

In Messers Schmiede

Leicht zu finden ist Stephan Voigts «Holzschmiede» nicht. In der entferntesten Ecke einer ehemaligen Textilfabrik an der Thur zeigt Voigt, wie man Messer schmiedet. Mit Leidenschaft, aber ohne Kult.

Dani Hösli

Brutus faucht blaurosa Flammen wie ein Drache in einem Tolkien-Roman. Stephan Voigt steht daneben und reguliert den Gashahn – bändigt das Untier. Wieso Voigt seinen Gasofen «Brutus» nennt, weiss er nicht mehr. Zwar gleicht der gedrungene, knapp ein Meter lange, tonnenförmige Körper weniger dem angeblichen Sohn Cäsars, dafür umso mehr einem angeketteten schwarzen Pitbull, die gemäss Klischee oft «Brutus» heissen. Und auch hier ist Abstand empfohlen, denn Brutus' Kette dient dazu, das Ofentor zu öffnen. Flammen schiessen heraus. «Inner Viertelstunde isses soweit», sagt der 44jährige gebürtige Magdeburger Voigt. Dann ist Brutus auf seiner Betriebstemperatur von rund 1400 Grad und bereit, Stahl glühendweich zu heizen. «Im Sommer eine Qual, im Winter ein Segen», meint Voigt trocken, denn die Werkstatt in der ehemaligen Textilfabrik im toggenburgischen Lichtensteig hat keine Heizung.

Voigts «Holzschmiede» als Werkstatt zu bezeichnen wäre untertrieben, Werkhalle trifft es eher. Doch trotz seiner Grösse wirkt der Raum voll. «Ich bin noch immer am einziehen», meint Voigt etwas verlegen mit Blick auf die Mengen an Material und Maschinen, die die Halle füllen. Auf den ersten Blick könnte es auch der Maschinenraum eines Dampfers sein, öliger Industriecharme trifft auf professionelles Chaos.

Vielleicht besteht aber doch ein Zusammenhang zwischen Voigts Gasofen und Cäsars Ziehsohn und Co-Mörder: Brutus dient vor allem dazu, Messer herzustellen. Zwar fertigt Voigt gelegentlich eines auf Bestellung an, doch hauptsächlich bringt er anderen in Kursen das Messerschmieden bei: Profis, Laien, Handwerker, Bürogummis, Hausmänner, Hobbyköchinnen, Erbsenzählerinnen und Manager. Je nach Anspruch und Budget dauert ein Kurs zwischen ein und drei Tagen, von der Herstellung edlen Damaststahls bis zum Feinschliff. Mit Kosten von knapp 500 Franken pro Tag ist der Kurs mehr Investition als billiger Freizeitvertreib. Immerhin geht jede und jeder nach Kursende mit seinem und ihrem Messer nach Hause, wobei es nicht Damast zu sein braucht, ein Messer aus Monostahl kann genau so edel sein.

Aber so weit sind Leo und Silvan noch nicht. Die Zwei stehen an Bandschleifmaschinen und verpassen ihren Messern unter Voigts Aufsicht den ersten Schliff. Funken stieben. Es ist Tag zwei des dreitägigen Kurses, den die beiden zusammen absolvieren. Der 64jährige Leo hat ihn von seiner Familie zur Pension geschenkt bekommen. Das ist kein Zufall, denn er war 25 Jahre lang Küchenchef eines Kinderheimes weiter unten im Tal. Ihn interessiert vor allem das Endprodukt der drei Tage. «Klar, ein Messer muss scharf sein. Nicht umsonst sagt man, dass man sich nicht mit einem scharfen Messer in den Finger schneidet, sondern mit einem stumpfen, weil man mehr Kraft braucht und daher eher die Kontrolle darüber verliert», sagt Leo.

Der Koch hat zu Hause in seiner Küche etwa 20 Messer, wobei er längst nicht jedes gleich gerne benutzt. Einige hat er sogar schon nach wenigen Minuten wieder aussortiert – nicht etwa wegen der Schärfe: «Ein Messer muss vor allem gut in der Hand liegen», sagt er mit professioneller Sachlichkeit, «die Balance ist entscheidend. Und ob die stimmt, merkst Du sofort, wenn Du's in die Hand nimmst.» Wie ausbalanciert das Messer ist, das er bei Stephan Voigt fabriziert, weiss der Koch noch nicht, dafür ist es noch zu unfertig.

Anders als Leo ist Silvan vor allem am Herstellungsprozess interessiert, am Handwerk. Der 40jährige gelernte Elektroniker ist Projektleiter eines Wasseranalyseunternehmens und bezeichnet sich als «Selfmademan», der, wenn immer möglich, selber Hand anlegt und auch den Carport zuhause selber baut. Als Hobbykoch hat auch er eine grössere Auswahl an Messern, «ich brauche seit Jahren aber immer dasselbe», gesteht er. Auch er bekam den Kurs geschenkt, von seiner Frau. Sein Lieblingssmesser nimmt er als Vorbild, versucht es zu optimieren. «Natürlich bin ich als Perfektionist etwas angespannt, ob das gelingt. Wäre schon etwas blöd', weiterhin das 40 Franken-Victorinox zu benutzen und das selbstgeschmiedete Damastmesser in der Schublade verschwinden zu lassen.» Bis jetzt, so Silvan, sehe es aber nicht danach aus.

