

TEXT VANESSA OELKER

Scharf- Macher

Japanische Schmiede aus der Stadt Seki sind seit 800 Jahren berühmt. Noch heute hämmern, schleifen, falten sie die härtesten Schwerter und Messer des Landes

FOTOS BEN WELLER



Ein Katana von Kanekuni Ogawa: die Wellenlinie, die beim Härten der Klinge entsteht, ist die Signatur des Meisters



Die Stadt Seki (oben) steht in Japan für die Tradition des Schmiedens; Kanekuni Ogawa in seiner Werkstatt

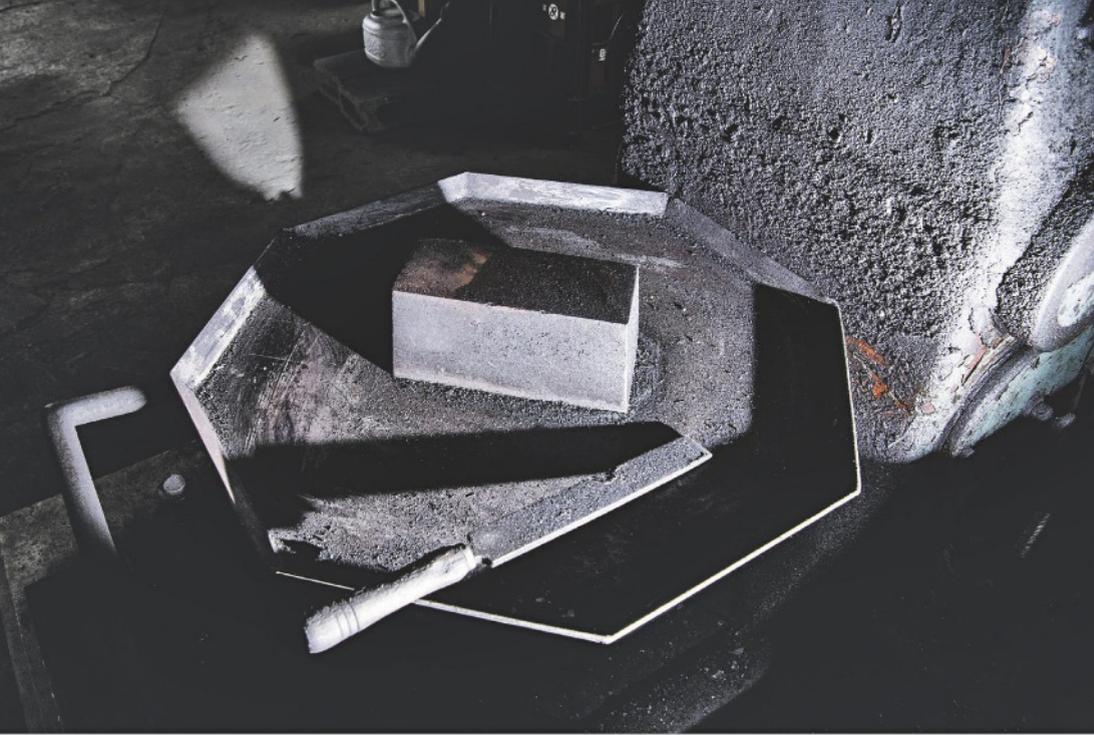
Drei Jahre, drei lange Jahre. So lange hatte es gedauert, bis Tooru Matsumae mit seiner Art des Schneidens zufrieden war. Dutzende Schnitte hatte er während seiner Kochausbildung täglich geübt, einige Tausend im Jahr. Vor allem Fisch, der ist heute noch die Spezialität in Matsumaes traditionellem Restaurant Kappo Matsumae in Seki, einer Stadt in der Mitte Japans. Der Koch steht auf weichem Tatami-Boden hinter dem Tresen aus Buchenholz. Er trägt Socken, wie seine Gäste, die in den durch Schiebetüren abgeteilten Essräumen Platz genommen haben. Klassische Klaviermusik perlt aus deckenhoch angebrachten Lautsprechern. Vor Matsumae liegt ein Black Snapper auf dem Schneidebrett. Fünf Messer, die er zum Zerteilen von Fischen benutzt, liegen bereit.

