

Der Perfektionist an Esse und Amboss

Seit 25 Jahren fertigt Hans-Jürgen Kugland in seiner Schmiede an der Angertwete nach Jahrhunderte alter Damaszener-Tradition besondere Messer. Seine Kunst genießt weltweit einen guten Ruf.



Mit schnellen und harten Schlägen gelingt Hans-Jürgen Kugland die Verbindung der einzelnen Stahlschichten.

FOTOS: DIETER SCHOLZ

Dieter Scholz

■ **Warburg.** Die Faszination, die vom scharfen Stahl ausgeht, ist seit Tausenden von Jahren ungebrochen. Doch nur eine kleine Schar von Feinschmiedern fertigt Klingen aus Damaststahl. In Warburg ist es Hans-Jürgen Kugland, der dazugehört. Seit 25 Jahren fertigt er seine individuellen, ebenso bildschönen wie rasiermesserscharfen Schmuckstücke. Der 62-Jährige hat die Damastschmiedekunst über die Jahre perfektioniert.

Kochmesser, Jagdmesser, Outdoormesser mit Klingen aus abwechselnd hartem und elastischem Stahl: Das handwerkliche Geschick, mehrere Schichten unterschiedlicher Härte miteinander zu verbinden, ist eine alte Tradition. Seine Wurzeln findet die Kunst schon Jahrhunderte vor Christi Geburt und geht vermutlich auf die uralte Waffenschmiede- und Handelsmetropole im syrischen Damaskus zurück.

„Wenn ich in meine Werkstatt komme, bleibt für mich die Zeit stehen“, sagt der Warburger Schmied. Dort hat bereits sein Vater Bruno gearbeitet, der den Beruf seinerseits von seinem Vater übernommen hatte. Seit 1909 liegt das Schmiedehandwerk in der Familie. Kuglands Großvater hatte das Schmiedefeuer auf einem Gut in Ostpreußen gehütet, sein Vater war nach dem Zweiten Weltkrieg in Wormeln gelandet und hatte dort die Mutter kennengelernt. Mit Wilhelm Gottesbüren arbeitet er in einer Werkstatt in der Nähe der heutigen Altstadtapotheke. 1954 wird die Schmiede

an der Angertwete bezogen, 1970 macht sich der Vater selbstständig. Kugland erwirbt 1987 das Haus am Ufer der Diemel.

Geändert hat sich in der Schmiedewerkstatt seither wenig. Der elektrische Federhammer, die riemengetriebene Bohrmaschine und das Herzstück, der Schmiedeofen, viele der übernommenen Werkzeuge erledigen ihre Arbeit nach Jahrzehnten noch immer zuverlässig. „Diese Dinge haben eine Seele“, sagt Hans-Jürgen Kugland. Die Esse sei mindestens 80 Jahre alt.

Herstellung eines Messers benötigt bis zu 100 Stunden

Kugland erlernt das Handwerk zu Beginn der 1970er Jahre beim Vater, wird bei der Gesellenprüfung Landesbester, arbeitet als Kunstschmied und Bauschlosser. In seinen 15 Jahren im Unternehmen Gockel ist er besonders als Schweißexperte gefragt. Doch schon früh fertigt er daheim in der Werkstatt Messer und Beile, die er auf Jagdreisen in den USA erprobt. In Colorado Springs

lernt er den bekannten Messerschmied Bob Schultz kennen. Der heute 80-jährige Amerikaner bringt ihm eine Menge über die Messerschmiedekunst bei, die Kugland neben dem Job und dem Betrieb einer Taekwon-Do-Schule am Seichenbrunnen vorantreibt.

„Die Herstellung eines Messers kann bis zu 100 Stunden dauern“, sagt Kugland. So arbeite er bis zu drei Wochen an manchem Stück, das aus bis zu 450 Lagen bestehe. 1.150 Grad Celsius: Bei dieser Temperatur nimmt der Damastschmied das Paket verschiedener Stahlschichten aus dem Feuer. Ein Thermometer gibt es nicht, Kugland weiß um den richtigen Moment, den er anpassen muss, damit die Umwandlung der unterschiedlichen Legierungen zu einer homogenen Verbindung gelingt. „Mit Maß und Freude“, betreibt er sein Handwerk, sagt er. Für ihn „alles andere als eine Pflichtaufgabe“.

Vor 25 Jahren habe er „zu Hause in unserer alten Schmiede“ sein erstes Damastmesser geschmiedet, sagt er. Er habe viel Lehrgeld zahlen müssen und über Misserfolge oft geflucht. Doch Kugland gibt

Ein erfolgreicher Sportler

◆ Die Schüler der Warburger Taekwon-Do-Schule, die Hans-Jürgen Kugland von 1982 bis 1993 betreibt, führt er auch als stellvertretender Bundestrainer zu nationalen und internationalen Erfolgen. Er selbst ist in den 1980er-Jahren Mit-

glied des Deutschen Nationalteams und erringt Meistertitel. Aus dem aktiven Wettkampfsport zieht er sich nach einer Knie-Operation zurück. Kugland beginnt mit dem Bogenschießen. 1995 bezieht er in Bochum den damaligen Weltmeister.

nicht auf, studiert unzählige Bücher über den Damaszener-Stahl, spricht mit Experten, perfektioniert seine Kunst. „Ich wurde immer besser“, sagt er. Seit knapp fünf Jahren reicht es auch für den Broterwerb. Die Qualität seiner Klingen spricht sich herum. Mund-zu-Mund-Propaganda sei die beste Werbung, sagt Kugland. Mittlerweile genießt er weltweit einen Namen. Bei Preisen zwischen 350 und 2.500 Euro werde erstklassige Ware geliefert, betont er mit Stolz. Vorwiegend verkauft Kugland seine kunstvollen HaJuKu-Messer an Liebhaber in Deutschland, der Schweiz und Österreich. Doch auch aus Australien und dem amerikanischen Kontinent kommen die Aufträge.

Vor drei Jahren war Kuglands Kunst in der Fernsehsendung „Galileo“ zu bewundern. Gut acht Stunden lang sei gedreht worden, sagt er. Anfragen, sein Wissen in Seminaren weiterzugeben, lehnt er ab. „Obwohl das Interesse groß ist“, sagt er.

Die Optik allein macht es nicht: Ein Damastmesser sei nur so gut „wie das Material, das drinnen steckt“. Anfangs seien das abgelegte Flachfeilen gewesen. Sein Ausgangspaket besteht aus sieben oder neun Lagen Magna-, Wolfram- und Nickellegierten Stählen. Mit billigem Material vom Schrott werde auf dem Markt viel Schindluder getrieben, warnt der Experte. Kugland nimmt eines seiner Messer in die Hand und ein Stück Papier hochkant in die andere. Ein leichter Hieb auf die Kante, das Blatt zittert nicht, zerfällt butterweich in zwei Teile.



Mischung harter und elastischer Stähle im Ausgangspaket, das auf 1.150 Grad Celsius erhitzt wird.



Erkaltet der Metallblock, kommt er wieder ins Schmiedefeuer.



Beim Ätzen verfärben sich Stahlschichten nach Kohlenstoffanteil und Legierung hell und dunkel.



In Handarbeit entstehen in Kuglands Werkstatt auch die Griffe und Zwingen.



Die Klingen zeigen das charakteristische Muster des Damastmessers, edel und einzigartig.