



Jedes Fetting-Messer ist ein Einzelstück.

Messer aus Leidenschaft

Messer sind nicht nur Werkzeuge für Jäger und andere Outdoorfreunde, sondern für viele auch Objekte ihrer Sammelleidenschaft. Für alle gleichermaßen interessant dürften die herrlichen Messer von Nicolas Fetting sein. HALALI-Autor Wolfgang von Brauchitsch hat den Messermacher interviewt.

Herr Fetting, Sie bauen wunderschöne Messer, die sich durch einen ganz eigenen Stil und ein besonderes Design auszeichnen. Sie sind Hamburger, leben und arbeiten aber in Spanien. Wie kommt ein Deutscher dazu, gerade in Spanien Messer zu bauen? Ist es nicht oft eher so, dass Spanier Messer für Deutschland bauen?

Nicolas Fetting: Die Liebe hat mich nach Spanien geführt. Vor 23 Jahren habe ich auf einer Surf-Reise entlang der portugiesischen und spanischen Küste in Tarifa meine Frau kennengelernt und bin dann, nach dem Grafikdesign-Studium, nach Málaga gezogen. Meine Heimat ist und bleibt jedoch Hamburg, daher, und auch aufgrund meiner Liebe zum Meer, der Anker und „Hamburg“ in meinem Logo.

Wann bekamen Sie Ihr erstes Messer?

Nicolas Fetting: Mein erstes Messer, ein Victorinox, bekam ich mit zehn Jahren von einem guten Freund meiner Eltern. Davor mussten Küchenmesser herhalten. Ich glaube, das Thema interessiert mich, seitdem ich laufen kann. Später kamen dann viele weitere Messer dazu. So auch ein altes finnisches Puukko, das mir ein Onkel als Medizin gegen eine Grippe schenkte. Der Mann wusste, was Jungs heilt.

Wann entstand Ihre Leidenschaft für Messer?

Nicolas Fetting: Als Kind habe ich sehr viel Zeit draußen in der Natur verbracht, in den Wäldern im Nordosten Hamburgs und an der Nordsee. Ich war schon immer recht kreativ. Es wurde den ganzen Tag geschnitzt und gebastelt. Meine Eltern haben ein großes Grundstück, wo ich schon sehr früh mit Beil und Säge beim Bäumefällen helfen durfte. Es war eine sehr schöne und unkomplizierte Zeit, in der alle Jungs noch mit einem Messer in der Tasche herumliefen.

Messer haben schon immer eine gewisse Faszination auf mich ausgeübt. Mit einem Messer ist man unabhängig in der Wildnis und kann damit so ziemlich alles weitere Gerät herstellen. In früheren Zeiten galten Messer als unpfändbares persönliches Eigentum, und dementsprechend wurden sie reich verziert und dienten gewissermaßen als Schmuckstück für den Mann und als Statussymbol.

Wie und wann kamen Sie auf die Idee, selbst Messer zu bauen?

Nicolas Fetting: Hier in Spanien lernte ich den Messermacher Rodrigo Mulero von 2Gknives kennen, er baute mir mehrere Messer und schickte mir auch Material, damit ich selbst mal mein Glück versuchen konnte. Er stand mir immer mit Rat und Tat zur Verfügung. Die ersten Messer zeigte ich Freunden, und bald kamen die ersten Bestellungen. Der Rest ist Geschichte.

Welche Werkzeuge verwenden Sie für Ihren Messerbau?

Nicolas Fetting: Meine Werkstatt ist winzig klein, eine Standbohrmaschine und ein elektrischer Schleifstein sind die einzigen Maschinen. Mittlerweile wird der Grundschliff auf einem professionellen Bandschleifer in der Werkstatt eines befreundeten Messermachers angebracht. Dort werden meine Klingen aus Werkzeugstahl auch gehärtet. Rostfreie Klingen schicke ich nach Deutschland in eine dort ansässige Härterei.

