Nr. 3–2005 • 3,– Euro

KATANA

Die Welt der Klingen

ISSN 1613-7043

Zu Besuch bei Jens Nettlich

25 Jahre Damast-Jahresmesser von Böker

Stefan Steigerwald
Jahrgang 1968, gehört zu den bekanntesten Messermachern in Deutschland.

Ernst G. Siebeneicher-Hellwig
Jahrgang 1950, leitet Messermacher-Kurse und ist Dozent an der bayerischen Landesjagdschule

Aus dem Inhalt:

- Umfassender Überblick über die Materialien. Vom Stahl über die verschiedenen Hölzer und Knochen bis hin zu Beschlägen
- Messer selber machen: Flach- und Steckangel, Exkurs zu verschiedenen Klappmessermechanismen
- Verschönerungstechniken, u. A. Ätzen und Tauschieren
- Lederarbeiten

Messer – Materialien und Verschönerungstechniken

Hardcover, 17 x 24,5 cm, 184 Seiten, durchgängig farbige Abbildungen

24,90 Euro

❑ Ich bestelle Messer – Materialien und Verschönerungstechniken für 24,90 Euro

❑ Gratis: Bitte senden Sie mir Ihren aktuellen Katalog.

Vorname, Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon / E-Mail

Bitte einsenden an:
VENATUS Verlags-GmbH • Steinriedendamm 15 • 38108 Braunschweig
Tel. (0531) 37 75 12 • Fax 37 75 38 • Info@venatus.de • www.venatus.de

EDITORIAL

Liebe Leser,

schmieden an sich ist schon faszinierend: Mit den Elementen Feuer, Wasser, Luft und Erde etwas Neues zu erschaffen ist spannend. Und wenn man beim Schmieden noch eine Klinge fertigt, dann ist für den Messerfan das Glück komplett.

Wir haben für Sie den bekannten Designer und Schmied Jens Nettlich besucht und ihn bei der Gestaltung eines Sax über die Schulter geschaut. Nettlich ist nicht nur Schmied und Designer, sondern er kennt sich in der nordischen Sagenwelt aus wie sonst kaum ein anderer. Das hat auch Auswirkungen auf seine Arbeit und die Gestalt der Klingen, die er fertigt.

Messer sind aber nicht nur Kultobjekte, sie sind auch für den harten Einsatz gefertigt. Wir haben für Sie wieder verschiedene Messer – Klappmesser und feststehende Klingen – getestet und bewertet. Lesen Sie unsere Beurteilungen, vielleicht hilft es Ihnen bei Ihrer nächsten Kaufentscheidung.

Zum Thema Messergeschichte haben wir zwei interessante Beiträge für Sie. Zum einen die Geschichte der Böker Damast-Jahresmesser, geschrieben von einem, der es wissen muß: dem Chef von Böker. Der andere Beitrag ist den ältesten Messern Frankreichs gewidmet, denen aus der Manufaktur in Nontron.

Zum Schluß möchte ich Ihnen viel Spaß mit unserem Preisrätsel wünschen, das bei unseren Lesern auf immer mehr Resonanz stößt und sehr beliebt ist. Machen Sie schnell mit, denn bei jeder weiteren Ausgabe von „KATANA – Die Welt der Klingen“ erhalten wir mehr Zuschriften, was die Gewinnchance für den Einzelnen natürlich sinken läßt. Machen Sie trotzdem mit, denn noch sind die Chancen gut, und die Frage ist nicht allzu schwierig.

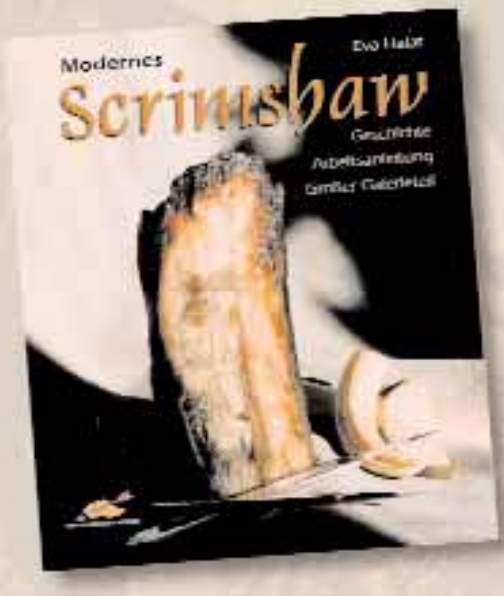
Bleiben Sie scharf!

Carsten Bothe
Chefredakteur

Unser Titelbild:
Sax von Jens Nettlich

Das Buch der Künstlerin **Eva Halat** umfasst die Geschichte des Scrimshaw, Schritt-für-Schritt-Arbeitsanleitungen für schwarz-weißes und farbiges Scrimshaw und Materialkunde. Es beeinhaltet weiterhin einen großen Galerieteil mit Arbeiten von 33 internationalen Scrimshawkünstlern, Bezugsquellen und viele andere Adressen.
Viele Abbildungen in sw und Farbe, 21 x 27 cm, gebunden,

35,00 Euro



Verlag Angelika Hörnig
Postfach 25 02 45
D-67071 Ludwigshafen
Tel. 0621 - 68 94 41
Fax 0621 - 68 94 42
E-mail
info@bogenschiessen.de
www.bogenschiessen.de

Inhalt

Kurz angeschnitten

Neu auf dem Deutschen Markt Knives of Alaska 7

Zwei neue federunterstützte Taschenmesser bei CRKT 13

Titelgeschichte

Jens Nettlich: Er schmiedet mit den vier Elementen 8

Firmenportrait

25. Jubiläum der Sammler-Serie Jahresmesser Böker Damast 14

Nontron – Die ältesten Messer Frankreichs 16

Messer im Test

Zwei Arbeitstiere im Busch Das Cascade von CRKT gegen das Gator II von Gerber 18

Arbeitstier vom Feinsten – aber erschwinglich: Das Rant DPT von Benchmade 20

Magazin

Yadama – Die neue Damastküchenmesser-Serie von Böker 22

MesserGabelScherenmarkt 23

Markt und Produkte

Wenn's um des Messers Schneide geht 24

Das Mini Mojo von Kershaw 25

Preisausschreiben

Preisfrage 26

Outdoor

Outdoorküche 27

Service

Termine 29

Impressum 29

Das Rant DPT von BENCHMADE

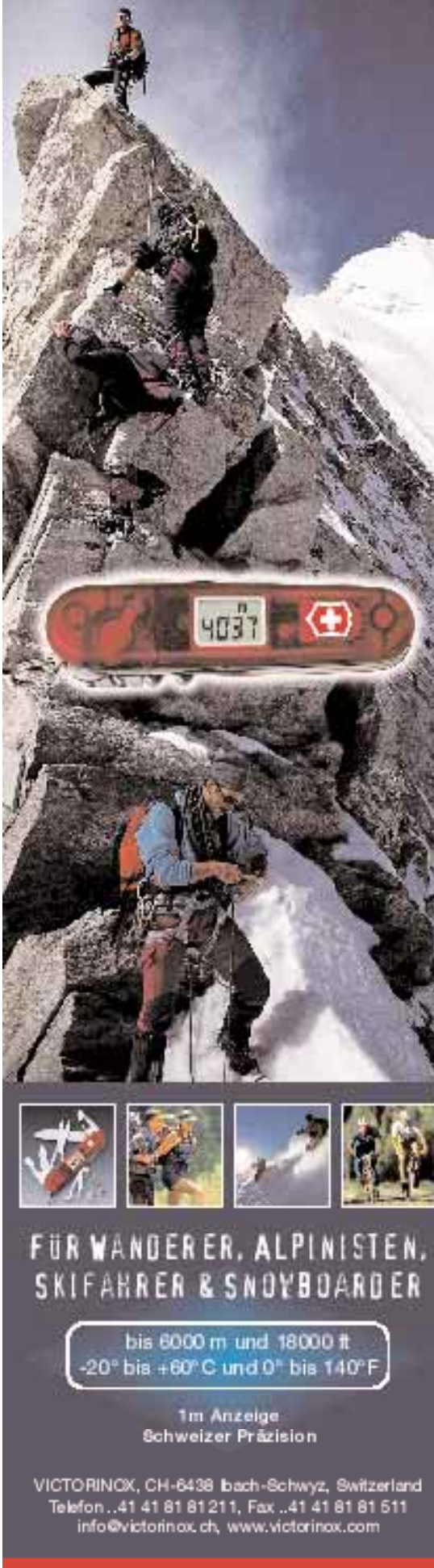
Seite 22

25. Jubiläum der Sammler-Serie Jahresmesser Böker Damast

Seite 14

VICTORINOX

ALTIMETER



FÜR WANDERER, ALPINISTEN, SKIFAHRER & SNOWBOARDER

bis 6000 m und 18000 ft
-20° bis +60° C und 0° bis 140° F

Im Anzeige
Schweizer Präzision

VICTORINOX, CH-6438 Ibach-Schwyz, Switzerland
Telefon ..41 41 81 81 211, Fax ..41 41 81 81 511
info@victorinox.ch, www.victorinox.com

Trapper-Bücher!

NEU-Auflage:
Der Klassiker zum Thema Draußen Leben.

