

## Grüne Seite

**Schutz durch Schmutz:  
Irrtümer rund ums Thema Allergie**

## Medien

**Clevere Ideen aus Bremerhaven:  
Autoren stellen Pioniere vor**

## chili

**„Mögt Ihr Deutschen kein Blut?“  
Im Gespräch mit Tobin von „Papa Roach“**



# Feuer und Flamme für edle Messer

## Hufschmied Adrich Iloff aus Kirchdorf stellt Klingen aus Damaszenerstahl her

Unerwartete Erfahrungen machen drei Kursteilnehmer beim Schmiedekurs in der Aueschmiede von Adrich Iloff in Kirchdorf (Niedersachsen): Denn das Produzieren eines Messers mit einer Damaszenerklinge erfordert neben handwerklichem Geschick auch eine Menge Geduld, Fleiß und Liebe zum Detail. Erfahrungen, mit denen Fred Schierholz, Ulrich Petermeier und Friedrich Knoop so nicht gerechnet hatten.

„Das ist schon eine tolle Sache, wenn man erlebt, wie aus einer einfachen Zeichnung am Ende ein schönes und einzigartiges Messer entsteht“, fasst Ulrich Petermeier seine Eindrücke des Schmiedewochenendes zusammen. Der Polizeibeamte aus Bennhausen bei Paderborn war durch einen Flyer auf den Kurs aufmerksam geworden. Der passionierte Jäger hat dann die Teilnahme zum Geburtstag von seiner Frau geschenkt bekommen.

Auf diesem Wege gelangte auch der Landwirt Fred Schierholz aus Sulingen an die Esse – seine Frau schenkte ihm den Ausflug ins Handwerk. „Wir waren mal beim Mondscheinschmieden hier, das war sehr interessant. Da bin ich neugierig geworden“, berichtet er. Der dritte „Lehrling“ kommt aus Siedenburg. Friedrich Knoop wurde durch einen Zeitungsbericht auf das Angebot von Adrich Iloff aufmerksam und buchte dann kurzentschlossen. Auch er genoss den Ausflug ins altherwürdige Handwerk.

Die Ausbilderdichte beim Lehrgang ist hoch: Schmied Adrich Iloff und Messerschleifer Christoph Kutz schauen den Eleven über die Schultern und greifen bei Bedarf auch helfend ein. Denn die Produktion eines eigenen Messers erfordert eine Reihe von Kenntnissen. Die verschiedensten Materialien und Werkzeuge kommen zum Einsatz. „Dass das länger dauert, war ja schon von Anfang an klar, schließlich hat der Schmied zwei Tage für den Kurs angesetzt“, sagt Friedrich Knoop.

Das Anfertigen eines Messers – von der Zeichnung über die Klinge bis zum Griff – erfordert Durchhaltevermögen. Vor allem das Bearbeiten des Messergriffes stellt die Teilnehmer auf eine harte Geduldprobe. Immer wieder wird geschliffen, gefühlt, geschaut, ob alles passt – und immer findet sich noch eine kleine Macke, die ausgewetzt werden muss. Dabei kommen bei den Messergriffen die vielfältigsten Materialien zum Einsatz. Oliven- oder Birkenholz, Geweihe vom Rentier, Büffelhorn oder Straußenknochen – der Fantasie sind da keine Grenzen



Mit prüfendem Blick kontrolliert Hufschmied Adrich Iloff (rechts) eine Klinge aus Damaszenerstahl von Friedrich Knoop. Fotos (6): Winkelmann

gesetzt. Um das Material zu bekommen, beschreitet Iloff auch ungewöhnliche Wege. So hat er sich von einer Straußenfarm in Oyle bei Nienburg Füße des Vogels besorgt, sie gekocht und so die begehrten Knochen gewonnen.

Besonderen Wert legt Iloff bei dem gesamten Prozess auf Präzision, Sorgfalt und auf Originalität: Er betreibt sein Handwerk nicht allein zum Broterwerb. „Meinen Beruf betrachte ich als Berufung“, verrät er. So, wie er auch die altherwürdigen Kaufleute bewundert, die Treue zum Kunden höher bewerten als die schnelle Gewinnmaximierung, so betreibt er auch sein Handwerk. Der Kunde soll zufrieden und auf seine Arbeit möchte er selbst stolz sein.

Auch bei seinen Kursteilnehmern kennt er in dieser Hinsicht kein Pardon – die wertvollen Materialien verdienen seiner Meinung nach eine sorgfältige und professionelle Behandlung. „Schließlich will man ja stolz sein auf seine Arbeit“, findet er. Diese Einstellung möchte er auch auf seine Schützlinge übertragen.

