Damaskus war jedoch in der Frühzeit ein Haupthandelsplatz für Lanzen, Messer und Schwerter aus Damaststahl. Möglicherweise hat das dazu geführt, Blankwaffen aus dieser Region als Damaszener zu bezeichnen.

In Deutschland gibt es mittlerweile wieder eine durchaus erkleckliche Zahl an Hammerschmieden, die sich der Herstellung von Damaststahl verschrieben haben – wobei es regionale Schwerpunkte gibt.

Das Sauerland als Land der tausend Berge und demzufolge auch der vielen Täler, mit seinen Bächen und Flüssen, ist ein Refugium der Schmiedebetriebe.

Schon im Mittelalter gab es in dieser Region die mit Wasserkraft betriebenen Schmiedehämmer, die so genannten Osemundhämmer. Um die Wasserkraft ständig zur Verfügung zu haben, wurden Bäche aufgestaut. Es entstanden die Hammerteiche, oft mehrere hintereinander, die fortan typisch waren für die Landschaft in den Tälern.

Bis in das Industriezeitalter und auch heute noch gibt es einige wenige Betriebe, die in den Werkhallen mittels unterm Dach angebrachten Wellen und Lederriemen, der sogenannten Transmission, die Wasserkraft an die Riemenfallhämmer leiten. Es liegt daher auf der Hand, dass viele Menschen in dieser Region das Schmiedehandwerk erlernten und in alter Tradition den Stahl per Schmiedehammer verformten.



Hammerteicheinlauf mit Schieber

Der Freiformschmied stellte Pfannen, Spaten und Schaufeln her, der Kunstschmied Werke wie schmiedeeiserne Geländer und Tore, aber auch Figuren in künstlerischer Weise.

Und wer das kann, ist auch befähigt, Damaststähle zu schmieden. Heute zwar mehr unterm Lufthammer, doch auch der Handhammer samt Amboss hat traditionell immer noch seine Bedeutung.



Obergrabeneinlauf in den tieferen Arbeitsteich





*Haupthaus mit rechtsseitiger Fabrikationshalle
und dem Einlauf für das Wasserantriebsrad
(ehem. Firma Paul Schulte, Spaten-
und Stiefelfabrik in Herscheid, Schwarze Ahe).*





*Böker Jahresklappmesser 1986
mit Messingbacken und weinrotem Leinenmicarta,
Hechtklinge aus wildem Damast*



Mich hat Damaststahl schon immer fasziniert, auch und wegen der vielfältigen Zeichnungen im Stahl. Wie das entstand, wusste ich damals, als ich mein erstes Damastmesser – ein Jahresklappmesser 1986 der Firma Böker – kaufte, so genau nicht; aber ansprechen und gefallen taten mir diese Klingen. Und die Vision vom unzerbrechlichen Schwert aus Damaststahl schwebte irgendwo im Kopf und trug zum Mythos der Damastklingen bei.

Doch vor allem waren es die besonderen Eigenschaften und die Herstellungsweise dieses Stahls, die mich fesselten. Messerklingen oder Schwerter aus Damaststahl sind ja unter den Stahlsorten einzigartig aufgrund ihrer geschmiedeten Herstellungsweise. Die Verschmelzung, oder richtiger gesagt, die unterm Schmiedehammer mittels tonnenschwerer Hammerschläge erfolgte Feuerverschweißung von verschiedenen Stahlsorten bei teilweise sehr hohen Schmiedetemperaturen – 1100, 1200 Grad und mehr – die handwerkliche Kunstfertigkeit des Schmiedes und das Händchen bei der richtigen Auswahl der verschiedenen Stahlsorten, die dann, zusammengefügt in dem geschmiedeten Damastpaket, zu einem neuen, ganz eigenen Stahlgefüge mit besonderen Eigenschaften führen, das ergibt die Faszination, die nur dem Damaszenerstahl zu eigen ist.



*Wilder Damast, 350 Lagen,
aufgeschmiedet auf Monostahlklinge,
Kilian Kreuz Jagdmesser*



Der einfachste aber zugleich auch ursprünglichste Damast ist der wilde Damast. Hier verschweißen die einzelnen Stahlplatten nach dem Zufallsprinzip miteinander, man könnte sagen, der Damast entsteht, so wie Gott ihn schuf.