Das Buch ist für jeden Jäger, Waldläufer, Camper, Pfadfinder etc. von unschätzbarem Wert. Carsten Bothe erklärt die oft einfachen aber wirkungsvollen Kniffe, die das Leben in den heimischen Wäldern erleichtern.

DIN A5, Paperback, 176 Seiten, zahlreiche s/w-Abb., ISBN 3-932848-15-2, Preis: 15,99 €

VENATUS
Steinriedendamm 15
38108 Braunschweig
Tel (0531) 37 75 12• Fax 37 75 38
E-Mail: bestellung@venatus.de
www.venatus.de

KATANA-Briefkasten

Leserbriefe, fachliche Fragen und mehr

Holger Lauerer aus Augsburg hat beruflich mit den Bereichen Natur und Kochen am Feuer zu tun. Er hat uns das nachfolgende Brot- und Semmelrezept zur Verfügung gestellt, das wir Ihnen gerne vorstellen:

Auf dem Foto eine der Töchter von Holger Lauerer mit einem Brot aus dem Dutch-Oven.

Dinkelsemmeln nach Hildegard

Zutaten

1 kg Dinkel-Vollkornmehl oder Weizen-Vollkorn
(bei Auszugsmehl weniger Wasser)
1 Tl Salz
3 El Öl (zum Beispiel Olivenöl)
½ Würfel Frischhefe oder
1 Päckchen Trockenhefe
¾ l Wasser

So wird's gemacht!

Wenn man Semmeln zum Frühstück möchte, mischt man die Zutaten zusammen und läßt den Teig kalt abgedeckt 12 Stunden gehen (Hefeteigkaltgärung).

Mit nassen Händen 16 Semmeln formen und im Dutch-Oven oder E-Herd oder auf der Schamottplatte mit Friedhofspflanzschale als Deckel etwa 20 Minuten backen.

Soll es gleich Semmeln oder Brot geben, die Hefe verdoppeln (ein Würfel oder zwei Päckchen Trockenhefe) und den Teig ½ bis ¾ Stunde gehen lassen. 16 Semmeln (mit Ölsaaten bestreuen), drei Baguette oder ein Brot formen und bei 200 bis 250 Grad backen.

Die Kaltgärung ist sehr empfehlenswert, wenn man im Gelände ist, weil es absolut keinen Aufwand macht, und die Semmeln eine sehr lockere Konsistenz durch die Luft haben.

Wenn man das Mehl, die Trockenhefe und das Salz schon zu Hause mischt und abpackt, hat man eine fertige Backmischung und benötigt nur noch Wasser und Öl.

Probieren Sie es doch mal aus!

Neu auf dem deutschen Markt

„Knives of Alaska“ ist eine in Deutschland noch recht unbekannte Marke. Es lohnt sich aber, einmal näher hinzuschauen. Hinter dem Braunbär als Markenzeichen stehen Messer mit ungewöhnlichen Formen, hochwertigen Stählen wie AUS-8A und ATS-34 und verschiedenen Griffmaterialien. Eine besondere Beachtung verdienen die Lederscheiden. Der Sattler ist wahrlich ein Meister seinen Faches.

In Deutschland erhalten Sie Knives of Alaska und weitere Informationen bei **Knives Unlimited, Parkstraße 5, 61194 Niddatal, Tel. und Fax (0 60 34) 86 03 und im Internet unter www.knives-unlimited.com**

Messer-Safe

„Die einfachste und beste Art, Messer vor Beschädigungen und sich selbst vor Verletzungen zu schützen,“ urteilt Gero von Heintschel von der Firma Giesser über sein Produkt. Und er hat recht.

Küchenmesser, die lose in der Küchenschublade herumpoltern, sind eine echte Gefahr. Mit dem Messersafe ist eine einfache Abhilfe geschaffen. Erhältlich in vier Größen für Klingen bis 11, 16, 20 und 25 cm und damit für fast alle Messer passend.

Übrigens: Jetzt zur Urlaubszeit ist der Messersafe ein idealer Mitnahmeartikel für alle Camping-Fans, die auf ihrer Reise nicht auf ihr ordentliches Küchenmesser verzichten wollen. kre

Kontakt:

Joh. Giesser Messerfabrik GmbH
Tel: (07195) 18080 • Fax: 64466
E-Mail: verkauf@giesser.de

JENS NETTLICH
ER SCHMIEDET MIT DEN VIER ELEMENTEN

Feuer hat immer etwas Faszinierendes an sich. Für Jens Nettlich ist es aber weit mehr als „nur“ ein Feuer. „Das Feuer ist mir heilig“ sagt er, „deshalb kommt immer ein kleines Opfer hinein, etwas Met oder Brot.“ Das Feuer macht er auch nicht mit Papier an, nur mit Holz. Denn Papier ist durch den Herstellungsprozeß zu weit von dem natürlichen Stoff Holz entfernt, es hat keine Seele mehr. „Schau doch einfach in das Feuer, dann wirst Du die Geister sehen!“

Genauso selbstverständlich ist es für ihn, das in ein Feuer niemals Müll gehört. Eine Selbstverständlichkeit auch für mich, weil ich an einem Feuer auch koche und grille, und das ist eben einfach nur eklig über gebrauchten Taschentüchern und Zigarettenkippen. Aber als Nettlich die ihm offenbar gewordenen Zusammenhänge schildert und erzählt, da macht es nicht nur im Hirn „Klick“ und man versteht es plötzlich, sondern im Bauch spürt man es auch. Und man schämt sich noch im Nachhinein für jedes Feuer, das man durch Müll entweiht oder – noch schlimmer – mit Benzin entzündet hat. Jedes Mal wenn in Zukunft die Hand etwas ins Feuer werfen will, das da nicht hingehört, dann wird nicht nur das Hirn sagen: „Nein!“, sondern dem Körper wird unwohl und es wird einfach nicht gehen. Dann ist man Teil des Ganzen geworden, und man fühlt sich gut dabei.

Nettlich ist nicht einfach nur ein Messermacher, der in einer Zeitschrift ein Messer sieht und es dann nachmacht. Er hat seinen eigenen Stil, der ehrlich ist und ehrlich wirkt, weil er ihn auch im Alltag lebt. Die Messer in seiner Küche sehen keinen Deut anders aus als das, was er gerade in der Schmiede produziert oder im Laden verkauft.

„Ich danke den vier Elementen Feuer, Wasser, Luft und Erde, weil sie mir meinen Lebensunterhalt geben" sagt Nettlich und er meint das auch so. Er lebt mit diesen Elementen und er hört auf sie. Aber ohne ein esoterischer Spinner zu sein. Viele seiner Ansichten und Einsichten kommen aus der nordischen Sagenwelt oder aus dem Nibelungenlied. Er lebt ganz bewußt die Kultur in der Tradition der Kelten und Germanen und nicht eine in unseren Breiten aufgesetzt wirkende asiatische Kultur. Runen und Sagen sind Teil seines Lebens. Und nicht ohne Grund hat er entlang der Nibelungen-Siegfriedstraße übermannsgroße Figuren aus dem Nibelungenlied gestaltet. Eine Arbeit, die ihm auch international den Durchbruch erleichterte.

„Schmieden kommt von geschmeidig" sagt er und meint damit die Tatsache, daß der Schmied das Metall erst durch das Feuer geschmeidig machen muß, damit er es dann durch den Hammer in eine andere Form bringen kann.

Die Schmiedemarke besteht aus zwei Runen, J und N, aber es wäre für Nettlich zu profan, es nur mit seien Initialen zu begründen. Das erste ist die Rune ᛃ „Jera", die soviel bedeutet wie „Jahr", aber auch „gute Ernte".

Die andere ist ᚾ, die Nauthiz-Rune, die soviel bedeutet wie „Not", und die in schwierigen Situationen gezeichnet wurde. Und diese beiden Runen auf dem Messer sollen den Benutzer daran erinnern, daß es sowohl zum Guten und für reiche Ernte eingesetzt werden kann als auch in der Not. Aber eine blanke Waffe bringt auch Not, wenn sie verantwortungslos eingesetzt wird.

„Früher durften nur die Männer Waffen tragen," erklärt Nettlich, „die man charakterlich für geeignet hielt, diese Waffen auch zum Wohle der Gesellschaft einzusetzen, und die keine Gefahr für die Mitmenschen darstellten". In jedem von uns, so Nettlich weiter, ruhen zwei Seelen in der Brust, eine gute und eine dunkle Seite. Und diese beiden stehen auch als Runen auf jeder Klinge. Quasi als Mahnung.

„In jedem Menschen steckt eine dunkle und eine helle Seite", weiß Nettlich. Das hat ihn auch inspiriert, die Plastik „Wolfszeit" zu schaffen, die mit Schwert und Spieß die mystische Seele des Kriegers darstellt, aber trotzdem nicht bedrohlich wirkt.

Kontakt

Atelier Metallformen
Dana Nettlich, Goldschmiedemeisterin
Jens Nettlich, Diplom Designer
Bachstraße 18
56333 Winningen
Tel.: (02606) 96 39 83
Fax: (02606) 96 39 84
info@metallformen.de
www.metallformen.de

Vita:

1972	geboren in Göttingen / Niedersachsen
2000	Diplom als Metalldesigner an der FH-Hildesheim bei Prof. W. Bünck und Prof. O. Almstadt
Seit 2000	Designer bei den Firmen Puma in Solingen und Grube in Hützel
Seit 2001	Laden-Atelier und eigene Werkstatt mit Ehefrau Dana in Winningen an der Mosel
Seit 2001	Designer bei der Firma Finkbeiner in Freudenstadt
Seit 2003	Designer bei der Firma R. Ward in Markt Rettenbach

Wolfszeit, die Plastik von Jens Nettlich, hat etwas Mystisches an sich. Nicht nur, daß der Wolfskrieger den Blick des Betrachters fängt und nicht wieder losläßt, er fängt eine Kommunikation an, der Stahl beginnt zu leben.

