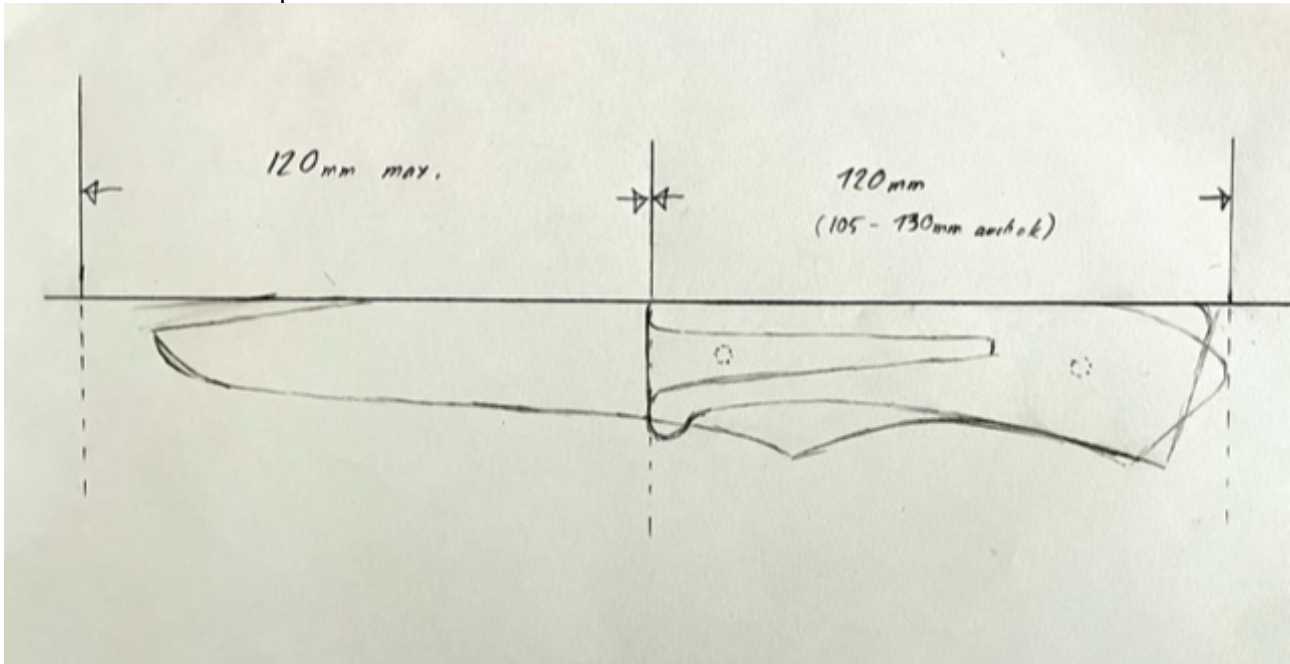




### Persönliche Vorbereitung für einen Messerkurs:

Für die eigene Vorbereitung ist es am besten, wenn man das Messer, das man machen möchte 1:1 als Hand-Skizze zu Papier bringt. Das bringt am meisten, da man sich so, schon mal physisch mit der Form beschäftigt hat.

Das Wissen im Kopf bringt nichts, wenn die Hände nicht geübt haben. Mit der zeichnerischen Auseinandersetzung trainiert man die Auge-/Handkoordination für die Form die man anstrebt, und das kann kein Text, Foto oder Clip ersetzen.



Mein Vorschlag, an so etwas ran zu gehen ist wie folgt:

Gerade Linie zeichnen und Masse eintragen. Die Linie dient als Rückenlinie und führt das Auge. Man kann gezielt davon abweichen, aber gutes Design braucht klare Linien. Den Rest kann man nach belieben gestalten, bei gutem Design heisst es allerdings: 'form follows function', die Form folgt der Funktion. Es ist also wichtig, was ich mit dem Messer machen will. Draussen Stämmchen spalten, oder in der Küche Gemüse schneiden, Holz schnitzen, Essmesser oder Allroundklinge für Unterwegs. Für grobe Arbeiten sollte die Klinge robust sein, für die Küche und zum Schnitzen eher dünn. Traditionelle Formen haben sich in ihrer Funktion bewährt. Wer etwas anders machen will, sollte sich gut überlegen warum und wozu es gut ist.

Die Längenmasse sind für unseren Kurs wichtig. Über 12cm Klingenlänge ist für einen Tag etwas zu viel. Längere Klinge = mehr Stunden arbeiten. Beim Griff ist es etwas Geschmacksache, Funktions- und Handgrößen abhängig. 12 cm passen für die meisten Leute gut.

Für ein Design kann man sich gut vom Internet oder Büchern inspirieren lassen, am besten von handgeschmiedeten Messern, aber dann unbedingt nochmals selber zeichnen! - und dann die Skizze mitbringen.

Wir schmieden mit Kohlenstoffstahl, nicht rostfrei. Alles was man sonst noch wissen muss, erfährt und erlebt man bei mir in der Werkstatt.