

# Zum Schneiden viel zu schade

Jürgen Witte aus Neuenheerse stellt in seiner Freizeit Messer her

VON CARLA DREWES

■ Neuenheerse. Die handgearbeiteten Messer von Jürgen Witte sind Kunstwerke und zum Schneiden eigentlich viel zu schade. Jedes Messer ist durch seine Form und das verwendete Material ein Unikat. Jürgen Witte hat eine ausgefallene Freizeitbeschäftigung: Der Neuenheerser ist Hobby-Messermacher.

Das Messer gilt als das älteste Werkzeug der Menschheit. Aus Knochen oder Horn geschliffen, aus Flint geschlagen, später aus Bronze geschmolzen. Heute werden schon Keramik-Schneiden angeboten. Aber für den wahren Messer-Fan gibt es nur einen Werkstoff: Stahl. Auch Jürgen Witte verarbeitet in seiner Werkstatt hauptsächlich Damaszstahl zu Jagd- und Küchenmessern, Rabenschnabel- oder Nordischen Messern.

»Sechs bis sieben Stunden pro Messer«

„Ein Junge muss doch ein Messer haben“, sagte Jürgen Wittes Großvater Josef Witte vor 42 Jahren zu seinem sechsjährigen Enkel und schenkte ihm sein erstes Messer. Seitdem hat er eigentlich immer ein Taschenmesser dabei. Vor etwa zehn Jahren kam in dem Neuenheerser der Wunsch auf, selbst ein Messer zu bauen. „Nach intensiver Internet-Recherche habe ich mir zunächst einmal Bücher über Schwedenmesser angeschafft“, erinnert sich Jürgen Witte. Bereits kurz darauf habe er sich die erste Fertigung gekauft, Holz besorgt und Werkzeuge zur Lederbearbeitung angeschafft. Seitdem sammelt er verschiedene Materialien für Messergriffe und handgenähte und selbstentworfenen Scheiden.

Die Klinsen schmiedet er jedoch meist nicht selbst, denn das sei sehr aufwändig, sagt Witte. Für die Schneiden benutzt er Rohlinge, die er an seinem Bandschleifer zurecht schleift. Nachdem er der gewünschte Messer auf den Rohling gezeichnet hat, schleift er die Schneide. „Zum Schluss kommt der Feinschliff, dazu verwende ich Schmirgelpapier“, erzählt der 48-Jährige. „Das Ganze dauert ungefähr sechs bis sieben Stunden pro Messer“, berichtet der erfahrene Messerhersteller. Nach diesem aufwändigen Prozedere müssen die Klinsen nun



Die Arbeit hat sich gelohnt: Jürgen Witte zeigt stolz die fertigen Messer.

FOTOS: CARLA DREWES



Exotische Materialien: Mammut-Elfenbein, Hirschhorn, verschiedene Hölzer oder Knochen einer Stellerterschen Seekuh aus Alaska.



Persönliche Note: Mit einem Rohhauthammer schlägt Jürgen Witte auf das Punziereisen und stanz Initialen in das Leder für die Scheide

nach gehärtet werden, bei 820 Grad richtig durchglühen und schließlich in Öl abgeschreckt

werden. Jürgen Witte hat Freude daran, wenn ein Stück Metall Ge-

stalt annimmt, wenn es nicht nur funktioniert, sondern auch ästhetischen Kriterien standhält. Er

haucht dem Stahl Leben ein.

Lange hat er nach seinem eigenen Stil gesucht, inzwischen hat er ihn gefunden. Taschenmesser und feststehende Messer aus seiner Werkstatt tragen seine Handschrift. Sie sind ebenso funktionell wie stabil.

Für die auffallend schönen und ausgefallenen Griffe der Messer haben sich im Laufe der Jahre in Kisten und Schubladen voll mit Hölzern, Hörnern und Knochen in Wittes Werkstatt gesammelt. „Knochenmaterial wird besonders gerne genommen denn es hat sich bereits in der Steinzeit bewährt“, sagt der Hobby-Messermacher, „und poliert sieht es zudem noch wunderschön aus.“ Mammutelfenbein, zahlreiche Rinderknochen, Schafs- und Hirschhörner warten unter anderem auf ihre Weiterverarbeitung. Aber auch heimische Hölzer aus dem eigenen Obstgarten, Feldahorn oder Nussbaum verarbeitet Jürgen Witte gerne zu edlen Messergriffen.

Für die Messerscheiden verwendet der Bankkaufmann vorzugsweise Leder. Ob Schlangen-, Fisch-, Hai- oder Kuhmageneder – sogar Seehund- und Eidechsenleder verarbeitet Jürgen Witte zu individuellen Messerscheiden. „Dabei ist es besonders wichtig, dass das Messer jeweils genau in die Scheide passt“, weiß Witte, „das Messer sollte einfach herauszuziehen sein, aber dennoch nicht von alleine herausrutschen.“ Hier ist Maßarbeit gefragt. Mit Geduld und viel Liebe zum Detail arbeitet Witte durchschnittlich etwa 20 Stunden an einem Messer.

»Jedes Messer hat eine eigene Geschichte«

„Hin und wieder verschenke ich mal ein Messer, aber größtenteils stelle ich sie her, weil es mir Freude bereitet“, sagt der Neuenheerser über sein seltenes Hobby. Das Faszinierende daran sei für ihn, dass jedes von ihm verwendete Material eine eigene Geschichte habe. Das Mammutelfenbein sei mindestens 10.000 Jahre alt und auch die Stellertersche Seekuh, deren Knochen er verarbeitet, sei seit 1768 ausgestorben, berichtet der Messerexperte. Die exotischen Materialien bringe er teilweise aus dem Urlaub mit oder bestelle sie über das Internet. „Der schönste Moment, der immer wieder spannend ist, ist der, wenn ich das Messer fertig habe und es auf die Endschärfe bringe“, sagt Witte.