Der Rest geschieht ausschließlich mit Raspeln, Feilen und Sandpapier. Mit diesen Handwerkzeugen habe ich eine deutlich bessere Kontrolle über feine Details. Meine Erfahrung als Grafikdesigner hilft mir auf der Suche nach harmonischen Proportionen und eleganten Linien.

Welche Messer(-Modelle) bauen Sie für welche Zwecke?

Nicolas Fetting: Ich baue fast ausschließlich „Custom Messer“, also Messer, die genau auf den Kunden maßgeschneidert werden. Angefangen habe ich mit einem Messer, angelehnt an ein „Trout & Bird“ von Behring aus den USA, also einem kleinen, filigranen Messer mit einer ca. acht bis neun Zentimeter langen Klinge für Feder- und Niederwild sowie zum Angeln. Nach und nach hat sich dieses Design verändert, und ich nenne es jetzt das „Wanderer“, ein kleines Messer, ideal als Begleiter in den Bergen und auch als kleineres Jagdmesser. Dieses Messer hat immer einen Griff aus Sambarhorn.

Für die Jäger baue ich ein ähnliches Modell, das „Jäger“, mit einer Drop-Point-Klinge zwischen 95 und 120 Millimetern. Je nachdem, ob damit auch das Schloss aufgebrochen werden soll oder nicht, wird die Schneide feiner oder etwas robuster. Eine größere Version des „Jägers“, mit einer etwas wuchtigeren Klinge, ist das „Biwak“ als Outdoormesser. Für die Freunde der nordischen Messer ohne Handschutz fertige ich das „Norse“. Ein ähnliches Messer wie das „Wanderer“, jedoch noch etwas kleiner und mit einem ergonomischen Griff aus Materialien wie Rentiergeweih, Walnussholz oder auch Mammut-Elfenbein, ist das „Herrenmesser“. Wie der Name schon vermuten lässt, handelt es sich hier um ein kleineres, elegantes Messer.

Angelehnt an das Messer des amerikanischen Waldläufers George W. Sears alias „Nessmuk“, fertige ich ein gleichnamiges Messer mit einer kurzen, sehr bauchigen Klinge. Dieses hat sich ebenfalls als Jagdmesser sehr bewährt. Bei den Freunden der traditionellen Messer aus der Alpenregion sind die „Nicker“, sowohl als Jagdmesser als auch als Brotzeitmesser oder Trachtenstilet, sehr beliebt. Diese werden normalerweise in der Nickertasche der Lederhosen ►

getragen. Auch habe ich bisher zwei große Abfangmesser im Stil der traditionellen Hirschfänger gebaut, mit aufwendigem Parierelement mit Muschel. Für die englische Waffenmanufaktur William Moore & Grey – London habe ich die Ehre, eine Reihe von limitierten Messern mit Griffen aus türkischem Walnussholz mit Ölschaftpolitur zu bauen. Es handelt sich jedoch in allen diesen Fällen nicht um exakte Vorgaben und Maße, sondern lediglich um Designelemente und unterschiedliche Verwendungszwecke. Sowohl die exakten Maße als auch Stahl, Materialien, Formen und Anschlag werden auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmt.

Kürzlich bat mich ein Freund, ihm ein Messerchen zum Anschneiden seiner Zigarren zu bauen. So ist das „Aficionado“ entstanden, ein sehr kleines Messerchen, angelehnt an das „City Knife“ von Bob Loveless, mit einer nur ca. 64 Millimeter langen Klinge. Dieses Messerchen macht auch auf dem Schreibtisch eine gute Figur.

Fertigen Sie die Scheiden für Ihre Messer selbst?

Nicolas Fetting: Nein, die Scheiden für alle meine Messer werden von einem professionellen Sattler in Nordspanien hergestellt, der keine Wünsche offenlässt. Verschiedenste Muster und Häute, Clips oder Gürtelschlaufen sind möglich.

