

Die besten

KÜCHEN GESCHICHTEN

kuratiert
von
WOHN!DESIGN
2021



DER HERR DER KLINGEN

Als Maniagos letzter Messerschmied stellt Michele Massaro einzigartige Schneidewerkzeuge her, die Köche auf der ganzen Welt in Ekstase versetzen.

Interview mit Michele Massaro. Wir behelfen uns mit einem Wortwechsel aus suboptimalem Englisch und Italienisch. Wo zwei Willen, da ein Weg. Ich war vor Freude bereits völlig außer mir, dass dieser – im besten Sinne – interessante und sicherlich vielbeschäftigte Mann sich überhaupt so schnell auf meine Anfrage hin rückmeldete. Heutzutage auch bei Presseanfragen keine Selbstverständlichkeit. „... Ich vergaß zu erwähnen, dass ich neben den traditionellen Werkzeugen ausschließlich Küchenmesser schmiede, weil andere Messer wie Schwerter und Dolche einen Menschen-schlag ansprechen, den ich nicht mag.“ Das ist ein Statement. Und man muss Massaro schon allein da-

für mögen, dass er ohne Umschweif über die Lippen bringt, was viele denken, aber nicht auszusprechen wagen. Tut uns also leid, falls hier jemand einen Dolch als festliche Wanddeko bei ihm in Auftrag geben wollte. Man muss wissen, dass ein Massaro-Messer kein Objekt für die Vitrine ist, das hier und da mal abgestaubt und ansonsten nur hergezeigt werden will, sondern ein Gebrauchsgegenstand, der geliebt, gehegt und – eben genau das – gebraucht werden möchte. Für Deko gibt es im einstigen Messerproduktions-Mekka in der Region Friaul-Julisch Venetien bestimmt noch andere Quellen. Und wer ist nun dieser Mann mit den wilden Locken, der Nickelbrille mit rosaroten Gläsern und den



vielen Tattoos, der auf den ersten Blick so geheimnisvoll, streng und sogar ein wenig bedrohlich wirkt? Kurz: Michele Massaro ist nicht der typische (Messer-)Schmied. Er möchte auch nicht als jemand angesehen werden, der tagein tagaus den Hammer schwingt – das Werkzeug wiegt um die 75 Kilo – und stupide und brachial auf ein Stück Eisen eindrischt. Viel eher ist Massaro ein Mensch, der Dinge aus Liebe, Leidenschaft und vor allem aus Überzeugung und ⇒

Auch die Griffe seiner Messer fertigt Massaro selbst oben. Das Holz dafür findet er in der Umgebung. Bei der Arbeit beeindruckt ihn „die Beziehung zur Natur, den Elementen, zur Küche und allem, was sich dahinter verbirgt. Aber vor allem die Fähigkeit, zuzuhören oder den Leuten auch mal zu sagen, dass sie sich verpissen sollen.“ Er hat doch nicht etwa ...? Doch, hat er. Ignoranten treiben passionierte Menschen eben auch mal zur Weißglut, da ist Ehrlichkeit nur konsequent.



© FOTO: CHRISTIAN BAZZO

Respekt tut. Jemand, der für eine fast vergessene Kunst und das Überleben der Kultur und Traditionen seines Landes und seiner Region kämpft. Und man mag es kaum glauben, doch früher entwarf Massaro einmal Wohnhäuser. Das Schmieden war bis 2015 ein Hobby. Ein Zeitvertreib, aus dem schließlich sein heutiger Beruf hervorging. Oder sollten wir sagen seine Berufung? Vor sechs Jahren entschied er sich, die einzige verbliebene Schmiede seiner Heimatstadt wiederzueröffnen. „Der Erfolg meiner Messer veranlasste mich, hauptberuflich als Schmied tätig zu werden“, so Massaro. „Wir haben eine 600 Jahre alte Tradition in Maniago. Wir haben Klingen für die ganze Welt hergestellt. Ich bin der Einzige, der hier noch übrig ist und deshalb habe ich die Pflicht, weiterhin das zu schmieden, was meine Vorfahren schon immer geschmiedet haben, nämlich traditionelle Werkzeuge. Was meine Küchenmesser betrifft, so habe ich sie selbst entwickelt, um die erlernte Technik auf den neuesten Stand zu bringen.“ Zu seinen Fans zählen auffällig viele Sterneköche. René Redzepi, Alain Ducasse und Virgilio Martinez besitzen je eines seiner Messer. Mit Yoji Tokuyoshi, Martino Ruggeri, Enrico Crippa und weiteren entwickelte er ganze Serien für deren Restaurants. Für gewöhnlich fertigt Massaro ausschließlich Einzelstücke, da die begrenzte Produktion aufgrund der manuellen Verarbeitung ihm nicht erlaubt, vorgefertigte Produkte auf Lager zu halten. Wahrscheinlich würde das auch gegen seine Prinzipien und Überzeugungen sowie gegen seine Liebe zu diesem Handwerk verstoßen. Auch Privatpersonen können bei ihm Stücke in Auftrag geben. „Natürlich. Aber sie verstehen oft nicht, was sie kaufen, und haben

mir in der Vergangenheit schon Schwierigkeiten bereitet. Meine Messer sind wie alte Autos zu verstehen. Man kann mit ihnen eine Spritztour machen, aber sie müssen gepflegt und gewartet werden. Das verstehen die Menschen oft nicht. Sie verstehen nicht, dass die Messer empfindlich sind und dass beispielsweise Stahl leicht rostet.“ Ob Massaro selbst gerne kocht? Welch Frage, doch wir stellen sie trotzdem. „Ich arbeite mit und für die wichtigsten Küchenchefs der Welt. Ich koche sehr gerne, aber am meisten fasziniert mich all das, was hinter der Technik steht, die absolut sein muss. Der Respekt und die Kenntnis des Rohmaterials. Also lese ich viel, beobachte und höre denen zu, die besser sind als ich. Und ich übe mich darin, die einfachen Dinge perfekt zu kochen. Ich experimentiere nicht gerne mit komplizierten Zutaten oder mit Gerichten, die ich noch nie gemacht habe. Wenn ich nicht weiß, wie man ein Risotto oder ein Stück Fleisch zubereitet. Das wäre wie Betrug.“ Langweilig wird ihm das Schmieden nur selten, meist zieht er sich monatelang zurück und arbeitet sieben Tage die Woche. Massaros Arbeitsstätte, die jahrhundertealte Historie atmet, wirkt dabei wie ein eigenständiges Heiligtum. „Ich könnte ohne die Werkstatt, die in meinem Land »battiferro« (wortwörtlich: Eisenschläger) genannt wird, nicht existieren, und die Werkstatt würde ohne mich nicht mehr existieren.“ |sl

Einfachheit, Funktionalität und die Harmonie der Linien zeichnen Michele Massaros Messer aus. Charakteristisch sind auch die groben Hammer-Marken.