Ein Sax entsteht

Die Esse heizt Nettlich mit Fettnuß, einer Steinkohle, die sich besonders gut zum Schmieden eignet. Durch das Ablöschen der oberen Schicht mit Wasser klebt diese zusammen und bildet einen Dom über dem heißen Zentrum des Feuers, so daß die Klinge von allen Seiten gleichmäßig erhitzt wird und nicht so stark verzundert

Nach dem ersten Erhitzen bürstet Nettlich die Zunderschicht mit einer Drahtbürste ab, um dann den Griff zu formen.

Die grobe Form erhält der Griff auf dem Lufthammer.

Auf dem Amboß werden die Kanten gebrochen und der Knauf geformt.

Links: Mit der Finne vom Hammer schmiedet Nettlich die endgültige Form des Knaufes. Die Hammerschläge sind gleichzeitig Verzierungen, machen das Stück zum Unikat und drücken die archaische Kraft aus, das die Ausstrahlung des Messers ausmacht (unten)

Für die groben Arbeiten gab es früher die Zuschläger, die dem Schmied geholfen haben. Als Kompromiß der modernen Technik und den heutigen Lohnkosten gegenüber nutzt Nettlich einen Lufthammer (links), der mit verschiedenen Gesenken bestückt werden kann. Die Finnengesenke (unten) sind schmal und werden zum Ausschmieden (längermachen) genutzt.

Sobald Griff und Klinge die grobe Form haben, schrotet Nettlich das überflüssige Material an der Klingenspitze ab (oben) und schmiedet auf dem Amboß (rechts) die Klinge so vor, daß er diese nur noch auf dem Lufthammer ausbreiten muß (unten).

Unter dem Lufthammer breitet Nettlich die Klinge.

Immer wieder prüft Nettlich die Handlage des Messers. Daher wirken seine Werke so ausgewogen und wie eine natürliche Verlängerung des Armes, mit denen man ausgezeichnet arbeiten kann.

Aus den vier Elementen Feuer, Wasser, Luft und Erde schafft der Schmied als das fünfte Element etwas Neues, und die Schmiedespuren sind mehr als nur Werkzeugspuren. Sie sind Zeichen für die Arbeit des Schmiedes, jede mit Bedacht gesetzt und – weil sie so wichtig sind – nicht weggeschliffen. Das hieße einige der Elemente zu entfernen.

cbo

Der Sax wirkt archaisch, kraftvoll und erdverbunden.

Zwei neue federunterstützte Taschenmesser bei CRKT

Die Neuen hören auf die Namen Voodoo und Wild Weasel und stammen aus der Feder von Pat und Wes Crawford. Eine Designleistung sind beide. Ob sie aber jedem gefallen, wage ich zu bezweifeln. Sie stechen aber wohltuend aus dem Alltagsbrei der anderen Neuheiten heraus.

Das Voodoo (oben im Bild) ist ein miniaturisierter Dolch, aber zum Glück mit einschneidiger Klinge. Andernfalls wäre er in Deutschland auch nicht verkäuflich. Der symmetrisch ausgeformte Griff liegt trotz des „Knubbels“ am Griff-Ende erstaunlich gut in einer durchschnittlich großen Hand. Für richtige Pranken paßt er aber nicht. Der Griff des Wild Weasel ist sehr stark konturiert. Besonders fällt die Griffmulde für den Zeigefinger auf. Damit liegt das Messer sehr sicher in der Hand. Bei beiden Messern sind die matten Alu-Griffschalen mit Gummieinsätzen versehen, was sie noch deutlich rutschfester macht.

Die Klingen bestehen aus hochwertigem 154 CM, die Schärfe ist, wie bei CRKT üblich, auf einem hohen Niveau. Beide Messer besitzen einen Federmechanismus, der das Aufklappen unterstützt. Die Federkraft setzt jeweils bei einem Öffnungswinkel von ca. 30° ein. Durch den beidseitig angebrachten Daumenstift und den umsetzbaren Clip sind beide Messer voll linkshändertauglich. kre

Rostradierer

In drei verschiedenen Körnungen gibt es praktische Rostradierer zur Pflege von nicht rostfreien Messern und Werkzeugen. Schon die feinste Körnung ist geeignet, diesem Messer wieder zu einer blanken Klinge zu verhelfen.

Gesehen bei Dick für knapp 7 Euro in der Größe 65x40x9mm.

Kontakt:

Dick GmbH
Donaustraße 51
94526 Metten
Tel. (0991)910960
Fax (0991)910935
E-Mail: ute.kaiser@dick.biz

25. Jubiläum der Sammler-Serie Jahresmesser Böker Damast

Von Ernst-Wilhelm Felix-Dalichow

Messersammeln ist für viele eine Leidenschaft und für andere kann es dies noch werden. Seit 1974 – damals begann meine Tätigkeit für Böker – wurde ich bei Reisen in die USA zu regionalen Knife Collector's Clubs zu Vorträgen eingeladen, um mehr über die Firma, den Hintergrund des Baumes als unser Warenzeichen und Aktuelles zu erfahren.

Man trifft sich monatlich, veranstaltet Messerbörsen, gibt eine Zeitung heraus und ist in einem nationalen Dachverband organisiert.

Messersammeln in Deutschland? Warum nicht!

Es war klar, daß man einen erhöhten Anreiz schaffen muß, um dem Interessenten schmackhaft zu machen, genau dieses bestimmte Messer zu erwerben. Nur zu sagen „Limitierte Auflage" oder „Sonderätzung" ist zu dünn. Ein groß aufgemachter Zeitungsartikel über einen Kunstschmied, Manfred Sachse aus Rheydt, der sich als Autodidakt mit der Kunst des Damastschmiedens auseinandersetzte, sie also wiederentdeckt hat, brachte mich spontan auf eine Idee. Was für Schwerter und Prunkdolche gilt, läßt sich auch auf die kleineren Dimensionen eines normalen feststehenden oder Klappmessers übertragen.

Manfred Sachse, Kunstschmied aus Rheydt, mit seinen Klingen.

Bei Sachse rannte ich mit meiner Idee erwartungsgemäß offene Türen ein. Damals fertigten wir für die Firma Browning Arms aus den USA Taschenmesser, unter anderem das Modell Nr. 3218, Bökers erstes Lock-Back moderner Prägung. Bei Browning einen Auftrag über 500 dieser Messer mit Sachses Damastklinge, als limitierte Auflage, zu plazieren, war so ziemlich die leichteste Aufgabe, die sich mir damals als Verkäufer stellte.

Das machte Mut, über den historisch hochinteressanten Damast-Stahl, dem noch sehr konservativen Messermarkt die Idee einer Sammlerserie „zuzumuten".

Zwangsläufig wählten wir das Modell Nr. 615 aus, weil es das einzige einklingige und feststellbare Messer seinerzeit war, das Böker unter eigener Marke baute. Um neben der Damastklinge ein ebenbürtiges, attraktives Griffmaterial anbieten zu können, wagten wir uns an das damals noch erlaubte, echte Elfenbein heran.

Bei der Verarbeitung von 300 Lagen Damast und Elfenbein fühlten sich unsere noch sehr handwerklich orientierten Meister herausgefordert und haben mit Behutsamkeit und Begeisterung in ihren Abteilungen dazu beigetragen, daß wir 1980 mit einer Auflage von 300 Stück das Abenteuer „Messersammeln in Deutschland" wagten.

Der Erfolg war verblüffend. Diese 300 Messer waren wiederum

Ernst-Wilhelm Felix-Dalichow.

schneller verkauft, als wir und vor allem Manfred Sachse fertigen konnten. Dem Händler haben wir garantiert, daß er im nächsten Jahr dieselbe Sammlernummer wieder bekommt, falls er dieses Messer ordert. Noch heute haben wir aus den Anfangsjahren viele hundert sogenannter „Daueraufträge".

1981 steigerten wir die Auflage auf 500 Messer, 1982 auf 600 Messer und seit 1985 fertigen wir Jahr für Jahr 999 Messer.

Ein Blick zurück auf die 25 Jahresmesser zeigt, welche Vielfalt an Modellen, Klingendesigns, Damastarten, Griffmaterialien und auch Warenpräsentationen entwickelt, konstruiert und gefertigt wurden. Manfred Sachse steigerte sich vom Wilden Damast über den Band-Damast weiter zum stark nickel- und wolframhaltigen Damast mit gezielten Mustern wie etwa der „kleinen Rose".

Wir bei Böker entwickelten immer wieder neue Modelle, ausgestattet mit neuen, ausgesuchten Griffmaterialen. Wir sind schon ein bißchen stolz, als erste in der Messerfertigung nicht nur Messer mit Damastklingen auf den Markt gebracht zu haben, sondern auch bei den heute gängigen Griffmaterialien wie Thuya- und Amboinaholz sowie Knochen waren wir die Nummer eins.

