

KATANA

Die Welt der Klingen

Portrait: Jürgen Schanz

Einer der begehrtesten Messermacher unserer Tage



KATANA abonnieren und sparen!

Für nur 10,- Euro gibt es 4 x KATANA nach Hause und eine attraktive Prämie dazu!



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 unverwundliche gußeiserne Pfanne der amerikanischen Firma Lodge – sowohl für den Herd als auch das offene Feuer geeignet. (ø = 25 cm).
für nur 29,- Euro Zuzahlung

- ☐ Ich abonniere KATANA + Prämie _____
- ☐ 10,- Euro liegen in bar bei.
- ☐ Ich zahle bequem per Bankeinzug:

Konto-Nr. _____ BLZ _____

Bank _____

Datum _____ x _____
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.

Beantworten Sie gleich auch unsere Preisfrage und gewinnen Sie diesen hochwertigen Skinner



Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir ein CRKT Bez Tine von Russ Kommer

Welchen Messertyp fertigt Jürgen Schanz am liebsten?

- A) Butterfly ☐
- B) Dolche ☐
- C) Nicker ☐

In der letzten Ausgabe fragten wir nach dem Star-designer bei Kershaw. Die richtige Lösung war Ken Onion. Gewußt hat das Wolfgang Busch aus Patten-sen. Er kann sich jetzt über ein Delica 4 von Spyderco freuen. Herzlichen Glückwunsch!

Einsendeschluß für diese Ausgabe: 1.7.2007
Der Rechtsweg ist wie immer ausgeschlossen!

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
Büchsenmacher-Verlag GmbH
Köterei 15

38108 Braunschweig

Absender nicht vergessen!

Vorname, Name _____

Straße _____

PLZ und Ort _____

Telefon, E-Mail _____

Jürgen Schanz

Messermacher mit Erfolg und Bescheidenheit

Die Messermacherszene wächst und wächst – fast jeder, der sich intensiv mit den scharfen Klingen beschäftigt, kommt irgendwann an den Punkt, daß er auch selbst einmal ein eigenes Messer herstellen will. Dank der mittlerweile umfangreichen Literatur zum Thema und den zahlreichen Anbietern von Bausätzen und Klingenrohlingen ist das auch kein großes Problem. Doch spätestens beim Schmieden der eigenen Klinge trennt sich die Spreu vom Weizen.

Einer der erfolgreichsten Messermacher unserer Tage ist sicherlich Jürgen Schanz aus Stutensee in der Nähe von Karlsruhe. Wie erfolgreich er tatsächlich ist, zeigt schon ein Blick in seine Auftragsbücher. Wer ein Schanz-Messer haben möchte und dabei auch noch etwas ausgefallene Wünsche hat, muß sich schon auf eine gewisse Wartezeit gefaßt machen. Es gibt aber neben dem heute 36jährigen Jürgen Schanz auch nur eine Handvoll Messermacher in Deutschland, die ein so großes und dabei professionelles Repertoire abdecken, wie er es kann. Dank seiner modern ausgestatteten Werkstatt, in der mittlerweile auch die CNC-Technik Ein-

zug gehalten hat, ist er in der Lage, reproduzierbare Ergebnisse zu schaffen, und das ist sicherlich der größte Unterschied zu den meisten anderen seiner Zunft, die überwiegend in Handarbeit Unikate hervorbringen.

Trotz des inzwischen gestiegenen Maschineneinsatzes sind alle Messer aus dem Hause Schanz noch als sogenannte Customs zu bezeich-

nen, weil er eben nicht „auf Lager“ fertigt, sondern die individuellen Wünsche seiner Kunden berücksichtigt. Hier ein anderes Holz und dort eine andere Stahlsorte, das sind eben Wünsche, die nur vom Messermacher bedient werden können und nicht von der Großserie.

Welchen Ruf die scharfen Klingen aus Stutensee in der Welt haben, läßt sich auch am Kundenverzeich-



Dolche sind die persönlichen Lieblinge von Jürgen Schanz – kein Wunder bei dieser „Lady in Red“.



Auch Taschenmesser sind gefragt. Diese beide markanten Modelle hören auf die Namen Aggropato ...

nis von Jürgen Schanz ablesen. So hat er schon in den ersten Jahren nach dem Ablegen seiner Meisterprüfung als Schneidwerkzeugmechaniker Schwerter für den mongolischen Prinzen und Nachfahren des berühmten Dschingis Khan gefertigt, und auch das Königshaus in Bahrain zählt zu den Intensivverwendern seiner Messer.

Auch wenn das Design von Jürgen Schanz als modern bis zum Teil gewagt-extrem bezeichnet werden muß – so hat er eine Zeitlang mit einer extremen Klingenstärke von zum Teil über einem Zentimeter bei seinen Tantos herumexperimentiert – so sind es doch gerade auch die klassischen Jagdmesser, die sich großer Beliebtheit erfreuen. Stolz

prangt daher auf vielen das arabisches Königswappen.

