

FT MESSERBAU

Frankentreff vom 17. bis 19. Juli 2020

Spät aber doch dann noch – nachdem der FT Messerbauen an dem eigentlichen Termin im Mai aufgrund von Corona nicht stattfinden konnte, wurde er zwei Monate später unter speziellen Hygieneauflagen durchgeführt.

Am Freitagabend trafen sich die Teamer, das Küchenteam und die neun Teilnehmer (deren Anzahl wegen Corona stark reduziert wurde) am Bucher Berg. Nach intensiver Einweisung in das Hygienekonzept und nach dem Essen (da Essensausgabe nicht hygienekonform ist, wurden wir wie im Restaurant bedient...ich bin dafür, dass man das System grundsätzlich einführt ☺) haben wir unter professioneller Anweisung von Andi und Chris angefangen, den Messergriff zu bauen. Die zwei fleißigen Teamer hatten die Teile schon vorgearbeitet, was die ganze Angelegenheit sehr erleichterte. Gegen 23:00 Uhr war der Griff aus Rinderknochen, Ebenholz und Maßerbirke zusammengeleimt, sodass er über Nacht trocknen konnte. Rein zufällig ist zwischendrin eine Gummibandschlacht ausgebrochen, die an Ende dann fertig ausgefochten wurde. Danach ist der Abend ganz entspannt am Lagerfeuer ausgeklungen – bei den einen früher, bei den anderen später...

Nach dem Frühstück fingen wir an, das Leder zuzuschneiden und die Messerscheide zu nähen, parallel dazu haben wir die Klingen in die Messergriffe eingelassen. Am Nachmittag waren alle Scheidenrohlinge fertig und die Klingen saßen fest genug in den Griffen, dass mit dem Schleifen begonnen werden konnte - denn aus dem Viereckigen Holzblock musste schließlich ein gut greifbarer Messergriff werden. Nachdem der Griff mit dem Bandschleifer in Form gebracht wurde, musste mit Schleifpapier nachgearbeitet werden, um die letzten Makel zu entfernen und eine gute Oberfläche zu bekommen. Da die Messer alle etwas unterschiedlich wurden (das hat Handarbeit nun mal so an sich) wurden nun die Messerscheiden individuell auf die Messer angepasst.



FT MESSERBAU

Dafür wurde erstmal das Messer inklusive eines Durchstecheschutzes aus Plastik in die eingeweichte Lederscheide gesteckt. Anschließend war das sagenumwobene „Löffeln“ angesagt, durch das das Leder genau an die Form des Messers angepasst wird. Auch dieser Abend wurde mit einer Singerunde beendet.

Am Sonntag wurden dann nur noch Kleinigkeiten gemacht, wie zum Beispiel dem Ölen des Messergriffes oder dem Einprägen von Zeichen in die Lederscheide. Nach dem Mittagessen und dem gemeinsamen Aufräumen war dieser Kurs mal wieder viel zu schnell vorbei. Am Ende des Kurses hatte jeder Teilnehmer sein eigenes individuelles Messer mit Lederscheide, was den ein oder anderen auf diversen Lagern begleiten wird und an diesen Kurs erinnern wird.

Text: Tim Breuer

Bilder: Andreas Hümmer