Dies ist Anspruch an uns selbst und Herausforderung zugleich, den stetig wachsenden Anforderungen des Messermarkts gerecht zu werden. Insofern zwingt uns das Ziel eines erfolgreichen Jahresmessers immer wieder zu Innovationen in Design und Technik.

Das Jahresmesser 2005 bietet zum Beispiel erstmalig neben der Klinge aus 320 Lagen Damast aus der Schmiede von Markus Balbach Backen aus gesintertem, rostfreien Damast.

Das Jubiläumsmesser zum 25. Geburtstag der Böker Damast-Jahresmesser schlägt nun eine Brücke von den Anfängen 1980 bis heute, wieder mit einer Neuheit. Zusammen mit Markus Balbach, der uns seit einigen Jahren mit seiner herausragenden Schmiedekunst exklusiv beliefert, haben wir erstmalig eine Klinge aus echtem Meteoriten-Damast entwickelt. Balbach verarbeitet Gibeon-Meteorit aus Namibia und schmiedet ihn zu über 300 Lagen Damaststahl.

Mit dem Grundmodell Nr. 615 verwenden wir den gleichen Messertypen wie vor 25 Jahren, mit dem markanten Lock-Back-Verschluß. Zum Jubiläum allerdings ausgestattet mit dem beliebtesten Schalenmaterial bei Böker überhaupt: Amboina Holz.

Ernst-Wilhelm Felix-Dalichow

Streng limitierte Auflage des Böker Damast-Jubiläumsmessers von 1980: 300 Stück weltweit.

Neuer Böker-Katalog jetzt erschienen

Die Firma Böker hat einige interessante Neuheiten in ihr bestehendes Sortiment integriert. Aus diesem Grund wurde ein neuer Katalog erstellt, der ab sofort bei der Firma Böker erhältlich ist.

Sie sollten die Möglichkeit nutzen, sich mit den Neuheiten zu bevorraten, da der Katalog, der an Endverbraucher verschickt wird, mit Sicherheit eine Nachfrage auch im Fachhandel erzeugt.

Kontakt:

Heinr. Böker Baumwerk GmbH

Schützenstraße 30
42659 Solingen
Tel. (0212) 4012-23
Fax (0212) 4012-88
E-Mail: marketing@boker.de
www.boker.de

Nontron

Die ältesten Messer Frankreichs

Das Renommee der Messer von Nontron besteht seit langer Zeit. Sie sind das Ergebnis einer Alchimie, die sich aus dem Zusammentreffen des kalten Wassers des Bandiat und des örtlichen Eisenerzes von Alters her entwickelt hat.

Bereits lange vor christlicher Zeitrechnung baute man in den verschiedenen Gegenden des Périgord Eisenerz ab, und an den Hängen des Azat in der Gegend von Nontron errichteten die Gallier die ersten Schmieden. Gegen 1300 rühmten die Dichter im Glossar des Heiligen Palaye die Qualität von Eisen und Stahl der Messer aus dem „Pierregord“ und es heißt, das Schwert Karls des VII. sei in Nontron gegossen und geschmiedet worden.

Im Mittelalter findet man die „Messer aus dem Pierregord“ in den Aufzeichnungen in Paris. Im Rahmen ihrer Wanderschaft wurde für die Pariser Handwerksgesellen ein Aufenthalt in Nontron zur Pflicht, um ihre Künste zu perfektionieren. Sie begründeten damit eine über Jahrhunderte währende Tradition. 1788 verzeichnet das Betriebsregister von Bordeaux 39 Messerschmieden im Périgord, fünf davon in Nontron (2.800 Einwohner), die sich durch die besondere Qualität ihrer Arbeit hervorheben, und die acht Arbeiter beschäftigen. Es wird von bemerkenswerten Messern berichtet, die durch ihre geringe Größe und besondere Fertigungsqualität bestechen. Sie werden als Kuriositäten exportiert: Miniaturmesser in Nuß- oder Haselnußschalen... (ursprünglich entstanden als Geschenk der Messergesellen, die damit ihrer Angebeteten imponierten wollten)... Zu Beginn des 20. Jh. stellt jedoch eine Arbeiterin aus Nontron einen Rekord auf, indem sie 154 mikroskopisch kleine Nontron-Messer in einem Kirschkern unterbringt.

Die Firma Bernard, 1780 gegründet, hatte seinerzeit z.B. Taschen-, Metzger- und Tafelmesser, Scheren, Rasiermesser sowie chirurgische Instrumente in ihrem Sortiment. In Rundkäfigen laufende Hunde trieben über ein Riemensystem die Poliersteine an. Das Wasser des Bandiat garantierte die besondere Härtung der Stahlklingen und der Buchsbaum der Gegend, der Charante und aus den Causses du Quércy, lieferte das Material, aus dem die Griffe gedrechselt werden. Er ist das dichteste und härteste unserer einheimische Hölzer, oft so dicht, daß er nicht mehr schwimmt. Er benötigt 40 bis 80 Jahre Wachstum und Reife und Jahre der Trocknung, um die besondere Festigkeit und Feinheit der Maserung zu erreichen. Alle diese Qualitäten sind in ganz Frankreich bekannt. Und in seinen in der Normandie spielenden historischen Romanen legt La Varende im 18. Jh. diese Messer oft in die Hand seiner Helden.

Zwar schätzen besonders Bürger und Aristokraten die Messer aus Nontron und lassen sich Luxusmodelle aus Ebenholz, Neusilber und Silber herstellen, doch gilt ein gleiches auch für die schlimmste Pariser Unterwelt, wo Streitigkeiten gerne und schnell mit dem Messer geregelt werden. Die Akten der Pariser Polizei geben Zeugnis aus dieser Zeit. Auch Henry VI. wurde mit einem noch heute im Louvre aufbewahrten Nontron gemeuchelt. Ungeklärt hingegen bleibt der Ursprung des seit dem Ende des 19. Jh. auftauchenden Motivs der Pyrogravur, einer Mouche (Fliege) in Form eines umgedrehten V mit drei darüber angeordneten Punkten. Eine der zahlreichen Deutungen: Man findet dieses Motiv bereits seit

dem Beginn des 16. Jh. als Siegeszeichen „Victory“ bei den Studenten von Salamanca in Spanien.

Zu dieser Zeit tauchen auch verschiedene Formen der Griffe auf: Zur Kugelform treten nun Messer mit zwei Metallringen, Griffe in Form des Karpfenschwanzes und solche, die man „Sabot“ oder „Galoche“ (Holzschuh) nennt. Seit dieser Zeit läßt sich auch die Klinge mit Hilfe des Metallringes, der „Virole“ feststellen.

Die von Zwangsverpflichteten hergestellten großen Messer aus Nontron mit arretierter Klinge dienten in den dunklen Zeiten des Ersten Weltkrieges auch als „Schützengrabenreiniger“. Zu Beginn des 20. Jh. bleibt in der Dordogne nur noch die Messerschmiede von Nontron. Die anderen Schmieden des Departements verschwanden nach und nach. Während des Zweiten Weltkrieges wird diese Messerschmiede trotz der Wechselfälle der Zeit weiterbetrieben: Das Blech ausrangierter Citroens C4 mußte als Ersatz für die Messingringe herhalten und neben dem heimischen Buchs mußte man auf Stechpalme und Akazienholz zurückgreifen.

Das klassische Zeichen des Nontron wird eingebrannt.

Aber das kleine Messer blieb heute wie damals immer ein unverzichtbarer Begleiter der Bauern und der Bewohner der Region, entstanden aus den Materialien der Region. Mit seiner Klinge in Form eines Olivenblattes teilt es den Käse, das Brot zur abendlichen Suppe, schneidet Pilze oder Weidenruten. Es half schon immer bei der Arbeit am Lederzeug der Pferde wie im Garten.

Heute wird das Nontron noch immer an seinem Ursprungsort von Hand gefertigt. Seine Klingen werden aus nichtoxidierendem Stahl T12 oder auf Wunsch aus traditionellem Carbonstahl einzeln geschmiedet und gehärtet. Heute wie damals ist es Garant der Überlieferung und führt die Tradition der feinen Klingen fort. Es läßt sich nichts vormachen.

Es kommt nicht in Frage, die Rolle des Zweit- oder Drittmessers zu spielen: Es ist das erste, das ursprünglichste, das älteste Messer Frankreichs.

Im Laufe der Geschichte entwickelten sich verschiedene Griff-Formen.

Kontakt:

Alleinvertrieb Deutschland:

Lantelme Distribution
Mauerstraße 9
64289 Darmstadt
Tel (06151) 21341
Fax (06151) 291299
info@lantelme-distribution.de

Zwei Arbeitstiere im Busch

Das Cascade von CRKT gegen das Gator II von Gerber

Selten waren sich zwei Testkandidaten so ähnlich wie das Gator II und das Cascade – böse Zungen meinen, sie seien in China aus der selben Maschine gefallen. Dem ist natürlich nicht so, aber die Ähnlichkeiten sind dennoch verblüffend.

Das Prinzip eines guten Taschenmessers für den harten Outdoor-Einsatz ist einfach: Man nehme eine solide, rostfreie Klinge und verbinde sie mit einem möglichst einfachen, aber sicheren Mechanismus an einem Griff, der in allen erdenklichen Lebenslagen einen idealen Grip bieten kann. Ferner muß das Messer groß genug sein, daß es auch rauhere Arbeiten verrichten kann, und zerlegbar sollte es auch sein, damit es nach dem Einsatz in Schlamm und Dreck auch gepflegt und gewartet werden kann.

