

„Tsukasa“ aus Echigo

handgefertigte Damast-Kochmesser von Schmied Tsukasa Hinoura aus Sanjo/Niigata



司
作

Es gibt in Japan einige alte Schmiedestandorte, die durch viele Jahrhunderte hindurch hohe Anerkennung wegen ihrer ausgezeichneten Qualität von Messern, Zimmermannswerkzeug oder landwirtschaftlichen Geräten erlangt haben und teilweise bis heute erhalten konnten. Die Provinz „Echigo“ im nördlich-zentralen Japan gehört dazu. „Echigo“ ist die alte Bezeichnung für diesen Standort, der auf eine mehr als 700 Jahre alte Tradition im Schmieden zurückblicken kann. In der heute zur Präfektur Niigata gehörenden Provinz liegt die Stadt Sanjo. Hier lebt und arbeitet die Familie Hinoura als Klingenschmiede.

Tsukasa Hinoura ist in der dritten Generation Schmied. Leitfiguren in seinen jungen Jahren waren für ihn Nagashima und Shigeyoshi Iwasaki aus Sanjo. Sie genießen sehr hohes Ansehen in Echigo und haben sich um das Schmiede-Handwerk in Sanjo sehr verdient gemacht. Ihrer intensiven Beschäftigung mit Ihrem Metier und den über Jahrzehnte erworbenen Fertigkeiten ist es unter anderem zu verdanken, dass die Schmieden in Sanjo bekannt sind für die besonders feine Gefügequalität ihrer Werkstücke, die dadurch außerordentlich haltbar sind.

Hinoura-san versteht sich als „Hamono-kaji“, also Messerschmied für handgefertigte Messer von höchster Qualität. Die an sich beim Messerhandwerk übliche arbeitsteilige Fertigung des Schmiedens, Härtens, Schleifens und Montierens, die außer in Japan traditionell auch in vielen anderen Ländern verbreitet ist, praktiziert er nicht. Seine Messer werden vom ersten Schmiedeschlag bis zum letzten Handgriff bei der Griffmontage komplett von ihm selbst hergestellt. Nur so hat er lückenlos die Kontrolle über seine Qualität. Wie als Garant tragen daher alle seine Messer seinen Namen, „Tsukasa“, in Kanji-Zeichen auf der Klinge eingraviert.



„Kitae-ji“ — Nakiri

In Japan nennt man das Nakiri „Blattschneider“ – beidseitig geschliffenes Messer zum Schälen und Schneiden von Gemüse mit breiter Klinge und leicht gebogener Schneide

Masa-me und Ita-me – Alte Damasttechnik in Warikomi

Das „Tsukasa“-Nakiri ist von Hand in Warikomi-Technik geschmiedet und wird beidseitig geschliffen. Japanische Damastklingen in dieser Technik haben grundsätzlich einen Kern aus hartem Kohlenstoffstahl und einen „Mantel“ aus Damast. „Warikomi“ bedeutet „aufgespaltet und eingefügt“. Bei dieser Art des Schmiedens wird der „Mantel“, der hier aus 32-Lagen Damaststahl besteht, glühend erhitzt, mit einer Art Axt aufgespaltet und das Stück Kohlenstoffstahl in diesen Spalt eingefügt. Dann wird beides unter erneuter Erhitzung unter dem Schmiedehammer feuerverschweißt. Der hoch härtbare Kohlenstoffstahl sitzt nun im Zentrum der Klinge und bildet so die scharfe Schneide. Im fertigen Zustand hat die Schneide eine Härte von ca. 63-64 HRC (Rockwell-Härtegrad).

Der Damast-Mantel von Hinoura-san weist zwei verschiedene Maserungen auf, sowohl Längs- als auch an Holzmaserung erinnernde Muster. Um dies herauszubringen, werden zwei Varianten des Hämmerns angewandt. Bei *Masa-me*, dem Längsmuster wird das „Materialpaket“ von Eisen und Stahl nur der Länge nach gefaltet und auf der Seitegehämmert, auf der die Schichten sichtbar sind.

Bei *Ita-me* faltet man sowohl längs als auch quer, wobei die einzelnen Stahlschichten mit sehr harten Hammerschlägen miteinander verschweißt werden. Dadurch gehen die Lagen ineinander über und man erhält das typische Muster der Holzmaserung. Hinoura-san hat diese beiden Varianten schließlich beim Schmieden miteinander durch Torsion verbunden und so ein ausdrucksstarkes schönes Damastbild erzeugt. Der Griff aus geflammtem Kastanienholz mit Hornzwinge ist eine gelungene Ergänzung zum Stil dieses starken Damastes.



„Kitae-ji“ Damast-Maserung



Das Wechselspiel von *Masa-me* und *Ita-me* ist sehr gut zu erkennen.

„Kitae-ji“ - Nakiri

Art.Nr. 0809,180,092000

Klingenlänge 180 mm

Griff aus geflammter Kastanie

Art.Nr. 0809,180,091200

Klingenlänge 180 mm

Griff achteckig aus Ho-Holz



beidseitig geschliffen

Ryo-ba

Tsukasa / Echigo

„Kitae-ji“ — Santoku

Santoku bedeutet „3 Tugenden“ – beidseitig geschliffen mit breitem Klinsenblatt und fein aus-
geschliffener Spitze. Nicht zu vergleichen mit Messern aus industriell vorgefertigtem Damaststahl.

