

LIFE & STYLE

Magisches Material: Messer aus Damaststahl

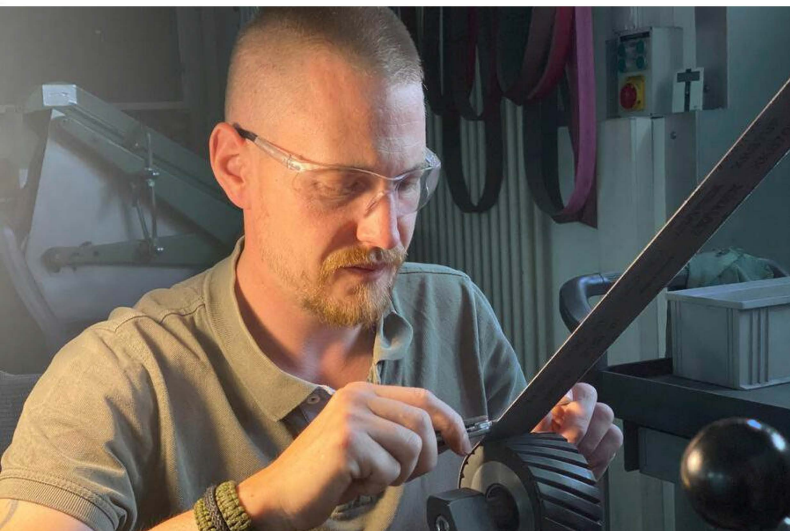
Die Manufaktur Sknife aus Biel stellt aus speziellen Stahlsorten ein weltweit einmaliges Taschenmesser her.

24. August 2020

Text: David Schnapp

DIE KUNST DER PERSER. Für Köche und andere Liebhaber scharfer Schneidewerkzeuge steht fest: Die schönsten und effektivsten Messer werden aus Damaststahl geschmiedet. Die Jahrhunderte alte Schmiedekunst geht vermutlich auf die Kriegskunst der Perser zurück, die von Damaskus aus schon vor über 2000 Jahren die Militärtechnik weit entwickelten. Ihre Schwerter erreichten durch die Verschmelzung von zwei verschiedenen Stahlhärten ein besondere Festigkeit und Bruchsicherheit.

GEFALTETER STAHL. In Japan wurde die Technik der Stahlverbindungen später verfeinert und auf ein hohes Niveau der Perfektion erhoben. Bis heute gelten die aus Damaststahl geschmiedeten Samuraischwerter als historisches Kulturgut – sie sind bis heute bei Sammeln gefragt und werden immer noch in Handarbeit hergestellt. Aber auch die japanische Messerschmiedekunst für den Hausgebrauch ist durch die Verwendung von hochwertigem Damaststahl geprägt. Dabei werden zwei verschiedene Stahlsorten gewissermassen ineinander gefaltet, dadurch ergeben sich die charakteristischen feinen Maserungen in der Klinge, eine Art Origami aus Stahl.



High-Tech, Made in Switzerland: Messerschmied Timo Müller.



Damast-Besteck von Sknife liegt in den weltbesten Restaurants.

«MADE IN BIEL» Die Schweizer Messermanufaktur Sknife aus Biel hat aus der historischen Schmiedetechnik nun ein High-Tech-Produkt «Made in Switzerland» gemacht. Schon seit einiger Zeit gibt es bei Sknife formvollendete Steakmesser und -Gabeln, die in einigen der besten Restaurants der Welt aufgelegt werden – vom «Mirazur» in Menton an der Côte d'Azur bis zum «Alinea» in Chicaco. Sie werden entweder aus hochwertigem Chirurgenstahl oder eben aus kunstvollem Damast gefertigt. Sknife ist dabei der einzige Hersteller, der auch Gabeln aus dem edlen Eisen herstellt.

TASCHENMESSER AUS VOLLDAMAST. Der neueste Wurf aus Biel sind Taschenmesser aus Volldamaststahl. Messerschmied Timo Müller erreicht bei der Herstellung des perfekt in der Hand liegenden Sammlerobjekts ein beeindruckendes Niveau, was Formgebung, Schärfe und Ästhetik angeht. Griffschalen, Klinge und Rücken des Sknife-Taschenmessers sind vollständig aus einem so genannten Torsionsdamast gefertigt. Das Besondere an der Mischung aus RWL-34 und PMC-27-Messerstahl ist die quer verlaufende Musterung, welche durch über 1600 Lagen Stahl erreicht wird. Üblicherweise verläuft die Musterung der Messerlänge entlang.



Weltweit einmalig: Taschenmesser von Sknife aus Volldamast.



Das Taschenmesser ist auch mit Holzgriff erhältlich.

TECHNOLOGIE UND HANDWERK. Das Ergebnis sind faszinierende Messer, eine Mischung aus zeitgemässer Technologie, modernen Materialien und traditioneller Handwerkskunst. Beim Taschenmesser etwa kommt ein widerstandsloser Schliessmechanismus mit Keramik-Gleitlager zum Einsatz. Und während andere Damastmesser oft anfällig für Rost sind, verwenden die Profis bei Sknife einen hoch-korrosionsbeständigen Damaststahl. Dieser macht das Taschenmesser besonders langlebig und hinterlässt beim Gebrauch von Damast-Messer und -Gabel keinen metallischen Geschmack an den Händen.

WERTVOLL FÜR SAMMLER. Edle Taschenmesser dieser Machart haben für interessierte Sammler einen besonderen Wert. Das Sknife-Damast-Taschenmesser mit Holzgriff ist für 999 Franken zu haben, die Volldamastversion kommt den Liebhaber der Schmiedekunst auf 1999 Franken zu stehen. Wer will, kann einige der manuellen Herstellungsschritte seines exklusiven Messers live vor Ort in der Sknife-Manufaktur in Biel mitverfolgen. Monatlich finden zudem Führungen durch die schweizweit einmalige Manufaktur statt.

>> Infos zu Führungen und Messer bei Sknife in Biel: info@sknife.com