Gerber und Columbia River Knife & Tool haben sich dieser Aufgabe gestellt. Herausgekommen sind zwei Messer mit fast identischen Abmessungen: Gesamtlänge ca. 22 cm, Klingenlänge ca. 9 cm. Der Griff besteht jeweils aus aufgespritztem, relativ weichem Kraton, die Klinge aus AUS-6 (CRKT) beziehungsweise ATS-34 (Gerber). Die Modelle sind jeweils wahlweise mit glatter Klinge oder mit partiellem Wellenschliff im hinteren Bereich erhältlich. Bei beiden Kandidaten gehört ein sauber verarbeitetes Gürteletui aus Nylon zum Lieferumfang.

Die Klinge

Sowohl die Clip-Point-Klinge des CRKT im Hammond Design – so ebenfalls im Modell Cruiser verbaut – als auch die Drop-Point Klinge des Gerbers sind matt gesandstrahlt, wobei die Gerber-Klinge deutlich heller ist. Beide Messer sind aus der Verpackung ausreichend scharf und bleiben es auch für eine recht lange Zeit. Das CRKT hat bei den Schneideigenschaften leicht die Nase vorn – es ist einfach etwas schärfer geschliffen. Allerdings wirkt die Gerber-Klinge deutlich solider. Die Klingenstärke ist mit 3mm bei beiden Testkandidaten gleich bemessen.

Die Verriegelung

Sowohl das Cascade, als auch das Gator II verriegeln über einen sehr soliden Lock-Back. Die Bedienung ist beim CRKT etwas einfacher – gerade, wenn der Benutzer Handschuhe trägt – weil die Aussparung im Griffrücken hier etwas großzügiger bemessen ist. Die Daumenauflage des CRKT ist deutlich aggressiver und fast schon unangenehm scharfkantig gestaltet als beim Gerber, wo sie meines Erach-

Beim Gerber (oben) etwas eng: die Griffmulde an der Verriegelung.

Auch die Arretierung bei halb ausgeklappter Klinge ist fast identisch.

tens immer noch ausreichend ist. Das Öffnen der Klinge fällt beim Cascade durch die beidseitigen Daumenstifte einfacher als beim Gator II – hier hätte das Daumenloch gerne größer ausfallen dürfen. Beide Messer haben im Klingengang eine Zwischenarretierung bei etwa 80° Öffnungswinkel – dies schützt die Finger wirkungsvoll beim Zuklappen des Messers. Im geschlossenen Zustand ist die Klingenspitze für mein Empfinden beim CRKT nicht weit genug im Griff verborgen. Streicht man hier mit etwas Druck über den Griff, hat man sich schnell die Fingerkuppe angeritzt.

Der Griff

Hier punktet ganz klar das Gator II. Das Kraton ist noch weicher als beim Cascade und klebt förmlich in der Hand. Ferner ist er deutlich besser konturiert, was sich vor allem beim Blick von oben zeigt. Die stark strukturierte Oberfläche des CRKT drückt schon nach kurzem, aber beherztem Zufassen unangenehm in der Handinnenfläche. Ferner stört

Die Messer machen auch geschlossen eine gute Figur.

der abnehmbare Hosenclip mehr als daß er nützt. Diese Art von Messer ist so klobig, daß man sie ohnehin eher im mitgelieferten Holster als mittels Clip in der Hosentasche führt. Daß es das Cascade wahlweise mit schwarzem Griff oder wie unser Testexemplar in Camo-Optik gibt, ist für mich eher Spielerei – ich bin einfach kein Freund von Camo.

Das Etui

Obwohl die Etuis von den Abmessungen her fast identisch sind, wirkt das des Gators etwas eleganter: Es ist höher geschlossen und kommt deswegen mit einer kürzeren Lasche aus. Ferner wurde es mit einer Kunststoffeinlage stabilisiert, was das Versorgen des Messers erleichtert. Beide Etuis lassen sich sowohl längs als auch quer am Gürtel befestigen.

Das Etui bei Gerber ist formstabil.

Fazit

Beide Messer sind wirklich gute Outdoor-Messer für den harten Einsatz in Wald und Flur. Für mich gewinnt dennoch das Gator II knapp vor dem Cascade. Das Gator II ist eine konsequente Weiterentwicklung des schon seit langem auf dem Markt vertretenen Gator I. Durch den verbesserten Griff und den Einhandmechanismus kann es nun das Cascade überholen. Auch preislich spielen beide Messer im gleichen Segment. Der Preis für das Cascade liegt bei 49 Euro, zu beziehen über Böker, das Gator II steht mit einem Preis von 54,95 Euro bei Fulmatech in der Liste.

kre

www.fulmatech.com
www.boker.de

Arbeitstier vom Feinsten – aber erschwinglich

Das Rant DPT von Benchmade

Benchmade ist eigentlich bekannt für erstklassige Klappmesser, die feststehenden Varianten führen im Produkt-Portfolio leider ein Schattendasein. Völlig zu unrecht. Als Testmesser stand uns ein Modell „10505 Rant DPT“ des Messermachers Mel Pardue zur Verfügung.

Das Messer ist in der gewohnt guten Benchmade-Verarbeitung in Taiwan hergestellt. Es besitzt einen Griff aus Polypropylen, der mit Kraton – mit einem griffigen Fischhaut-Muster strukturiert – ummantelt ist. Abgeschlossen wird der Griff durch einen Knauf und eine Parierstange aus rostfreiem Edelstahl, beides sauber gearbeitete Feingußteile.

Die Schraube hinten im Knauf weckt natürlich Neugierde. Mit einem passenden Torx-Bit und einer Knarre läßt sich die Schraube sehr leicht lösen. Zutage tritt ein sauber bearbeiteter Steck-Erl mit einer pfiffigen Konstruktion, die als BILT-System bezeichnet wird und für das Benchmade das Patent besitzt. Der Handschutz und der Knauf sind hinterschnitten, so daß die entsprechenden Erhebungen am Kunststoffteil des Griffes in diese Aussparungen passen und so noch mehr Stabilität geben. In der Ausfräsung am Ende des Erls paßt eine überlange Mutter, in die die Schraube gedreht wird und so die Einzelteile des Griffs mit dem Messer verbindet. Das halbharte Kraton des Griffes dichtet dabei gleichzeitig das Innere des Griffs ab, und außerdem steht die Schraube unter Spannung, so daß sie sich nicht lösen kann. Der Handschutz ist auf die Klinge geschoben und schließt an der Vorderseite sauber ab.

Praktische Klingenform

Benchmade bezeichnet die Klingenform als Drop-Point-Tactical (DPT), eigentlich ist es einen Utility-Form. Wie dem auch sei, praktisch ist die Form allemal. Und von der Länge her ist die Klinge ideal, wenn das Wild einmal stärker sein sollte als ein normaler Rehbock. Die Klinge ist sauber geschliffen und satiniert, die Beschriftungen sind gelasert und schwächen so nicht das Gefüge. Der saubere Hohlschliff läuft in einer äußerst scharfen Schneide aus. Besonders praktisch

ist der Absatz am griffseitigen Ende der Schneide, so läßt sich die Schneide bis hinten hin problemlos nachschärfen.

Gelungene Scheide

Ein Messer zum Benutzen – das soll das Benchmade sein, und das ist es durch und durch. Und zu einem Gebrauchsmesser gehört eine Scheide, die im täglichen Einsatz nicht stört. Genau in dieser Richtung ist die Scheide sehr gelungen. Zum einen hängt das Messer nicht so tief wie bei manchen Köcherscheiden. Es ist vielmehr ein praktischer „High-Rider“, so daß man auch bequem mit dem Messer an der Hüfte sitzen kann. Der Plastikeinsatz in der Scheide sorgt dafür, daß man das Messer ohne viel Gefummel sicher versorgen kann. Der Riemen mit Druckknopf ist sinnvoll angebracht und sichert das Messer am Handschutz. Noch viel wichtiger: Er ist aus dem Weg, wenn man das Messer in die Scheide steckt, so daß man ihn nicht versehentlich abschneidet.

Ich freue mich schon jetzt darauf, mit diesem Messer im Herbst auf die Jagd zu gehen, denn für die Vitrine ist es nun wirklich zu schade. cbo

Jugend forscht: Mit einem Torx-Schraubendreher läßt sich der Griff einfach abschrauben und das Innere erkunden.

Auf einen Blick

Benchmade 10505 Rant DPT

Klingenstärke	**3,5 mm**
Klingenlänge	**11,5 cm**
Gesamtlänge	**23 cm**
Stahl	**440 C (Muster der Vorserie N690)**
Härte	**58-60 HRC**
Klingenform	**Drop-Point**
Scheide	**Ballistisches Nylon mit Kunststoffeinlage und Gürtelschlaufe**
Gewicht	**230 Gramm mit Scheide**
Gewicht	**186 Gramm ohne Scheide**
Preis	**85,90 Euro**
Vertrieb	**Herbertz**

BILT-System

Das BILT-System (Boltet-In-Line-Tang) ist ein Patent von Benchmade. Auf Deutsch heißt es etwa soviel wie „in einer Linie verschraubter Erl“.

