

Jedes Messer ist ein Unikat

Michael Ganz aus Magdeburg stellt selbst entworfene Messer von unglaublicher Schärfe her.

Magdeburg (red). Ob in der Küche, beim Angeln, im Garten, bei der Jagd oder in der Freizeit - ein scharfes und robustes Messer ist ein nützliches Werkzeug.

Nun gibt es zwar Messer heutzutage in fast jedem Supermarkt zu kaufen aber das ist nicht das, was Michael Ganz unter einem Messer versteht.

Er stellt in seiner Freizeit Messer für verschiedenste Anwendungen her. Sie zeichnen sich durch besondere Schärfe und Schnitthaltigkeit aus und besitzen darüber hinaus ein tolles Design.

Zu DDR-Zeiten hat der gebürtige Quedlinburger Werkzeugmacher gelernt. Der Werkstoff Stahl hat ihn schon immer fasziniert. Sein erstes Messer hat er 1985 gebaut. „Das habe ich heute noch“, berichtet er.

Die Arbeit als Werkzeugmacher habe ihm zwar großen Spaß gemacht, er hat sich dann aber doch für ein Studium entschieden. Eigentlich wollte er Astrophysik studieren aber die Studienplätze waren in der DDR äußerst selten und handverlesen. Also studierte er „nur“ Physik. An der Uniklinik in Magdeburg war er danach als Wissenschaftler tätig und schrieb seine Doktorarbeit.

Nach einigen Jahren wechselte er zu einem Biotechnologieunternehmen und hat sich schließlich

mit einer eigenen Firma für Softwareentwicklung und Web-Design selbständig gemacht.

Im Hinterkopf blieb bei ihm aber immer die Liebe zum Werkstoff Stahl und die Idee, seine eigenen Messer herzustellen. Im Jahr 2011 setzte er seine Idee in die Tat um. Er legte sich eine Werkstattausstattung zu. Dazu holte er eine alte Fräsmaschine vom Schrott und reparierte sie. Auch einen alten Amboss und eine Drehmaschine erstand er. Einen Glühofen und eine Schleifmaschine baute er selbst.

Sein Hobby sprach sich herum. Seine Messer wurden heiß begehrte Objekte.

Inzwischen fertigt er auch auf Kundenwunsch an. Küchenmesser, Anglermesser, Jagdmesser, Taschenmesser. Bei Größe, Material und Form richtet sich Michael Ganz nach dem Wunsch des Kunden und natürlich nach dem Verwendungszweck. Er bevorzugt dabei Messer aus nicht rostfreiem Stahl, dem Kohlenstoffstahl. Die sind viel schärfer als die rostfreien, weiß er. Sie bedürfen nach der Benutzung nur etwas Pflege. Wer aber ein pflegeleichtes Messer aus rostfreiem Stahl möchte, bekommt das von mir auch, sagt er. Die sind auch verdammt scharf, versichert Michael Ganz. Beim Schleifen und Härten verfügt er inzwischen über große Erfahrung. Jeder Stahl braucht seine beson-



Michael Ganz hat sich eine eigene Werkstatt eingerichtet und fertigt Messer von besonderer Qualität.

dere Behandlung, um optimale Schärfe und Schnitthaltigkeit zu erzielen, weiß er.

In letzter Zeit hat er auch Damastmesser angefertigt. Dabei werden zwei verschiedene Stahlsorten durch oftmaliges Falten miteinander verschweißt. Das ergibt eine ganz besondere Struktur, erklärt er.

Doch er bearbeitet nicht nur den Stahl. Ein gutes Messer

muss stabil sein und auch gut in der Hand liegen. Deshalb entwirft und baut Michael Ganz auch die Griffe für die Messer. Sie sind aus Holz oder einer Mischung aus Papier und Epoxidharz und ergeben eine wunderbare Struktur.

Eine Auswahl der Arbeiten von Michael Ganz ist im Internet unter www.ganz-scharfe-messer.de zu sehen.



Ob Küchenmesser, Taschenmesser, Damastmesser oder Jagdmesser - Michael Ganz legt Wert auf hohe Qualität, Schärfe, Stabilität und ein eigenes Design. Fotos: Weißenborn