

# MESSERWERKSTATT JO WIESNER

*Dieser Schweizer macht echt scharfe Messer*

Text • René Haenig | Fotos • XXX



Auf einem Hügel des sagenumwobenen Entlebuch, einem Schweizer Tal, zwischen Bern und Luzern gelegen, thront die ungewöhnliche Messerwerkstatt von Jo Wiesner. Nachdem seine ursprüngliche Schmiede einem Brand zum Opfer fiel, richtete sich der 26-Jährige in einem ausrangierten Schiffcontainer in Bramboden neu ein. Dort fertigt der messerscharf kombinierende Handwerker auf kleinstem Raum feinste Klingen aus Damaszener-, San Mai- oder Monostahl.

Die Redewendung „Wie der Phönix aus der Asche“ trifft auf Jo Wiesner wörtlich zu. Nur ein Jahr nachdem er sich 2018 als Messermacher selbständig gemacht hatte, brannte seine Schmiede ab. Über Nacht verliert der junge Mann, der kurz zuvor seine Küferlehre abgeschlossen hat, alles: Hämmer, Zangen, Meißel, Pons. Das Einzige, was Jo aus der Asche retten konnte, war sein Amboss. „Der ist seither allerdings ein bisschen weicher.“



Er hätte damals aufgeben können, den Kopf in den Sand stecken. Dass er keine Versicherung hatte, die für den Schaden aufkam, lag schlicht und ergreifend daran, dass er als junger Selbstständiger sich die Prämien nicht leisten konnte. Geld von Banken will er sich für den Wiederaufbau seiner Messerwerkstatt auch nicht leihen. „Banker geben dir nur einen Kredit, wenn du ihnen einen ausgeklügelten Businessplan mit Markt- und Wettbewerbsanalyse, Marketing- sowie Vertriebsstrategien, Standortanalyse und was weiß ich noch alles vorlegen kannst. Aber ich bin Handwerker, ich möchte einfach gute und schöne Messer machen.“

Um an neues Startkapital zu kommen, startet der Schweizer eine Crowdfunding-Kampagne – und hat nach nur drei Monaten das benötigte Geld zusammen, um sich Werkzeuge, Maschinen, einen neuen Schmiedeofen – und eben besagten Schiffcontainer anzuschaffen, der seither seine Werkstatt auf 1053 Meter über Meer beherbergt.

Das Interesse für Messer ist bei Jo Wiesner schon im frühen Kindesalter geweckt worden, seine Leidenschaft für Klingen und Schneiden aber entwickelt sich erst viel später. „Mit sieben Jahren bekam ich mein erstes Taschenmesser geschenkt, das ich heute noch habe“, erzählt er und kramt zum Beweis seinen Schlüsselbund samt angehängtem, kleinem Leatherman hervor. Zudem brachte ihm sein Vater, als Jo noch ein kleiner Bub war, stets das „Messer Magazin“ mit nach Hause.

„Ich ging noch in den Kindergarten, konnte nicht lesen, studierte aber stundenlang die Bilder in dem Magazin.“ Dazu muss man wissen: Jo Wiesners Vater ist der in der Schweiz berühmte Sternekoch Stefan Wiesner (17 „Gault-Millau“-Punkte, ein Michelin-Stern, zwei grüne Michelin-Sterne sowie ein „Bib-Gourmand“), der sich zusammen mit seiner Frau Monica Aurretto in fast einem Vierteljahrhundert als Naturkoch einen Namen machte: „Der Hexer vom Entlebuch“ wird er ehrfurchtsvoll genannt. „Natürlich diskutierte ich damals schon mit meinem Papa, welche Messer er oder ich schön fanden und welche nicht.“