Aber letztendlich bezaubern alle Damastarten, sei es Banddamast, große oder kleine Rosen, Torsionsdamast, türkischer Damast usw. durch ihre fantastischen Zeichnungen im Stahl. Keine Klinge gleicht der anderen, jede einzelne ist ein Unikat. Zwar kann des Schmiedes Hand manche Zeichnung vorgeben, aber sie bleibt so individuell wie der Schmied selbst. Kenner können in nicht wenigen Fällen vom Damastmuster und vom Stahl auf den Schmied schließen.

Und beim geneigten Betrachter und Liebhaber von Damaszenerklingen und den daraus entstandenen Messern entstehen Emotionen und Wünsche, die für den Geldbeutel gefährlich sind.

Man träumt von einem herrlichen Messer mit einem Griff aus Wüsteneisenholz oder Mammutelfenbein und der Wunsch nach Besitz wird oft übermächtig.





*SHS Aufbruchmesser.
Eigenkreation des Autors.
Torsionsdamast Markus Balbach, 160 Lagen,
Stahlsorten: 1.2842 und 1.2767,
Griff: Wüsteneisenholz Premiumqualität*



Über das Messerforum im Internet erfuhr ich, dass es in unmittelbarer Nähe zu meinem Wohnort einen qualifizierten Damast- und Messerschmied gibt. Es ist der **Kilian Kreutz** aus Rönkhausen im kurkölnischen Sauerland. Ich besuchte ihn in seiner Schmiede. Wir verstanden uns auf Anhieb und gingen bald zum vertrauten „Du“ über.

Obwohl noch jung an Jahren, ragt er mit seinen Arbeiten weit über das hinaus, was man gemeinhin an Messerschmiedarbeiten sieht. Er hat sich durch sein Gespür für Form und Material und sein handwerklich penibles Arbeiten einen Ruf erarbeitet, den manche erst in späten Jahren, wenn überhaupt, erlangen.

Seine fast leidenschaftliche Liebe zum Schmieden ist der Antrieb für immer neue Kreationen gerade auf dem Messersektor. Nicht umsonst hat ihn die Deutsche Messermachergilde, ein elitärer Kreis von Premiummessermachern, aufgefordert, einen Aufnahmeantrag zu stellen.



Kilian Kreutz



*In Kilians Schmiede.
Großes Tor in der Endfertigung;
unten rechts vorbereitete Damastpakete
mit angeschweißten Haltestäben*

Ich fragte ihn, wie es denn gekommen sei, dass er als Metallbauermeister, der ja mehr mit Toren und Geländern zu tun hat, zu den so feinen und filigranen Messern gekommen sei.

Seine Antwort hat mich dann aber nicht wirklich überrascht, waren es doch die gleichen Beweggründe wie bei mir selbst. Er habe, so Kilian, immer schon ein Faible für handgefertigte und aus dem Feuer geborene Messer gehabt. Die alte Feldesse und der immer noch gebrauchsfähige Amboss seines Großvaters seien der Anfang gewesen. Vor allem der Gedanke – entstanden schon als Junge mit 8 - 9 Jahren – ein Werkzeug zu erschaffen, das schon seit Urzeiten der hilfreiche Begleiter des Menschen gewesen sei, hätte ihn beflügelt und geleitet. Und zudem selbst das Werkzeug zu sein, zu sehen, wie unter den eigenen Händen das anfänglich rohe Metall immer mehr Form annimmt bis hin zu dem Schlusspunkt, dem eleganten und formvollendeten Messer, das fasziniere ihn bis heute.

Wobei es irgendwie vorgezeichnet war, dass er den Schmiedeberuf ergreifen würde. Da hat das bereits im jugendlichen Alter geübte Schmieden von Pfeilspitzen mittels Hammer und Amboss einen prägenden Einfluss ausgeübt. Kilian weiter: *„Für mich war immer klar, in den Schmiedeberuf zu gehen und so bin ich dann Metallbauer (Fachrichtung Metallgestaltung) geworden (früher Kunstschmied)“*. Die Meisterprüfung war dann der krönende Abschluss.

