

## Der Messermacher aus Hollmannsöd

Schon seit seiner Kindheit war Michael Fischer fasziniert von Messern und begeisterter Sammler.

Nachdem er dann sein erstes eigenes Messer hergestellt hatte, fand er die Leidenschaft im Messermachen, kehrte der Industrie den Rücken zu und baute sich seine eigene kleine Firma auf. Im sogenannten „Werkstoi“, der seinen Namen aus dem ursprünglichen Zweck, einem Kuhstall, abgeleitet bekam, fertigt Michael Fischer sämtliche verschiedenen

Arten von Messern. Vom Holzmesser, das rein aus Ahorn und Eichenholz besteht und für Kinder auch perfekt geeignet ist, bis zum Bergsteigermesser, Trachtenmesser, Drudenmesser oder auch Jagdmesser. Sein persönlicher Favorit ist das „Lieblingsmesser“, es handelt sich hierbei um ein kleines Messer, welches perfekt in die fünfte Hosentasche passt und somit ein kleiner handlicher Begleiter im Alltag ist. Neben der Herstellung von Messern bietet Michael Fischer auch Kurse an, welche die zwei Standbeine seiner kleinen

Firma sind. Dies sind zum einen Schärfkurse und zum anderen Messermachkurse. Ein Schärfkurs dauert circa drei Stunden und wird exklusiv für eine Gruppe ab vier Personen durchgeführt, maximal können 12 Personen teilnehmen, wobei es auch eine Quick&dirty Variante gibt, die sich für noch größere Gruppen bis zu 20 Personen (Firmen, Geburtstagsparty oder Junggesellenabschied mit Stil...) eignet. Bei den



Von der Leidenschaft zum Beruf.

Schärfkursen lernt man, welche Schärfwerkzeuge sich für welche Klingen eignen, wie man den richtigen Winkel an der Klinge einhält und warum man gute Messer pflegen sollte. Ein Messermachkurs hingegen dauert ganze zwei Tage und findet maximal für vier Personen gleichzeitig statt. Hierbei gestaltet und fertigt man sein eigenes Messer, komplett nach eigenen Vorstellungen und gewünschten, bzw. für den Verwendungszweck geeigneten Materialien. Michael Fischer hat dazu eine große Auswahl an Materialien sowohl für den Griff als auch für die Klinge selbst. Für die Klinge nimmt

man beispielsweise gehärteten Stahl, Damaststahl oder wie oben genannt Holz. Beim Griff sind der Fantasie fast keine Grenzen gesetzt: Von in Kunstharz eingegossenen Naturmaterialien, wie Fichtenzapfen oder Maisblätter, bis Holz, Mammutbackenzahn oder vieles mehr. Die Materialien und Messer sind alle zu 100 Prozent Handarbeit, bio, ohne Lösemittel und Schadstoffe, und vor allem nicht zu Lasten von Tier und Natur bereitgestellt worden. Die Herstellung der Messer ist sehr aufwendig. Zuerst wird ein Entwurf angefertigt. Anschließend werden, anhand des Zwecks, die richtigen

Werkstoffe bzw. Materialien ausgewählt. Dann wird das Material für die Klinge bearbeitet. Es wird geschnitten, geschliffen und gebohrt, bevor im nächsten Schritt gehärtet und angelassen wird. Nach dem Härten wird die Zunderschicht entfernt und die Klinge nochmals geschliffen. Eventuell muss die Klinge noch geätzt werden, um zum Beispiel beim Damaststahl das Muster sichtbar zu machen. Schließlich wird das Material für den Griff vorbereitet und im letzten Schritt mit der Klinge zusammengefügt.