



Echtschneid

Maniago, "schärfste" Stadt Friauls. Hier wird in 100 Betrieben die Hälfte der italienischen Messer erzeugt. Von der edlen Einzelanfertigung bis zu Industrieware, von historischen Schwertern bis zu ganzen Rüstungen.

SILVIA MADERBACHER TEXT ERNST. P. PROKOP, MADERBACHER, KK FOTOS

Von wegen geschliffen! Gianluigi Simonella würde mit seinen Wuschelhaaren und dem Rauschebart glatt als kanadischer Trapper durchgehen. Ehe er in seiner kuriosen und finsternen Werkstatt zum Hammer greift, rückt Gianluigi mehrmals seine runden Augengläser zu recht. Dann erst schlägt er zu. Präzise gezielt. Immer im Rhythmus. Tak, tak, tak. „Das ist wichtig“, klopf Gianluigi beständig weiter. Präzision zählt, nicht der Energieaufwand.

Schneid abkaufen

Der Messerschmied produziert in Maniago als One-Man-Show. Wie schon sein Lehrherr, von dem er vor Jahren die Werkstatt übernommen hat. „Wilson“ (Gianluigis Spitzname) lautet das begehrte Label und die Messer sind eine Philosophie für sich. Auf diese ganz besonderen Liebhaber- und Sammlerstücke, alles Einzelanfertigungen, muss man mitunter ein halbes Jahr warten. Maniago kauft Italien schon lange die Schneid ab. Beziehungsweise umgekehrt. Denn fast die Hälfte aller Schneidwerkzeuge des gesamten Stiefels wird in der 11.000-Einwohner-Stadt im Nordosten Friauls

hergestellt. Von den ca. 200 Betrieben der letzten zwei Jahrhunderte blieben ca. 100 bestehen.

Es war Graf Nicolo von Maniago, der den Bewohnern der Stadt 1453 erlaubte, den Wildbach Colvera zu begradigen. Statt die Felder zu bewässern, hängten die Menschen ihre Wasserräder in den Kanal und so wurde praktisch aus jedem Wohnzimmer eine Messer-Produktion. Oder zumindest eine Schleiferei. Denn die neu gewonnene Wasserkraft trieb die Schmiedehammer an und schon stellten flinke Hände Sensen, Pflüge, Messer und Sägen her. Holz für die Grobschmieden, den so genannten „battiferri“, gab es ausreichend, Energie für das Schleifen der Messer ebenso, reines Wasser für das Härten des Stahles und auch die Freude der Menschen zum Beruf.

Imker- und Kastanienmesser

So auch bei Mario Antonini. Vier Leute stanzen, schmieden, walzen, sägen und schleifen in seinem kleinen Familienbetrieb. Etwa 200.000 Messer verlassen jährlich die Werkstatt. Sohn Pedro seufzt, dass die Zeiten derzeit so hart sind wie der

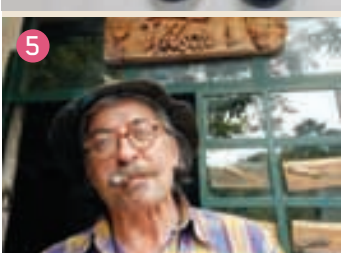
Angeblich erkennt jedes Kind in Maniago die Qualität eines wirklich guten Messers. Am Griff, an der Klinge und an der Verarbeitung.

Stahl, den sie verarbeiten. Um 14 Prozent sei der Stahlpreis im vergangenen Jahr gestiegen. Was soll's: Angeblich erkenne jedes Kind in Maniago die Qualität eines wirklich guten Messers. Am Griff, an der Klinge, der Handhabung, der Verarbeitung. Wir tun uns schon schwer zu erraten, um welches Schneidwerkzeug es sich überhaupt handelt und zeigen auf eine Kiste mit langen - tja, Stäben. „Äh?“ Imkermesser. Ja. Ganz klar. Nächste Kiste. Kastanienmesser. Logisch. Was man alles in der Küche braucht. Ein Blick in den letzten Korb lässt uns ergriffen und „Parmesan-Messer!“ rufen. „Parmigiano!“ Liegt auch in unserer Bestecklade. Uff.

Hollywood ruft

Leichter funktioniert das Erkennen der historischen Waffen bei Fulvio Del Tin. Kunststück, wer Filme wie „Braveheart“, „The Gladiator“ oder „Robin Hood“ gesehen hat. Kevin Costner kämpfte um seine festsche Mary Ann mit einem Schwert von Del Tin in den Händen ebenso wie Russell Crowe in „The Gladiator“ seine Gegner mit Hilfe des Schmiedekünstlers aus Maniago besiegte.





Fulvio Del Tin repliziert seit 1965 antike Schwerter, Degen, Dolche, Rüstungen. Originalgetreu. Das hat bereits dessen Papa Silvio gemacht. Vor erst als Hobby. Bis man ihm bei einer Ausstellung die schönen Stücke aus den Händen riss.

Der kleine Fulvio saß indes in Vaters Werkstatt auf dem Boden und bastelte aus Abfällen und Materialresten Spielzeug und Gürtel. „Mit elf Jahren habe ich dann mit meinem Vater meinen ersten Dolch geschmiedet“, erinnert sich Fulvio. Bis heute studiert der Italiener historische Waffen in Museen und Privatsammlungen, um die schönsten Stücke zu duplizieren. „Star Wars“-Fans werden allerdings enttäuscht sein: Fulvio findet Science Fiction-Schwerter ziemlich graulich. Deshalb kriegt man sie bei ihm nicht. „Auch wenn die Nachfrage noch so groß ist.“ Wer gerne in den eigenen vier Wänden Krieg spielt, ist mit Del Tin nicht wirklich gut beraten. Denn die Klingen sind nicht geschliffen, „Italienisches Gesetz“, aber Fulvio flüstert: „Das kann man Zuhause nachholen.“

Immer im Takt

Vom Künstlermesser zum Küchenschneidegerät, vom Sammlerstück bis zu antiken Repliken - in Maniago klingen seit Jahrhunderten die Klingen. Jedes kleinste Detail spielt eine wesentliche Rolle: ob in der Ästhetik oder in der Funktionalität. Aus jeder Werkstatt walzt, schleift und hämmert es im Rhythmus: Tak, tak, tak. Ja, ja - wir wissen. Die Präzision zählt, nicht der Energieaufwand.