Im Gegensatz zu manch anderen seiner Berufskollegen sammelt Jo Wiesner allerdings keine Messer. Seine Leidenschaft gilt einzig und allein der Herstellung scharfer Klingen. „Das bereitet mir riesengroße Freude.“ Gelernt hat er nach der Schule ursprünglich Küfer. Ebenfalls ein altes Handwerk, bei dem er hauptsächlich Holzfässer für die Weinabfüllung baute. Doch nach der Ausbildung hat er genug vom Fässer machen – er erinnert sich zurück an seine frühe Liebe zu Messern. Und auch wenn ihm nie in den Sinn gekommen wäre, seine Eltern nach der Brandkatastrophe um finanzielle Unterstützung anzugehen, die Ratschläge sowie den reichen Erfahrungsschatz der beiden will der Junior nicht missen. So lässt sich Jo Wiesner bei einem befreundeten Messerschmied seiner Eltern zwei Jahre



lang in die spezielle Kunst der Damaszener-Schmiedekunst einführen. „Ich bekam in der Zeit keinen Lohn, sondern nur Kost und Logis – dazu aber jede Menge praktischer Kniffe, Tipps und Tricks.“ Die Theorie, wie die Wärmebehandlung von Stahl, die metallurgische Verarbeitung, Legierungen und Werkstoffkunde, eignete sich Wiesner mittels Literatur an. „Klassisches Learning by doing“, sagt er grinsend.

Ob Damaszener-, San Mai- oder Monostahlmesser – seine handgefertigten Unikate stellt Jo Wiesner aus verschiedenen Kohlenstoff- und Werkzeugstählen her. „Je nachdem, welche Anforderungen der Kunde an sein Messer stellt.“ So gilt es für den Messerschmied, die gewünschten Eigenschaften wie Schärfe, Schneidfähigkeit und Schneidkantenstabilität zu berücksichtigen. Messerscharf kombiniert er aufgrund der Vorgaben, welche Stahlsorten er miteinander mischt, damit er am Ende die gewünschte Klinge zum fertigen Messer verarbeiten kann.

Bis zu 40 Arbeitsstunden stecken in einem Messer von Jo Wiesner, ehe es seine Werkstatt verlässt. Zuallererst setzt er sich mit seinem Kunden zusammen; gemeinsam fertigen sie eine Skizze des gewünschten Messers, dann zeichnet, radiert, korrigiert und überarbeitet Jo die Bleistiftzeichnungen so lange, bis auch das allerletzte Detail geklärt ist. Erst danach schichtet er in seinem Stahlcontainer die unterschiedlichen Stähle zu fünf Zentimeter dicken Päckchen, die etwas kleiner als ein Smartphone sind, erhitzt das Päckchen in seinem 1.100 Grad heißen Gasofen bis es glüht und bearbeitet es zunächst unter dem Federhammer, damit das Päckchen schmaler und länger wird. Nach ein paar Schlägen kommt es zurück in den Ofen bis es erneut glüht und weiter unter dem Hammer bearbeitet werden kann.





Für das Griffmaterial seiner Messer steigt Jo Wiesner in den Keller von Vater Stefan Wiesner in dessen Restaurant „Wiesner Mysterion“ hinab. Das liegt direkt neben dem Werkstatt-Container und zieht Gäste aus nah und fern an. In den „Katakomben“ des Restaurants lagern die kostbaren Rohlinge aus dem Holz einheimischer Bäume wie Pappel, Mooreiche, Ulme, Walnuss – aber auch Fichtenwurzel-Klötze. „Ich verwende für meine Messer ausschließlich einheimische Hölzer“, betont Jo Wiesner. „Aber es sind Holzarten, die sonst nicht so gebräuchlich sind.“ Gerade suchen sich ein Kunde und dessen Frau einen Holzklötz mit feiner Maserung für ihr Messer aus.

