



# Die Behandlung mit Liebe härtet den Stahl

Franz Nagl ist Wiens letzter Messerschmied. Mit viel Leidenschaft und Hingabe werkt er täglich an immer neuen Unikaten. Wer will, darf bei Nagl auch selbst ran: Der Meister gibt Kurse im Messermachen.



Schritt 1: Skizze zeichnen!  
Ohne Muster kein Messer.



Der Stahl, in diesem Fall N690, wird grob ausgeschnitten, das Holz für den Griff ausgesucht



Anschließend gehts ans Schleifen – erst die Grundform, später die Klinge



Jagdmesser, Kochmesser, Oboenmesser: Franz Nagl fertigt jede Art von Messer. Wer will, kann das bei ihm auch lernen.

**F**ranz Nagl lächelt sofort, wenn ein Kunde sein Geschäft in der Nisselgasse 16 in Penzing, an der Hietzinger Bezirksgrenze, betritt. Der Messerschmied und Schlossermeister kennt seine Kunden, plaudert gern über Messer und Stahlsorten, sagt Sätze wie: „Wenn ich in der Früh aufwache, bin ich glücklich.“ Seine Augen strahlen. „Ich experimentiere sehr gern, will immer etwas Neues machen, alles wissen, alles lernen. Das ist mein Leben.“ Nagl, 2005 bester Messerschmied Österreichs, ist seit acht Jahren im 140 Jah-

re alten Geschäftslokal zu finden. Der in Aspang am Wechsel geborene ausgebildete KFZ-Mechaniker fertigt ausschließlich Einzelstücke. Zu seinen Kunden gehören Jäger, Chirurgen, Friseure, Köche – und alle anderen. Denn der Meister bietet Workshops an (siehe Bildreihe unten). Rund 310 Euro kostet der Kurs, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – und der Lerneffekt beschränkt sich nicht nur auf das Messerschmieden. „Ich habe so eine Freude an allem, was ich tue. Dass man glücklich ist, das ist das Wichtigste im Leben.“

Einlassen, schleifen, Griff drauf: Fertig ist das neue Messer!



H I E T Z I N G