Er setzt an. Trennt den Kopf vom Körper, ritzt entlang des Bauchs und des Rückens. Entfernt die Haut, löst den Fisch von seinen Gräten. Das Wichtigste, sagt er, sei der Einschnitt, dafür brauche er eine sehr spitze Klinge. „In diesem Fisch spüre ich noch das Meer, das bedeutet, er ist sehr frisch“, sagt der 43-Jährige, „ich werde ihn für Sashimi verwenden.“ Etwa 20 Sekunden dauert es, dann erfüllt zarter Fischgeruch die Luft, die

Filets liegen vor dem Koch. Hellrosa sind sie, mit glatter Oberfläche, wie Gelee. Was ist das Geheimnis so perfekter Tranchen? „Mmmmmh, ohhhh“, überlegt Tooru Matsumae, dessen Koteletten unter der Kochmütze bis zu den Ohrläppchen wachsen und dessen Sätze sich durch ansteigendes Summen ankündigen wie ein nahender Zug. „Sie müssen dem Messer vertrauen, es soll die Arbeit machen. Kein Druck, sonst zerfällt der Fisch. Dafür muss das Messer extrem scharf sein. Ich würde keines benutzen, das nicht aus Seki kommt.“

Seki ist das Zentrum der japanischen Messerindustrie. Knapp 90 000 Einwohner leben hier, vorwiegend in Einfamilienhäusern, die entlang des Nagara-Flusses in sanfte grüne Hügel eingebettet sind. Die Stadt wirkt unscheinbar, doch in Japan besitzt sie einen fast magischen Ruf. Seki verkörpert wie kaum ein anderer Ort japanische Identität, seine Geschichte reicht zurück bis ins 13. Jahrhundert. Damals zog der Meister-Schwertschmied Motoshige nach Seki, in den Jahrzehnten darauf folgten ihm rund 300 Schmiede. Die Berge lieferten den nötigen Eisensand, die Köhler Holzkohle von guter Qualität. Zwei der Schmiede von





In Kanekuni Ogawas Schmiede: Das längliche Werkzeug, ein Kanahada-Tori, dient zum Entfernen der oxidierten Schicht nach dem Formen der Klinge

JAPANISCHE MESSERKUNDE



YANAGIBA
Übersetzt heißt der Name: „Weidenblatt“. Die lange, spitz zulaufende Klinge schneidet Sushi und hauchdünnes Sashimi.



DEBA
Mit dem hinteren Teil des stabilen Messers lassen sich Hühnerknochen und Gräten zerteilen, die Spitze ist für feinere Arbeiten geeignet.



NAKIRI
Das Gemüsemesser ist leichter und empfindlicher als das Deba. Seine dünne Klinge schafft feine, gerade Schnitte.



SANTOKU
Das „Messer der drei Tugenden“ ist die japanische Allzweckwaffe für Fisch, Fleisch und Gemüse.

Seki stiegen zu Legenden auf: Kanemoto Magoroku und Saburo Shizu. Es hieß, die von ihnen gefertigten, 60 Zentimeter langen und leicht gebogenen Katanas, die zur Ausstattung eines jeden Samurai gehörten, seien schier unzerbrechlich, unbiegsam und extrem scharf. Noch heute wird die Schmiedekunst der alten Meister gerühmt, die Original-Schwerter werden für Zehntausende Euro gehandelt.

Schließlich wurden bis zu 90 Prozent aller japanischen Katanas in Seki geschmiedet – bis 1876. Mit dem Haitorei, dem „Schwertverbot“, untersagte der damalige Kaiser Mutsuhito dem seit knapp 700 Jahren dominierenden Kriegeradel das Tragen der Katanas – und entzog ihm auch sämtliche andere Privilegien. Die pragmatischen Schmiede verlegten sich auf die Produktion von Messern, dabei ist es bis heute geblieben. 94 Fabriken in Seki fertigen pro Jahr rund 1,4 Millionen Messer, ihr Umsatz beträgt knapp 285 Millionen Euro. Eine Handvoll Meister beherrscht noch die Kunst, traditionelle Samurai-Schwerter zu schmieden, doch nur wenige können von der aufwendigen Kunst leben. Einer davon ist Kanekuni Ogawa.