Mit Erfolg: Die Teilnehmer ha-

ben Freude am handwerklichen Wirken: „Es ist schon toll, wie aus den groben Rohmaterialien ein kleines Kunstwerk entsteht – und das mit eigenen Händen“, schwärmt Ulrich Petermeier. Beinahe schon therapeutisch wirkt die Arbeit bei ihm. „Wer schafft heutzutage schon ein Produkt mit eigenen Händen?“, gibt er zu bedenken. Heutzutage werde meist alles gekauft, das Schöpferische im Menschen immer weiter zurückgedrängt, glaubt der Polizeibeamte. Die Erfahrung, dass man selbst so ein hochwertiges und wirklich einzigartiges Produkt erschaffen kann, sei mit Geld nicht aufzuwiegen, glaubt Ulrich Petermeier.

Auch Landwirt Fred Schierholz genießt die Zeit, die er an der Werkbank zubringt. „Man kommt mal raus aus dem Alltagstrott“, freut er sich. Ihn fasziniert nicht unbedingt das Endprodukt, vielmehr interessieren ihn die Einblicke, die er auf diese Weise ins alte Handwerk gewinnt. Auch in der modernen Landwirtschaft übernehmen immer mehr die Automaten und Computer die Arbeit – das Schöpferische gerät

seiner Ansicht nach immer mehr in den Hintergrund.

Das gilt nicht für den Schmiedekurs. Hier legt Adrich Iloff Wert auf Kreativität. Schließlich hat sich der Hufschmied viele Fertigkeiten ebenfalls autodidaktisch beigebracht, inklusive das Herstellen der richtigen Stahlmischung. Seinen eigenen Stahl zu produzieren, fasziniert ihn bis heute: Immer noch empfindet der passionierte Schmied eine große Spannung, wenn die fertige Klinge „ausgezogen“ wird, das heißt, wenn der Klingenkörper geätzt wird. Bis zu diesem Moment sind einige Hürden zu überwinden: Feuerschweißen, Ausschmieden, Formschmieden und Vorschleifen gehen der Wärmebehandlung voraus. Insbesondere die richtige Wärmebehandlung ergibt erst einen Hochleistungsdamast.

Doch mit dem Schmieden der Klinge ist es auf dem Weg zum Messer noch nicht getan. Wie bekommt man einen stabilen und schönen Griff? Wie befestige ich die Klinge? Welche Materialien eignen sich am besten? Die-

se Fragen klärt Iloff nach dem „Try and Error“-System. „Man muss schon vieles selbst ausprobieren, ehe man eine gute Lösung findet“, berichtet er. Seine Erkenntnis: „Die Mischung macht’s.“ Der Mix aus handwerklichem Können und künstlerischer Kreativität. Und genau das hat ihn selbst zum Schmieden von Damaszenerklingen gebracht.

Klaus Winkelmann



Beim Schärfen der Klingen muss Bernwardt Scheepers sehr genau hinsehen: Dieser Schritt entscheidet nicht nur über die Schärfe, sondern auch über die Dicke des Messers.



Iloff hält seine Ideen für neue Messer zunächst auf dem Papier fest.



Beim Schmieden muss der Profi auf die richtige Temperatur achten, sonst entsteht kein Hochleistungsdamaststahl.



Dieser Rohling zeigt nach dem Ätzen das typische organische Muster des Damaszenerstahls.

## ZUM THEMA

### Ein uraltes Verfahren

Der Begriff Damast- oder Damaszenerstahl stammt von dem arabischen Wort „dimaq“, dem Namen der Stadt Damaskus. Das Material zeigt in poliertem oder geätzt Zustand ein organisches Muster aus unterschiedlichen Stoffen. Der Schweißverbundstahl wurde früher überall hergestellt, wo geschmiedet wurde. Es handelt sich um eine Erfindung aus der Zeit um etwa 500 Jahre vor Christus. Nur auf diese Weise konnten gute Werkzeuge, Schwerter und Klingen produziert werden. Besonders im alten Europa beherrschten die Schmiede das Verfahren. Auch in Griechenland, im Römischen Reich, in Gallien und Germanien nutzten Handwerker die Technik. Einige gut erhaltene Kostbarkeiten aus der Wikingerzeit sowie die damastierten Gewehrläufe des 17. Jahrhunderts schließen die Lücke der heimischen Schmiedetradition bis in die Neuzeit.