Das Verfahren vereinfacht die Montage des Griffs und stärkt die ganzen Konstruktion an sich. Eine lange Mutter ist in dem geschlitzten Erl eingesetzt. Der Griff wird durch den Knauf mittels einer gehärteten Schraube mit der Mutter im Erl verschraubt. Dabei wird die Griffkonstruktion für einen sicheren Halt zusammengepreßt.

KOCHEN AM LAGERFEUER

DUTCH-OVEN

GUSSEISENPFANNE

GRILLROST

❑ Gratis:
Bitte schicken Sie mir einen Katalog und weitere Informationen zum Thema „Kochen am Lagerfeuer“

❑ Ich bestelle:
❑ Dutch-Oven, 12“ tief, 8 Liter, 189,– Euro
❑ Gußeisenpfanne, 40cm Ø, 99,– Euro
❑ Grillrost aus Gußeisen, 69,– Euro

Vorname, Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon, Fax

E-Mail

VENATUS Verlags-GmbH
Steinriedendamm 15
38108 Braunschweig
Tel. (0531) 37 75 12 • Fax 37 75 38
info@venatus.de • www.venatus.de

Yadama – Die neue Damastküchenmesser-Serie von Böker

Seit Jahren schon gehört Böker zu den weltweit führenden Herstellern von Küchenmessern mit innovativen Klingenwerkstoffen wie Ceramic und Titan. Mit Yadama geht Böker noch einen Schritt weiter: Küchenmesserklingen aus rostfreiem Damast mit 37 Lagen Stahl, die über einen enorm schnitthaltigen Kern aus Hochleistungsstahl VG-10 verfügen. Die gefühlte Schärfe beim Schneiden ist atemberaubend und läßt das eigentliche Kochen zur Nebensache werden. Die japanisch inspirierten Messerformen mit den traditionellen Klingen, den Griffen aus schwarzem Schichtholz und den fein mattierten Edelstahlzwingen geben der Serie ihren Charakter. Yadama bedeutet: Kochen mit Stil. Die Yadama-Serie bietet Böker in drei praktischen Größen und Ausführungen. Inklusive attraktiver Geschenk-Box.

Yadama I
Gesamtlänge 33,7 cm, Klinge 21 cm,
Gewicht 160 g.
Best.-Nr. 130420DAM 115,– Euro

Yadama II
Gesamtlänge 25 cm, Klinge 15 cm,
Gewicht 65 g.
Best.-Nr. 130415DAM 69,90 Euro

Yadama III
Gesamtlänge 20,5 cm, Klinge 10 cm,
Gewicht 48 g.
Best.-Nr. 130410DAM 59,90 Euro

Perlmutt

Der bekannte Messer- und Zubehörhändler Dhan Olbricht aus Knüllwald in Hessen hat einen echten Knüller im Programm: Perlmutt schon fertig zu Platten verarbeitet. So spart sich der Messermacher das aufwendige und schwierige Zurichten der Griffschalen aus den Perlmutt-Muscheln. Selbstverständlich kann der interessierte Bastler die Muscheln auch unbearbeitet erwerben. Die Länge der Platten ist etwa 20 cm.

Kontakt:

D. A. Olbricht: Blades and more
Schmiedebergstraße 13
34593 Knüllwald
Tel./Fax (05686) 930108
www.bladesandmore.de
E-Mail: mail@bladesandmore.de

MesserForum.net
Die deutschsprachige Plattform im Internet rund um das Thema Messer.
Für Messermacher, Händler, Hersteller, Sammler und alle, die Spaß am Thema Messer haben.

Auf 2.000 Quadratmetern zeigen am 5. und 6. November 2005, jeweils von 10 bis 17 Uhr, mehr als 20 Solinger Firmen im historischen Ambiente der Gesenkschmiede Hendrichs Solinger Schneidwaren vom Feinsten. Das Sortiment reicht von ausgefallenen Designprodukten über hochwertige Bestecke und Manikürartikel bis hin zu Taschen- und Profi-Küchenmessern.

Solingen ist ein weltweit bekanntes Synonym für Schneidwaren und für Qualität. Bereits seit mehr als 700 Jahren werden dort Klingen, Messer, Gabeln und Scheren produziert. Jahrhundertlange Erfahrung, handwerklich geprägtes Qualitätsbewußtsein und modernste Produktionstechnologie sind hier eine Symbiose eingegangen, die Solingen noch heute als unbestrittenes Weltzentrum der Branche kennzeichnet.

Neben hoch automatisierten Massenproduzenten, die Qualität in großen Stückzahlen mit neuester Technologie erzeugen, stehen Betriebe, die traditionelle Handwerksarbeit mit modernstem Design vereinigen.

Seit 2001 findet der Markt in den historischen Hallen des Rheinischen Industriemuseums – unterstützt durch die Stadt Solingen – statt. Die teilnehmenden Firmen haben sich der im Solingen-Gesetz festgeschriebenen Qualitäts-Philosophie verpflichtet und zeichnen sich allesamt durch ein außerordentlich kreatives Engagement aus. Die vorwiegend kleinen und mittleren Betriebe repräsentieren das gesamte Leistungsspektrum der Schneidwarenindustrie. Sie sehen den MesserGabelScherenmarkt als ein Forum zur Förderung des Qualitätsgedankens.

Auch das Rheinische Industriemuseum ist Teil dieses Produktionssystems. Wie in einer Original-Fabrik werden hier zu Demonstrationszwecken Scherenrohlinge produziert, die in anderen Solinger Betrieben zu fertigen Scheren verarbeitet werden.

Die 1986 vom Landschaftsverband Rheinland übernommene Gesenkschmiede Hendrichs ist als authentisch erhaltenes Solinger Industriedenkmal bestens geeignet, die Industriekultur der Region spannend zu präsentieren.

Auskunft:

kulturinfoRheinland
Tel. (01805) 743465

Wenn's um des Messers Schneide geht

Kochen wie ein Profi möchte so mancher Hobbykoch und denkt dabei zuerst an frische Zutaten, pikante Saucen oder cremige Desserts. Weniger an scharfe Messer, die die beste Garantie für präzise Schnitte bei Fleisch, Schalotten und Tomaten sind. Profiköche arbeiten mit Qualitätsmessern und schärfen sie während der Vorbereitungen ständig nach.

Damit Hobbyköche Messer genauso professionell einsetzen, entwickelten zwei junge Industriedesigner die Schärfbank, ein Küchenzubehör, das saubere Schnitte hinterläßt. Ein Filetstück zu zerlegen ist jetzt ganz einfach, denn zwischen den einzelnen Schnitten zieht der Koch das Messer mehrmals über die Schärfbank, so daß es in jedem Moment scharf ist. Das macht er mit einer Hand, denn die Schärfbank steht rutschfest neben seinem Schneidbrett.

Mehrere grundsolide Produkteigenschaften zeichnen die Schärfbank aus. Vor allem ist es die Langlebigkeit des Porzellans, aus dem sie in einer Thüringer Manufaktur gefertigt wird. Selbst wenn ein Hobbykoch die Schärfbank sein Leben lang benutzt, garantiert sie ihm dauerhaft scharfe Schnitte. Denn Porzellan ist nahezu unverwüstlich und schont gleichzeitig auch die Schneide des Messers. Genauso ist es mit der Reinigung, denn weder Spülmaschine noch Scheuermittel können der Schärfbank etwas anhaben. Für die Maße 70x48x250 mm (Breite x Höhe x Länge) gibt es in jeder Küche einen Platz, zumal ihr schlichtes, zeitloses Design und die Farbe Weiß sich unterschiedlichen Küchenstilen anpassen.

Kontakt:

Mayer und Thiele GbR
Ingo Thiele
Tel. (0202) 446 98 02
E-Mail: info@schaerfbank.de

www.grillsportverein.de
DIE NUMMER EINS IM NETZ, WENN ES UM GRILLREZEPTE GEHT!

Dhan
BLADES AND MORE
Zubehör für Messermacher
Antike orientalische Blankwaffen
Damaszenerstahl von P. Stienen (M. Sachse), Mosaik-Damaste, Wootz (Kugeln und Barren), blauer Papierstahl, Damastklingen, Mokume, Wüsteneisenholz, 120 Edelholzsorten, USA-stabilisierte Hölzer und Knochen, Hirsch-, Büffel-, Antilopenhorn, Giraffen-, Kamel-, Büffelknochen, Tagua, Perlmutt, Perlrochen, Elfenbein, Walroß, Nilpferd, Oosik (mit Cites), Warzenschweinzähne, Mammutelfenbein, rekonstruierte und echte Halbedelsteine, Silber- und Gold-Draht und -Blech, Titan, Karbonfaserplatten, Spezialbohrer und Sägen, Polierpasten, Diamantpulver 6 µ, Tung-Holzöl, Starbondkleber, Bandschleifbänder and more ...
D. A. Olbricht • Schmiedebergstraße 13
34593 Knüllwald
Tel./Fax (0 56 86) 93 01 08
www.bladesandmore.de
E-Mail: mail@bladesandmore.de

Das Mini Mojo von Kershaw

Auf den ersten Blick ist das Mini Mojo ein typisches Kershaw-Messer. Die stark S-förmig geschwungene Schneide läßt sofort erkennen, daß hier wieder der Chefdesigner von Kershaw, Ken Onion, selbst Hand angelegt hat. Und auch die eher kleinen Ausmaße sind typisch für die modernen Kershaws. Geschlossen ist das Mini Mojo gerade einmal 8,9 cm lang, die Klinge mißt 6,1 cm. Dennoch ist das Mini Mojo vollkommen alltagstauglich, da die Griffkontur streng für eine Benutzung mit drei Fingern ausgelegt ist. Greift man das Messer „normal", so ruht der Daumen auf der dafür vorgesehenen Rampe, der Zeigefinger gleitet in die deutlich ausgeprägte Mulde und auch Mittel- und Ringfinger finden selbst bei größeren Händen noch ausreichend Platz am Griff. Für extrem präzise Schnitte mit dem ersten Klingenbogen legt man den Zeigefinger auf die drei Kerben im Klingenrücken und schon füllt das Mini Mojo die ganze Hand aus.