Info

Anreise. Über Tarvis, Gemona, San Daniele, Spilimbergo nach Maniago. Von Klagenfurt gut zwei, von Graz knapp vier, von Wien gut fünf Autostunden.

1 Maniago. Zentrum ist die Piazza Italia, gesäumt von friulanischen Patrizierhäusern. Nicht zu übersehen: der achteckige Brunnen. Am Platz: Rathaus aus dem 17. Jh. mit drei Arkadenbögen. Nahe: spätgotischer Dom und Burgruinen.

Tourismusbüro. Auskünfte rund um das Thema Messer in Maniago. Besichtigungen der Produktionsstätten. Termine auf Anfrage (+39 04 27) 70 90 63 www.comune.maniago.pn.it

Wochenmarkt. Trubel und Gewusel jeden Montagvormittag rund um die Piazza Italia. Zu kaufen: Seidenblumen, Stofftaschentücher, Korbgewebe, Kinderstrampelanzüge, Salami, Montasiokäse, Fisch, Früchte, Maroni usw.

Messermuseum. Das „Museo dell'Arte Fabbrile e delle Coltellerie“ ist umgezogen. In die Via Maestri del Lavoro 1. Die Ausstellung derzeit nicht vollständig. Anfang 2009 sollen alle Räume fertig sein. Öffnungszeiten: Täglich 9.30 - 12.30 und 15.30 - 18.30 Uhr. Werkzeug, Maschinen, Anlagen für die Messer- und Sensenerzeugung, Entwicklungsgeschichte der Stadt usw. (+39 04 27) 70 90 63 www.comune.maniago.pn.it

Consorzio Coltellinai Maniago. Palette von 50 Messer-Produktionen. Riesige Auswahl an Küchenmessern, Profimessern, Geschenkartikel, Korkenzieher, Schneidegeräten wie Gartenscheren. Via Della Repubblica 21, Tel. (+39 04 27) 71 185 www.consorziocoltellinai.it

Macelleria Polesel. An den riesigen Schinken kommt man an diesem Geschäft nicht vorbei. Eingelegte Spezialitäten, Olivenöl, Prosciutto. Außerdem: Pitina, die heimische Salami-Spezialität. Piazza Italia, schräg gegenüber dem Palazzo d'Attimis. Via Umberto 1, (+39 04 27) 71 740 www.macelleriapolesel.it

2 Osteria Vecchia Maniago. Claudios einfache, gemütliche Osteria ist immer knackevoll. Gute friulanische Küche: Pitina, Polenta, Stockfisch, Montasio-Käse, Frico. Sorgfältig ausgewählte Weine. In einer Seitengasse des Piazza Italia. Via Castello 10, (+39 04 27) 73 05 83

Ristorante Parco Vittoria im Eurohotel Palace Maniago. Schönes Vier-Sterne-Hotel im Zentrum von Maniago mit perfekter Fischküche. Sehr freundlicher Service, elegante und ruhige Zimmer. Ebenfalls einen Besuch wert: Ristorante Moderno im Eurohotel Pordenone und das Al Ancora im Eurohotel Azzano Decimo.!

Via Della Vittoria 3, (+39 04 27) 71 432, www.eurohotelfriuli.it

Palazzo d'Attimis Maniago. Zu Gast im Hause des Grafen: in der Antica Taverna im Palazzo d'Attimis. Herrlicher acht Hektar großer Park, stilvolle Zimmer, noble Pferdeställe. Beachtenswert: das venezianische Löwenfresko.

Piazza Italia 51, (+39 04 27) 70 18 29

www.palazzoattimismaniago.com

Umgebung. Geheimtipps und Informationen rund um die Provinz Pordenone (Maniago, Pordenone, Spilimbergo, Sacile usw.) Stilvolle Hotels, idyllische Agriturismo-Betriebe, Spitzen-Restaurants, urige Osterie und noch vieles mehr. Verein „Momentum pro regione“

Info: (0 69 9) 101 753 94

www.mpr-italien.it

Messer-Betriebe

3 Fulvio Del Tin
Antike Waffen bis ins 18. Jahrhundert. Eigene Ausstellung: Schwerte, Dolche, Degen, Rüstungen. Via di Fabbri 13, (+39 04 27) 72 550 www.deltin.net

4 Fratelli Antonini Fu Giolio Snc
Kleiner Familienbetrieb mit Charme. Vom handlichen Küchenmesser bis zum modernen Profimesser. Parmesan-Messer, Buttermesser usw. Via Petrarca 1, (+39 04 27) 71 026 www.coltellerieantonini.it

5 „Wilson“ Gianluigi Simonella
Edle Sammlerstücke, Einzelanfertigungen nach persönlichen Vorstellungen der Kunden. Via Battiferri 33, (+39 04 27) 73 0350

Alexander
Industrielle Messer-Produktion mit Fabriksverkauf. Trüffelhobel, Austernbesteck, Wein-Utensilien, Fondue-Sets, Messerblöcke, Käsemesser. Zona Industriale, Viale delle Industrie 1, (+39 04 27) 72 538 www.alexanderitalia.com