

Schwerter für den König

Badische Messer-Manufaktur Hoflieferant mongolischer Prinzen und arabischer Monarchen

Messermacher ist ein Beruf, den nicht viele ausüben. Jürgen Schanz aus Nordbaden zählt zu den besten dieser Zunft, seine Kundschaft ist international. „Geld spielt meist eine untergeordnete Rolle.“

VOLKER KNOPF

Bruchsal. Über mangelnde Arbeit kann Jürgen Schanz wahrlich nicht klagen. Der 39-Jährige aus Stutensee bei Bruchsal zählt zu den besten Messermachern – und das weltweit. Bereits vor rund 20 Jahren wurde er mit seinem Gesellenstück, einem malaysischen Flammendolch, „Bundessieger Handwerk“, heute zählt er zu den nur 70 Mitgliedern der Deutschen Messermacher-Gilde.

Zu seinen Kunden zählen auch exotischere Käufer. So ist er Hoflieferant eines mongolischen Prinzen, dessen Ahnenreihe bis zum legendären Dschingis Khan zurückreicht. Auch das Königshaus in Bahrain beliefert Schanz mit hochwertigen, individuell gefertigten Messern. „Mit dem Prinzen arbeiten wir viele Jahre zusammen. Persische Krummsäbel oder Dolche stellen wir für ihn her. Die sind sehr aufwendig produziert, mit Edelsteinen, Silber und Gold verziert. Auch Restaurationen sind gefragt. Geld spielt bei diesem Kundenkreis eine eher untergeordnete Rolle“, sagt Schanz, der schon oft im Palast der Scheichs in Bah-



Kunstwerke: Jürgen Schanz zählt den besten Messermachern der Welt – Sultane, Regierungschefs oder Sterne-Köche zählen zu den Kunden. Foto: Volker Knopf

rain empfangen wurde, um seine Kunstwerke aus Stahl zu überreichen. „Das ist eine Welt für sich. Da kommt man aus dem Staunen nicht heraus. Es ist sehr pompös“, sagt der Nordbadener. Zuweilen trifft man sich auch in Südfrankreich.

Das Gros seiner Schwerter gibt das Königshaus von Bahrain im Übrigen als Staatsgeschenk an hochkarätige Gäste weiter. Der frühere US-Präsident George W. Bush etwa ist im Besitz eines Schwertes der badischen Traditionsmanufaktur.

Der Kundenkreis des Schneidwerkzeug-Mechanikermeisters ist

ohnehin international. Ob Schweiz, Südkorea, USA oder Neuseeland. Die Arbeiten des Kunsthandwerkers sind weltweit gefragt. Ob Messer für den Outdoor-Einsatz oder die Sushi-Küche – etwa 200 Stücke liefert Schanz pro Jahr aus. Bis 2012 ist er ausgebucht. Derzeit feilt er an einem Messer für den Küchenchef des renommierten New Yorker Hotels „Waldorf Astoria“. Sonst zählen vornehmlich Sammler, Liebhaber oder Jäger zu seinen Abnehmern.

„Unsere handgemachte Arbeitsweise mit viel Liebe zum Detail hat sich mittlerweile auf der ganzen

Welt herumgesprochen. Viele wollen einfach Qualität Made in Germany“, sagt der 39-Jährige, der bei seinen Messern in der Regel auf den Designer-Anspruch „die Form folgt der Funktion“ und auf schlichte, klare Linien setzt.

Vier Angestellte arbeiten in dem Familienbetrieb in Stutensee-Friedrichstal. Neben hochkarätigen Privatleuten werden Industrie-Kunden beliefert, beispielsweise in der Druckindustrie. Die größte Freude bereitet dem Schneidwerkzeug-Meister, bei der Endpolitur Messern den letzten Schliff zu geben. „Es ist jedes Mal eine neue Herausforderung. Es sind ja meist Unikate. Deshalb ist mein Beruf ziemlich abwechslungsreich und kreativ. Es ist immer wieder faszinierend, wenn ein neues Produkt entsteht. Zudem macht es Spaß, mit Menschen aus unterschiedlichen Kulturkreisen zusammenzuarbeiten.“

Entscheidend für ein langlebiges Schneidwerkzeug sei der richtige Stahl und eine entsprechende feine Schliff-Symmetrie. Vom kleinen Taschenmesser bis zum aufwendigen Schwert, das ab einem fünfstelligen Euro-Betrag aufwärts kostet und 40 bis 50 Arbeitsstunden benötigt, produziert die kleine Manufaktur sämtliche Variationen an Messern und Schneidwerkzeugen. Und eines ist sicher: Dem Mann, der zu den weltbesten Könnern an Bandschleifer und Polierscheibe zählt, wird auch in Zukunft die Arbeit nicht so schnell ausgehen.