Optik und Funktion

Die Grundschriffe der Fertigung sind beim Santoku dieselben wie beim Nakiri. Die Art des Damastes ist bei beiden Messern gleich. Neben der außergewöhnlichen Optik, die eine japanische Klinge mit Damastmantel mit sich bringt, hat dieser auch eine weitere Funktion. Das weiche Eisen in den Schichten erhält trotz fehlenden Kohlenstoffes eine leichte Härtung, die sich durch die Verdichtung des Materials beim Hämmern ergibt. Diese verhindert, dass sich der Kohlenstoffkern im Inneren der Klinge verziehen kann.

Kitae-ji

Hinouras Art des Damastes heißt „Kitae-ji“, was im Japanischen sinngemäß soviel wie „durch Härte zu fester Form gelangen“ bedeutet. Wir haben Hinouras Damastmesser bewusst mit in unser Programm aufgenommen, da wir bei ihm, auch aufgrund mehrmaliger Werkstattbesuche in Japan genau wissen, dass er seine Damastmesser – im Gegensatz zu den meisten der japanischen Koch- und Jagdmesser aus Damaststahl – wirklich von Grund auf von eigener Hand schmiedet.

Alle japanischen Kochmesser aus Damaststahl, die in Deutschland und Europa verkauft werden, sind ausschließlich aus industriell vorgefertigtem Material gemacht. Dies gilt sowohl für maschinell hergestellte Messer aus Standorten wie Seki und Sanjo, sowie auch überwiegend für handgefertigte Messer japanischer Schmieden. Dies wird jedoch meist mit Absicht nicht erwähnt, bzw. bewusst nicht genau erklärt. Gerade solche Damastmesser schmücken sich gerne noch mit dem Hauch historischer Schmiederromantik aus Japan. Das ist kein ehrliches Geschäft.

Kiri-bako

Einzeln in einer Holzschachtel aus Kiri, dem Holz der Kaiserpaulownie verpackt.



„Kitae-ji“ - Santoku

Art.Nr. 0814,180,092000

Klingenlänge 180 mm

Griff aus geflammter Kastanie

Art.Nr. 0814,180,091200

Klingenlänge 180 mm

Griff achteckig aus Ho-Holz



„Tsukasa“ aus Echigo

Das Handschmieden

Die Besonderheit der „Tsukasa“-Messer liegt darin, dass sie wirklich komplett von Hand geschmiedet werden, ganz gleich ob es sich um ein Jagd- und Anglermesser oder ein 32-Lagen Damastmesser handelt. Lange Übung und Erfahrung im Umgang mit Material und Temperatur sowie ein gutes Augenmaß sind notwendig, um einen Klingenrohling nach dem anderen so gleichmäßig aususchmieden, dass die Kontur kaum durch Beschleifen korrigiert werden muß und eine feine Dichte in der damastgemaserten Oberfläche erreicht ist.



Kiridashi Kogatana: 1. Preis Seki Knife Show
(Photo: TOMO Hasegawa, *Knife Magazine*)

Auszeichnungen

Das Messer oben, das *Unryu-chiku Kiridashi Kogatana* mit dem durchgeschmiedeten Griff in Bambusform, besteht aus einem einzigen Stück kompletten Damaststahls. Dieses wirklich außergewöhnlich schöne und ästhetische Messer ist zu recht im Jahr 2005 auf der bedeutendsten Outdoor Knife Show (Seki Knife Show) in Japan mit dem 1. Preis ausgezeichnet worden. (Bei Interesse bitte bei uns anfragen.)

Die Schmiedelinien

Hauptprodukt seiner Schmiedelinie ist das „Nata“, eine Art Axtmesser, welches oft von Jägern und Förstern bevorzugt benutzt wird. An zweiter Stelle stehen die „Wa-shiki“ Knives, also Jagd- und Anglermesser japanischer Art. Die dritte und kleinste Gruppe sind die „Hocho“-Kochmesser - die er in der alten speziellen Damasttechnik, „Kitae-ji“ exklusiv nur für uns fertigt.

Das Material

Hinoura-san verwendet für seine Messer überwiegend „Shirogami“-Stahl (weißer Papierstahl). Dieses Material kommt dabei dem alten Schwertstahl am nächsten, was Schmiedbarkeit und Schleifen angeht und ist damit eine besondere Herausforderung an sein Können.

Grundsätzlich lehnt Hinoura die Verwendung von vorgefertigten Damastrohlingen ab, die heute in Japan weitgehend üblich sind. (in japanischen Fachkreisen werden sie als „Sekisou-ko“, als Schichtstahl bezeichnet) Fast alle Schmieden und Messerhersteller in Japan, die Damastmesser fertigen, verwenden diesen „Instant“-Damast, geben dies aber nicht offen zu.

Seine Messer hingegen werden mit „Hi-zukuri“ gemacht, das heißt, die Lagen werden von Grund auf von Hand aufgebaut und verschmiedet, eine Arbeit, die viele Stunden in Anspruch nimmt und höchster Aufmerksamkeit des Schmiedes bedarf.



(Photo: TOMO Hasegawa, *Knife Magazine*)