Schon ein Blick auf die Internetseite von Jürgen Schanz zeigt die Vielfältigkeit seiner Arbeit. Neben eben diesen klassischen Jagdmessern finden sich auch Schwerter und Fantasy-Messer und natürlich alle klassischen Bereiche wie Taschenmesser, Küchenmesser, Outdoor- und Kampfmesser. Das interessante Nebengebiet sind aber seine Ringe aus Damaszenerstahl. Mit diesen Schmuckstücken hat er einen Trend gesetzt, dem mittlerweile auch andere Messermacher folgen. Diese Unikate fertigt Schanz auch mit einer Innenausbördelung aus verschiedenen Edelmetallen und natürlich exakt nach Ihrem Ring-

maß. Gerne verziert Jürgen Schanz diese Ringe auch mit Edelsteinen Ihrer Wahl.

Abgerundet wird das Programm bei Jürgen Schanz durch sein umfangreiches Sortiment an Zubehör – vom Stahlrohling über verschiedene Griffmaterialien und Scheiden bis hin zu Mosaikpins ist für jeden Hobbymessermacher etwas dabei. Und auch das Dienstleistungsangebot, verschiedene Arbeitsschritte beim Messerbau zu übernehmen, ist sicherlich gerade für Einsteiger interessant.

Doch viel interessanter als bloße Theorie sind für den Leser wohl die eigentlichen Messer aus dem Hause Schanz. Wie erwähnt, stehen bei ihm selber die Jagdmesser ungebrochen hoch im Kurs – nicht zuletzt auch, weil der König von Bahrain passionierter Jäger ist und von Zeit zu Zeit nach einem neuen Jagdmesser verlangt. Die drei Exemplare auf der nächsten Seite oben links wurden im Herbst 2006 an den persischen Golf geschickt. Die oberen beiden verfügen über eine 12cm lange Klinge aus Damasteel im Odin-Muster und Griffschalen aus Wüsteneisenholz. Der König mag es etwas wuchtiger, daher verbaute Schanz hier Klingen mit einer Stärke von 4,5mm, was sich im Gewicht deutlich bemerkbar macht. Typisch für diese Art der Kundenaufträge sind die 4mm starken 18 Karat Goldeinlagen mit dem Königswappen.

Das unterste ist ein Vollintegral mit einer traumhaften Gravur von Ralf Salzmann und Schalen aus Mammut-Elfenbein. Die Klinge aus RWL weist den bei Schanz-typischen nur leicht angedeuteten Hohlsliff auf. Dadurch wird die Klinge nicht nur etwas schlanker und somit leichter, es betont auch die Konturen des Messers besser, wie der Meister sagt. Alle drei Jagdmesser stecken in maßgefertigten Gürtelscheiden aus Sattlerleder. Diese Perfektionsarbeit läßt Schanz von Stefan Kleinhuber fertigen. Lederbearbeitung sei „einfach nicht sein Ding“, wie Schanz freimütig bekennt. „Mit so weichem Zeugs mag ich nicht arbeiten.“

Daß Schanz nicht nur Königsmesser fertigt, sondern auch für Otto Normalbürger, zeigt diese kleine Übersicht:



... und Alternativo. Diese Klingenformen polarisieren allerdings.



Oben links: Die erwähnten Jagdmesser für den König.
Oben rechts: Jagdmesser in Halbintegralbauweise.
Zweites von oben: Vespermesser mit Damastklinge.
Drittes von oben: Kochmesser in jap. „Petty“-Form.
Unten rechts: Axt aus Damasteel, Griff Lederwicklung.
Unten Links: „Outlaw“, nach amerikanischem Vorbild.

Die Messer von Jürgen Schanz lassen sich nur schwer in eine Schublade stecken. Er sagt über sich selber, daß er wenig Lust hat, 30 oder gar 40 gleiche Messer zu fertigen, das wäre ihm zu monoton. Schanz liebt eben die Herausforderung, immer wieder mit Neuem herumexperimentieren zu können. Und gerade das macht den Reiz seiner Arbeit auch aus.

An kalten Winterabenden entsteht dann eben mal eine Axt oder eine Schere aus Damasteel (wir berichteten). Und auch vor einem Rasiermesser schreckt er nicht zurück. Momentan hat er jedoch alle Hände voll zu tun, die riesige Nachfrage nach Ringen zu erfüllen. Allein mehrere Dutzend dieser Schmuckstücke verlassen jede Woche seine Werkstatt, auch an Kunden in Übersee.

