

Scharf und einzigartig

Jürgen Witte fertigt hochwertige Messer – Infostand beim Kreisjägertag

■ Von Jürgen Köster

Neuenheerse (WB). Der Griff ist aus wunderschön gemasertem Wüsteneisenholz, die selbst gehärtete Klinge aus bestem viellagigem Damaszener-Stahl und die Scheide kunstvoll aus Blankleder mit Barramundi-Einlage genäht. Die Messer, die Jürgen Witte fertigt, sind kleine Kunstwerke. Dabei erfüllen sie die Aufgaben, für die der Neuenheerse sie fertigt, perfekt. Beim Kreisjägertag an diesem Samstag in der Stadthalle Brakel gibt der 53-Jährige gern einen Einblick in sein außergewöhnliches Hobby.

»Ein Junge braucht doch ein Messer«, hatte sein Großvater zu dem damals sechsjährigen Jürgen Witte gesagt. Opa Josef Witte schenkte seinem Enkel ein Taschenmesser. Die Leidenschaft für den Messerbau entdeckte dieser jedoch erst vor etwa 15 Jahren. Durch Fachbücher und Internet-Recherche eignete sich Jürgen Witte die notwendigen Kenntnisse an und nahm sein erstes selbst gebautes Messer in Angriff. Aus einer Fertigungsklinge und einem passendem Holzstück hat er dieses gefertigt.

Heute hat er die Herstellung perfektioniert. Aus Damaszener-Flachstahl schneidet er selbst die Klingeform, schleift und schmirgelt diese so lange, wie es notwendig ist. »Der rostet wie Omas Windmühlmesser. Aber rostfreien Stahl könnte ich nicht selbst härten«, verrät Witte.



»Zutaten« zum Messerbau: Flachstahl, Holzblöcke, Leder- oder Hornstücke.



Hochwertige Messer fertigt Jürgen Witte in seiner kleinen Werkstatt seit vielen Jahren. Neben der perfekt geformten Klinge aus Stahl sind

bei 800 bis 850 Grad Celsius erfolgt dieser Härteprozess. In heißem Öl wird der Stahl dann abgeschreckt. Später wird das Stück

bei etwa 200 Grad noch einmal »ausgelassen«, um dem Material die Sprödigkeit zu nehmen.

Die Klinge wird kombiniert mit



Die Kür der Messermacher: kunstvolle Lederscheiden.

es vor allem die Griffstücke aus gehärtetem Holz oder aus Knochen, die die Messer einzigartig machen

Fotos: Jürgen Köster

einem Griff, der aus ganz unterschiedlichem Material sein kann. »Das reicht vom klassischen Hirschhorn über diverse Hölzer bis hin zum Mammut-Elfenbein oder Knochen der Stellerschen Seekuh aus Alaska«, weiß Witte. Die Klinge wird mit Epoxid-Harz mit dem Griffstück fest verklebt.

Der Pflicht folgt die Kür, sprich die Fertigung der Messerscheiden. Sie sind fast noch kunstvoller als die Messer selbst, die in der kleinen Werkstatt von Jürgen Witte zu bestaunen sind. Weder Chrom noch Chemie findet sich in dem Blankleder, mit dem er überwiegend arbeitet. Das Leder wird zugeschnitten und geformt. »Die Scheide passt zu keinem anderen Messer«, unterstreicht er die Individualität einer jeden Scheide. Das Leder kann ganz unterschiedlich gefärbt werden und wird stets von Hand vernäht. Den Clou bilden dann die Einlagearbeiten – beispielsweise aus Fisch oder See-

hundleder. »Jedes Messer ist einzigartig und hat seine eigene Geschichte«, meint Witte, der etwa 15 bis 20 Stunden für eines seiner Kunstwerke benötigt, die zum Schneiden eigentlich fast zu schade sind.

Scharfe Messer

Eine im Winkel von etwa 45 Grad auf den Daumennagel gesetzte Klinge, zeigt an, ob ein Messer wirklich scharf geschliffen ist, weiß Jürgen Witte. Das Messer darf nicht abrutschen.

Scharf bleiben Messer beispielsweise in einem Holzblock, stumpf werden sie beim Schneiden auf Porzellan statt auf Holz. Messer gehören nicht in die Spülmaschine. Wer sein gutes Messer schärfen lassen möchte, kann es am Samstag mit zum Jägertag nach Brakel bringen.