So geschäftstüchtig Jo Wiesner ist, hat er vor einiger Zeit damit begonnen, Kurse in seiner Schmiede anzubieten: Beim eintägigen „Messermacher-Erlebnis“ lernen Interessierte Schritt für Schritt die Messerherstellung kennen. Dabei können sie sich unter der professionellen Anleitung des Schweizers ihr eigenes Jagdmesser, Bushcraftmesser oder ein Küchenmesser fertigen. Beim „Schmiede-Erlebnis“ ist dann schon etwas mehr Geduld und Arbeitswille gefragt – und auch der Schweiß fließt in Strömen. Denn während drei Tagen leitet Jo Wiesner jeweils nur einen einzigen Kursteilnehmer in der Schmiedekunst an, wobei die Kursteilnehmerin oder der Kursteilnehmer sich sein ganz individuelles Messer schmiedet. Auch wenn hin und wieder ein Handwerker unter denen ist, die bei Jo Wiesner einen Kurs buchen, die meisten kommen aus ganz anderen Bereichen: Sozialarbeiter, Wissenschaftler, Hausfrauen, Manager und sogar ein Schweizer Nationalrat (vergleichbar mit einem Bundestagsabgeordneten in Deutschland) sind bei Jo Wiesner im Unesco Biosphärenreservat Entlebuch schon ihrer eigenen Messers Schmiede gewesen. „Würde ich mehrere Teilnehmer in den Kurs nehmen, würde die Qualität darunter leiden.“ So aber kann sich, wer nach drei Tagen sein selbst geschmiedetes Messer in den Händen hält, absolut sicher sein, dass es so messerscharf gut ist, wie wenn es Jo Wiesner selbst geschmiedet hätte.

[www.messerwerkstatt-wiesner.ch](http://www.messerwerkstatt-wiesner.ch)



Dreimal wiederholt Jo Wiesner diesen Prozess, dann haben sich die von ihm zuvor ausgesuchten Stahlsorten miteinander verbunden. Das ursprünglich fünf Zentimeter dicke Päckchen ist nun nur noch fünf Millimeter dick, dafür aber etwa 30 Zentimeter lang. Nachdem er das Material abgekühlt hat, sägt der Messerschmied das Stück in fünf gleich große Teile, legt diese wiederum zu einem Päckchen übereinander und die ganze Prozedur beginnt von Neuem. Diesen Prozess nennt der Fachmann damaszieren. Am Ende hält Wiesner ein Stück Damaszenerstahl in seinen Händen, das bis zu 1.000 Lagen haben kann.

Würde Jo Wiesner für seine Messer den üblichen Stundensatz eines Handwerkers in der Schweiz berechnen, müsste er für seine handgefertigten Messer Unsummen verlangen. „Maximal liegen zweieinhalb bis dreitausend Franken drin.“ Ein Großteil seiner Damaszenermesser kostet zwischen 1.000 und 1.500 Franken. Immer noch sehr viel Geld. Das ist auch dem Handwerker bewusst. „Das geben andere für die Felgen ihres Autos aus“, sagt er. „Aber so ein Messer ist ein sehr persönlicher Gegenstand, der sogar weitervererbt werden kann.“ Jo Wiesner hat einen engen Bezug zu den von ihm gefertigten Stücken. „In jedem Einzelnen steckt meine Muskelkraft, meine Gedanken, mein Geist – und mein Herzblut.“ Davon kann sich jeder auch auf dem Instagram-Account des Handwerkers überzeugen. Unter „@messer\_werkstatt“ zeigt er nicht nur Bilder, sondern führt in einem Video auch vor, wie scharf seine Messer sind. Dazu hält er ein Blatt Papier in die Höhe, lässt die Klinge mehrmals butterweich durchs Papier gleiten, ohne einen einzigen Riss zu hinterlassen. Für Kenner das Zeichen bester Stahl- und Schärfequalität.

YOUR PLACE(S) TO BE IN MERAN, SÜDTIROL



JACK × KING | city.

clothing for men.



lauben 242i | 39012 meran



lauben 242h | 39012 meran

JACK + KING | goodlife store.

bar × barbershop × tattoo × events × clothing

vinschgerstraße 63 | 39020 partschins/töll

sublime

BOZEN - ITALIEN

Our selection is carefully curated, including many italian brands such as Manifattura Ceccarelli, Maglificio GRP, EastHarbourSurplus, Captain Santors, Peppino Peppino, The Quartermaster, Astorflex, Chesapeake, Levius, Heritage 9.1, Hanami, RetroSuperFuture, Rakkí Knitwear, Tela Genova, Wams, Kjore Project, L'Impermeabile, Abcl Garments & Max Rohr

[www.sublime.bz](http://www.sublime.bz)