Das interessanteste am Mini Mojo ist aber die Technik. Ausgestattet mit dem bei Kershaw schon zur Serie gewordenen Speed Safe-Mechanismus läßt es sich bequem und federunterstützt öffnen. Im geschlossenen Zustand verriegelt es mit dem neu patentierten Stud-Lock Mechanismus. Hierzu wurde der Flipper geteilt, eine kleine schwarze Nase steht etwas über den eigentlichen Metallflipper und muß mit diesem zusammen ausgelöst werden. Erst dann entriegelt die Klinge und der Federmechanismus greift. Ein Öffnen über den Daumenstift war trotz größerem Kraftaufwand nicht möglich. Selbst wenn diese Methode sehr filigran wirkt, bewies sie sich doch als sicher und standfest.

Im geöffneten Zustand der Klinge rutscht der federgelagerte Daumenstift über eine Nase an der Daumenrampe. Zum Schließen muß er zunächst Richtung Klingenspitze gegen die Federkraft verschoben werden. Mit etwas Übung läßt sich das Mini Mojo so komplett einhändig bedienen. Einziger Nachteil an dieser Verriegelungsmethode ist, daß der Daumenstift im geschlossenen Zustand unbelastet ist und daher leicht klimpert. kre

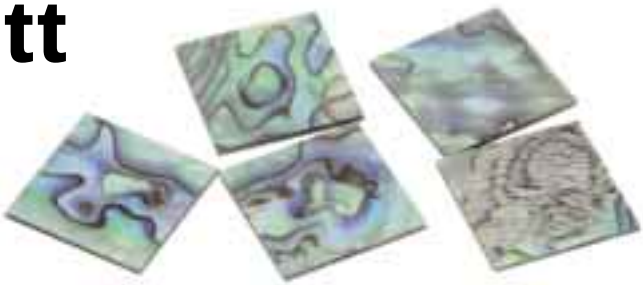
Details:

Klingenstahl	**440A**
Griff	**410 mit G10-Einlage**
Klingenlänge	**6,1 cm**
Gesamtlänge	**14,9 cm**
Gewicht	**80 g**
Clip	**umsetzbar von Tip-up zu Tip-down**
Mechanismus	**Speed Safe und Stud-Lock**
Preis	**119,– Euro**

Kontakt:

KAI Europe GmbH
Löhdorfer Straße 51
42699 Solingen
Tel: (0212) 23238-0
Fax: (0212) 23238-99
www.kai-europe.com
info@kai-europe.com

Changierende Intarsien: Perlmutt



Bei der Mettener Firma Dick ist Perlmutt der Südsee-Muschelart Paua erhältlich. Perlmutt zeichnet sich durch ein changierendes Farbenspiel (blau/türkis/grün) aus. Durch schichtweise Ablagerungen an der Innenseite von Schalentieren erzeugt, zählt Perlmutt seit Menschengedenken zu den faszinierendsten Naturstoffen. Sein bezaubernder Glanz und das irisierende Farbenspiel macht es zur Zierde an Drechselteilen, Möbeln, Schatullen, Spielzeug und Musikinstrumenten. Leicht zu bearbeiten und gut zu polieren, ist es das ideale Material für Intarsien, Lackarbeiten, und nicht zuletzt für Griffschalen an Taschenmessern.

Kontakt:

Dick GmbH
Donaustraße 51
94526 Metten
Tel. (0991) 910960
FaX (0991) 910935
E-Mail: ute.kaiser@dick.biz

Beantworten Sie unsere Preisfrage und

gewinnen Sie ein Böker CLIP

Preisfrage:

Im welchem Jahr verzeichnete das Betriebsregister von Bordeaux 39 Messerschmieden im Périgord?

A) 1300 **B) 1492** **C) 1788**

Einsendeschluß ist der 30. Oktober 2005, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Herzlichen Glückwunsch!
In unserer Ausgabe 2/2005 hatten wir die Preisfrage gestellt: Wann wurde der Messermacher Jürgen Schanz Bundessieger im Handwerk? Die Lösung heißt 1992. Diese richtige Lösung wußte Jochen Anderer aus Karlsruhe. Er ist nun der Besitzer des Gewinnmessers, einem Neck Angel von Bianco.

Diese Seite ausschneiden und an der gestrichelten Linie knicken, dann paßt die Seite in einen Fenster-Briefumschlag!

Fix per Fax auf
(0531) 37 75 38
info@venatus.de

Dieser Brief paßt in einen Fensterumschlag

An die
VENATUS Verlags-GmbH
Steinriedendamm 15

D-38108 Braunschweig

Absender nicht vergessen!

Vorname, Name .....

Straße .....

PLZ und Ort .....

Telefon, E-Mail .....

Lachs am Brett

Zutaten

- frischer Lachs, längs halbiert
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- zerstoßene Wacholderbeeren
- ein unbehandeltes Brett, mindestens zwei Stunden gewässert
- einige Nägel, nicht verzinkt

So wird's gemacht!

Der halbierte Lachs wird mit dem Schwanz nach oben und der Haut zum Brett einfach angenagelt. Mit reichlich zerstoßenen Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz würzen und mit dem Brett an das Feuer stellen. Nach 20 Minuten vorsichtig probieren, ob sich das Fleisch schon leicht mit der Gabel abnehmen läßt. Am besten schmeckt der Lachs frisch vom Brett.

Rezepte fürs Lagerfeuer

Pilzpfanne

Zutaten pro Person:

- 200-300 g frische Pilze,vorzugsweise Eierschwammerl (Pfifferlinge)
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g gewürfelten Räucherspeck
- 50 g Butter zum Braten
- Pfeffer und Salz

So wird's gemacht!

Pilze „satt" am offenen Feuer ist eine ganz besondere Delikatesse, gerade, wenn die Pilze auch noch selbst gesammelt sind. Wichtig ist bei Pfifferlingen, daß diese in Fett richtig angebraten werden, da sie den typischen Geschmack erst deutlich über 100 °C entwickeln.

Die Butter in der Pfanne erhitzen und den Speck auslassen. Dann die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Jetzt kommen die frischen Pilze und Pfeffer und Salz dazu. Unter ständigem Rühren die Pilze in der Butter schmoren, bis das Köcheln aufhört und die Pilze gut sind. In der Pfanne kann man etwas Platz machen und einige Rühreier oder ein Rumpsteak braten. Mit einem Becher Sahne dazu erhält man Rahmpfifferlinge.

Füllt man dann noch mit einem Liter guter Rinderbrühe auf, erhält man eine Pfifferling-Rahmsuppe.

Kastanien rösten

So wird's gemacht!

Die Maronen (Eßkastanien) werden in einen Eimer Wasser geschüttet, denn dann trennen sich die guten von den wurmstichigen, die aufschwimmen. Die Maronen werden mit einem scharfen Messer kreuzweise eingeritzt, daß die Schale zerschnitten ist.

In der Glut oder in einer Pfanne oder einem Dutch-Oven werden die Maronen geröstet, bis sie weich sind. Das dauert um die 20 Minuten. In der Glut müssen Sie aufpassen, das Rösten dauert nur wenige Minuten, und eine nicht angeritzte Marone kann mit Knall zerplatzen. Zum Essen schält man eine Marone und ißt sie aus der Hand.

Sie müssen die Kastanien mit einem scharfen Messer kreuzweise anritzen, damit sie beim Rösten nicht platzen.

Termine

23. Internationale Messerausstellung

Auch in diesem Jahr, Samstag und Sonntag, 24./25. September, treffen sich Messermacher aus der Schweiz, Europa, Japan und aus Südafrika anläßlich der 23. „Swiss Knife Show“ im Hotel Bern in Bern. Gezeigt werden Sammlermesser, Jagdmesser, antike Messer, Kunstmesser, Küchenmesser und die immer beliebten Multi-Tools. Die Ausstellung bietet die Gelegenheit, die Messer nicht nur anzuschauen, sondern auch in die Hände zu nehmen, da der Tastsinn für diese Werkzeuge eine wichtige Rolle spielt. Eine solche Ausstellung auch in der Schweiz durchzuführen – dem Land der Taschenmesser – wurde nicht nur von Wenger, dem Hersteller des weltbekannten Swiss Army Knife und Hauptsponsor der Show, begrüßt, sondern auch von Messermachern aus allen Teilen der Welt, die an diesen Ausstellungen ihre handgefertigten Einzelstücke zeigen. Geöffnet ist die Ausstellung am Samstag von 10 bis 18 Uhr und Sonntag 10 bis 17 Uhr. Weitere Informationen unter sekbu@klotzli.com

MesserGabelScherenmarkt

Auf 2.000 Quadratmetern zeigen am 5. und 6. November 2005, jeweils von 10 bis 17 Uhr, mehr als 20 Solinger Firmen im historischen Ambiente der Gesenkschmiede Hendrichs Solinger Schneidwaren vom Feinsten. Das Sortiment reicht von ausgefallenen Designprodukten über hochwertige Bestecke und Manikürartikel bis hin zu Taschen- und Profi-Küchenmessern.

