

Der Messermacher

Vor fünf Jahren ist Michael Fischer den Weg in die Selbstständigkeit gegangen: In einem ehemaligen Stall produziert er in Handarbeit Messer und bietet Kurse an

Ein überdimensionales Messer weist den Weg von der Landstraße hin zum Parkplatz. In der Werkstatt von Michael Fischer dekorieren einige besondere Messer die Wände. Und über der Werkbank baumeln von einer Holzscheibe kleine Messer. Diese stammen aus Michael Fischers Sammlung, die er schon als kleiner Bub angelegt hat.

Messer übten schon immer eine Faszination auf ihn aus. „Es ist ein Werkzeug, jede Kultur hat ihre eigenen Modelle. Messer haben etwas Ursprüngliches, gleichzeitig etwas sehr Cooles.“ Schon als Jugendlicher trug er ein Taschenmesser mit sich herum. Seine Berufsausbildung führte ihn in eine Mechanikerwerkstatt. „Das Bodenständige, das Handwerkliche hat mir gut gefallen.“

Sein Platz war dann lange Zeit im Familienunternehmen, das die Großeltern 1954 in Simbach (Lkr. Dingolfing-Landau) gegründet hatten: eine Konservenfabrik. Die Arbeit im Büro war nicht das Seine, die technische Leitung schon eher. Aber in ihm schlummerte ein anderer Wunsch: selbstständig zu arbeiten, mit eigener Werkstatt. „Es war ein langer Weg. Ich habe viel darüber gelesen, mich von einem Coach beraten lassen, aber ich habe mich nie so richtig getraut.“ Ein Familienunternehmen gibt man ungern auf, doch sein Vater unterstützte ihn dabei, seinen Weg zu gehen.

Heute, mit Ende 30, ist die eigene Werkstatt sein Zuhause. Fischer lebt mit seiner Familie auf einem ehemaligen Hof in Hollmannsöd bei Simbach in der Nähe von Landau. Das große Stallgebäude ist zur Messermacherei geworden. In dieser Werkstatt, dem „Werkstoi“, fertigt Michael Fischer in Handarbeit seine Messer. Er arbeitet alleine, und das schätzt er sehr: „Ich bin mein eigener Herr.“ Fischer hat einige Modelle entwickelt: Jagdmesser, Küchenmesser, das „Gentleman-Messer“ oder ein „Gipfelmesser“. Nach diesen Modellen



Foto: Kristina Pöschl

fertigt er nach Auftrag Einzelstücke. Massenware will er nicht verkaufen, stattdessen für „bestmögliche Qualität und lebenslange Garantie“ sorgen. Zwei bis fünf Monate müssen sich die Kunden gedulden, bis sie ihr eigenes Messer in Händen halten. Die Arbeit beschreibt Michael Fischer als sehr „meditativ“, er kann in das Handwerk abtauchen, bis nach vielen Stunden Arbeit das fertige Messer vor ihm liegt. Ein Produkt, dem die Kunden große Wertschätzung entgegenbringen.

Zudem bietet Michael Fischer auch das Schleifen von Messern sowie Reparaturen an. Und er gibt in seiner Werkstatt Kurse, im Schleifen, vor allem aber im Messermachen. Dann stehen vier Kursteilnehmer an der Werkbank und fertigen in zwei Tagen ihr eigenes Messer. Der Messermacher öffnet für die Teilnehmer seine großen Schubladen mit dem Material. Zunächst suchen sie sich den Stahl für ihre Klinge aus. Michael Fischer nutzt pulvermetallurgische Stähle, die er aus Schweden bezieht. Sie werden pulverisiert und dann wieder verpresst,

sodass ein sehr hartes und verschleißfestes Produkt entsteht. Die Teilnehmer zeichnen sich eine Skizze ihres Messers, schneiden die Klinge aus dem Stahl aus und schleifen sie vor. Im Holzofen werden die Messer über Nacht gehärtet, danach geschliffen. Beim Griff ist die Auswahl noch größer als beim Stahl. Es gibt Hölzer aus aller Welt und in allen Farben, dazu Hörner oder Fossilien. Exotisch sind Mooreiche, Wüsteneisenholz, Antilopenhorn oder Mammutbackenzahn, heimische Hölzer wie Pappel oder Fichte sind mit Kunstharz stabilisiert. Sind alle Teile zusammengefügt, wird das Messer in einer Scheide aus Leder aufbewahrt, das aus dem Bayerischen Wald stammt.

Die Kursteilnehmer werkeln an den Tischen und Maschinen im Erdgeschoss. Der erste Stock des ehemaligen Stallgebäudes ist zu einem gemütlichen Aufenthaltsraum mit Küche ausgebaut. An einer Wand in der Werkstatt hängen Fotos von den Kursteilnehmern. In ihren Gesichtern ist die Anstrengung abzulesen, die die konzentrierte handwerkliche Arbeit mit sich brachte. Aber vor allem sehen sie stolz und glücklich aus.

Bei seinen Kursen kann Michael Fischer in Kontakt treten mit den Menschen, beim handwerklichen Arbeiten entsteht eine besondere Verbindung: „Da verliert sich jede Überheblichkeit.“ Der Messermacher hat gemerkt, dass er zu seinen Teilnehmern einen guten Draht aufbauen kann. Das will er in Zukunft stärker nutzen, deswegen macht er nebenbei eine Coaching-Ausbildung.

Aber egal, was Michael Fischer macht, ob er alleine an Messern arbeitet, ob er Kurse gibt oder für seine Weiterbildung lernt: Immer hat er ein Messer dabei. Aus der Hosentasche zieht er ein Minimesser mit 55 mm langer Klinge, in schlichter schwarzer Eleganz, schnell zur Hand und universell einsetzbar. Er hat dieses Modell „Lieblingmesser“ genannt. **Kristina Pöschl**