*Kilians Design Küchenmesser;
sehr praktisch, funktionell
und einfach bildschön.*

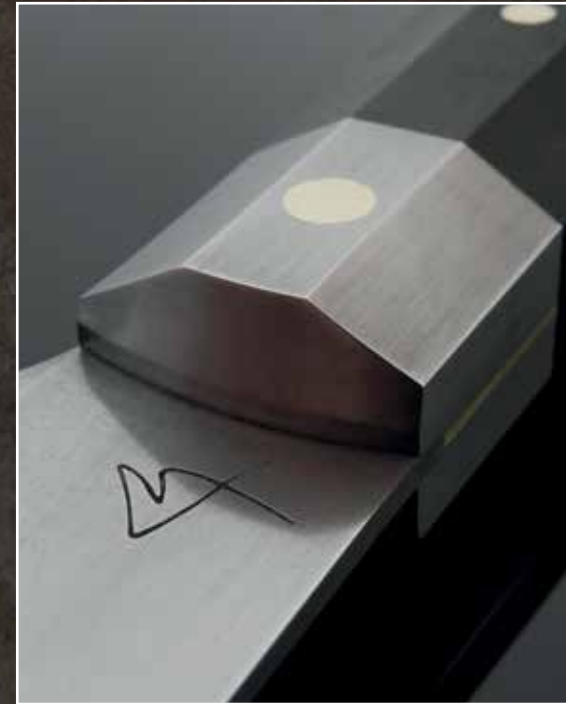
*Griffmaterial Ebenholz,
Klingenmaterial C145SC – ein sehr reiner,
hoch kohlenstoffhaltiger Monostahl.
Griffbacken aus C45, verlötet und vernietet (Bronzenieten),
Klinge bis zum planen Teil in der Klingenspitze als Hohlschliff ausgeführt.
Gesamtlänge: 308 mm, wovon 175 mm auf die Klinge entfallen.*



Heute sei es vor allem die Technik des Verschmiedens unterschiedlicher Stahlsorten zu einem neuen Ganzen, ob Damaszenerstahl oder armierter Stahl, die ihn fessle und herausfordere.

Kilians zweites, außergewöhnliches Talent ist die Formgebung, das Design, und die anschließende, handwerklich perfektionistische Umsetzung der Zeichnung in das projektierte Messerwerkzeug, sei es ein Jagd- oder Küchenmesser. Hilfreich für sein Formenverständnis waren die Seminare für Gestaltungslehre bei Alfred Bullermann. Einen weiteren Schub bekam er durch ein Praktikum bei dem anerkannten Messerschmied Ulrich Hennicke, Mitglied der Deutschen Messermachergilde. Kilian spricht auch heute noch voller Hochachtung von seinem damaligen Messer-Lehrmeister. Kilian: *„Dort ist der endgültige Grundstein für meine spätere Selbständigkeit gelegt worden. Vor allem den Klappmesserbau habe ich dort erlernt.“*

Nachfolgend zwei Beispiele, dass ein Küchenmesser nicht zwangsläufig wie ein Küchenmesser aussehen muss. Das erste (links) ist ein Küchenmesser in bestechend eleganter, aber trotzdem praktischer Form.



Einfach perfekt gemacht



*Armiertechnik, Schneidlage aus Wolfram legiertem Werkzeugstahl 1.2519.
Im Schweißverbund sind auf die Monostahlklinge links und rechts
Damaststahl (220 Lagen) aufgeschweißt. Der Damast besteht
aus den Werkstoffen 1.2842 und 75Ni8.
Die Backen sind als Zwingen ausgeführt
und bestehen aus reinem Kupfer.
Der Griff ist aus Ebenholz.*





*Die einzelnen Lagen
vor dem Verschweißen.
Mittig der 1.2519, oben und
unten der Damaststahl*

Das zweite ist, ja – auch ein Küchenmesser, aber doch mehr dem Design, der außergewöhnlichen Form zugewandt – halt mehr für die Vitrine. Vor allem die äußerst spitze Klinge erscheint mir persönlich am Küchentisch einfach zu gefährlich. Aber die Form ist vollendet!