Auskunft:
kulturinfoRheinland
Tel. (01805) 743465

Der schnelle Draht zur Redaktion:
(0531) 377512

KATANA
Die Welt der Klingen

Impressum

Herausgeber und Verlag:
VENATUS Verlags-GmbH
Steinriedendamm 15 • D-38108 Braunschweig
Telefon (0531) 377512 • Telefax (0531) 377538
Email: redaktion@venatus.de • www.venatus.de
Eingetragen Amtsgericht Braunschweig HRB 4455
Geschäftsführender Gesellschafter: Carsten Bothe

✶

Redaktion:
Carsten Bothe (cbo), Chefredakteur und Herausgeber
Mathias Kretschmann (kre)

✶

Freie Mitarbeiter:
Ernst Siebeneicher-Hellwig, Dirk Linnemeyer,
Dirk Frentzel, Hagen Seehase, Stefan Steigerwald

✶

Anzeigenverwaltung
Carsten Bothe (cbo)

✶

Anzeigen:
z. Zt. gültig ist die Preisliste Nr. 2, Stand 03-2004

✶

Abonnement-Preis:
Preis des Einzelheftes:
3,– Euro zzgl. Porto-/ Verpackungskosten
Jahres-Abo Inland:
10 Euro incl. Porto und Verpackung

✶

Satz und Layout:
Carsten Bothe

✶

Druck:
Druckhaus Naumburg
Bahnhofstr. 34 • 06618 Naumburg/Saale

✶

Erfüllungsort für Lieferung, Zahlung
und Gerichtsstand: Braunschweig.

✶

Für unverlangt eingesandte Manuskripte keine Haftung!

✶

Nachdruck, auch auszugsweise,
nur mit Genehmigung des Verlages.

✶

Mit Namen oder Zeichen der Verfasser
veröffentlichte Beiträge geben nicht unbedingt
die Meinung der Redaktion wieder.

✶

KATANA – Die Welt der Klingen
erscheint im 2. Jahrgang

✶

ISSN 1613-7043

„Othello“ gesucht!

Sammler sucht alles von Anton Wingen (Othello): Messer, Kataloge, Infomaterialien, Theken-Aufsteller, Werbematerial ...

Tel. 08551- 41 79
(Beste Zeit: zwischen 18 und 19 h)

PUMA und Buck
Kaufe Sonderausgaben, limitierte Stücke, Customs, ältere Serienmodelle von Puma und Buck, auch komplette Sammlungen.

Bitte anbieten unter
Tel. 0611 - 9 10 01 33 oder
Fax - 33 39 44

KATANA **abonnieren und sparen!**

Für nur 10,– Euro 4 x KATANA nach Hause und eine attraktive Prämie!

Abonnieren Sie KATANA zum Vorzugspreis von nur 10,–Euro und Sie bekommen 4 Ausgaben pro Jahr bequem nach Hause geschickt.

Jeder Neu-Abonnent erhält von uns als kleines Dankeschön eine Prämie nach Wahl.

Prämie A

Die faszinierende Geschichte der Kampfmesser als Buch.
ohne Zuzahlung

Prämie B

Das Messer, das man immer „am Mann" hat. Mit einer Klingenlänge von 5 cm und nur 115 g Gewicht (incl. Lederscheide) kann man dieses feststehende Messer wirklich immer und überall tragen.
für nur 25,– Euro Zuzahlung

Prämie C

Outdoor kochen: Die unverwüstliche gußeiserne Pfanne der amerikanischen Firma Lodge – sowohl für den Herd als auch das offene Feuer geeignet. (Ø = 25 cm).
für nur 29,– Euro Zuzahlung

Einfach den Coupon ausschneiden und in einem frankierten Briefumschlag an VENATUS, Steinriedendamm 15, 38108 Braunschweig oder FAXEN an (0531) 37 75 38

❑ **Ja, ich abonniere KATANA für 10,– Euro pro Jahr.**

❑ **Ich bin Neu-Abonnent und bekomme für mein Abo die Prämie ___**

❑ **10,–Euro liegen in bar bei.**

❑ **Ich zahle bequem per Bankeinzug:**

Vorname, Name .....

Straße .....

PLZ und Ort .....

Telefon, E-Mail .....

Datum ..... x Unterschrift .....

Konto-Nr ..... BLZ .....

Bank .....

Datum ..... Unterschrift .....

Mir ist bekannt: Schriftlicher Widerruf ist innerhalb von 14 Tagen möglich.
Kündigungsfrist: Schriftliche Kündigung bis 2 Monate vor Ablauf des Jahres-Abos, ansonsten automatische Verlängerung um ein Jahr.

VENATUS Verlags-GmbH

Das Messerbuch
DIN A5, Paperback, 176 Seiten, zahlreiche s/w-Abb., ISBN 3-932848-28-4,
Preis: 15,99 Euro

Messer schärfen wie die Profis
10 x 14 cm, broschiert, 64 Seiten, zahlreiche s/w-Abb.,
ISBN 3-932848-41-1,
Preis: 7,99 Euro

kostenlose Anleitung unter www.venatus.de

Messermachen
DIN A5, Paperback, 168 Seiten, zahlreiche s/w-Abb., ISBN 3-932848-37-3,
Preis: 15,99 Euro

Rundum-Sorglos-Paket zum Messer schärfen:

1 x Messer schärfen wie die Profis
1 x Schwabbelscheibe
1 x Polierwachs
1 x Pflaster
Bestell-Nummer 99-30
Preis 39,99 Euro

Sie können auch telefonisch bestellen: (05 31) 37 75 12

Ich bestelle gegen Rechnung: Per Fax auf (0531) 37 75 38

____ x Das Messerbuch 15,99 Euro

____ x Messermachen 15,99 Euro

____ x Messer schärfen wie die Profis 7,99 Euro

____ x Rundum-Sorglos-Paket zum Messerschärfen 39,99 Euro

____ x Katalog GRATIS!

Besuchen Sie auch unsere Internetseite www.venatus.de mit einem kostenlosen Video-Download zum Messerschärfen!

Vorname, Name .....

Straße .....

PLZ und Ort .....

Telefon, Fax .....

E-Mail .....

VENATUS Verlags-GmbH • Steinriedendamm 15 • 38108 Braunschweig
Tel. (0531) 37 75 12 • Fax (0531) 37 75 38 • E-Mail: bestellung@venatus.de • www.venatus.de

Faszination Dutch-Oven

Ein Kochgeschirr mit 1.000 Möglichkeiten.

Der Dutch-Oven ist ein schwerer Topf aus Gußeisen mit einem exakt passenden Deckel. Es gibt die Dutch-Oven in verschiedenen Größen zwischen 8 und 16 Zoll Durchmesser. Das massive Gußeisen heizt sich langsam und schonend für die Speisen auf. Einmal erhitzt, benötigt ein Dutch-Oven erstaunlich wenig Glut für den Garvorgang. Das schwere Material gleicht die unregelmäßige Hitze eines Feuers aus und gibt diese schonend an die Speisen weiter. Der eingeschliffene Deckel hält durch sein Gewicht und die exakte Paßform den Topf dicht verschlossen. Die Speisen garen dadurch im eigenen Dampf, ähnlich wie in einem Dampfdrucktopf. Fleisch wird so unvergleichlich zart und saftig.

Der Dutch-Oven ist mit drei Beinen ausgestattet, damit man die Glut darunter schieben kann. Warum nur drei Beine? Ganz einfach: Drei Beine wackeln nie! Der Deckel hat einen erhöhten Rand, damit die darauf geschichtete Glut nicht herunterfällt. So wird der Dutch-Oven von allen Seiten aufgeheizt.

Steigen auch Sie ein in die Welt der Dutch-Oven Küche. Die Größe 12" tief mit 8 Litern Inhalt ist die beliebteste in Deutschland. Wir haben aber alle Größen für Sie vorrätig. Greifen Sie jetzt zu – der Sommer ist da!

❑ Ja, auch ich will ein Dutch-Oven Chefkoch werden!
Bitte liefern Sie mir die folgenden Artikel gegen Rechnung:

❑ Dutch-Oven 12" tief für 189,– Euro
❑ Deckelheber 19,90 Euro
❑ Kohlenzange, 40 cm, 19,90 Euro
❑ Das große Dutch-Oven Kochbuch, 15,99 Euro

❑ Ich interessiere mich für Dutch-Oven, fordere aber zunächst kostenlos und unverbindlich weiteres Infomaterial an.

Name

Straße

PLZ Ort

Telefon, E-Mail

Bitte einsenden an: VENATUS Verlags-GmbH • Steinriedendamm 15 • 38108 Braunschweig • Telefon: (05 31) 37 75 12 • Fax: (05 31) 37 75 38 • bestellung@venatus.de