„Hauptsache es brummt!“, sagt Schanz immer. Und brummen tut es bei ihm wahrlich. Momentan sammeln sich die Aufträge für die beiden Jahresmesser für 2007 – zwei elegante Taschenmesser mit lizenziertem Spyderco-Loch und Griffschalen aus Titan. Schauen Sie doch einmal bei Jürgen Schanz auf der Internetseite vorbei: www.schanz-messer.de, es lohnt sich! kre



21 Schwerter für den König von Bahrain

Ein außergewöhnlicher Auftrag – selbst für Jürgen Schanz



Es gibt Aufträge, da glaubt man, sich verhöhnt zu haben. So muß es Jürgen Schanz gegangen sein, als der König von Bahrain ihn bat, 21 Schwerter nach historischem Vorbild zu fertigen.

Jürgen Schanz hat den Auftrag angenommen und sich mächtig ins Zeug geschmissen. Das Ergebnis ist atemberaubend; die Tatsache, daß die meisten dieser Schwerter Gastgeschenke der Königsfamilie für

hochrangige Besucher sein sollen, ist schier unglaublich.

Den Schwertern liegt ein historisches Vorbild zugrunde, das schon seit 1850 im Besitz der Königsfamilie ist. Der Schwerttyp – im Englischen als „scimitar“ bezeichnet, im Deutschen sollte man aber den Begriff Krummsäbel verwenden – ist in Persien schon seit Jahrhunderten bekannt und vor allem bei Fürsten und Herrschern beliebt. Der

Krummsäbel zählt zu den klassischen Angriffswaffen und ist sowohl im gesamten Orient, aber auch in Indien verbreitet gewesen.

Die Krummschwerter sind 91 cm lang, die Klinge aus Damaszenerstahl mißt 79 cm. Jürgen Schanz hat jedes von Ihnen in aufwendiger Handarbeit hergestellt und montiert, auch die Scheiden sind von ihm. Lediglich die Verzierungen mit 3,5 kg Gold, acht Mondsteinen in den Griffen und 128 Perlen – pro Schwert! – sind von den Goldschmiedemeistern des Königs ausgeführt worden. Vier der 21 Schwerter sind im Gebrauch des Königs und seiner drei Söhne, bei diesen Exemplaren wurden die Perlen natürlich durch Diamanten ersetzt.

Doch auch in Deutschland gibt es Interessenten für solche Krummsäbel, und so fertigte Schanz einen aus einem Damasteel mit Sondermuster, der anschließend in über 400 Arbeitsstunden eines Goldschmiedemeisters mit Sterlingsilber überzogen und mit schwarzen Perlen besetzt wurde. Auch das eingelegte Goldwappen der Königsfamilie Bahraïns findet sich auf der Klinge der silbernen Version wieder. kre



Detailverliebt: 128 Perlen und 3,5 kg Gold – pro Schwert!

Kontakt:

Schanz-Messer • Jürgen Schanz
Rheinstraße Ost 64
76297 Stutensee
Tel. (07249) 952509
Fax (07249) 4379
info@schanz-messer.de
www.schanz-messer.de



Die silberne Version für einen deutschen Kunden: Damasteel, Sterlingsilber und schwarze Perlen.



VENATUS Schaufenster



Mittelspitz



Klassiker



Vogelschnabel

Ich bestelle:

- | | Anzahl |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> Mittelspitz rostfrei | _____ x |
| <input type="checkbox"/> Mittelspitz nicht rostfrei | _____ x |
| <input type="checkbox"/> Klassiker rostfrei | _____ x |
| <input type="checkbox"/> Klassiker nicht rostfrei | _____ x |
| <input type="checkbox"/> Vogelschnabel rostfrei | _____ x |
| <input type="checkbox"/> Vogelschnabel n. rostfrei | _____ x |
| <input type="checkbox"/> Gratis-Katalog | |

Name _____

Straße _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Bitte einsenden an: VENATUS
Köterei 15 • 38108 Braunschweig
Tel. (0531) 37 75 12 • Fax 37 75 38
info@venatus.de • www.venatus.de

Küchenmesser von Windmühle

Gute Messer sind von Hand gemacht, von Menschen, die das mit Leidenschaft und Sachverstand angehen. Die nicht nur einen Job machen, sondern die Messer so schleifen, wie sie das schon sein Generationen machen, und wie das von Generationen von verständigen Hausfrauen geschätzt wird. Leider geht so ein Wissen – fast ist man geneigt es Kulturgut zu nennen – in der Masse billigster Supermarkt-Messer unter. Diese Klingen im Solinger Dünnschliff sind nach etlichen Jahren noch schärfer als manches Messer fabrikneu aus der Schachtel. Wir haben ständig drei Klingenformen vorrätig, und das jeweils in der pflegeleichten rostfreien Ausführung und der vom Schneidgefühl her besseren und daher von den wahren Kennern bevorzugten Ausführung in nicht rostfreiem Karbonstahl. Klingenlänge zwischen 59 und 85 mm, Griff aus Kirschbaumholz.

Preis einzeln 9,90 Euro, oder sechs kaufen und fünf bezahlen, auch sortiert!