Der verhinderte Schmied

Eine Garantie, dass Silvans Plan restlos aufgeht, kann auch Stephan Voigt nicht abgeben, aber zumindest bestmöglich nachhelfen. Voigt begutachtet das Werk seiner Schützlinge fortlaufend, interveniert, gibt Anweisungen und legt selber Hand an, um einerseits im Zeitplan zu bleiben und andererseits die handwerkliche Qualität sicherzustellen. Angesichts der zum Teil brachialen Arbeit unterschätzten Laien gerne, wie viel Fingerspitzengefühl vonnöten ist, vom Wärmen übers Schmieden, Härten, Abschrecken, Schleifen zum Polieren. Stahl kann bei Falschbehandlung höchst intolerant sein, spröde oder zu weich werden, zerspringen oder sogar abschälen.

Schon als Bub habe er Schmied werden wollen, erzählt Voigt. Doch seine Eltern redeten es ihm aus. «Das ist ein ausstrebendes Handwerk, damit lässt sich kein Geld verdienen», hätten sie dagegeengehalten. Also lernt Stephan Tischler, Schreiner, wie der Beruf in der Schweiz heisst. Nach der Jahrtausendwende geht er nach Abschluss der Ausbildung auf die Walz, auf Wanderschaft. Doch statt sich dem Holz zu widmen, interessiert sich Voigt zunehmend für Stahl und arbeitet vermehrt im Metallbau. «Da habe ich mir das Virus eingefangen, gegen das es keine Impfung gibt», sagt er. Seine etwas irritierende Selbstbezeichnung «Holzschmied» beginnt, Sinn zu machen.

Im Laufe der vierjährigen Wanderschaft kommt Stephan Voigt eine Zeit lang bei einem Zürcher Restaurator unter, der ihn nach Ende der Walz fest anstellt. Mit 24 Jahren kommt Voigt definitiv in die Schweiz und mietet sich nebst der Hauptbeschäftigung in Zürich als Hobby und Nebenbeschäftigung in eine Schmiedewerkstatt im Zürcher Unterland ein. Dort arbeitet, experimentiert und vor allem lernt er. Mit einem neuen Job bei einem renommierten Glockengiesser wechselt Voigt nicht nur die Stelle, sondern definitiv auch den Werkstoff vom Holz zum Metall. Der Sprung indes sei weniger weit, als man annehmen würde. «Als Handwerker hat man gewisse Techniken soweit verinnerlicht, ob man mit Holz oder Metall arbeitet. Das merkt man übrigens auch den Kursteilnehmern und -

teilnehmerin an, ob sie schon einen Hammer in der Hand hatten. Wirklich hoffnungslose Fälle gab's bislang dennoch nicht.»

Vor gut zwei Jahren ist Stephan Voigt nach langer Suche, unter anderem mit Inseraten im A-Bulletin, mit seiner Schmiede ins «Stadtufer» eingezogen, eine genossenschaftlich geführte ehemalige Spinnereifabrik im toggenburgischen Lichtensteig. Das Areal liegt unterhalb des historischen Städtchens, Voigts Schmiedewerkstatt wiederum im untersten Geschoss der Fabrik, direkt am Ufer der Thur. Schmiedearbeit ist laut und dreckig. Daher hämmert, schleift und poliert Voigt abseits der Werkstätten, Therapieräume und Künstlerateliers in den oberen Stockwerken. Ohne konkrete Wegbeschreibung findet man Voigts Schmiede nicht. Hierher führt einen nicht einmal der Irrtum. «Glücklicherweise bin ich nicht auf Laufkundschaft angewiesen», bemerkt Voigt mit mildem Sarkasmus.

Voigt konzentriert sich praktisch ausschliesslich auf die Herstellung von Messern, ohne dass er zu Beginn einen besonderen Bezug dazu hatte. Es ist vielmehr das Material selbst, das den gebürtigen Magdeburger fasziniert. Auf Wanderschaft sieht er in einer Schmiede in Thusis erstmals Damaszenerstahl, sogenannter Schweissverbundstahl, der mit Schichten aus unterschiedlich harten Stählen wie Blätterteig zu einem verarbeitbaren Material verdichtet wird. Verwendet wird er vor allem für die Herstellung von Messern und Schwertern. Neben den technischen Vorteilen sind es auch ästhetische Gründe, die Damaststahl populär machen: Die Schichtung ist als Maserierung auf der polierten Oberfläche sichtbar.