Welche Materialien verwenden Sie?

Nicolas Fetting: Ich liebe Werkzeugstähle wie den 1.3505, ein Wälzlagerstahl, der eine sehr feine, zugleich aber robuste Schneide erlaubt. Leider wird dieser Stahl nicht mehr als Flachmaterial angeboten. Alternativ verwende ich den 80CrV2 oder für feinste, sehr harte Schneiden den 1.2442, einen Stahl, der für industrielle Metallsägeblätter hergestellt wurde. Dieser Stahl ist etwas rostempfindlicher und durch seine hohe Härte auch nicht für allzu harte Aufgaben geeignet. Wer sich für diesen Stahl entscheidet, wird dafür mit einer unübertrefflich scharfen Schneide belohnt. Für Liebhaber verarbeite ich den Damaszener Stahl von Achim Wirtz und Norbert Bahls aus 1.2842, 1.3505 und 75Ni8. Zurzeit entsteht ein aufwendiges Projekt mit Wootz-Stahl, das ist so ziemlich das Exklusivste, was man an Stahl bekommen kann.

Was muss man bei diesen Materialien besonders beachten?

Nicolas Fetting: Alle diese Stähle können rosten und werden bei Kontakt mit Schweiß und Säuren anlaufen. Die so entstehende Patina ist ein natürlicher Rostschutz, und mit etwas Pflege und gelegentlich ein paar Tropfen Öl kann der Rost sehr gut vermieden werden.



Generell bin ich ein großer Freund von Patina, die sich durch den Gebrauch mit der Zeit auf den Materialien bildet. Das Altern ist schön und ein natürlicher Prozess, die Patina und Kratzer spiegeln die Erlebnisse wie Narben wider. Eine alte gebrauchte Klinge aus Werkzeugstahl hat eine gewisse Würde, die eine verkratzte Klinge aus rostfreiem Stahl nicht aufweisen kann. Wer es dennoch rostfrei haben möchte, der kann Klingen aus N690Co oder dem pulvermetallurgischen Stahl M390 haben. Gerade Letzterer hat Eigenschaften, die den rostenden Kollegen sehr nahekommen.

Als Handschutz verwende ich am liebsten Bronze, da diese relativ hart ist und mit der Zeit eine wunderschöne rotbraune Patina entwickelt. Alternativ gibt es Messing oder auch Kupfer, Neusilber, Silber oder Inox 416. Der Handschutz wird mit Silberweichlot mit der Klinge verlötet, da diese Methode traditionell ist, eine extrem gute Verbindung erlaubt und hundertprozentig hermetisch abschließt.

Für den Griff kommen hauptsächlich natürliche Materialien zum Einsatz, wie etwa Sambarhorn, das wegen der schönen Struktur und des geringen Markanteils beliebt ist. Außerdem verwende ich gerne Rentierhorn, Walnussholz, Ebenholz und Mammut-Elfenbein. Griffe aus Sambar bekommen einen Griffabschluss, der der Struktur des Geweihs angepasst wird. Einige Kunden wünschen sich eine in diesen Abschluss eingearbeitete Patronenhülse ihres Kalibers, am besten von einer für sie besonders erinnerungswürdigen Jagd.

Was macht für Sie ein gutes Messer aus?

Nicolas Fetting: Wichtig ist natürlich eine sehr scharfe Klinge, die die Schärfe hält und die leicht nachzuschärfen ist, wie das bei den Werkzeugstählen der Fall ist. Jedoch nützt einem auch eine sehr lange Standzeit der Schneide wenig, wenn nach kurzer Zeit der Griff unangenehm in der Hand liegt. Daher ist meiner Meinung nach ein guter,

ergonomischer Griff mindestens genauso wichtig. Und ich mag bei Messern gerne einen ausgeprägten Handschutz.