Ein Jahrzehnt brauchte es, bis Ogawa zufrieden war mit seiner Arbeit. Vor 30 Jahren legte er die Prüfung zum Schwertschmied ab, nachdem er bei seinem Vater gelernt hatte. Seine Katanas, sagt der 65-Jährige, seien weit davon entfernt, perfekt zu sein, auch deshalb nehme er keine Schüler an. „Ich erfreue mich an der Unvollkommenheit meiner Schwerter – sie zeigt mir, dass ich noch besser werden kann.“

Ein Seil mit weißen Papiergirlanden flattert über der offenen Tür von Ogawas Werkstatt, es markiert sie als heiligen Ort. Die Bewohner Sekis sind Shintoisten – die Berge, der Stahl, sie alle haben ihren eigenen Gott.

SAMSUNG

Galaxy Watch



Mehr Zeit. Mehr Galaxy.

Die Galaxy Watch sieht aus wie eine klassische Armbanduhr, ist aber eine Smartwatch mit vielen praktischen Funktionen.

Mehr Informationen unter samsung.de/galaxy-watch



Kanekuni Ogawa zieht seinen weißen Arbeitskittel über, bindet ein blaues Tuch über die grau melierten Haare. In seinem meterhohen Ofen brennt schon das Feuer. Der Schmied setzt sich davor, auf eine Holzplatte, für die Füße hat er eine Versenkung in den Boden eingelassen. Er zieht am Blasebalg, der von unten Luft in die Holzkohleglut strömen lässt, das Feuer lodert. „An der Farbe des Feuers erkenne ich seine Temperatur“, sagt Ogawa, „je mehr Orange-Anteil, desto heißer die Flamme.“ Bei geschätzten 1300 Grad – ein Thermometer gibt es nicht – legt er ein an einem Eisenstab befestigtes Stahlstück, etwa so groß wie ein Stück Butter, in die Glut und erhitzt es wenige Minuten. Langsam schmilzt die Oberfläche des Glutwürfels, und nur Ogawa hört am leisen Knistern, dass es Zeit ist für den nächsten Schritt.

„Schnell, Abstand, zurück“, ruft der Mann höflich, aber voller Dringlichkeit. Er legt den Stahl auf den Rammbock der gasbetriebenen Hämmemaschine, einziges Zugeständnis an die Moderne. Der Eisenzylinder klopft in schnellen Stößen auf das leuchtende Rumpfstück. Funken stieben zwei Meter weit in die Werkstatt hinein, Metallgeruch strömt zu den Fens-

Koch und Restaurantbesitzer Tooru Matsumae (oben rechts) löst die Haut von einem fangfrischen Black Snapper, er will ihn roh als Sashimi servieren



tern, hinter denen neongrüne Reisfelder leuchten. Immer wieder wird Ogawa den Stahl erhitzen, hämmern, falten, bis er nach ein paar Tagen das Schwert in einem Wasserbassin auskühlen und endgültig härten kann – wie es schon die Schmiede vor 800 Jahren machten. Aus bis zu 23 000 Lagen bestehen die Klingen seiner Katanas, das macht sie hart und flexibel zugleich. 24 Schwerter schmiedet Ogawa pro Jahr auf diese Weise. Käufer aus Japan, Europa und den USA zahlen knapp 18 000 Euro für ein Exemplar.

Ist es das Erbe der Samurai, das in den Katanas steckt, für die seine Kunden so viel Geld ausgeben? „Es sind vor allem Westler, die mit Katanas historische Kultur verbinden“, sagt Ogawa. Japaner sehen in den Katanas eher das, was sie sind: gefährliche Waffen. „Wissen Sie, warum die Schmiede im 14. Jahrhundert die gebogene Klinge erfanden? Weil man damit leichter seine Gegner durchtrennt.“

Seine Katanas „sollen nicht dem Angriff dienen“, sagt Ogawa, „sondern der Verteidigung.“ Er nimmt ein fertiges Exemplar von der Werkbank, knapp ein Kilo liegt in seinen von Brandnarben gefleckten Händen. Haben seine Schwerter eine Seele, oder ist das auch nur so eine westliche Verklärung? „Nein, ich mache nur einfache Schwerter – die Magie liegt in der Verbindung von Katana und Besitzer“, sagt Ogawa, „aber es gibt sie, diese magischen Schwerter, geschmiedet von unerreichten Meistern wie Masamune und Saburo Shizu.“

