

Echt scharfe Kunst

Jean-José Tritz schmiedet Messer aus edlem Damaszenerstahl für Köche, Jäger und Sammler. Nicht nur Cornelia Poletto und Tim Mälzer schätzen längst die Maßarbeit des ehemaligen Lehrers

Text: Ellen Köhler

Ein Schild sucht der Besucher vergeblich an der Tür. Erst beim Blick durch das Glasfenster der Souterrain-Werkstatt in Eimsbüttel entdeckt er an der Wand hinter dem Eingang ein Plakat: Darauf ein Kochmesser mit dem für Damaszenerstahl typischen Wellenmuster auf der Klinge. Und daneben steht in geschwungener Schrift: Jean-José Tritz. Hier in der Lutterothstraße beginnt und beendet Hamburgs einziger Messermacher die Arbeiten an seinen edlen Schneidewerkzeugen.

Die Werkstatt ist winzig, gerade mal 25 Quadratmeter groß. An der rechten Wand hängen dutzende Feilen, in den Regalen stehen Bücher über die Kunst des Messerschmiedens aus und in der ganzen Welt, und über der Werkbank schmückt ein Hirschgeweih den Raum. Etwa zwei Stunden braucht Jean-José Tritz (48) hier normalerweise, um überhaupt erst für einen neuen Kunden aktiv werden zu können. In dieser Zeit schaut sich der redselige Franzose, der auf Martinique geboren wurde, vor allem dessen Hand genau an, zeichnet sie auf Papier und vermisst die Kuhle zwischen Daumen und Zeigefinger. Der Griff seiner maßgefertigten Arbeit soll später schließlich gut und sicher in der Hand des Besitzers liegen. Etwa 500 Mal ist so in den vergangenen 14 Jahren die Basis für ein neues Messer gelegt worden – zum Kochen, für die Jagd, oder als Taschenwerkzeug.

Bei der anschließenden Herstellung orientiert sich Tritz an der traditionellen Messerkunst aus Japan und Skandinavien. Die Rohlinge für die Damaszenerexemplare fertigt er in seiner Schmiede auf Gut Steinhorst, eine Autostunde nordöstlich von Hamburg. Dazu werden zunächst einmal mehrere Schichten Stahl übereinander gelegt und im Lehmofen auf

1.100 Grad erhitzt, damit sich die Lagen zu einem Stück verbinden. Wenn es so weit ist, holt Tritz, der dann Ohrenschützer, Schutzbrille und feuerfeste Schürze trägt, die orange glühende Metallmasse mit einer armlangen Zange wieder heraus, legt sie auf den Amboss und klopft das Stück mit dem Hammer in Form. Ist die Klinge abgekühlt, fräst er die endgültige Form des Messers, hält den Rohling zur Sichtprüfung noch mal gegen das Fenster und betrachtet vor allem die Schnittkante. Die wird schließlich und zurück in Hamburg so lange am Schleifstein bearbeitet, bis sie superscharf und hauchdünn ist. Was dann noch folgt, ist jede Menge Feinarbeit: Stundenlanges Schmirgeln und finales Ölen der Metalloberfläche, zu recht sägen und glatt feilen des Griffs aus Holz oder Horn und zu guter Letzt das Zusammenführen der beiden Teile. Die Werkzeuge dafür stellt Tritz alle selbst her. Am Ende fertigt er dann noch eine passende Hülse aus Holz oder Leder – fertig ist das neue Kunstwerk.

Wie lange dauert es vom ersten Guss bis zum fertigen Messer? »Solange bis es gut ist«, sagt Tritz, »das können 6 oder 100 Stunden sein.« Dabei merkt man ihm an, dass er seine Passion gefunden hat. »Ich verstehe mein Handwerk als Haute Couture«, sagt er, »und mich selbst als Künstler.« Er öffnet ein altes Holzschrankchen, darin seine Holz- und Hornsammlung für die edlen Messergriffe, die er von seinen Reisen mitgebracht hat: ein Stück rotbraune Birke aus Weißrussland mit geriffelter Maserung, mahagonifarbenes Padouk aus Thailand, das beige graue Horn eines Bisons, schwarze Mooreiche aus der Gegend um Hamburg. Als Messermacher ist Tritz Autodidakt. Er studierte ursprünglich Kunst, Kunstgeschichte, Bildanalyse und Literatur in Marseille und arbeitete lange als Lehrer. Seine Leidenschaft fürs Schmieden und Schleifen entfachte eine Reise nach Norwegen, bei der er erste handgemachte Messer sah und sofort Feuer und Flamme war. »Für mich als karibischen Franzosen hat Kochen und Essen seit jeher etwas Sakrales«, erklärt Tritz, der danach sofort begann, Bücher des berühmten norwegischen Schmiedemeister Håvard Bergland zu lesen. Außerdem ging er zu Ulrich Gerfing nach Flörsheim, erlernte bei

dem Altmeister die hohe Kunst des Damastschmiedens und fing an, für sich selbst Kochmesser herzustellen.

Inzwischen arbeiten unter anderem so prominente Kunden wie Sterneköchin Claudia Poletto, Tim Mälzer in seiner Bullerei oder der NDR-Fernsehkoch Rainer Sass mit seinen superscharfen Kunstwerken. Und was zahlen die dafür? Zwischen 500 Euro und 5.000 Euro kostet ein Damaszenermesser – je nach Anzahl der Lagen und Ausführung. Weil aber selbst die solvente Kundschaft bei Luxusgütern derzeit gern ein bisschen spart, gibt Tritz zu, dass er im Moment von seinen Messern allein nicht leben kann. Deshalb hat er einen 400 Euro Job angenommen, liefert Weine an die gehobene Gastronomie im Norden aus. Und lernt auf diesem Wege Köche kennen, die vielleicht einmal zu seinen Kunden werden. »Ich bin absolut glücklich, so wie ich lebe.«