



Kunstobjekt: Das Schwert hat eine Klinge aus Damast-Stahl. Etwa acht Stück fertigt Schanz davon pro Jahr.

Säbel. Am liebsten für Sammler und Liebhaber. „Da spielt der Preis meist keine Rolle, und ich weiß, dass meine Arbeit in die richtigen Hände gerät“, sagt Jürgen Schanz, selbst ganz Liebhaber seiner Produkte.

„Der König von Bahrain steht auf Qualität made in Germany.“

Seit vier Jahren ist Jürgen Schanz Hoflieferant für den König von Bahrain – ihm widerfährt wohl das, was man das Glück des Tüchtigen nennt. „Der König ist ganz einfach übers Internet auf mich gekommen“, erzählt er, „auf der Suche nach einem deutschen Schwertbauer, der Säbel nach historischer Vorlage gestalten kann.“ Erster Auftrag nach der königlichen Audienz: 20 Säbel mit Damast-Klingen, Griff und Scheiden mit Goldblech umhüllt und mit kostbaren Perlen besetzt, Stückpreis 50.000 Euro. Inzwischen war Jürgen Schanz mehrere Male in Bahrain, blieb vom arabischen Glamour jedoch unbeeindruckt. „Die Leute dort stehen einfach auf made in Germany“, hat er festgestellt, „typisches Bild ist ein Scheich im Mercedes oder in Birkenstock-Sandalen.“

Das mag wohl auch der Grund sein, warum der König seine Säbel in Deutschland und nicht in Japan ordert, wo man gemeinhin die Wiege der Messerkunst vermutet. „Qualitativ unterscheiden sich die Messer nicht, nur die Herstellungsart ist eine Frage der Philosophie“, sagt Schanz. „Die traditionellen japanischen Messermacher lehnen jedwedes Hilfsgeschäft wie beispielsweise einen Bandschleifer ab und machen wirklich noch alles von Hand.“ Das dauert natürlich alles viel länger – der Preis liegt dadurch in Japan um einiges höher.

Jürgen Schanz verbindet Handarbeit mit modernster Technik. Und mit bestem Material. Seinen fertig geschmiedeten Stahl bezieht er einzig von drei Händlern in Schweden, Deutschland und den USA: „Da weiß ich, dass ich Topware bekommen“, sagt er. Die Griffe schnitzt er aus edlen Hölzern. Aus mexikanischem Wüsten-Eisenholz oder aus Kamelknochen aus Indien. „Für ein Stück Holz bin ich schon nur zur Ansicht bis Hamburg gefahren“, sagt er. Und man glaubt es ihm sofort.

Vor rund eineinhalb Jahren kam Schanz auf die Idee, seinen Stahl auch für Schmuckstücke einzusetzen. Die Damast-Ringe verkauft er inzwischen mit großem Erfolg: Hoch- und niedriglegierter Stahl wird zusammengeschmiedet und schräg angeschliffen, sodass eine feine Marmorierung entsteht. Das Ergebnis kann auf seiner Homepage bewundert werden (www.schanz-messer.de). Seit wenigen Wo-

chen fertigt Schanz außerdem nicht mehr nur Schmuck- und Kunstobjekte, sondern auch Gebrauchsprodukte: Seine Kochmesser sind ab 150 Euro zu haben und wirklich ultrascharf, wie es so schön heißt. Einziger Nachteil: „Sie sind nicht rostfrei, denn anders als die Messer im Einzelhandel, die durch einen hohen Chromanteil im Stahl vor Rost geschützt werden sollen, enthalten meine Messer gar keinen Chrom“, erklärt er, „– sind dafür aber um einiges härter.“

Jürgen Schanz vertreibt seine Produkte übers Internet, vor Ort in Stutensee-Friedrichstal oder über einen einzigen Händler in Karlsruhe, den US Survival-Shop. „Wer meine Messer verkauft, soll sich auch mit dem Produkt entsprechend auskennen“, sagt Schanz. *Nicole Geißler*



Auf dem Papier: Bevor Schanz ans Hand-Werk geht, macht er eine Skizze.



Im Rohzustand: Glatt poliert warten die sechs Klingen auf ihre Fertigstellung, einen Griff aus Holz oder aus Knochen.



Das Ergebnis: Reine Handarbeit, nur den Lederschaft kauft Jürgen Schanz ein.

Unternehmer-Porträt

Den Schneid abgekauft

Jürgen Schanz ist Messermacher. Er fertigt Schwerter, Säbel und Messer für Sammler, Liebhaber und für den König von Bahrain. Trotz des arabischen Glamours ist Schanz ein Handwerker geblieben, der den Wert eines guten Stahls noch zu schätzen weiß.

An dem Schwert arbeitet Jürgen Schanz schon seit Wochen. Wie ein Maler seine Leinwand nimmt er es immer wieder zur Hand, verändert oder ergänzt ein Detail – bis zuletzt ein Kunstobjekt von Meisterhand entsteht, mit viel Herzblut gefertigt.

Jürgen Schanz aus Stutensee-Friedrichstal (Kreis Karlsruhe) ist Schneidwerkzeugmechanikermeister. Ein Handwerker durch und durch: Tags arbeitet er in der Schleiferei seines Vaters, abends sitzt er noch viele Stunden in seiner eigenen Werkstatt. Dort fertigt der dreifache Vater Jagd- und Taschenmesser, Schwerter und

Fotos: Iris Nothke