

gelb



PREISTRÄGER
2010
BCP BEST OF
CORPORATE
PUBLISHING

Das forum gelb Magazin Ausgabe 3 | 2010

Titel | Rupert Stadler – führen, fordern, fördern
Wirtschaft | Die Werbung von morgen
Logistik | Kraftwerke auf hoher See

forum | **gelb**

Deutsche Post DHL

Die schärfste Stadt Italiens

Bis zur österreichischen Grenze ist es nur ein Katzensprung. Maniago, am Fuße der Alpen gelegen, ist auf den ersten Blick eines dieser verschlafenen Städtchen, die hier überall zu finden sind. Aber eben nur auf den ersten Blick. Was sich dem Besucher so unspektakulär präsentiert, ist die Hochburg der italienischen Messerproduktion.

Autor: Georg Doyle



Maniago - Messerherstellung mit jahrhundertelanger Tradition

Wirklich gut ist ein Messer nur, wenn es gut schneidet. Der Leitspruch der Messerschmiede aus Maniago mag banal klingen, trifft die Sache aber auf den Kopf. Jeder, der sich schon einmal mit einem stumpfen Messer herumgeärgert hat, wird das bestätigen. Doch zum Glück gibt es ja die passionierten Schmiede von Maniago.

Nahezu das ganze Städtchen hat sich auf die Produktion von Schneidwerkzeugen spezialisiert; viele der knapp 12000 Einwohner arbeiten in einer der insgesamt 100 ortsansässigen Klingemanufakturen. Rund 50 Prozent der italienischen Messerproduktion stammt von hier, doch die Klingen sind nicht nur in Italien beliebt. Die Schneidwerkzeuge aus dem »distretto delle coltellerie«, dem Messerdistrikt, werden weltweit für ihre Qualität und Präzision geschätzt. Doch was macht die Klingen aus dem kleinen Grenzstädtchen so besonders? Für Pietro Antonini, der das Familienunternehmen Coltellerie Fratelli Antonini bereits in vierter Generation führt, ist die Erklärung ganz einfach: »Bei uns ist nach wie vor alles Handarbeit. Selbst die Schleifsteine werden von uns hergestellt.«

»Bei uns ist nach wie vor alles Handarbeit.
Selbst die Schleifsteine werden von
uns hergestellt.«

Tradition und Erfahrung haben ebenfalls ihren Anteil am anhaltenden Erfolg, so Antonini. Schließlich ist Maniago seit Jahrhunderten auf die Messerproduktion spezialisiert. Diese frühe Konzentration auf einen Werkstoff ist naheliegend, denn in unmittelbarer Nähe zu Maniago befindet sich eine Eisenmine. Bereits zur Zeit der römischen Antike ist die Güte des Minerals bekannt.

Der entscheidende Anstoß zur dorfwerten Herstellung von Messern erfolgt im Jahre 1453, als Graf Nicolò von Maniago einen Kanal zur Bewässerung der umliegenden Felder errichten lässt. Die Einwohner setzen Wasserräder in den Kanal, um Energie zu gewinnen, und betreiben damit ihre Schleifsteine. So entsteht in fast jedem Haushalt eine Schleiferei. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts bildet sich ein neuer Trend heraus; Feinschmiede stellen kleinere, dafür aber hochpräzise und ästhetische Schneidwerkzeuge her. Auf dieser Präzision und Ästhetik gründet der hervorragende Ruf der Werkzeuge, der sich schnell über die Grenzen hinaus ausbreitet. So deckt sich die Seerepublik Venedig in Maniago mit Waffen für ihre Truppen ein. Doch der anhaltende Aufschwung verlangt nach einem neuen Vertriebssystem. In 1887 entsteht die »Genossenschaft der preisgekrönten Schmiedekunst von Maniago«. Sie zählt bei ihrer Gründung 200 Mitglieder. Genau 20 Jahre später übernimmt der Deutsche Albert Marx die Genossenschaft und baut eine Fabrik

in Maniago, die als erste industriell ausgerichtete Messerproduktion zum Modell für alle weiteren Unternehmen dieser Art wird. Eine große Typenvielfalt ist die Folge – und ein drastisch erhöhtes Produktionsvolumen.

Von einer großen Produktionsmenge sind Familienunternehmen wie die Coltellerie Fratelli Antonini weit entfernt. Die Manufaktur zählt zu den bekanntesten in Maniago. Nicht mehr als vier Handwerker stanzen, walzen, sägen und schmieden in einem Raum, fast wie vor hundert Jahren. Es sind rund 200 Messer, die pro Jahr die Werkstatt verlassen. Darunter sind einfache Küchenmesser ebenso wie kunstvoll verzierte Einzelstücke. Ganz gleich, ob Imker-, Kastanien- oder Taschenmesser, bei Pietro Antonini findet sich für jeden Bedarf das richtige Schneidwerkzeug. Doch nicht alle Betriebe beschäftigen sich mit der Produktion von Messern. Bei Fulvio Del Tin hat man sich zum Beispiel auf die Herstellung von Repliken spezialisiert. Die originalgetreuen Nachbildungen von Degen, Dolchen und kompletten Rüstungen haben sogar schon die Filmstatter in Hollywood überzeugt. Sowohl »Robin Hood« Kevin Costner als auch »Gladiator« Russell Crowe bekämpfen ihre Feinde mit Schwertern aus der italienischen Klingentadt. Es ist anzunehmen, dass ihre Klagen die einzigen sind in der jahrhundertelangen Tradition Maniagos, die nicht (so) scharf sind. ■



Alles in Handarbeit – Scheren erhalten ihren letzten Schliff.

Wann errichtete Graf Nicolò den Bewässerungskanal, der den Beginn der Messerherstellung in Maniago begründete?

Der Gewinner des Gewinnspiels erhält ein Tranchierbesteck der Firma SIFF im Wert von 250 Euro.



Im Jahr 1974 gründete Ennio Siega in der Messerstadt Maniago eine Firma für erstklassige Messer und weitere hochwertige Küchenutensilien: SIFF. Sie vereint modernste Messerfertigungsverfahren mit traditioneller Handwerkskunst. Das dreiteilige Tranchierset von SIFF zeichnet sich durch Klingen aus rostfreiem Edelstahl und Griffe aus hochwertigem Olivenbaumholz aus. Geschützt wird das Set durch einen Koffer aus Buchenholz.

Die richtige Antwort lautet:

Vorname | Name

Firma

Straße | Hausnummer

PLZ | Ort

Datum | Unterschrift

Einsendeschluss ist der 19. November 2010. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Deutsche Post DHL dürfen leider nicht am Gewinnspiel teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Das Porto zahlen wir für Sie.

Deutsche Post 
ANTWORT

forum gelb GmbH
37570 Einbeck

Tragen Sie die Lösung auf der Postkarte ein. Einsendeschluss ist der 19. November 2010. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Deutsche Post DHL dürfen leider nicht am Gewinnspiel teilnehmen.