Auch wenn Voigt damals die Werkstatt in Thusis dauerhaft fasziniert wieder verliess, den Kult um Waffenstahl, Messer und Schwerter, wie sie etwa in Asien weitverbreitet sind, konnte er nie recht nachvollziehen. Seine Besuche von Messerschmieden in Japan Mitte der Nullerjahre sind zwar interessant und lehrreich, in mystische Verückung gerät Voigt jedoch nicht. So wertet er Handwerk und Erfahrung höher als Material. «Wenn der Schmied oder die Schmiedin nichts taugt, nützt auch der schönste Damast nichts. Ein guter Schmied hingegen macht auch aus einem durchschnittlichen Monostahl ein sehr gutes Messer.» Spätestens beim Schärfen werde der Unterschied deutlich – auch zum angeblich edlen Damastmesser, das man für 60 Franken auf dem Mittelaltermarkt oder online gekauft hat. «Auch ein Messer aus Asien kann Schrott sein», zwinkert Voigt, der seinen Damaszenerstahl mit rund 150 Schichten selber herstellt – ein jahrtausendealtes Verfahren, das in Europa entwickelt wurde. Überhaupt hält sich der Magdeburger wenn immer möglich an die Traditionen des Handwerks, wie etwa das Polieren mit Walross- oder Rindsleder bespannten Politurscheiben oder die Herstellung sogenannter Windmühlmesser mit Solinger Dünnschliff, also besonders spitzen und scharfen Klingen, die sich bis zu einem gewissen Grad selbst schärfen.

Inzwischen schnauft «Emma» ihren Technobeat. Emma ist der Lufthammer, mit dem die Werkstücke auf muskelschonendere Art in Form gebracht werden als mit dem Schmiede- oder Vorschlaghammer. Mit dem Fuss reguliert der Schmied, mit wieviel Druck der unablässig hoch- und niedergehende Hammer auf das glühende Stück Stahl schlägt. Die kurze Phase, in der der Stahl für die Verarbeitung heiss und weich genug ist, lässt kein Zögern oder Probieren zu, jeder Schlag muss sitzen. Immerwieder unterbricht der Holzschmied das Hämmern und steckt das abgekühlte Werkstück für ein paar Minuten in Brutus' Rachen.

Doch Voigt benutzt «Emma» während der Kurse nur, um den Zeitplan einzuhalten. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sollen so viel wie möglich von Hand schmieden. Dabei ist weniger brachiale Kraft gefordert, sondern Technik. Einfach fest draufzuhauen, führt nicht zum Ziel. Die Kunst ist, den Vorschlaghammer nah am Körper hochzuheben, um Kraft zu sparen und ihn dann möglichst gerade auf das glühende Werkstück fallen zu lassen, um Verformungen zu vermeiden. Die Schwerkraft soll Arbeit leisten. Für Laien eine anspruchsvolle Sache. «Ich kann einen Pfahl einschlagen, aber die Hammerführung beim Schmieden ist schon etwas Anderes», räumt Koch Leo ein. Die Bemerkung, dass doch auch Kochen grossteils Handwerk sei, lässt der 64jährige nicht gelten und meint mit gespielter Entrüstung: «Kochen ist nicht Handwerk, sondern Kunst!»

«Schaut nicht schlecht aus», meint Stephan Voigt, als er mit einem zugekniffenen Auge längs über Silvans Klinge schaut, «schleif' den Winkel noch etwas flacher.» Dass vornehmlich Männer in seine Kurse kommen, führt Voigt auf die physischen Anforderungen des Schmiedens zurück, zudem seien Messer als Werkzeug und Waffe wohl eher männlich assoziiert. Nichtsdestotrotz kommen auch immer wieder Frauen in die Holzschmiede nach Lichtensteig, wie etwa unlängst die Augenärztin, die auch gleich ihre Tochter mitbrachte. «Corona hat den Kursen seinerzeit einen ordentlichen Schub verpasst», erinnert sich Voigt, «ich musste sogar Leute abweisen.» Mittlerweile ist die Nachfrage zwar etwas abgeflaut auf ein bis zwei Kurse pro Woche, doch zum Leben reicht's, wie Voigt sagt.

Voigt mag's ohnehin übersichtlich, wie er selber sagt. Das gilt auch fürs Schmieden. Deshalb verzichtet er auch auf Kunstschmiede-Aufträge. «Messer sind vergleichsweise klein und filigran und bieten viele Gestaltungsmöglichkeiten, zudem ist die Herstellungsdauer absehbar, was bei Bauprojekten selten der Fall ist.»

Obwohl er von Messern lebt, macht Stephan Voigt keinen Kult, keinen Fetisch daraus, wie etwa in Asien, wo Messer und Schwerter gerne als Heiligtümer verehrt werden. Vielleicht, *weil* er davon lebt:

«Letztlich ist es ein Werkzeug.»