



## Scharfe Sachen »made in Germany«

Sie sind hart, scharf, bruchsicher – und von Hand gearbeitet. Und zwar von Meisterhand: die Messer, Säbel und Schwerter des badischen Messermachers Jürgen Schanz. Ob für die Jagd, für die Küche oder als Sammelobjekt, Schanz' Messerkunst hat weltweit seine Liebhaber gefunden.

Wo liegt Stutensee? Ein Hamburger wird auf diese Frage sicherlich nur unwissend mit der Schulter zucken. In der arabischen Welt ist der kleine badische Ort dagegen sogar in den allerhöchsten Kreisen bekannt, denn dort lebt und arbeitet Jürgen Schanz. Der Badener beliefert Prinzen und Könige. »Die Adeligen sind ganz einfach übers Internet auf mich gekommen«, erzählt Schanz, »auf der Suche nach einem deutschen Schwertbauer, der Säbel nach historischer Vorlage gestalten kann.« Erster königlicher Auftrag: Damastklingen fertigen für 20 wertvolle, mit Goldblech umhüllte und mit kostbaren Perlen besetzte Säbel. Seit 2002 ist Jürgen Schanz Hoflieferant – ihm scheint damit das Glück des Tüchtigen zuteilgeworden zu sein. Denn seine

Über der Fertigung eines Damaszenersäbels können schon mal zwei Jahre ins Land gehen.

Tüchtigkeit steht außer Frage: 1991 wurde der damals 21-Jährige mit seinem Gesellenstück, einem malaiischen Kris (einem sogenannten Flammendolch), zum »Bundessieger Handwerk« gekürt und bereits drei Jahre später legte er seine Meisterprüfung mit einer ganz persönlichen Interpretation eines japanischen Schwerter ab. Das Jahr 1995 bescherte dem Schneidwerkzeugmechanikermeister die Aufnahme in die weltweit nur 70 Mitglieder zählende Deutsche Messermacher-Gilde.

Trotz einiger namhafter Auftraggeber ist der dreifache Vater Handwerker durch und durch geblieben: Tagsüber arbeitet er in der väterlichen Schleiferei und abends sitzt er viele Stunden in seiner Werkstatt, wo er seine viel gerühmten Jagd- und Taschenmesser, Säbel und Schwerter fertigt. Als Liebhaber seiner eigenen Produkte sind ihm die Arbeiten für Jäger und Sammler die liebsten: »Da spielt der Preis keine Rolle und ich weiß, dass meine Arbeit in die richtigen Hände gerät.«

### Handarbeit und modernste Technik

Schanz ist es wichtig, Handarbeit und modernste Technik geschickt miteinander zu kombinieren. Und auch das Material muss stimmen, damit das fertige Produkt drei »Tugenden« aufweisen kann: Härte, Schärfe, Bruchsicherheit. Je härter der Stahl ist, desto länger dauert auch das Schleifen. Je nachdem wie dünn die Klinge sein soll, muss das Material abgetragen werden. Das kostet Zeit – und Geld. Etwa fünf Stunden braucht der Messermacher aus Baden für ein Küchenmesser. »Ob ein Messer richtig scharf ist oder nur einigermaßen scharf, merken Sie, wenn Sie eine Zwiebel schneiden«, erläutert Schanz. »Wenn die Tränen kommen, war es zu stumpf!« Der Grund dafür: Scharfe Messer durchtrennen die hauchfeinen

Jürgen Schanz ist Messermacher. Er fertigt Schwerter, Säbel und Messer für Jäger und Sammler.

Zellen der Zwiebel mit einem Schnitt und zerquetschen sie nicht wie weniger scharfe.

### Wie scharf ist richtig scharf?

Entscheidend ist für ein gutes Messer auch die richtige Stahlsorte, und die hat ihren Preis. Schanz bezieht seinen Stahl von drei Händlern aus Schweden, Deutschland und den USA. »Da weiß ich, dass ich Topware bekomme«, erklärt er. Die Griffe werden aus Holz oder Kunststoff angefertigt. Je nach Wunsch werden aber auch Steine, Knochen, Zähne oder Korallen verarbeitet. Für seine – vielfach erlauchte – Kundschaft lässt Schanz seiner Fantasie gerne freien Lauf und verziert Schäfte und Griffe mit floralen und anderen dekorativen Motiven. Verkauft werden seine Produkte über das Internet, vor Ort in Stutensee oder über ein paar wenige ausgesuchte Händler in Karlsruhe.

Obwohl er sich selbst nur schlicht »Messermacher« nennt, spielt bei dem 40-Jährigen neben Können die große Leidenschaft und Faszination für seine Arbeit die ausschlaggebende Rolle. Denn auch wenn es zu einem großen Teil das Schleifen ist, das Schanz während seiner Ausbildung erlernte, so blieb er bei der Produktion eigener Messer »leidenschaftlich hängen«. Er, der bereits als 20-Jähriger viel Lob von befreundeten Jägern für seine Arbeitsmesser erhielt,



### Internet

[www.schanz-messer.de](http://www.schanz-messer.de)

Auf dieser Internetseite finden Sie Bildergalerie, Gästebuch, Aktuelles und den Shop von Jürgen Schanz.

stellte seine Werke auf Messen in ganz Europa aus. »Ich bin jahrelang gereist und war einer der ersten Handwerker mit eigener Internetseite«, erläutert der Meister der Messer stolz. »Der Kreis von Liebhabern hochwertiger Messer ist klein«, sagt er bescheiden, »man kennt sich.« Inzwischen kann er, der Prominente unter den wenigen deutschen Messerschmieden, einen weiteren Prominenten zu seinen Kunden zählen: den mongolischen Prinzen Ganjuuryn Dschero Khan, einen Urahn des legendären Säbelschwingers Dschingis Khan. [vmn]



Auch Ringe aus Damaststahl hat Jürgen Schanz in sein Repertoire aufgenommen. Sie sind der absolute Renner und werden auf Wunsch mit Sternen oder Gold veredelt.