Klinge und Griff sollten einen durchgehenden Schwung haben, auch Proportionen sind mir sehr wichtig. Da kommt z. B. der Goldene Schnitt aus der Kunst unbewusst zum Einsatz. Ich bevorzuge Naturmaterialien. Die Griffigkeit von Sambar ist kaum zu übertreffen, das Material sehr robust.

Leider hält sich seit Jahren das Gerücht, nur ein „Full Tang“, also ein breiter Erl mit aufgenieteten Griffschalen, wäre robust, und ein Steckerl würde nicht halten. Das sehe ich anders, ein gut gefertigter Steckerl wird alle Belastungen aushalten, für die das Messer gebaut wurde, nicht ohne Grund wurden über 1 000 Jahre lang Schwerter und Säbel in dieser Bauweise konstruiert. Zu vermeiden sind lediglich abrupte Änderungen der Materialstärke, sodass die Kräfte stets gleichmäßig verteilt werden.

Haben Sie Vorbilder?

Nicolas Fetting: Vorbilder habe ich viele, es ist nahezu unmöglich, einen Gegenstand neu zu designen, der seit Jahrtausenden in Gebrauch und derart simpel gestaltet ist wie ein Messer, das ja eigentlich nur aus zwei Teilen, Klinge und Griff, besteht. Dennoch haben meine Messer angeblich mittlerweile einen gewissen Wiedererkennungswert.

Dabei mag ich es nicht, ein Messer zu kopieren, ich übernehme höchstens die Idee eines Designelements und gebe diesem meinen eigenen Stil. Ich mag besonders die Werke von Messermachern wie John Doyle, Will Morrison, Don

Hanson und Bob Loveless, da diese Messermacher ein großes Gespür für Proportionen und schwungvolle, elegante Linien haben.

Könnten Sie sich vorstellen, hauptberuflich Messer zu bauen?

Nicolas Fetting: Um vom Messermachen leben zu können, muss man entweder einen entsprechenden Ruf und Namen haben oder eine größere Menge bauen können. Meine Werkstatt und die zu 100% manuellen Herstellungsmethoden erlauben nicht mehr als zwölf bis 20 Messer pro Jahr. Und am ersten Punkt arbeite ich noch.

Ihr Lieblingsmesser?

Nicolas Fetting: Mein Lieblingsmesser eines anderen Herstellers wäre z. B. ein kleines Jagdmesser von John Doyle. Da kommen erstklassige Materialien, perfekte Verarbeitung und eine wunderschöne Eleganz zusammen.

Ich selbst baue mir etwa ein Messer pro Jahr, um dieses ausgiebig zu testen, und ich bin sehr nah dran, das für mich perfekte Messer zu haben, was die Größe und Form angeht. Leider bräuchte ich dieses Messer dann auch noch einmal aus Damaszener Stahl mit einem Walross-Elfenbein-griff mit Blackleaf-Scroll-Gravuren und Goldeinlagen – das wäre dann wohl perfekt. Wer weiß, vielleicht baue ich mir eines Tages so eines. ■

www.fetting-messer.com

| Fotos: Fetting-Messer |

NR. 1 Das meist verkaufte modulare Zielfernrohrmontagesystem in Europa

Empfohlen von:

Wildhund Testbericht 4/2017
 DWI Testbericht 11/2013
 PIRSCH Testbericht 5/2014
 DEUTSCHE JAGD ZEITUNG Testbericht 8/2017

„Zählt derzeit zum Besten, was der Markt zu bieten hat“
 „Da bleiben keine Wünsche offen...“
 „Eine technisch überzeugende Lösung“
 „Erstklassig und empfehlenswert“

ANSCHÜTZ
 BROWNING
 MERKEL
 HEYM
 DENTLER
 HAENEL
 Leica
 DD
 WINCHESTER

+ Grundschiene BASIS®
 + BASIS® VARIO
 für weitere Waffen/Wechseläufe

=100% flexibel!

service@dentler-jagdwaffen.de · www.dentler-jagdwaffen.de