Koji Endo war noch ein Kind, als ihm sein Vater solch ein magisches Schwert überreichte, geschmiedet 700 Jahre zuvor von Saburo Shizu. „Vergiss nie, woher du kommst“, sagte Saijiro Endo II, Messerproduzent in Seki in zweiter Generation, „du bist unserer Tradition verpflichtet, und du bist der Familie verpflichtet.“ 100 Arbeitsschritte sind nötig, bis Koji Endo, 63, mit einem Messer seiner Shun-Kollektion zufrieden ist. Extrem scharf sollen sie sein, langlebig und quasi eins werden mit dem, der sie führt. Die Messer sind weltweit renommiert, ausländische Starköche wie der Deutsche Tim Mälzer und der Franzose Michel Bras durften schon eigene Shun-Linien entwickeln.

Seit über 240 Jahren
betten wir deine Füße.
Jetzt bist du dran.



Erfahren Sie mehr über unsere Betten, Matratzen und Lattenroste unter birkenstock.com

BIRKENSTOCK®

Tradition since 1774.



Jenseits der Schmieden: Ein Bauer neben Reisfeldern bei Seki in der Präfektur Gifu

Koji Endo ist heute Besitzer und CEO der KAI Group, 60 Prozent aller in Japan gekauften Haushaltsmesser stammen aus seinen Fabriken. Der flache, fußballfeldgroße weiße Fabrikbau liegt etwas außerhalb, wo sich kleine Siedlungen in das satte Grün der Natur schmiegen und der Nagara stetig über das Geröll seines Betts plätschert. Produktionslärm dringt aus der fensterlosen Halle. 80 Arbeiter, die Frauen in rosa, die Männer in hellblauen Polohemden unter braunen Schürzen, stehen an ihren Stationen. Unbeeindruckt von der Kakofonie aus Hämmer-, Schleif- und Zischgeräuschen, die plötzlich angereichert wird durch zarte sinfonische Klänge. Koji Endo tritt zur Seite und lässt einen Roboterwagen vorbeifahren, der, durch klassische Musik angekündigt, Materialien zu den Arbeitsplätzen liefert.

In acht Schritten wird hier der gelieferte Stahl weiterverarbeitet, und wie auf einer Duftrallye ändert sich mit jeder Station der Geruch: gesättigt von Gummi und Maschinenöl an den Schleifmaschinen, tintengeschwängert an der Druckstation, metallisch bei den Polierern. Rechts vom Mittelgang steht, eingesperrt wie ein wildes Tier, ein Roboter in einem Gitterverschlag. Mit eckigen Bewegungen schärft er an zwei Schleifrädern ein Messer nach dem anderen. Die Klängen quietschen beim Auftreffen auf die Räder, das Schleifen dauert pro Messer keine Minute. „Auf dieser

Seite werden die günstigeren Messer produziert, die Shun-Messer aber werden händisch geschliffen“, sagt Koji Endo und schreitet zu einem ruhigeren Teil der Halle, wo Arbeiter Griffe polieren und sich Schleifscheiben in schnellen Runden drehen.

Manami Kunita, eine goldene Plakette am Ärmel weist sie als Meisterin aus, nimmt ein Messer aus einer weißen Plastikbox, zieht es konzentriert über das wagenradgroße Schleifrad, erst die eine, dann die andere Seite. Bis zu 400 Messer gehen hier täglich durch ihre Hände. „Ein Jahr lang musste ich üben, den richtigen Winkel zu finden“, erklärt die 43-Jährige. Jede Klinge habe ihre eigene Herausforderung, besonders bei den kurzen sei es schwierig, eine starke Spitze zu erhalten. Früher habe ihr Sekis Tradition nichts bedeutet, räumt sie ein, doch seit sie selbst Messer schärfe, fühle sie sich den alten Meistern verpflichtet. Alle Messer, sagt sie, sollen gleichermaßen perfekt sein. Kann das gelingen, immer den gleichen Druck auf den Schleifstein auszuüben, auch wenn man gerade Ärger mit der Nachbarin hatte oder aus einem erholsamen Wochenende kommt? Manami Kunita stutzt, seufzt, schiebt sich die weiße Arbeitsmütze zurecht – und lächelt. Sie wisse es nicht, aber „so wie in jedem Schwert etwas von seinem Schmied steckt, findet sich wohl auch ein bisschen etwas von mir in jedem Messer“. Und Schnitt.